

EMERIO®

AF-125150.2



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	- 37 -

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 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.

8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
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. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. 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.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. 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.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.

24. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
25. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
26. 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).
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. 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.

31.

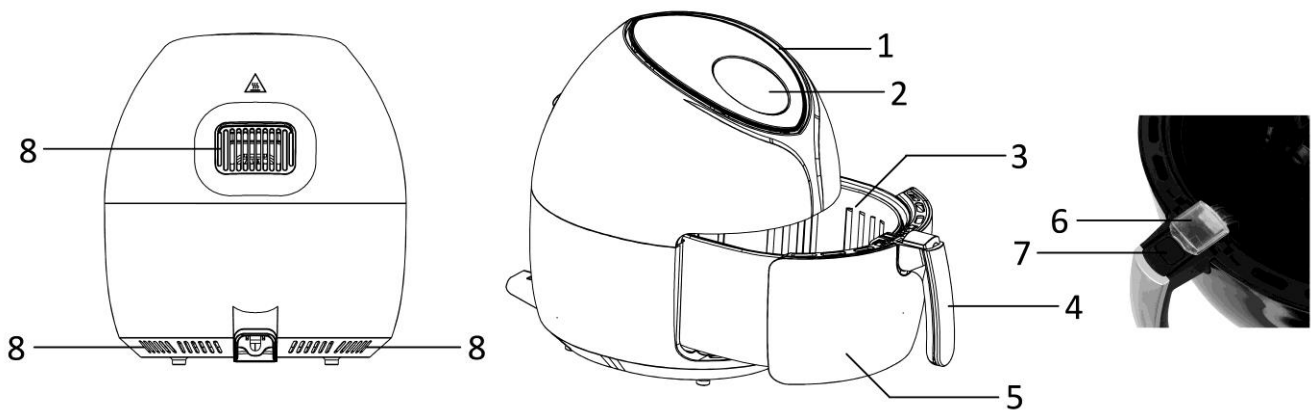


Caution, hot surface.

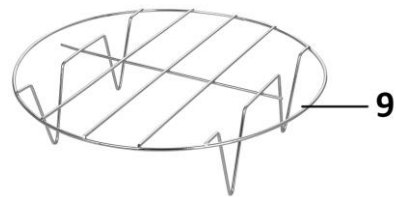
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

32. 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.
33. 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.

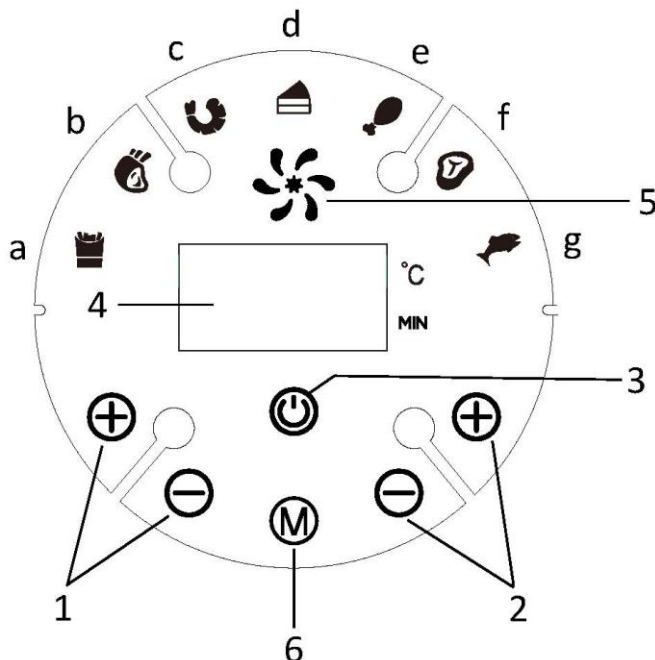
PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket
4. Basket handle
5. Oil catch pan
6. Movable handle head
7. Basket release button
8. Air outlet
9. Pizza rack



Control panel and display



1. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 30 minutes)
2. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 80°C to 200°C)
3. On/off button
4. Timer and temperature display
5. Indicator lights
6. Menu selection

Menu:

- a). chips, b). steak, c). shrimps, d). cake,
- e). chicken, f). meat, g). fish

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.**

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

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. Otherwise the appliance will not work. Caution: Never use the pan without basket in it. 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. The machine is now standby.
6. Press the on/off button once. Then press "+" or "-" to set your desired temperature (5 °C / press) and time (1 minute / press) for the ingredients. You can also long press "+" or "-" for rapid adjustment.
7. You can also press the menu selection button to directly choose the cooking functions among chips, steak, shrimps, cake, chicken, meat and fish. If you wish to adjust the time and temperature a little, please press "+" or "-" to make adjustment.
8. Press the on/off button again; the machine starts working. When the appliance is working, the indicator light turns on with the outer circle flashing. The centre red light will turn on and off automatically, which shows that the heating components are turning on and off automatically to maintain the set temperature.
9. When the whole cooking process is finished, the blower will stop working. You can also manually turn off the machine by pressing the on/off button. The blower will stop in a few seconds.
10. 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 and set the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket and the oil catch pan to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket and the oil catch pan, the machine will continue to work with the selected setting.
11. 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.
12. 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.
13. 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 750 grams.
2. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Shake or turn smaller ingredients halfway. By this way food will be fried evenly. Since the basket is locked with the oil catch pan, do not press the basket release button during shaking.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 160°C for up to 5 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.
8. You can put the pizza rack into the basket for pizza making. A frozen pizza is ready after 7-10 minutes in 180 °C.

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. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
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. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. Please make adjustment according to the individual taste. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount(g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	600-900	18-25	200	Overturning	
rib	350-450	15-20	180	Overturning	
Shrimp	150-250	15-20	160	Overturning	
Cake	550-650 8-10 cups	20-30	160	Overturning	
Drumstick	700-900 10-13 PCS	20-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	450 3-5 pcs	15-25	160	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	200-300	15-20	180	Overturning	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. 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.
5. 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 residue.

Note: The basket and oil catch pan are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	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.	Increase the temperature or cook more 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.
Basket cannot be slid into the housing properly.	Too much food in the basket.	Put less amount of food in the basket.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the 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 residue from previous use.	Clean the pan properly after each use.

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.

Manufactured by: Emerio Deutschland GmbH
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

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 INSTANDHALTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
7. 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.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
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. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. 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.
13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
14. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!

15. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
16. 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.
17. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
18. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
19. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
20. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
21. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
22. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
23. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
24. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
25. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
26. 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).
27. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.

28. 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.
29. 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.
30. 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.

31.

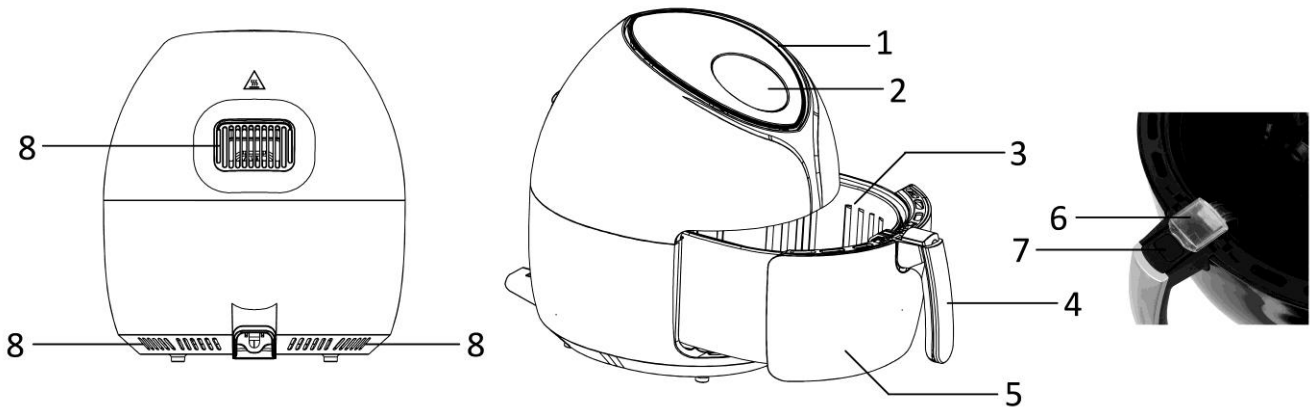


Vorsicht – heiße oberfläche

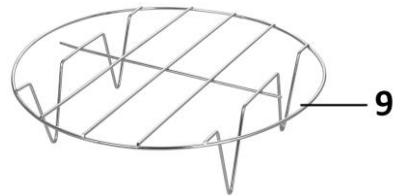
WARNUNG!! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

32. 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.
33. Wenn Sie Produkte mit Antihftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

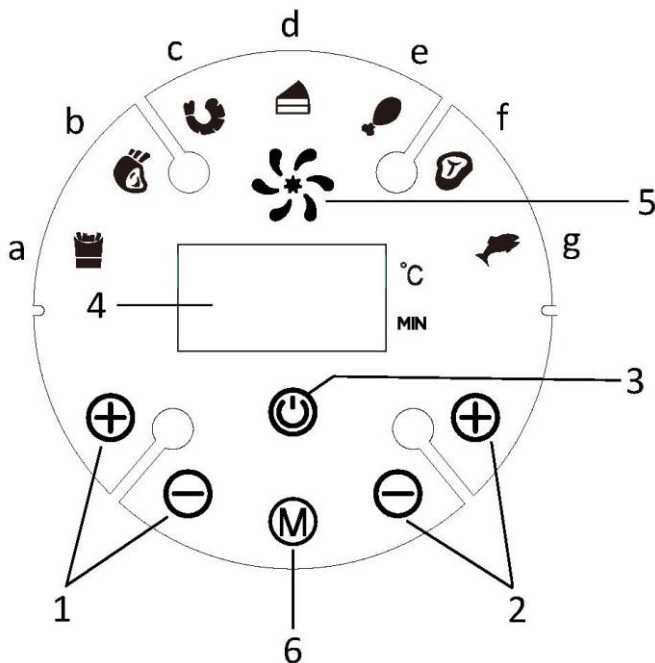
TEILEBESCHREIBUNG



1. Lufteinlass
2. Bedienfeld und Display
3. Einsatz
4. Einsatzgriff
5. Öl-Auffangschale
6. Beweglicher Griffkopf
7. Einsatz-Entriegelungstaste
8. Luftauslass
9. Pizzarost



Bedienfeld und Display



1. Timer-Steuerung (auf „+“ oder „-“ drücken, um die Zeit von 1 bis 30 Minuten einzustellen)
2. Temperatur-Steuerung (auf „+“ oder „-“ drücken, um die Temperatur auf einen Wert zwischen 80 und 200 °C einzustellen)
3. Ein/Aus-Taste
4. Timer- und Temperaturanzeige
5. Anzeigeleuchten
6. Programmauswahl

Programme:

- a). Pommes frites b). Steak c). Garnelen d). Kuchen
- e). Huhn f). Fleisch g). Fisch

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.**

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät etwa 10 Minuten lang einschalten, damit sich durch die Hitze die Produktionsrückstände verflüchtigen. Auf eine gute Belüftung achten. Nach dem ersten Einschalten steigt vom Gerät etwas Rauch auf und ein markanter Geruch macht sich bemerkbar. Das ist normal und geht schnell vorbei.

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. Achten Sie darauf, dass der Korb korrekt eingesetzt und das Gerät komplett geschlossen ist. Andernfalls wird das Gerät nicht funktionieren. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an. Das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.
6. Drücken Sie einmal die Ein-/Aus-Taste. Drücken Sie dann „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur (5 Grad je Tastendruck) und die Garzeit (1 Minute je Tastendruck) für die Zutaten einzustellen. Sie können „+“ oder „-“ auch gedrückt halten, um die Einstellung schneller vorzunehmen.
7. Sie können auch die Programmauswahl-Taste drücken, um direkt unter den Garmodi Pommes frites, Steak, Garnelen, Kuchen, Fleisch und Fisch auszuwählen. Wenn Sie Zeit und Temperatur etwas anpassen möchten, drücken Sie bitte „+“ oder „-“, um Anpassungen vorzunehmen.
8. Drücken Sie erneut die Ein/Aus-Taste. Das Gerät ist nun aktiviert. Wenn das Gerät aktiviert ist, leuchten die Anzeigen auf und deren äußerer Ring blinkt. Das rote Licht in der Mitte schaltet sich automatisch ein und aus. Das bedeutet, dass sich die Heizelemente automatisch ein- und ausschalten, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
9. Wenn der Garvorgang vollständig abgeschlossen ist, hört das Gebläse auf zu laufen. Sie können das Gerät auch manuell durch Drücken der Ein/Aus-Taste ausschalten. Das Gebläse hört nach einigen Sekunden auf zu laufen.
10. Einsatz und Öl-Auffangschale mithilfe des Einsatzgriffs aus dem Gerät nehmen. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht schieben Sie Einsatz und Schale einfach wieder in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar extra Minuten ein. Drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. HINWEIS: Sie können den Einsatz und die Öl-Auffangschale herausziehen, um die Zutaten während des Garvorgangs zu prüfen und zu schütteln. Wenn Sie den Einsatz und die Öl-Auffangschale wieder in das Gerät schieben, setzt das Gerät den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

11. 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.
12. Leeren Sie den Einsatz und legen Sie die Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie große oder zerbrechliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz.
13. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 750 Gramm.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das Gerät ca. 4 Minuten ohne Zutaten vor.
3. Schütteln oder wenden Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zeit. Auf diese Weise werden die Lebensmittel gleichmäßig frittiert. Da der Einsatz an der Öl-Auffangschale befestigt ist, drücken Sie nicht die Einsatz-Entriegelungstaste während des Schüttelns.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 5 Minuten auf 160 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.
8. Sie können den Pizzarost in den Einsatz stellen, um Pizza zuzubereiten. Eine gefrorene Pizza ist nach 7 bis 10 Minuten bei 180 °C fertig.

VORSICHT:

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

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Bitte passen Sie den Einstellungen an Ihren persönlichen Geschmack an. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Art	Mindest- bis Höchstmenge (g) der Zutaten	Garzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Pommes frites	600-900	18-25	200	Umdrehen	
Rippchen	350-450	15-20	180	Umdrehen	
Garnelen	150-250	15-20	160	Umdrehen	
Kuchen	550-650 8-10 Cups	20-30	160	Umdrehen	
Hähnchenschenkel	700-900 10-13 Stk.	20-25	180	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Beefsteak	450 3-5 Stk.	15-25	160	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Fisch	200-300	15-20	180	Umdrehen	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. 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.
5. Reinigen Sie das Heizelement im Gehäuse (nach dem Entnehmen von Einsatz und Öl-Auffangschale ist es sichtbar.) mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände.

Hinweis: Der Einsatz und die Öl-Auffangschale sind 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 die Ein/Aus-Taste nicht gedrückt, um das Gerät einzuschalten.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel im Frittireinsatz ist 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.	Temperatur erhöhen oder Garvorgang verlängern.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der Zubereitungszeit.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren 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.

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.

Hersteller: Emerio Deutschland GmbH

Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

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. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.
8. 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.
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. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. 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.
13. 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.
14. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
15. 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.
16. 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.

17. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
18. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
19. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
20. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
21. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
22. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
23. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
24. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
25. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
26. 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).
27. 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.
28. 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.
29. 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.

30. 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.

31.



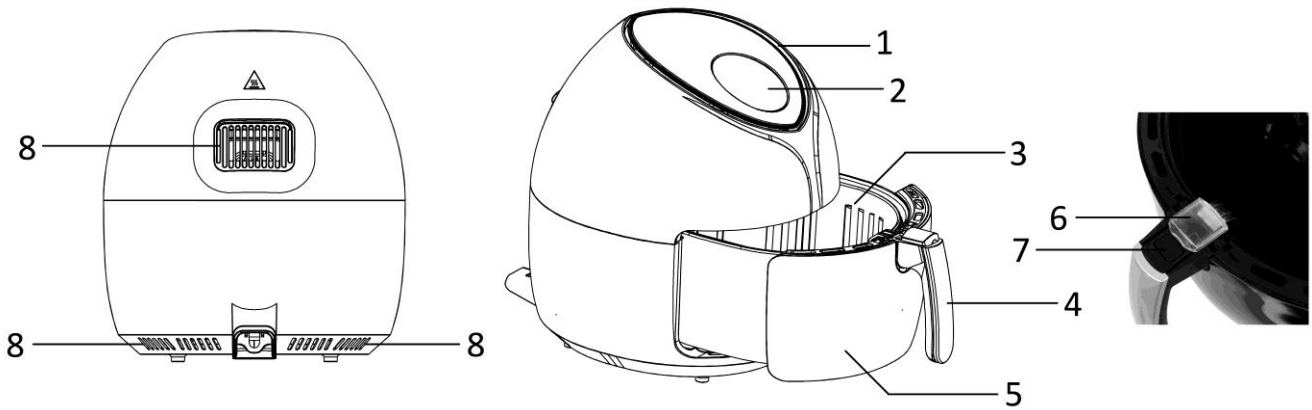
Attention, surface chaude.

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

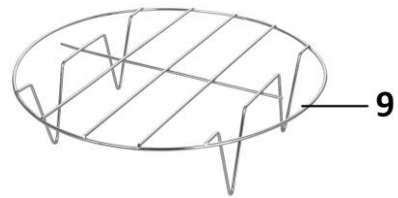
32. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.

33. 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.

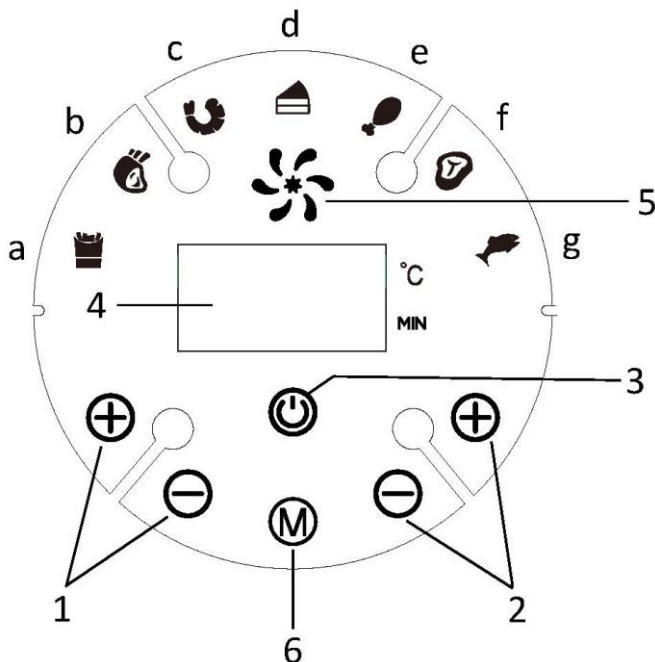
DESCRIPTION DES COMPOSANTS



1. Entrée d'air
2. Panneau de contrôle et affichage
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Plaqué de recueil de l'huile
6. Tête de poignée mobile
7. Bouton de libération du panier
8. Sortie d'air
9. Support à pizza



Panneau de contrôle et affichage



1. Réglage de la minuterie (Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la minuterie de 1 à 30 minutes)
2. Thermostat (Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température de 80 °C à 200 °C)
3. Bouton marche/arrêt
4. Affichage du minuteur et de la température
5. Voyants lumineux
6. Menu sélection

Menu :

- a). frites, b). steak, c). crevettes, d). gâteau,
- e). poulet, f). viande, g). poisson

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 »). Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques.

L'appareil fait chauffer les aliments de manière homogène, et une grande majorité d'ingrédients ne nécessitent aucune addition d'huile.

Avant la première utilisation de l'appareil, faites-le fonctionner 10 minutes environ pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est un phénomène normal qui disparaît rapidement.

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. Vérifiez qu'ils sont correctement positionnés et complètement fermés. Sinon l'appareil ne fonctionnera pas. Attention: Ne jamais utiliser la plaque de recueil de l'huile si le panier n'est pas présent. 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. La machine est maintenant en veille.
6. Appuyez une fois sur le bouton marche / arrêt. Puis appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température souhaitée (5 degrés par pression) et la durée (1 minute par pression) pour les ingrédients. Vous pouvez également appuyer longuement sur « + » ou « - » pour faire défiler rapidement les chiffres.
7. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton de sélection du menu pour choisir directement les fonctions de cuisson parmi frites, steak, crevettes, gâteau, poulet, viande et poisson. Si vous souhaitez régler un peu la durée et la température, veuillez appuyer sur « + » ou « - » pour effectuer le réglage.
8. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt, la machine redémarre. Lorsque l'appareil fonctionne, le voyant lumineux s'allume et le cercle extérieur clignote. Le voyant rouge central s'allume et s'éteint automatiquement, ce qui montre que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température définie.
9. Une fois la cuisson complètement terminée, le ventilateur cesse de fonctionner. Vous pouvez également éteindre manuellement la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Le ventilateur s'arrête en quelques secondes.
10. 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. Sinon, faites simplement glisser le panier et la plaque de recueil de l'huile dans l'appareil et ajoutez quelques minutes à la minuterie. Puis appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer à nouveau l'appareil. REMARQUE : Vous pouvez également retirer le panier et la plaque de recueil de l'huile pour vérifier et secouer les ingrédients pendant la cuisson. Lorsque vous

faites glisser le panier et la plaque de recueil de l'huile, la machine continue de fonctionner avec le réglage sélectionné.

11. 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.
12. Videz le panier, mettez les aliments dans un bol ou sur une assiette. Pour retirer les ingrédients fragiles ou grands, soulevez-les hors du panier avec une pince.
13. 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 750 grammes.
2. Ajoutez 3 minutes supplémentaires au temps de préparation lorsque l'appareil est froid, ou vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer environ 4 minutes sans aucun ingrédient à l'intérieur.
3. Secouez ou retournez les petits ingrédients à mi-cuisson. Cela rendra leur cuisson plus uniforme. Comme le panier est verrouillé avec la plaque de recueil de l'huile, n'appuyez pas sur le bouton de libération du panier quand vous le secouez.
4. La friteuse ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 160 °C pour une durée de 5 minutes.
5. Les aliments recouverts de panure deviendront plus croquants si vous les recouvrez d'une petite quantité d'huile végétale.
6. Placez un moule ou un plat de four dans l'appareil si vous voulez cuire un gâteau, une quiche ou d'autres préparations fragiles.
7. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans l'appareil.
8. Vous pouvez mettre le support à pizza dans le panier pour la préparation de la pizza. Une pizza surgelée est prête après 7 à 10 minutes à 180 °C.

ATTENTION

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

TABLEAU DE DURÉES DE FRITURE

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Veuillez faire un ajustement en fonction du goût individuel. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Type	Quantité d'ingrédients minimum-maximum (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Renversement	Informations supplémentaires
Frites	600-900	18-25	200	Overturning	
Côtes	350-450	15-20	180	Overturning	
Cravettes	150-250	15-20	160	Overturning	
Gâteau	550-650 8-10 verres	20-30	160	Overturning	
Pilons	700-900 10-13 pièces	20-25	180	Overturning	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Steack	450 3-5 pièces	15-25	160	Overturning	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Poisson	200-300	15-20	180	Overturning	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. 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.
5. 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.

Remarque : Le panier et la plaque de recueil de l'huile peuvent être lavés dans un 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 marche/arrêt pour allumer l'appareil.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop élevée.	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.	Augmentez la température ou cuisez plusieurs fois.
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.
Le panier ne glisse pas aisément en place.	Le panier est trop en surcapacité.	Remplissez-le d'une plus petite quantité d'aliments.

L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	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.

DONNÉES 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.

Fabriqué par: Emerio Deutschland GmbH

Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

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 " REINIGEN EN ONDERHOUD " van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

7. 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.
8. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
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. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
11. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
12. 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.
13. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
14. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
15. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
16. 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.

17. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
18. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
19. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
20. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
21. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
22. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
23. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
24. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
25. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
26. 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).
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.

31.

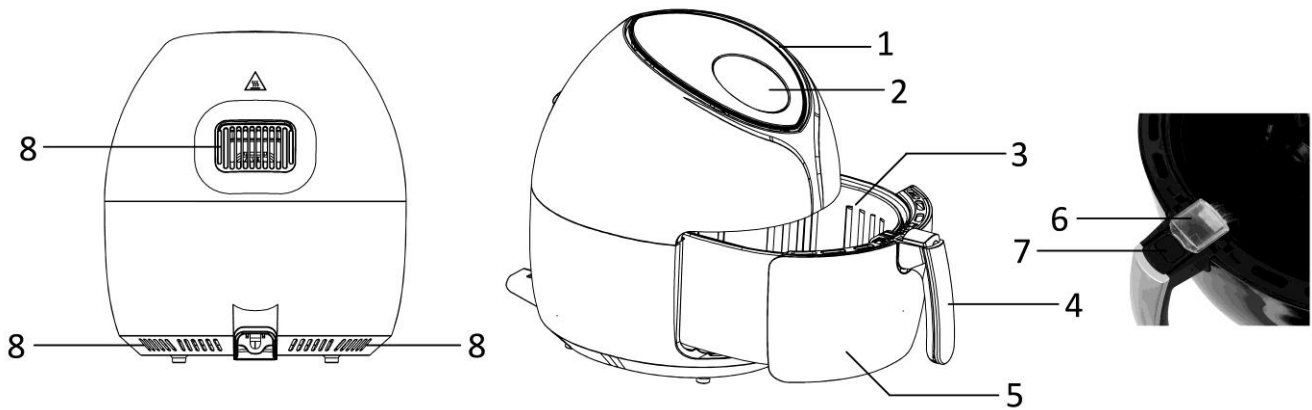


Opgelet, heet oppervlak.

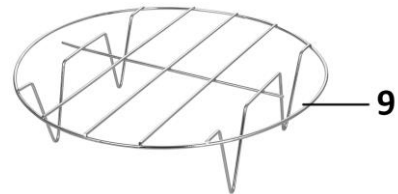
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog worden wanneer het apparaat aan staat.

32. 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.
33. 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.

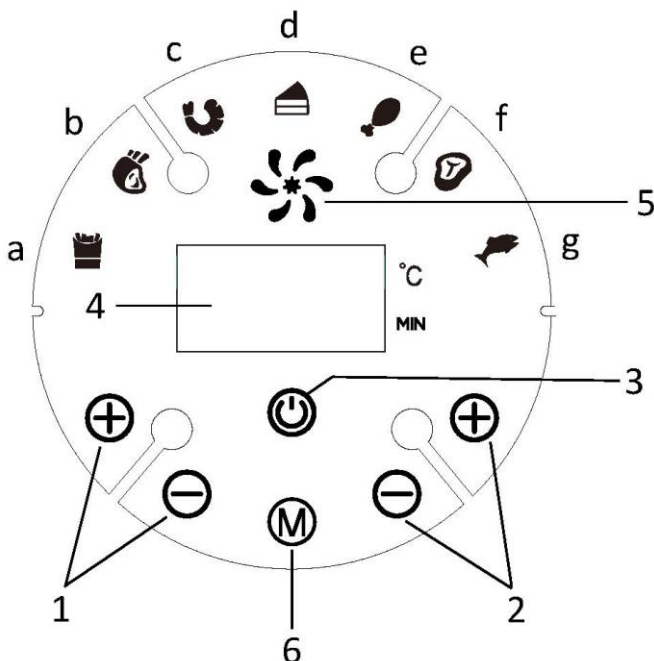
OMSCHRIJVING ONDERDELEN



1. Luchtinlaat
2. Bedieningspaneel en scherm
3. Mandje
4. Handvat mandje
5. Olie-opvangpan
6. Beweegbare kop van handvat
7. Ontgrendelknop mandje
8. Luchtuitlaat
9. Pizzarooster



Bedieningspaneel en scherm



1. Timer (Druk op “+” of “-” om de tijd in te stellen van 1 tot 30 minuten)
2. Temperatuurregeling (Druk op “+” of “-” om de temperatuur in te stellen van 80°C tot 200°C)
3. Aan/uit-knop
4. Weergave van timer en temperatuur
5. Controlelampjes
6. Menukeuze

Menu:

- a). friet, b). steak, c). garnalen, d). cake,
- e). kip, f). vlees, g). vis

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.**

Voor ingebruikname van het apparaat, schakel het circa 10 minuten in om eventuele restanten van het fabricageproces te verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie. Het apparaat kan enige rook en een bepaalde geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en verdwijnt snel.

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 de mand juist wordt aangebracht en het apparaat volledig dicht is. Het apparaat zal anders niet starten. Voorzichtig: Gebruik de pan nooit zonder mandje. Raak de pan niet aan tijdens het gebruik of vlak na gebruik omdat deze erg heet wordt. Pak de pan alleen aan bij het handvat.
5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het apparaat staat nu in stand-by.
6. Druk eenmaal op de aan/uit-knop. Druk dan op "+" of "-" om uw gewenste temperatuur (5 graden / druk) en tijd (1 minuut / druk) voor de ingrediënten in te stellen. U kunt tevens lang op "+" of "-" drukken om de waarde snel in te stellen.
7. U kunt tevens op de menukeuzeknop drukken om de gewenste kookfunctie direct te kiezen. U hebt keuze uit friet, steak, garnalen, cake, kip, vlees en vis. Als u de tijd of de temperatuur wilt aanpassen, druk op de "+" of "-" knop.
8. Druk opnieuw op de aan/uit-knop en het apparaat treedt in werking. Wanneer het apparaat in werking is, brandt het controlelampje en knippert de buitenring. Het middelste rode licht schakelt automatisch in en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen automatisch worden in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
9. Aan het einde van het kookproces stopt de blazer met werken. U kunt het apparaat tevens handmatig uitschakelen door op de aan/uit-knop te drukken. De blazer stopt na enkele seconden.
10. Trek het mandje en de olie-opvangpan aan het handvat uit het apparaat. Controleer of de ingrediënten gereed zijn. Als dit niet het geval is, schuif dan het mandje en de pan weer terug in het apparaat en stel de timer in op een paar minuten extra. Druk dan op de aan/uit-knop om het apparaat opnieuw in werking te stellen. **OPMERKING:** U kunt het mandje en de olie-opvangpan tevens uittrekken om de ingrediënten tijdens het bakproces te controleren en te schudden. Wanneer het mandje en de olie-opvangpan opnieuw in het apparaat zijn geschoven, wordt de werking met de geselecteerde instelling hervat.
11. Duw de beweegbare kop van de handvat naar voren. Druk op de ontgrendelknop van het mandje om het mandje uit de man te tillen. Draai de pan niet om. Anders lekt de olie die zich op de bodem van de pan verzameld heeft op de ingrediënten. Let op: De pan en ingrediënten zijn erg heet na het bakken. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat u gebruikt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.

12. Maak het mandje leeg en doe de levensmiddelen in een kom of op een bord. Om grotere of breekbare ingrediënten te verwijderen, haalt u de ingrediënten uit het mandje met behulp van een tang.
13. 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 750 gram.
2. Voeg 3 extra minuten aan de bereidingstijd toe wanneer het apparaat koud is of laat het apparaat circa 4 minuten voorverwarmen zonder ingrediënten in het apparaat.
3. Schud of draai kleinere ingrediënten aan de helft van de frituurtijd om. Het voedsel wordt aldus gelijkmatiger gefrituurd. Aangezien het mandje door de olie-opvangpan is vergrendeld, drukt u tijdens het schudden niet op de ontgrendelknop voor mandje.
4. 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.
5. Producten met een korst of paneerlaag worden knapperiger als u deze eerst licht inspuit met wat plantaardige olie.
6. Plaats een bakvorm of een ovenschaal in het apparaat, als u een cake, quiche of ander gevoelig gerecht wilt bakken.
7. Bak geen extreem vette ingrediënten, zoals worst, in het apparaat.
8. U kunt het pizzarooster in het mandje plaatsen om pizza's te maken. Een bevroren pizza is klaar na 7-10 minuten op 180°C.

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. Laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rond en boven het apparaat.
5. Vullen van de olie-opvangpan met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer in werking.
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. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact als donkere rook wordt afgegeven. Dit betekent dat het voedsel te veel is gekookt of het apparaat defect is.

BAKTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden. Maak de nodige aanpassingen afhankelijk van uw smaak. 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.

Type	Minimum-maximum hoeveelheid van ingrediënten (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Omdraaien	Extra informatie
Friet	600-900	18-25	200	Omdraaien	

Ribbetjes	350-450	15-20	180	Omdraaien	
Garnalen	150-250	15-20	160	Omdraaien	
Cake	550-650 8-10 kopjes	20-30	160	Omdraaien	
Kippenboutjes	700-900 10-13 stuks	20-25	180	Omdraaien	Voeg 1/2 lepel olie toe
Biefstuk	450 3-5 stuks	15-25	160	Omdraaien	Voeg 1/2 lepel olie toe
Vis	200-300	15-20	180	Omdraaien	

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
- Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
- Druk de ontgrendelknop 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.
- 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.

Opmerking: het mandje en de olie-opvangpan zijn vaatwasserbestendig.

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.
	De aan/uit-knop werd niet ingedrukt om het apparaat in te schakelen.	Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	De hoeveelheid voedsel in de mand 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.	Verhoog de temperatuur of stel een langere kooktijd in.
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.
Het mandje kan niet goed in de behuizing geschoven worden.	Er zit te veel voedsel in het mandje.	Doe minder voedsel in het mandje.
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.
--	---	---

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Opgenomen 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.

Geproduceerd door: Emerio Deutschland GmbH

Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

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 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.
8. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
11. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
12. 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.
13. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
14. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
15. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
16. 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.
17. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.

18. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
19. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
20. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
21. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
22. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
23. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
24. Produkt należy chronić przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
25. Produkt należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
26. 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).
27. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu, Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego odstępu między tyłem, bokami i górą urządzenia.
28. 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.
29. 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.
30. Przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejący oraz otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw, by zapewnić poprawne działanie.

31.



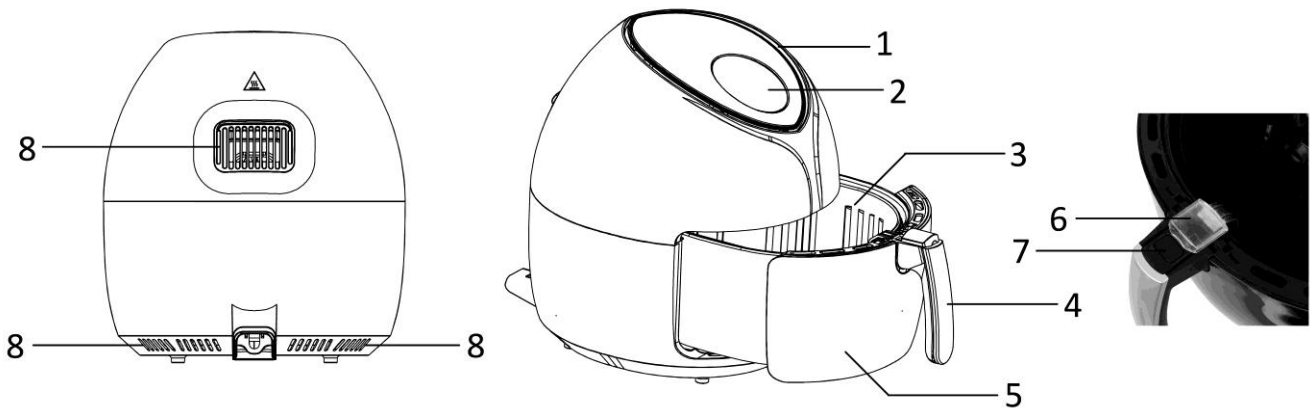
Uwaga, gorąca powierzchnia.

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

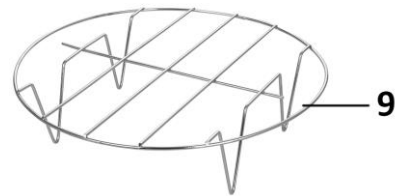
32. Przez otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia wydostaje się gorące powietrze. Należy koniecznie zapewnić wystarczającą odległość od materiałów wrażliwych na gorąco, takich jak np. szkło.

33. 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.

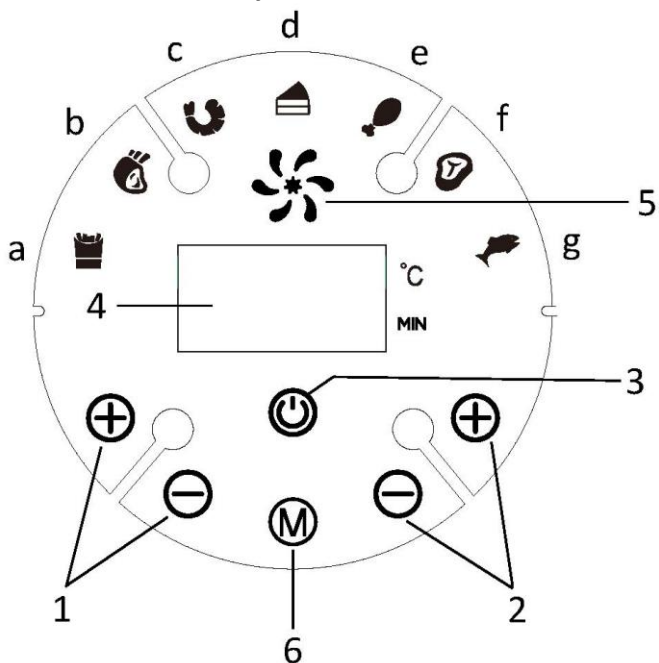
OPIS CZĘŚCI



1. Wlot powietrza
2. Panel sterowania i wyświetlacz
3. Kosz
4. Uchwyt kosza
5. Misa na olej
6. Ruchoma głowica uchwytu
7. Przycisk puszczenia kosza
8. Wylot powietrza
9. Ruszt na pizzę



Panel sterowania i wyświetlacz



1. Sterowanie minutnikiem (naciśnięcie przycisku „+” lub „-” pozwala ustawić czas w zakresie od 1 do 30 minut)
2. Sterowanie temperaturą (naciśnięcie przycisku „+” lub „-” pozwala ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C)
3. Przycisk WŁ./WYŁ.
4. Minutnik i wyświetlacz temperatury
5. Kontrolki
6. Wybór menu

Menu:

- a). frytki, b). stek, c). krewetki, d). ciasto,
- e). kurczak, f). mięso, g). ryby

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.**

Przed pierwszym użyciem należy uruchomić urządzenie na około 10 minut w celu wypalenia osadów poprodukcyjnych. Należy zapewnić dobrą wentylację. Przy pierwszym włączeniu urządzenia może pojawić się nieco dymu i charakterystycznego zapachu spalenizny. Jest to normalne zjawisko, które szybko minie.

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. Inaczej urządzenie nie włączy się. Uwaga: Nigdy nie należy używać miski bez włożonego do niej kosza. 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. Urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
6. Wciśnij przycisk włącz/wyłącz jeden raz. Następnie naciskaj przycisk „+” lub „-”, aby ustawić odpowiednią dla składników temperaturę (5 stopni/naciśnięcie) i odpowiedni czas (1 minuta/naciśnięcie). Aby szybko zmieniać wartości, przycisk „+” lub „-” można też nacisnąć i przytrzymać.
7. Możesz również wcisnąć przycisk wyboru menu, by wybrać bezpośrednio funkcje gotowania pomiędzy frytkami, stekiem, krewetkami, ciastem, kurczakiem, mięsem i rybą. Jeśli chcesz ustawić czas i temperaturę, wciśnij „+” lub „-”, by dokonać ustawienia.
8. Wciśnij ponownie przycisk wł/wył., urządzenie zacznie działać. Podczas działania urządzenia kontrolka włączy się a zewnętrzny okrąg będzie migać. Środkowe czerwone światło włączy się i wyłączy automatycznie, co oznacza, że elementy grzejące włączają się i wyłączają automatycznie, by utrzymać ustawioną temperaturę.
9. Po zakończeniu całego procesu gotowania dmuchawa przestanie działać. Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie wciskając przycisk wł/wył. Dmuchawa zatrzyma się po kilku sekundach.
10. Wysunąć z urządzenia kosz i misę na olej – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, po prostu wsunąć kosz i misę z powrotem do urządzenia i nastawić minutnik na kilka minut dłużej. Następnie wciśnij przycisk wł/wył., by ponownie uruchomić urządzenie. UWAGA: Możesz również wyjąć koszyk i misę na olej, by sprawdzić i wymieszać składniki podczas procesu gotowania. Gdy wkładasz z powrotem koszyk i misę na olej, urządzenie kontynuuje działanie z wybranymi ustawieniami.
11. Popchnąć ruchomą głowicę uchwytu do przodu. Nacisnąć przycisk zwalnający kosz, aby podnieść kosz i wyjąć go ze zbiornika. Nie nachylać się nad zbiornikiem. Inaczej olej zebrany na dnie miski przeniknie do składników. Uwaga: Misa i składniki są podczas smażenia gorące. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu, z miski może buchać para.
12. Opróżnić kosz, przełożyć produkty spożywcze na talerz lub półmisek. Aby wyjąć duże i delikatne składniki, należy je podnieść z kosza szczypcami.

- Po zakończeniu smażenia, urządzenie jest natychmiast gotowe do smażenia kolejnej partii składników (w razie potrzeby).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Optymalna ilość frytek wynosi 750 gramów.
- Dodaj 3 dodatkowe minuty do czasu przygotowania, jeśli urządzenie jest zimne lub możesz również odczekać, aż urządzenie się nagrzej przez około 4 minuty bez żadnych składników wewnątrz.
- Mniejsze składniki należy w połowie czasu potrząsnąć lub obrócić. Dzięki temu produkty będą równomiernie przysmażone. Ponieważ kosz jest zablokowany w misie, nie należy naciskać przycisku odblokowywania kosza w czasie potrząsania.
- Frytownicy można też użyć do podgrzewania składników. Aby odgrzać składniki, temperaturę należy nastawić na 150°C, a czas na 10 minut.
- Produkty ze skórką z posypką z kruchego ciasta będą bardziej chrupiące, jeśli posmaruje się je olejem roślinnym.
- Jeśli w urządzeniu ma być pieczone ciasto lub quiche lub inne delikatne składniki, należy włożyć je w formie do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym.
- W urządzeniu nie należy przyrządzać składników wyjątkowo tłustych takich jak kiełbaski.
- Możesz włożyć ruszt na pizzę do koszyka do przygotowania pizzy. Mrożona pizza jest gotowa po 7-10 minutach w temperaturze 180°C.

OSTROŻNIE:

- Obudowy nie należy zanurzać w wodzie ani wkładać pod bieżącą wodę.
- Należy unikać dostawania się do urządzenia płynów, ponieważ grozi to zwarcie i porażeniem prądem.
- Wszystkie składniki muszą znajdować się w koszu, aby nie było niebezpieczeństwa, że dotkną elementu grzewczego.
- Gdy urządzenie pracuje, nie należy zastaniać otworów wlotu i wylotu powietrza. Nad górną powierzchnią urządzenia należy zostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
- Nalewanie oleju do misy stwarza grozi pożarem!
- W czasie pracy urządzenia nie należy dotykać wewnętrznych części urządzenia.
- Podczas wyjmowania kosza z urządzenia należy uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
- W czasie pracy przez wylot powietrza bucha gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu pary i gorącego powietrza.
- W przypadku pojawienia się czarnego dymu, urządzenie należy natychmiast wyłączyć i odłączyć od zasilania ponieważ oznacza to, że albo produkty przypalają się, albo urządzenie jest niesprawne.

TABELA SMAŻENIA

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

Typ	Minimalna-maksymalna ilość produktów spożywczych (g)	Czas (w minutach)	Temperatura (°C)	Odwracanie na drugą stronę	Dodatkowe informacje
Frytki	600-900	18-25	200	Odwracanie na drugą stronę	
Żeberka	350-450	15-20	180	Odwracanie na drugą stronę	

Krewetki	150-250	15-20	160	Odwracanie na drugą stronę	
Ciasto	550-650 8-10 filiżanek	20-30	160	Odwracanie na drugą stronę	
Udko kurczaka	700-900 10-13 szt.	20-25	180	Odwracanie na drugą stronę	Dodawanie 1/2 łyżki oleju
Befszyk	450 3-5 szt.	15-25	160	Odwracanie na drugą stronę	Dodawanie 1/2 łyżki oleju
Ryba	200-300	15-20	180	Odwracanie na drugą stronę	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozwolić, aby ostygło ono przez 30 minut. Urządzenie należy regularnie czyścić od środka i z zewnątrz.
2. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
3. Nigdy nie należy używać ścierających środków czyszczących lub gąbek.
4. 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.
5. Wyczyścić element grzewczy w obudowie (widać go po wysunięciu kosza i misy), czyścić szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych.

Uwaga: Kosz i misę na olej 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 wcisnąłeś/wcisnęłaś przycisku wł/wył., by uruchomić urządzenie.	Wciśnij przycisk on/off, 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.	Zwiększ temperaturę lub czas gotowania.
Składniki są zapieczone nierówno.	Różne rodzaje produktów mogą wymagać potrząśnięcia w połowie procesu pieczenia.	Potrząsnąć produkty w połowie procesu pieczenia.
Kosza nie można prawidłowo wsunąć w obudowę.	Zbyt dużo produktów w koszu.	Włożyć do kosza mniej produktów.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	Użytkownik przygotowuje tłuste produkty.	Podczas smażenia tłustych produktów do misy sypie olej. Olej wytwarza biały dym, a misa może się nagrzewać. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt smażenia.
	W misie znajduje się tłuszcz jeszcze z poprzedniego użycia.	Wyczyścić misę po każdym użyciu.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 1800W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

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

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

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymienia 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
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland