

EMERIO®

AF-122109.1



Smart Fryer

(EN)

(DE)

(FR)

(NL)

(PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur - Inhoud –Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 10 -
Mode d'emploi – French	- 19 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 28 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 34 -

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. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

9. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
10. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
11. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
12. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
13. 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.
14. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
15. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
16. Never leave the appliance unattended during use.
17. This appliance is not designed for commercial use.
18. Do not use the appliance for other than intended use.
19. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
20. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
21. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
22. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
23. 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).
24. 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.
25. 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.

26. 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.
27. 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.
28. **WARNING!!**

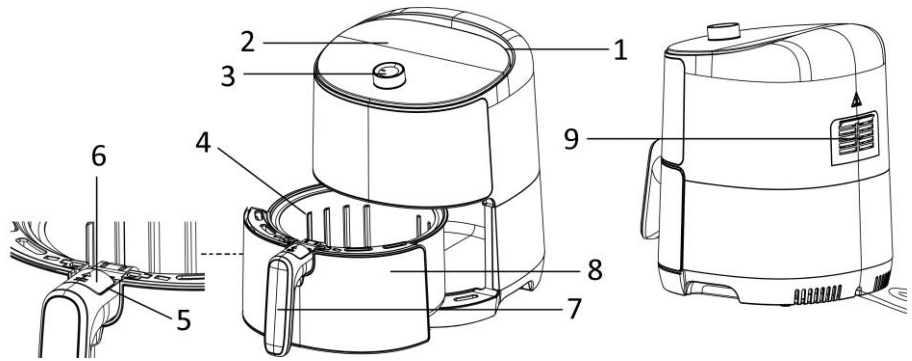


Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

29. 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.
30. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet & ambient lighting
2. Digital display
3. Power on/off knob / temperature control knob / time control knob
4. Basket
5. Basket release button
6. Movable handle head
7. Basket handle
8. Oil catch pan
9. Air outlet



Digital display

- a) Menu display
- b) Motor working icon
- c) Heating icon
- d) Start / pause button
- e) Temperature display (80°C-200°C)
- f) Working time display (01-60 Minutes)
- g) Menu button





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

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket and the oil catch pan from the appliance by the basket handle.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket and the oil catch pan into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely.
Caution: Never use the pan without basket in it. Do not fill the pan with oil or any other liquid. Do not touch the pan during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet.
6. Long press the knob (Power on/off knob / temperature control knob / time control knob) to turn on the appliance.
7. Short press the knob (Power on/off knob / temperature control knob / time control knob), the temperature will blink, rotate the knob to set your desired temperature from 80°C to 200°C. Short press the knob again, the timer will blink, rotate the knob the set your desired cooking time from 1 minute to 60 minutes.

8. This appliance is equipped with a frying list. You can also press the menu button  to directly choose the cooking functions among chip, meat, chicken, shrimp, steak, cake, vegetable and fish. If you wish to adjust the time and temperature a little, please press and rotate the knob to make adjustment.
9. Press the start/ pause button ; the machine starts working. The motor working icon will be on. When the appliance is heating up, the heating icon will be on. When the set temperature is reached, the heating icon will go off.
10. When the whole cooking process is finished the appliance will stop working and the timer will ring several times. You can also manually turn off the machine by pressing the start/pause button.
11. Pull out the basket and the oil catch pan from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket and pan back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the start /pause button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket and pan to check the ingredients during cooking process. When you slide back the basket and the pan, the machine will continue to work with the setting.
12. Push the movable handle head forward. Press the basket release button to lift the basket out of the pan. Do not turn over the pan. Otherwise the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. Note: The pan and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance, steam may escape from the pan.
13. Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
14. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 400 grams.
2. Ingredients with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
3. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working.
5. Filling the oil catch pan with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. 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.
9. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes.
10. Do not cook extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.
11. You can also use the appliance to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

FRYING TABLE

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

Food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Notes
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200	shake	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	shake	
Potato gratin	500	20-25	200	shake	
Meat & poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-20	180		
Sausage roll	100-500	6-10	200		
Drumsticks	100-500	16-20	200		
Chicken breast	100-500	15-20	200		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	12-15	200	shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	15-18	160		
Baking					
Cake	300	8-10	190		Use additional baking tin
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		Use additional baking tin /oven dish
Sweet snacks	400	20	160		

Note: Some ingredients require to shake halfway during cooking process. Pull the basket and pan out of the appliance by the handle and shake. Then, slide the basket and pan back into the appliance.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. Pull the basket and pan out of the appliance, place the pan on the heat-resistant holder and press the basket release button to take the basket out of the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
3. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
4. Never use abrasive cleaners or sponges.
5. Press the basket release button to take the basket out of the oil catch pan. Clean the basket and oil catch pan in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry them well before use.
6. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pulling out the basket and oil catch pan.) with a cleaning brush to remove any food residues. During clean, do not tilt the product, and dry the heating element well before use.

Note: The basket is dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the start and cancel button to turn on the machine.	Press the start and cancel button to turn on the appliance.

The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is over.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Adjust the temperature to the required temperature or cook extra time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snakes or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
Basket and oil catch pan cannot be slid into the housing properly.	Too much food in the basket.	Put less amount of food in the basket.
	The basket is not placed correctly in the oil catch pan	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The pan still contains grease residues from previous use.	Clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Haven't use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying
	Haven't rinse the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crisper result

TECHNICAL DATA

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

Power: 1500W

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.

Manufactured by: Emerio Deutschland GmbH
Höffer Weg 14, 51519 Odenthal Germany

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 Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
11. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
12. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
13. 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.
14. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
15. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
16. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
17. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

18. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
19. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
20. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
21. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
22. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
23. 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).
24. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. **WARNUNG!**

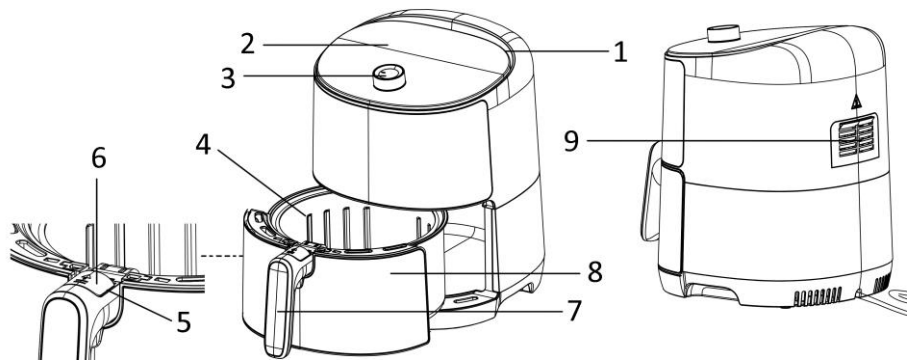


Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

29. 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.
30. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Lufteinlass und Umgebungsbeleuchtung
2. Digitales Display
3. Ein-/Aus-Knopf/Temperaturregler/Timer-Taste
4. Einsatz
5. Einsatz-Entriegelungstaste
6. Beweglicher Griffkopf
7. Einsatzgriff
8. Öl-Auffangschale
9. Luftauslass



Digitales Display

- a) Menü-Anzeige
- b) Symbol für den laufenden Motor
- c) Heiz-Symbol
- d) Start-/Pause-Taste
- e) Temperatur-Anzeige (80 °C – 200 °C)
- f) Laufzeit-Anzeige (01 - 60 Minuten)
- g) Menü-Taste





VOR DEM GEBRAUCH

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

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Einsatz und Öl-Auffangschale mithilfe des Einsatzgriffs aus dem Gerät nehmen.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie Einsatz und Öl-Auffangschale in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen.
Vorsicht: Verwenden Sie keinesfalls die Schale ohne den Einsatz. Füllen Sie die Einsatz nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Die Schale darf während des Betriebs und kurze Zeit danach nicht berührt werden; sie ist sehr heiß. Fassen Sie die Schale nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
6. Halten Sie den Knopf (Ein-/Aus-Knopf/Temperaturregler/Timer-Knopf) länger gedrückt, um das Gerät einzuschalten.

7. Drücken Sie den Knopf (Ein-/Aus-Knopf/Temperaturregler/Timer-Knopf) einmal kurz; die Temperatur blinkt daraufhin. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Temperatur von 80 °C bis 200 °C einzustellen. Drücken Sie den Knopf noch einmal kurz; der Timer blinkt daraufhin. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
8. Dieses Gerät ist mit einer Frittier-Liste versehen. Sie können auch die Menü-Taste „“ drücken, um unter Pommes frites, Fleisch, Huhn, Garnelen, Steak, Kuchen, Gemüse und Fisch eine Garfunktion auszuwählen. Wenn Sie Zeit und Temperatur leicht anpassen möchten, drücken und drehen Sie den Knopf bitte, um Ihre Einstellungen vorzunehmen.
9. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste „“; das Gerät beginnt nun zu arbeiten. Das Symbol für den laufenden Motor leuchtet auf. Wenn das Gerät aufheizt, leuchtet das Heiz-Symbol auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt das Heiz-Symbol.
10. Wenn der gesamte Garvorgang abgeschlossen ist, stoppt das Gerät und der Timer ertönt mehrmals. Sie können das Gerät auch manuell durch Drücken der Start-/Pause-Taste ausschalten.
11. Einsatz und Öl-Auffangschale mithilfe des Einsatzgriffs aus dem Gerät nehmen. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht können Sie den Einsatz einfach wieder in das Gerät schieben. Stellen Sie den Timer auf ein paar extra Minuten ein. Drücken Sie dann die Start-/Pause-Taste, um das Gerät erneut zu starten. HINWEIS: Sie können den Einsatz auch während des Kochvorgangs herausziehen, um einen Blick auf die Zutaten zu werfen. Schieben Sie den Einsatz dann wieder hinein, setzt das Gerät den Betrieb bei gleicher Einstellung fort.
12. Drücken Sie den beweglichen Griffkopf nach vorne. Drücken Sie auf die Einsatz-Entriegelungstaste, um den Einsatz aus dem Behälter heben zu können. Drehen Sie die Schale nicht um. Anderenfalls gelangt das in der Schale gesammelte Öl in die Zutaten. Anmerkung: Nach dem Frittieren sind Schale und Zutaten heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.
13. Füllen Sie die Speisen vom Einsatz in eine Schüssel oder auf eine Platte um. Nehmen Sie große oder empfindliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz.
14. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 400 Gramm.
2. Speisen mit einer Paniermehl-Kruste werden knuspriger, wenn sie mit etwas Speiseöl besprüht werden.
3. Stellen Sie ein Backblech oder ein Ofengeschirr in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden.
5. Eine mit Öl befüllte Öl-Auffangschale stellt eine Brandgefahr dar!
6. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Geräteinnenseiten.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern.

10. Kochen Sie im Gerät keine sehr fettigen Zutaten wie Z.b. Wurst.

11. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.

FRITTIER-TABELLE

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

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Anmerkungen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300-400	18-25	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-400	20-25	200	schütteln	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	schütteln	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-20	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	6-10	200		
Hähnchenschlegel	100-500	16-20	200		
Hühnerbrust	100-500	15-20	200		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	schütteln	ofenfertige verwenden
Gefrorene Hähnchennuggets	100-500	12-15	200	schütteln	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	15-18	160		
Backen					
Kuchen	300	8-10	190		Benutzen Sie die zusätzliche Backform
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		Benutzen Sie die zusätzliche Backform /Auflaufform
Süße Snacks	400	20	160		

Hinweis: Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Kochvorgangs geschüttelt werden. Ziehen Sie den Korb und die Einsatz am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Dann schieben Sie den Korb wieder zurück in das Gerät.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Einsatz aus der Öl-Auffangschale nehmen und nur den Einsatz schütteln. Ziehen Sie den Einsatz und die Öl-Auffangschale aus dem Gerät, setzen Sie die Öl-Auffangschale auf den hitzebeständigen Halter und drücken Sie die Korbentriegelung, um den Einsatz aus der Öl-Auffangschale zu nehmen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
4. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
5. Drücken Sie auf die Einsatz-Entriegelung, um Einsatz und Schale zu trennen. Säubern Sie den Einsatz sowie die Öl-Auffangschale mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser. Trocknen Sie sie vor der Nutzung gut ab.
6. Reinigen Sie das Hezelement im Gehäuse (nach dem Entnehmen von Einsatz und Öl-Auffangschale ist es sichtbar.) mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände. Während der Reinigung das Produkt nicht kippen. Das Hezelement muss vor dem Gebrauch gut abgetrocknet werden.

Hinweis: Der Einsatz ist geschirrspülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Sie haben nicht auf die Start- und Abbruch-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.	Auf die Start- und Abbruch-Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur auf die erforderliche Temperatur ein oder lassen Sie die Speisen länger garen.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der Zubereitungszeit.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.
	Der Einsatz ist nicht korrekt in der Öl-Auffangschale platziert.	Drücken Sie den Einsatz in die Öl-Auffangschale, bis Sie einen Klick hören.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten tropft Öl in die Schale. Die Schale kann sich erhitzen und das Öl verursacht weißen Rauch. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Die Schale enthält von vorheriger Nutzung Fettreste.	Reinigen Sie die Schale gründlich nach jeder Nutzung.
Frische Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert.	Sie verwenden einen falschen Kartoffeltyp.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

Frische Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistung: 1500W

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.

Hersteller: Emerio Deutschland GmbH

Höffer Weg 14, 51519 Odenthal Germany

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. 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.
9. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
10. 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.
11. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
12. 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.
13. 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.
14. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
15. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
18. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

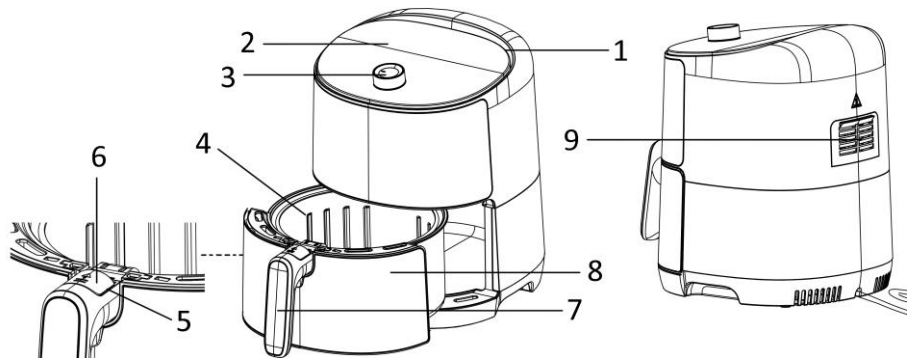
19. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
20. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
21. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
22. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
23. 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).
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. **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.
29. 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.

30. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Entrée d'air et éclairage ambiant
2. Affichage numérique
3. Bouton marche / arrêt / bouton de contrôle de la température / bouton de réglage de l'heure
4. Panier
5. Bouton de libération du panier
6. Tête de poignée mobile
7. Poignée du panier
8. Plaque de recueil de l'huile
9. Sortie d'air



Affichage numérique

- a) Affichage du menu
- b) Icône de fonctionnement du moteur
- c) Icône de chauffage
- d) Bouton de démarrage / pause
- e) Affichage de la température (80 ° C à 200 ° C)
- f) Affichage du temps de fonctionnement (01 à 60 minutes)
- g) Bouton du menu



AVANT TOUTE UTILISATION



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

UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et thermorésistante.
2. L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
3. Retirez le panier et la plaque de recueil de l'huile de l'appareil en les manipulant par la poignée du panier.
4. Déposez les ingrédients dans le panier. (Ne pas excéder le niveau MAX indiqué dans le panier.) Faites glisser le panier et la plaque de recueil de l'huile dans l'appareil. Veillez à ce que ces derniers soient correctement insérés.

Attention: Ne jamais utiliser la plaque de recueil de l'huile si le panier n'est pas présent. Ne remplissez pas le bac avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne pas toucher la plaque de recueil de l'huile pendant le fonctionnement ni immédiatement après, car cette dernière devient très chaude. Ne manipulez la plaque de recueil de l'huile que par la poignée.

5. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale compatible.

6. Appuyez longuement sur le bouton (marche / arrêt / contrôle de la température / réglage de l'heure) pour mettre l'appareil en marche.
7. Appuyez brièvement sur le bouton (marche / arrêt / contrôle de la température / réglage de l'heure) et la température clignotera. Tournez le bouton pour régler la température souhaitée de 80° C à 200° C. Appuyez à nouveau brièvement sur le bouton, le minuteur clignotera, tournez le bouton pour régler la durée de cuisson souhaitée de 1 minute à 60 minutes.
8. Cet appareil est équipé d'une liste d'aliments à frire. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de menu «» pour choisir directement les fonctions de cuisson parmi les frites, la viande, le poulet, les crevettes, le steak, les gâteaux, les légumes et le poisson. Si vous souhaitez modifier la durée et la température, veuillez appuyer sur le bouton et le faire tourner pour effectuer le réglage.
9. Appuyez sur le bouton de démarrage / pause «» et la machine commence à fonctionner. L'icône de fonctionnement du moteur s'allumera. Lorsque l'appareil est en train de chauffer, l'icône de chauffage s'allume. Lorsque la température définie est atteinte, l'icône de chauffage s'éteint.
10. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil cessera de fonctionner et la minuterie sonnera plusieurs fois. Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton de démarrage / pause.
11. Retirez le panier et la plaque de recueil de l'huile de l'appareil en les manipulant par la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, faites glisser le panier et la plaque de nouveau dans l'appareil. Réglez la température et la minuterie pour quelques minutes supplémentaires. Appuyez ensuite sur le bouton de démarrage / pause pour redémarrer la machine. REMARQUE : Vous pouvez également sortir le panier et la plaque pendant la cuisson pour vérifier l'état de la cuisson. Remettez-les simplement en place pour reprendre la cuisson là où elle s'est interrompue.
12. Poussez la tête de poignée mobile vers l'avant. Appuyez sur le bouton de libération du panier pour le soulever hors de l'appareil. Ne pas retourner la plaque de recueil de l'huile. L'huile qu'elle contient pourrait en effet se déverser sur les ingrédients. Remarque: la plaque de recueil de l'huile et les ingrédients sont chauds après la friture. Selon le type d'ingrédient frit, de la vapeur pourrait s'échapper de la plaque.
13. Videz le panier dans une assiette ou un autre récipient. Pour en retirer des ingrédients délicats, utilisez une pince de cuisine.
14. L'appareil peut immédiatement être utilisé pour frire un second lot d'aliments si désiré.

CONSEILS DE CUISSON

1. La quantité optimale de frites à frire à la fois est de 400 grammes.
2. Vous pouvez pulvériser un peu d'huile végétale sur les ingrédients à panure sèche pour qu'ils soient plus croustillants.
3. Placez un plat de cuisson ou un plat à four dans l'appareil pour y cuire un gâteau, une quiche ou un autre aliment fragile.

ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil ou le rincer sous le robinet.
2. Ne pas verser d'eau à l'intérieur de l'appareil, pour éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veiller à ce que les aliments ne débordent pas du panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
4. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.

5. Ne pas remplir la plaque de recueil d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie!
6. Ne pas toucher la surface interne de l'appareil en fonctionnement.
7. L'appareil peut laisser échapper de l'air très chaud à son ouverture.
8. De l'air chaud est relâché par la sortie d'air pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas approcher ni vos mains ni votre visage de l'appareil en fonctionnement.
9. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.
10. Ne faites pas cuire des ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans l'appareil.
11. La friteuse ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.

TABLEAU DE DURÉES DE FRITURE

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

Aliment	Quantité min-max (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Agiter	Remarques
Pommes de terre et frites					
Frites minces surgelées	300-400	18-25	200	Agiter	
Frites épaisses surgelées	300-400	20-25	200	Agiter	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Agiter	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-20	180		
Roulé à la saucisse	100-500	6-10	200		
Pilons de poulet	100-500	16-20	200		
Blanc de poulet	100-500	15-20	200		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Agiter	Utiliser des pour le four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	12-15	200	Agiter	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		
Snacks de fromage panés	100-400	8-10	180		
Légumes farcis pour le four	100-400	15-18	160		
Cuisson					
Gâteau	300	8-10	190		Utilisez un plat de cuisson supplémentaire
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		Utilisez un plat de cuisson supplémentaire /plat de four
Snacks sucrés	400	20	160		

Remarque: Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson. Tirez le panier et le bac hors de l'appareil en le tenant par la poignée et secouez. Ensuite, faites glisser le panier pour le remettre dans l'appareil.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du bac uniquement et le secouer. Retirez le panier et le bac hors de l'appareil, placez le bac sur un support résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le panier du bac.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Débranchez le câble de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.

3. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
4. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
5. Appuyez sur le bouton d'éjection pour désolidariser le panier de la plaque de recueil de l'huile. Nettoyez le panier et la plaque de recueil d'huile avec une éponge douce imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle. Séchez-les soigneusement avant utilisation.
6. Nettoyez les éléments chauffants de l'appareil (visibles après retrait du panier et de la plaque de recueil de l'huile) avec une brosse de nettoyage pour en retirer les débris éventuels. Pendant le nettoyage, n'inclinez pas le produit et séchez bien l'élément chauffant avant de l'utiliser.

Remarque : le panier peut être lavé au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton « démarrer et annuler » pour allumer la machine.	Appuyez sur le bouton « démarrer et annuler » pour allumer la machine.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliment dépassait la limite maximum.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson trop court.	Ajustez la température à la température requise ou prolongez la cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains aliments doivent être mélangés au milieu du temps de cuisson.	Mélangez les aliments au milieu du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants	Vous avez utilisé un type d'aliment qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou brossez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant
Le panier ne glisse pas aisément en place.	Le panier est trop en surcapacité.	Remplissez-le d'une plus petite quantité d'aliments.
	Le panier n'est pas correctement placé dans le bac à huile	Poussez le panier vers le bas dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	Lorsque vous cuisez des aliments riches en graisse, de l'huile s'égoutte dans la plaque de recueil. L'huile émet de la fumée blanche et la plaque pourrait chauffer. Cela n'affecte en rien la cuisson et n'est pas dangereux pour l'appareil.
	La plaque contient des résidus de graisse venus d'une cuisson précédente.	Nettoyez la plaque avec précaution après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les mettre à frire.	Rincez correctement les frites pour enlever l'amidon de leur surface.

Les frites ne sont pas croustillantes	La texture des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous que les frites ont été séchées correctement avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre de façon à obtenir des frites plus minces pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez un peu plus d'huile pour que les frites soient bien croustillantes

DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance: 1500W

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.

Fabriqué par: Emerio Deutschland GmbH
Höffer Weg 14, 51519 Odenthal Germany

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. 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.
9. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
10. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
11. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
13. 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.
14. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
15. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
16. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
17. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
18. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
19. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.

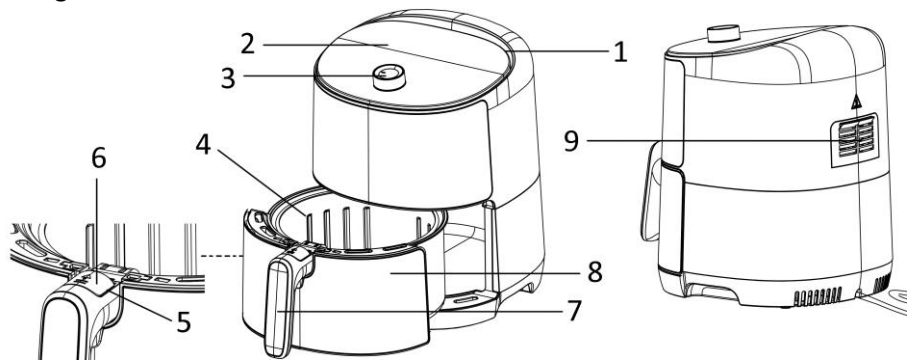
20. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
21. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
22. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
23. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek 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).
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.
28. **WAARSCHUWING!!**



- Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
29. 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.
 30. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN

1. Luchtinlaat en omgevingsverlichting
2. Digitaal scherm
3. Aan/uit-knop / temperatuurregelaar / timerknop
4. Mandje
5. Ontgrendelknop mandje
6. Beweegbare kop van handvat
7. Handvat mandje
8. Olie opvangbak
9. Luchtuitlaat



Digitaal scherm

- a) Menuweergave
- b) Motor in werking-pictogram
- c) Verwarming-pictogram
- d) Start / Pauze-knop
- e) Temperatuurweergave (80°C-200°C)
- f) Werkingstijdweergave (01-60 minuten)
- g) Menu-knop





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 mandje en de olie-opvangpan. (Zie "Reinigen en onderhoud") Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven. **Dit apparaat verhit voedsel rondom en de meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.**

GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
3. Trek het mandje en de olie-opvangpan aan het handvat uit het apparaat.
4. Plaats de ingrediënten in het mandje. (Ga niet over de MAX markering in het mandje heen.) Schuif het mandje en de olie-opvangpan weer terug in het apparaat. Zorg dat ze correct geplaatst en volledig gesloten zijn.
Voorzichtig: Gebruik de olie opvangbak nooit zonder mandje. Vul met mandje niet met olie of een andere vloeistof. Raak de olie opvangbak niet aan tijdens het gebruik of vlak na gebruik omdat deze erg heet wordt. Pak het mandje alleen aan bij het handvat.
5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
6. Druk lang op de knop (Aan/uit-knop / temperatuurregelaar / timerknop) om het apparaat in te schakelen.
7. Druk kort op de knop (Aan/uit-knop / temperatuurregelaar / timerknop) en de temperatuur knippert. Draai de knop om uw gewenste temperatuur tussen 80°C en 200°C in te stellen. Druk opnieuw kort op de

knop en de timer knippert. Draai dan de knop om uw gewenste baktijd tussen 1 en 60 minuten in te stellen.

8. Dit apparaat is voorzien van een lijst met te bakken etenswaren. U kunt tevens op de menu-knop  drukken om direct een van de volgende bakfuncties te kiezen: friet, vlees, kip, garnalen, steak, cake, groente en vis. Als u de tijd en temperatuur lichtjes wilt aanpassen, druk en draai de knop om de aanpassing uit te voeren.
9. Druk op de Start/pauze-knop  en het apparaat treedt in werking. Het motor in werking-pictogram is verlicht. Het verwarming-pictogram is verlicht wanneer het apparaat aan het opwarmen is. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, dooft het verwarming-pictogram.
10. Wanneer het volledig bakproces is beëindigd, stopt het apparaat met werken en hoort u enkele geluidssignalen. U kunt het apparaat tevens handmatig uitschakelen door op de start/pauze-knop te drukken.
11. Verwijder het mandje en de olieopvangbak uit het apparaat door deze aan het handvat naar buiten te trekken. Controleer of alle ingrediënten klaar zijn. Is dit niet het geval, schuif dan het mandje en de olieopvangbak weer terug in het apparaat. Stel de temperatuur en de timer in op een paar minuten extra. Druk dan op de start/pauze-knop om het apparaat opnieuw in te schakelen. LET OP: U kunt ook tijdens de bereiding het mandje en de olieopvangbak naar buiten trekken om de ingrediënten te controleren. Als u het mandje en de opvangbak terugschuift zal het apparaat verder gaan met de ingestelde bereiding.
12. Duw de beweegbare knop van de handvat naar voren. Druk op de ontgrendelknop van het mandje om het mandje uit de olie opvangbak te tillen. Draai de pan niet om. Anders lekt de olie die zich op de bodem van de olie opvangbak verzameld heeft op de ingrediënten. Let op: De olie opvangbak en ingrediënten zijn erg heet na het bakken. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat u gebruikt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.
13. Leeg het mandje in een schaal of op een bord. Om grote of kwetsbare ingrediënten uit het mandje te verwijderen pakt u deze eruit met een tang.
14. Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

FRITUURTIPS

1. De ideale hoeveelheid voor knapperige friet is 400 gram.
2. Ingrediënten met een korst of droge broodkrumels worden knapperig wanneer ze met een beetje plantaardige olie worden besproeid.
3. Plaats een bakblik of ovenschaal in het apparaat als u een cake, quiche of andere kwetsbare ingrediënten wilt bakken.

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. Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is.
5. Vullen van de olie-opvangpan met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het apparaat in werking is.
7. Kijk uit voor de hete lucht en stoom wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
8. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
9. Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen.

10. Kook geen extreme vette ingrediënten zoals worstjes in dit apparaat.
11. U kunt de frituurpan ook gebruiken voor het opnieuw verwarmen van ingrediënten. Voor het opnieuw verwarmen, stel de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.

BAKTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden. Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Voedsel	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Opmerkingen
Aardappelen & friet					
Dunne, bevroren friet	300-400	18-25	200	schudden	
Dikke, bevroren friet	300-400	20-25	200	schudden	
Aardappelgratin	500	20-25	200	schudden	
Vlees & gevogelte					
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Karbonades	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-20	180		
Worstje	100-500	6-10	200		
Drumsticks	100-500	16-20	200		
Kipfilet	100-500	15-20	200		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kip-nuggets	100-500	12-15	200	schudden	
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		
Bevroren kaassnacks met een paneerlaagje	100-400	8-10	180		
Gevulde groenten	100-400	15-18	160		
Bakken					
Cake	300	8-10	190		Gebruik een extra bakvorm
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een extra bakvorm/ovenschaal
Zoete snacks	400	20	160		

Opmerking: sommige ingrediënten moeten halverwege de gaartijd worden geschud. Trek het mandje en de olie opvangbak met de handgreep uit het apparaat en schud. Schuif vervolgens het mandje en de pan weer in het apparaat.

Tip: om het gewicht te reduceren kunt u het mandje uit de olie opvangbak halen en alleen het mandje schudden. Trek het mandje en de olie opvangbak uit het apparaat, plaats de olie opvangbak op een hittebestendige ondergrond en druk op de ontgrendelingsknop om het mandje uit de olie opvangbak te halen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
2. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
3. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
4. Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
5. Druk de ontgrendelingsknop van het mandje in om het mandje uit de pan te kunnen tillen. Reinig het mandje en de olie-opvangpan in heet water met een afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze goed af voor gebruik.

6. Reinig het verwarmingselement in de behuizing (dit kunt u zien nadat u het mandje en de olie-opvangpan verwijderd heeft) met een borstel om voedselresten te verwijderen. Kantel het product niet tijdens het reinigen en veeg het verwarmingselement grondig droog voor gebruik.

Opmerking: Het mandje is vaatwasmachinebestendig.

PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorza(a)k(en)	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft niet op de knop voor starten en annuleren gedrukt om de machine aan te zetten.	Druk op de knop voor starten en annuleren om de machine aan te zetten.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	De hoeveelheid voedsel in het mandje is te groot.	Doe minder ingrediënten tegelijk in het mandje. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger.
	De temperatuur is te laag of de ingestelde tijd is te kort.	Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur of voeg extra baktijd toe.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Voor verschillende soorten voedsel kan het noodzakelijk zijn deze halverwege de bereidingstijd om te schudden.	Schud het voedsel om halverwege de bereidingstijd.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig	U heeft een soort snack uitgekozen die alleen op een traditionele manier gefrituurd kan worden.	Gebruik snacks voor de oven of doe een beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Het mandje kan niet goed in de behuizing geschoven worden.	Er zit te veel voedsel in het mandje.	Doe minder voedsel in het mandje.
	Het mandje is niet juist in de olie opvangbak bevestigd.	Druk het mandje naar beneden in de olie opvangbak totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten frituurt, zal er olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan heet worden. Dit heeft geen gevolgen voor het bereidingsresultaat of voor het apparaat.
	De pan bevat vetrestanten van eerder gebruik.	Reinig de pan grondig na ieder gebruik.
Verse frietjes zijn onregelmatig gefrituurd	U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappels en zorg ervoor dat ze niet hun vorm verliezen voor het frituren.
	U heeft de aardappelsticks niet goed gereinigd alvorens ze te frituren.	Reinig de aardappelsticks fatsoenlijk om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de sticks goed afgedroogd zijn alvorens olie toe te voegen.
		Snij de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat.
		Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 1500W

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.

Geproduceerd door: Emerio Deutschland GmbH
Höffer Weg 14, 51519 Odenthal Germany


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.

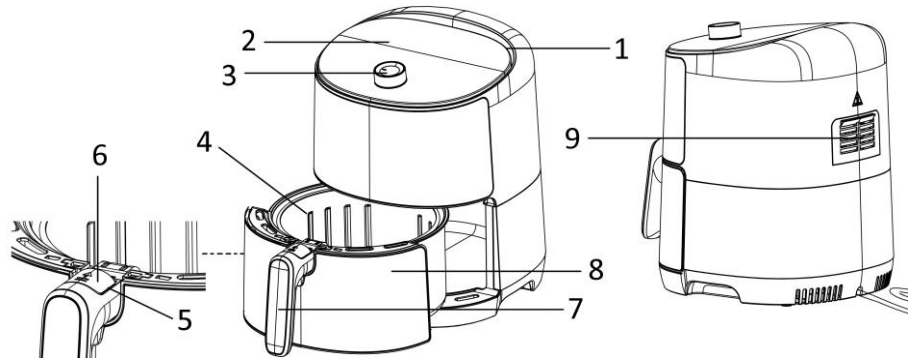
1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub 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. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
9. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
10. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
11. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
12. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
13. 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.
14. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
15. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
16. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
17. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
18. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
19. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
20. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
21. Produkt należy chronić przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
22. Produkt należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

23. 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).
24. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu, Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego odstępu między tyłem, bokami i górą urządzenia.
25. 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.
26. 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.
27. Przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejący oraz otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw, by zapewnić poprawne działanie.
28. **OSTRZEŻENIE!!**
 Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
29. Przez otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia wydostaje się gorące powietrze. Należy koniecznie zapewnić wystarczającą odległość od materiałów wrażliwych na gorąco, takich jak np. szkło.
30. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.

OPIS CZĘŚCI

1. Wlot powietrza i podświetlenie
2. Wyświetlacz cyfrowy
3. Włącznik/wyłącznik / Pokrętko nastawiania temperatury / Pokrętko nastawiania czasu
4. Kosz
5. Przycisk puszczania kosza
6. Ruchoma głowica uchwytu
7. Uchwyt kosza
8. Misa na olej
9. Wylot powietrza

**Wyświetlacz cyfrowy**

- a) Wyświetlacz menu
- b) Ikona pracy silnika
- c) Ikona nagrzewania się
- d) Przycisk Start/Pauza
- e) Wyświetlacz temperatury (80°C-200°C)
- f) Wyświetlacz czasu pracy (01-60 minut)
- g) Przycisk Menu



**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. Wyczyścić kosz i misę na olej (patrz „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”). Wytrzeć urządzenie od środka i od zewnątrz miękką szmatką. Upewnić się, że podzespoły elektryczne pozostają suche. **To urządzenie podgrzewa produkty spożywcze. Większość składników nie wymaga dodawania oleju.**

UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie ustawić na suchej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Ponieważ w czasie użytkowania urządzenie nagrzewa się i jest gorące, należy dopilnować, aby nie znajdowało się zbyt blisko innych przedmiotów.
3. Wysunąć z urządzenia kosz i misę na olej – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza.
4. Włożyć składniki do kosza (nie przekraczać poziomu MAX zaznaczonego w koszu). Wsunąć do urządzenia kosz i misę na olej. Upewnić się, że są one prawidłowo włożone i całkowicie zamknięte.
Uwaga: Nigdy nie należy używać miski bez włożonego do niej kosza. Do miski nie należy nalewać oleju ani jakiegokolwiek innego płynu. Nie dotykać miski w czasie użytkowania oraz przez krótki czas po użyciu – miska nagrzewa się i jest bardzo gorąca. Misę należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
5. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu.
6. Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć i przytrzymać pokrętko (Włącznik/wyłącznik / Pokrętko nastawiania temperatury / Pokrętko nastawiania czasu).
7. Krótkie wciśnięcie pokrętkła (Włącznik/wyłącznik / Pokrętko nastawiania temperatury / Pokrętko nastawiania czasu) powoduje, że zaczyna migać wyświetlana temperatura; aby nastawić żądaną temperaturę z przedziału od 80°C do 200°C, należy przekręcić pokrętko. Po ponownym krótkim wciśnięciu

pokrętła zacznie migać minutnik; należy teraz przekręcić pokrętło, aby ustawić żądany czas pieczenia z przedziału od 1 minuty do 60 minut.

8. To urządzenie jest wyposażone w listę programów smażenia. Można także nacisnąć przycisk menu „”, aby bezpośrednio wybrać funkcję pieczenia spośród następujących: chipsy, mięso, kurczak, krewetki, stek, ciasto, warzywa i ryba. Jeśli użytkownik chce trochę wyregulować czas i temperaturę, należy naciskać i obracać pokrętło.
9. Ponowne wciśnięcie przycisku Start/Pauza „” spowoduje, że urządzenie zacznie pracować. Zapali się ikona pracy silnika. Gdy urządzenie będzie się nagrzewać, będzie się świecić ikona nagrzewania się. Gdy zostanie osiągnięta nastawiona temperatura, ikona nagrzewania się zgaśnie.
10. Gdy cały proces pieczenia dobiegnie końca, urządzenie przestanie pracować, a minutnik kilka razy zadzwoni. Urządzenie można też wyłączyć ręcznie – wystarczy nacisnąć przycisk Start/Pauza.
11. Wysunąć z urządzenia kosz i misę na olej – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Wysunąć z urządzenia kosz i misę na olej – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, należy po prostu wsunąć kosz i misę z powrotem do urządzenia. Nastawić temperaturę i minutnik na kilka dodatkowych minut. Ponowne wciśnięcie przycisku Start/Pauza wznowi pracę urządzenia. UWAGA: Kosz i misę można też wysunąć, aby sprawdzić składniki podczas procesu pieczenia. Po wsunięciu kosza i misy z powrotem, urządzenie wznowi pracę z dotychczasowymi ustawieniami.
12. Popchnąć ruchomą głowicę uchwytu do przodu. Nacisnąć przycisk zwalniający kosz, aby podnieść kosz i wyjąć go ze zbiornika. Nie nachylać się nad zbiornikiem. Inaczej olej zebrany na dnie misy przeniknie do składników. Uwaga: Misa i składniki są podczas smażenia gorące. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu, z misy może buchać para.
13. Opróżnić kosz, przełożyć produkty spożywcze na talerz lub półmisek. Aby wyjąć duże i delikatne składniki, należy je podnieść z kosza szczypcami.
14. Po zakończeniu smażenia, urządzenie jest natychmiast gotowe do smażenia kolejnej partii składników (w razie potrzeby).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Optymalna ilość frytek wynosi 500 gramów.
2. Składniki ze skórką z posypką z kruchego ciasta będą bardziej chrupiące, jeśli posmaruje się je olejem roślinnym.
3. Jeśli w urządzeniu ma być pieczone ciasto lub quiche lub inne delikatne składniki, należy włożyć je w formie do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym.

OSTROŻNIE:

1. Obudowy nie należy zanurzać w wodzie ani wkładać pod bieżącą wodę.
2. Należy unikać dostawania się do urządzenia płynów, ponieważ grozi to zwarciem i porażeniem prądem.
3. Wszystkie składniki muszą znajdować się w koszu, aby nie było niebezpieczeństwa, że dotkną elementu grzewczego.
4. Gdy urządzenie pracuje, nie należy zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza.
5. Nalewanie oleju do misy stwarza grozi pożarem!
6. W czasie pracy urządzenia nie należy dotykać wewnętrznych części urządzenia.
7. Podczas wyjmowania kosza z urządzenia należy uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
8. W czasie pracy przez wylot powietrza bucha gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu pary i gorącego powietrza.
9. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozwolić, aby ostygło ono przez 30 minut.
10. W urządzeniu nie należy piec składników wyjątkowo tłustych takich jak kiełbaski.
11. Frytownicy można też użyć do podgrzewania składników. Aby odgrzać składniki, temperaturę należy nastawić na 150°C, a czas na 10 minut.

TABELA SMAŻENIA

W poniższej tabeli zebrano ilości produktów i potrzebne temperatury i czasy smażenia. Jeśli w instrukcji na opakowaniu produktu podane są inne czasy i wartości, należy wówczas postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Produkt spożywczy	Min-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsanie	Uwagi
Ziemniaki i frytki					
Cienkie frytki mrożone	300-400	18-25	200	potrząsnąć	
Grube frytki mrożone	300-400	20-25	200	potrząsnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	200	potrząsnąć	
Mięso i drób					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-20	180		
Parówka w cieście	100-500	6-10	200		
Paluszki	100-500	16-20	200		
Piersi z kurczaka	100-500	15-20	200		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząsnąć	Użyć gotowych do pieczenia w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	12-15	200	potrząsnąć	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Mrożone przekąski posypane żółtym serem	100-400	8-10	180		
Warzywa nadziewane	100-400	15-18	160		
Wypieki					
Ciasto	300	8-10	190		Użyć dodatkowej blachy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		
Muffiny	300	15-18	200		Użyć dodatkowej blachy do pieczenia/ dodatkowego naczynia żaroodpornego
Przekąski na słodko	400	20	160		

Uwaga: Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia w połowie procesu pieczenia. Należy więc wysunąć kosz i misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nimi. Następnie kosz i misę należy z powrotem wsunąć do urządzenia. Wskazówka: Aby zmniejszyć ciężar, można wyjąć kosz z misy i potrząsać tylko samym koszem. Aby wyjąć kosz z misy, należy wysunąć kosz i misę z urządzenia, postawić misę na uchwycie odpornym na wysokie temperatury i nacisnąć przycisk odblokowujący kosz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Urządzenie należy regularnie czyścić od środka i z zewnątrz.
2. Wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
3. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
4. Nigdy nie należy używać ścierających środków czyszczących lub gąbek.
5. Nacisnąć przycisk zwalniający kosz, aby wyjąć kosz z misy. Wyczyścić kosz i misę na olej – czyścić nierysującą gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed użyciem dokładnie wysuszyć.
6. Wyczyścić element grzewczy w obudowie (widać go po wysunięciu kosza i misy), czyścić szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych. Podczas czyszczenia produktu nie należy przechylać. Przed użyciem należy dokładnie wysuszyć element grzewczy.

Uwaga: Kosz można myć w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie naciśnięto przycisku włączania i anulowania, aby włączyć urządzenie.	Nacisnąć przycisk włączania i anulowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są całkowicie dopieczone.	Zbyt dużo produktów spożywczych w koszu.	Włożyć mniejsze partie składników do kosza. Mniejsze partie składników są przysmażone bardziej równomiernie.
	Zbyt niska temperatura lub zbyt krótki czas.	Wyregulować temperaturę na wymaganą wartość lub piec trochę dłużej.
Składniki są zapieczone nierówno.	Różne rodzaje produktów mogą wymagać potrząśnięcia w połowie procesu pieczenia.	Potrząsnąć produkty w połowie procesu pieczenia.
Smażone przekąski nie są chrupiące	Użyto przekąsek, które trzeba smażyć w tradycyjnej frytownicy.	Użyć przekąsek przeznaczonych do zapiekania w piekarniku lub lekko posmarować je olejem, aby stały się bardziej chrupiące.
Kosza nie można prawidłowo wsunąć w obudowę.	Zbyt dużo produktów w koszu.	Włożyć do kosza mniej produktów.
	Kosz nie został prawidłowo włożony do miski ociekowej na olej.	Wcisnąć kosz w dół do miski tak, aby dało się słyszeć kliknięcie.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	Użytkownik przygotowuje tłuste produkty.	Podczas smażenia tłustych produktów do miski spływa olej. Olej wytwarza biały dym, a miska może się nagrzewać. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt smażenia.
	W misce znajduje się tłuszcz jeszcze z poprzedniego użycia.	Wyczyścić miskę po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierówno usmażone	Użyto ziemniaków nieodpowiedniego typu.	Należy użyć świeżych ziemniaków i pilnować, aby w czasie smażenia pozostawały twarde.
	Przed smażeniem sticksy ziemniaczane nie zostały dobrze wypłukane.	Dobrze wypłukać sticksy ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej warstwy sticksów.
Świeże frytki nie są chrupiące	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju należy upewnić się, że sticksy ziemniaczane zostały dobrze wysuszone.
		Aby sticksy ziemniaczane były bardziej chrupiące, można je pokroić na cieńsze paski.
		Aby zwiększyć chrupkość, można dodać trochę więcej oleju.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1500W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

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

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

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

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

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

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

Wyprodukowane przez: Emerio Deutschland GmbH
Höffer Weg 14, 51519 Odenthal Germany