

**EMERIO®**

**AF-125323.4  
(ZNC261EAK1)**



**Smart Fryer**

*(LV)*

*(EN)*

*(EE)*

*(LT)*

**CE**

## Saturs – Content – Sisukord – Turinys

Instrukciju rokasgrāmata – Latvian.....	- 2 -
Instruction manual – English .....	- 10 -
Kasutusjuhend – Estonian .....	- 18 -
Instrukcijų vadovas – Lithuanian .....	- 26 -

## **DROŠĪBAS INSTRUKCIJA**

Lai izvairītos no traumām vai bojājumu gūšanas, un lai iegūtu labākos rezultātus, ko piedāvā ierīce, pirms lietošanas izlasiet visas zemāk norādītās instrukcijas. Glabājiet šīs lietošanas instrukcijas drošā vietā. Ja jūs iedodat vai nododat šo ierīci kādam citam, līdz iedodiet arī šīs lietošanas instrukcijas.

Bojājuma gadījumā, ko izraisījis lietotājs, neievērojot norādītās lietošanas instrukcijas, garantija nebūs spēkā. Ražotājs/importētājs neuzņemas nekādu atbildību par zaudējumiem, kas radušies lietošanas instrukciju neievērošanas vai nevērīgas lietošanas rezultātā, kā arī izmantojot ierīci neatbilstoši šo instrukciju prasībām.

1. Šo ierīci drīkst lietot bērni sākot no 8 gadu vecuma un cilvēki ar fiziskiem, garīgiem vai maņu traucējumiem, kā arī cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja viņus uzrauga vai viņi ir informēti par ierīces drošas lietošanas kārtību un apzinās iespējamo bīstamību.
2. Neļaut bērniem spēlēt ar ierīci.
3. Tīrīšanu un apkopi nav atļauts veikt bērniem, ja vien viņi nav sasnieguši 8 gadu vecumu, un tos neuzrauga pieaugušie.
4. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
5. Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.
6. Virsmu, kuras nonāk saskarē ar pārtiku vai eļļu, tīrīšanas instrukcijas, lūdzam skatīt rokasgrāmatas nodaļā "TĪRĪŠANA UN KOPŠANA".
7. Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēja taimera vai atsevišķas tālvadības pults palīdzību.

8. Pirms iespraudiet kontaktdakšu strāvas kontaktligzdā, pārbaudiet, vai spriegums un frekvence atbilst specifikācijas prasībām uz uzlīmes.
9. Vienmēr iespraudiet ierīces strāvas vadu sazemēta elektrotīkla kontaktligzdā.
10. Kad ierīci neizmantojat un pirms veicat tai tīrīšanas darbus, izvelciet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas.
11. Ja tiek izmantots pagarinātājvads, tam jāatbilst ierīces enerģijas patēriņam, pretējā gadījumā pagarinātājvads un/vai kontaktdakša var pārkarst. Paklūpot aiz pagarinātājvada, pastāv traumu gūšanas risks. Esiet piesardzīgs, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
12. Novietojiet strāvas vadu tā, lai tas nenokarātos virs asām malām un karstiem priekšmetiem, un sekojiet, lai tas nenonāk saskarē ar atklātām liesmām.
13. Neiegremdējiet ierīci vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos. Pastāv draudi dzīvībai, ko izraisa elektriskās strāvas trieciens!
14. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, velkot aiz kontaktdakšas. Nevelciet aiz strāvas vada.
15. Nepieskarieties ierīcei, ja tā iekritusi ūdenī. Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izslēdziet ierīci un nogādājiet to pilnvarotā servisa centrā, kur tai veiks remontu.
16. Nesavienojiet un neatvienojiet ierīci no strāvas kontaktligzdas, velkot kontaktdakšu ar mitru roku.
17. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu vai salabot ierīci pašrocīgi. Tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
18. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības darbības laikā.
19. Šī ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.
20. Neizmantojiet ierīci mērķiem, kam tā nav paredzēta.
21. Netiniet vadu ap ierīci un nesalieciet to.
22. Novietojiet ierīci uz stabilas un līdzenas virsmas, no kuras tā nevar nokrist.

23. Raugiet, lai produkts netiktu pakļauts mitrumam un pārāk daudz netīrumiem.
24. Notīriet produktu no ārpuses ar samitrinātu lupatiņu.
25. Nelietojiet ierīci bez uzraudzības, ja jums ir jādodas projām no darbavietas, vienmēr izslēdziet to vai izvelciet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas (velciet aiz kontaktdakšas, nevis vada).
26. Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citu ierīci. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ierīces aizmugurē, sānos un virs tās.
27. Cepšanas laikā caur gaisa izplūdes atverēm izdalās karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
28. Nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja no tās izplūst tumši dūmi. Pirms izņemat pannu no ierīces, pagaidiet, kamēr no tās vairs neplūst dūmi.
29. Lai ierīce darbotos nevainojami, pirms katras lietošanas reizes apskatiet, vai sildelements un vieta ap to ir tīra un uz tās nav pārtikas atlikumu.

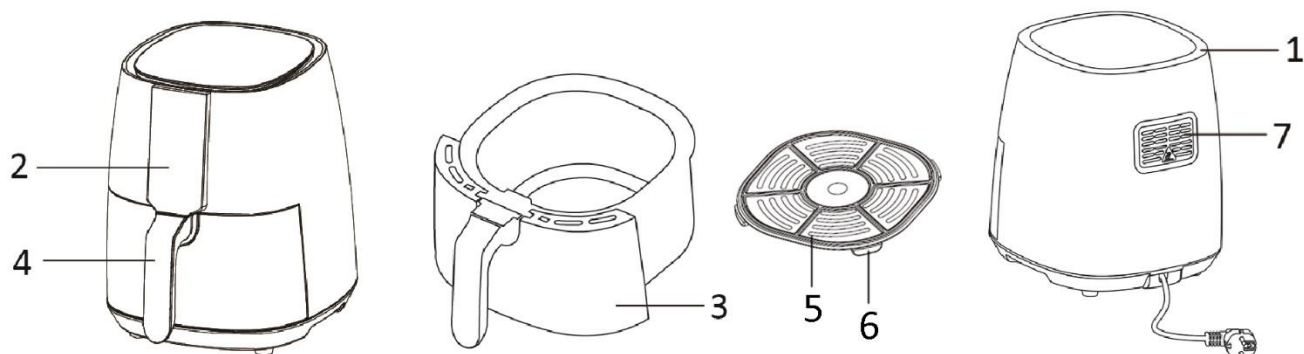


30.  Uzmanību, karsta virsma!

**BRĪDINĀJUMS!** Nepieskarieties ieslēgta gludekļa virsmai! Atklātās daļas virsmas temperatūra gludekļa darbības laikā var būt augsta.

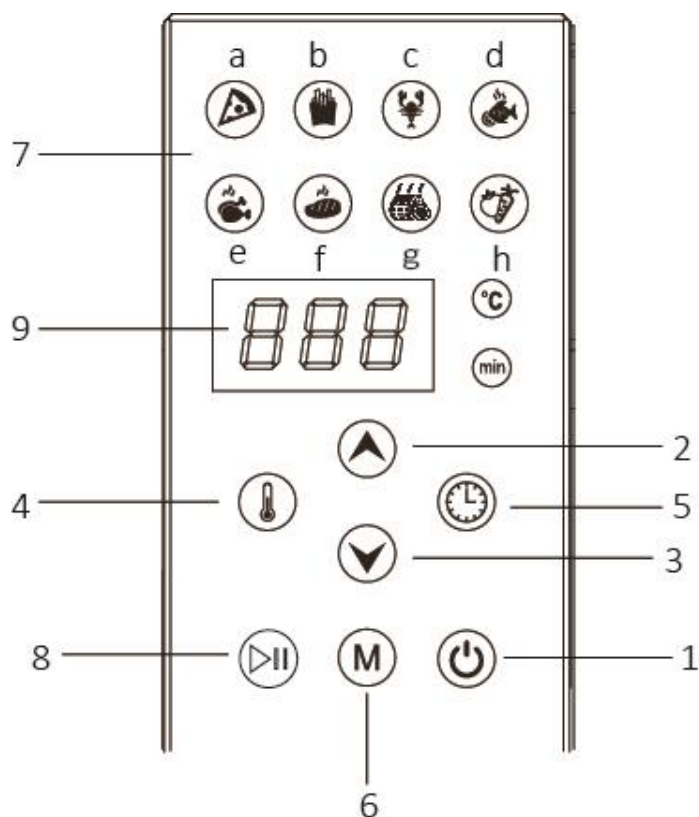
31. Karstais gaiss izplūst no gaisa atveres ierīces aizmugurējā daļā. Ievērojiet pietiekami drošu attālumu līdz tādiem materiāliem kā stikls, kas ir jutīgi pret karstumu.
32. Ja izmantojat izstrādājumus ar nepiedegošo virsmu, gatavošanas telpā nedrīkst atrasties putni, un telpai jābūt pilnībā noslēdzamai un pietiekami labi izvēdināmai.

## DAĻU APRAKSTS



1. Gaisa ieplūdes atvere
2. Vadības panelis un displejs
3. Grozs
4. Groza rokturis
5. Cepšanas grils
6. Silikona apvalks
7. Gaisa izplūdes atvere

## Vadības panelis un displejs



1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2. Regulēšanas poga ("+" )
3. Regulēšanas poga ("-")
4. Temperatūras regulators (nospiediet regulēšanas pogu, lai noregulētu temperatūru no 80 °C līdz 200 °C)
5. Taimera regulators (nospiediet regulēšanas pogu, lai noregulētu laiku no 1 līdz 60 minūtēm)

6. Izvēlnes atlase
7. Izvēlne (norādīta zemāk)
8. Poga „Start/Pause” (ledarbināt/Pauzēt)
9. Taimera un temperatūras displejs

#### Izvēlne:

- a). pica, b). čipsi, c). garneles, d). zivis,
- e). stilbiņi, f). steiks, g). ribiņas, h) dārzeni

### PIRMS LIETOŠANAS

Pirms lietošanas vispirms izlasiet visus norādījumus un saglabāriet rokasgrāmatu vēlākai pārlasīšanai. Pievienojiet ierīci tikai iezemētai kontaktligzdai. Pirms pirmās lietošanas reizes jānoņem iepakojuma materiāli. Notīriet grozu un cepšanas grilu. (Izlasiet sadaļu “TĪRĪŠANA UN KOPŠANA”) Izslaukiet ierīci no iekšpuses un noslaukiet no ārpuses ar mīkstu lupatiņu. Elektriskajām daļām ir jābūt sausām. **Ierīces ģenerētais karstums uz pārtiku izplatās visos virzienos, tādēļ lielākajai daļai sastāvdaļu nav nepieciešama eļļa.**

Pirms pirmās lietošanas reizes ieslēdziet ierīci uz apmēram 10 minūtēm, lai sadedzinātu ražošanas atlikumus. Telpā jābūt nodrošinātai pietiekamai ventilācijai. Ieslēdzot ierīci pirmo reizi, var izdalīties nedaudz dūmi un piedeguma smaka. Tas ir normāli un drīz izzūd.

**Piezīme.** Vienmēr izmantojiet cepšanas grilu ar piestiprinātiem silikona apvalkiem. Gatavošanas laikā tie palīdzēs stabilizēt grozā cepšanas grilu.

### LIETOŠANA

1. Nolieciet ierīci uz sausas, stabilas un karstumizturīgas virsmas.
2. Tā kā ierīce lietošanas laikā kļūst karsta, nenovietojiet to pārāk tuvu citiem objektiem.
3. Izvelciet grozu no ierīces, pieturot aiz groza roktura. Ielieciet cepšanas grilu grozā.
4. Ieberiet grozā sastāvdaļas. Iebīdīet grozu ierīcē. Grozam jābūt pareizi novietotam un ierīcei jābūt pilnībā aizvērtai. Pretējā gadījumā ierīce nedarbosies. Uzmanību! Lietošanas laikā vai neilgi pēc tās nepieskarieties grozam, jotas gatavošanas laikā kļūst ļoti karsts. Pieskarieties tikai groza rokturim.
5. Iespraudiet kontaktdakšu piemērotā kontaktligzdā. Ierīce signalizēs ar vienu pīkstieni un pāries gaidīšanas režīmā. Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, sāks mirgot digitālais displejs un iedarbināšanas/pauzēšanas poga.
6. Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu un pēc tam regulēšanas pogu, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru (5 °C/nospieš). Nospiediet laika regulēšanas pogu un pēc tam regulēšanas pogu, lai iestatītu nepieciešamo laiku (1 minūte/nospieš). Lai ātri noregulētu, varat arī nospieš un pieturēt regulēšanas pogu.
7. Lai tieši no izvēlnes atlasītu ēdiena gatavošanas funkcijas, varat arī nospieš izvēlnes atlases pogu. Ja vēlaties ātri noregulēt laiku un temperatūru, lūdzu, veiciet regulēšanu tā, kā tas norādīts 6. darbībā. Izvēlnē mirgos izvēlēta ēdiena ikona.
8. Vienreiz nospiediet iedarbināšanas/pauzēšanas pogu; ierīce sāks darboties. Digitālais displejs parādīs iestatīto temperatūru un laiku. Varat vēlreiz nospieš iedarbināšanas/pauzēšanas pogu, lai pauzētu; pauzes stāvoklī sāks mirgot digitālais displejs un iedarbināšanas/pauzēšanas poga. Ja ierīce pauzes stāvoklī netiek darbināta aptuveni 1 minūti, tā automātiski pārslēdzas gaidīšanas režīmā, signalizējot ar 5 pīkstieniem.
9. Kad viss gatavošanas process ir pabeigts, displejā mirgo “00 min”, un ventilators pēc dažām sekundēm pārtrauc darboties. Ierīci var izslēgt arī manuāli, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Kad ierīce nonāk gaidīšanas režīmā, atskan 5 pīkstieni.
10. Izvelciet grozu no ierīces, pieturot aiz groza roktura. Pārbaudiet, vai ir gatavas sastāvdaļas. Ja vēl nav, vienkārši iebīdīet grozu atpakaļ ierīcē. Iestatiet temperatūru un taimeri uz dažām papildu minūtēm. Pēc tam nospiediet iedarbināšanas/pauzēšanas pogu, lai vēlreiz ieslēgtu ierīci. **PIEZĪME.** Grozu var izvilkt arī

gatavošanas laikā, lai pārbaudītu un sakratītu sastāvdaļas. Kad grozs tiek iebīdīts atpakaļ, ierīce turpina darboties ar izvēlēto iestatījumu.

11. Iztukšojiet grozu, ieliekot pagatavoto pārtiku bļodā vai uz šķīvja. Lai izņemtu no groza lielas vai trauslas sastāvdaļas, izņemiet sastāvdaļas no groza ar knaiblēm.  
Sastāvdaļu izņemšanai (piemēram, liellopu gaļas, vistas gaļas, cita veida gaļas vai sastāvdaļu, kurām ir sava eļļa) izmantojiet knaibles, lai atlasītu sastāvdaļas pa vienai, jo no visām sastāvdaļām būs iztecējusi un groza apakšā savākta liekā eļļa.  
Sastāvdaļu izņemšanai (piemēram, čipsu, dārzeņu vai sastāvdaļu, kurām nav liekās eļļas) izvelciet grozu un ielejiet sastāvdaļas traukos.
12. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīci var uzreiz izmantot nākamo sastāvdaļu vai papildporciju pagatavošanai, ja nepieciešams.

### **PADOMI GATAVOŠANAI AR EĻĻU**

1. Ja vēlaties pagatavot kraukšķīgus kartupeļus, nepārsniedziet vairāk par 400 gramiem vienā gatavošanas reizē.
2. Kad ierīce ir auksta, pieskaitiet gatavošanas laikam 3 minūtes, vai arī pagaidiet apm. 4 minūtes bez ievietotām sastāvdaļām, kamēr ierīce uzkarst.
3. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā. Lai sakratītu vai apgrieztu produktus, izvelciet grozu no ierīces aiz roktura un sakratiet vai apgrieziet ar dakšiņu (vai knaiblēm). Pēc tam iebīdīet grozu atpakaļ ierīcē.
4. Cepšanas ierīci var izmantot arī produktu uzsildīšanai. Lai uzsildītu produktus, iestatiet temperatūru līdz 150 °C un līdz 10 minūtēm.
5. Produkti ar sausās rīvmaizes garozu kļūst kraukšķīgāki, ja uz tiem uzsmidzina nedaudz augu eļļas.
6. Ievietojiet ierīcē cepešpannu vai cepeškrāsns trauku, ja vēlaties cept kūku, pīrāgs ar sāļo pildījumu vai citas trauslas sastāvdaļas.
7. Negatavojiet ierīcē stipri taukainus pārtikas produktus, piemēram, desu.

### **UZMANĪBU!**

1. Nekad neiegremdējiet korpusu ūdenī un neskalojiet zem krāna ūdens.
2. Nepieļaujiet, ka ierīcē iekļūst šķidrums, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena vai īssavienojuma.
3. Glabājiet visas sastāvdaļas grozā, lai novērstu saskari ar sildelementiem.
4. Neaizklājiet ieslēgtas ierīces laikā gaisa ieplūdes un izplūdes atveres. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ap ierīci un virs tās.
5. Iepildot grozā eļļu, varat izraisīt ugunsgrēku!
6. Ierīces darbības laikā nepieskarieties tās iekšpusei.
7. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad izņemat grozu no ierīces.
8. Ieslēgtas ierīces laikā caur gaisa izplūdes atveri izdalās karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atveres.
9. Ja pamanāt, ka no ierīces izplūst tumši dūmi, tas nozīmē, ka pārtika ir pārgatavojusies vai ierīce ir bojāta, nekavējoties izvelciet ierīces elektriskās strāvas vadu no kontaktrozetes.

### **TABULA GATAVOŠANAI AR EĻĻU**

Šajā tabulā ir norādīts pārtikas produktu daudzums, nepieciešamā temperatūra un cepšanas laiks. Ja gatavošanas norādījumi uz produkta iepakojuma atšķiras no šajā tabulā norādītajām vērtībām, jāievēro norādījumi uz iepakojuma.



Veids	Minimālais un maksimālais pārtikas produktu daudzums (g)	Laiks (minūtes)	Temperatūra (°C)	Apgriešana	Papildus informācija
Čipsi	200-650	20-25	200	Apgriešana	
Ribas	100-450	20-25	180	Apgriešana	
Garneles	100-450	10-15	180	Apgriešana	
Kūka	100-450	8-15	200	Apgriešana	Pievienot 1/2 karoti eļļas
Stilbiņš	100-600 1-6 gab.	18-25	180	Apgriešana	Pievienot 1/2 karoti eļļas
Liellopa steiks	100-450 1-5 gab.	18-21	180	Apgriešana	Pievienot 1/2 karoti eļļas
Zivis	100-450	10-15	180	Apgriešana	

### TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

1. Pirms ierīces lietošanas vai tīrīšanas uzgaidiet apmēram 30 minūtes, kamēr tā atdziest. Regulāri notīriet ierīci no iekšpuses un ārpusē.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar mitru un pēc tam ar sausu lupatiņu.
3. Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.
4. Izņemiet grozu, lai ierīce ātrāk atdziest. Nomazgājiet grozu un cepšanas grilu karstā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Pirms lietošanas kārtīgi nosusiniet.

Piezīme! Grou un cepšanas grilu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

### PROBLĒMU NOTEIKŠANA UN NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
<b>Ierīce nedarbojas.</b>	Ierīce nav pievienota barošanas avotam.	Iespraudiet kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
	Nav nospiesta ieslēgšanas/izslēgšanas poga.	Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
<b>Ēdiens nav līdz galam pagatavots.</b>	Grozā pārāk daudz pārtikas produktu.	Ielieciet grozā mazāk sastāvdaļu. Mazākas sastāvdaļu tiek pagatavotas vienmērīgāk.
	Pārāk zema temperatūra vai nav pietiekams gatavošanas ilgums.	Paaugstiniet temperatūru vai pieskaitiet papildu gatavošanas laiku.
<b>Nevienmērīgi apcepti pārtikas produkti.</b>	Dažus pārtikas produktus gatavošanas laikā ir jāsakrata.	Sakratiet produktus gatavošanas laikā.
<b>Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas</b>	Tika atlasīts uz kodu veids, ko gatavo parastajā cepšanas ierīcē.	Lai uz kodas un našķi būtu kraukšķīgāki, izmantojiet cepeškrāsns uz kodu programmu vai uzklājiet tām nedaudz eļļas.
<b>No ierīces izdalās balti dūmi.</b>	Jūs gatavojat eļļainus produktus.	Eļļainu produktu gatavošanas laikā grozā ietek eļļa. Eļļa rada baltus dūmus, un var sakarst panna. Tas neietekmē gatavošanas rezultātu un nesabojā ierīci.
	Grozā ir eļļas atlikumi no iepriekšējās gatavošanas reizes.	Iztīriet grozu pareizi pēc katras lietošanas reizes.
<b>Nevienmērīgi sacepti kartupeļi</b>	Nav izmantots pareizais kartupeļu veids.	Izmantojiet svaigus kartupeļus.
	Pirms cepšanas nav kārtīgi noskaloti kartupeļu salmiņi.	Kārtīgi noskalojiet kartupeļu salmiņus, lai no tiem atdalītu cieti.

<b>Mīksti frī kartupeļi.</b>	Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos	Pirms eļļas pievienošanas kartupeļu salmiņiem ir jābūt kārtīgi nosusinātiem.
		Lai iegūtu kraukšķīgākus kartupeļus, sagrieziet tos sīkākos salmiņos.
		Lai iegūtu kraukšķīgākus kartupeļus, pievienojiet nedaudz vairāk eļļas.

## TEHNISKIE DATI

Darbības spriegums: 220-240V ~ 50-60Hz

Enerģijas patēriņš: 1450W

## GARANTĪJA UN KLIENTU APKALPOŠANA

Pirms ierīču izlaišanas tirgū tām tiek veikta rūpīga kvalitātes kontrole. Ja, neskatoties uz visiem rūpīgajiem kontroles pasākumiem, ražošanas vai pārvadāšanas laikā ir radies bojājums, nogādājiet ierīci izplatītājam. Papildus likumīgajiem tiesību aktiem pircējam ir iespēja sūdzēties saskaņā ar tālāk norādītajiem garantijas nosacījumiem.

Pārdotajai ierīcei mēs nodrošinām 2 gadu garantiju, sākot no pārdošanas datuma. Ja jūsu ierīce ir bojāta, varat doties tieši uz tirdzniecības vietu.

Defekti, kas rodas ierīces neatbilstošas lietošanas vai kļūmju dēļ, jo trešās puses ir izmainījušas ierīces konstrukciju, ir veikušas remontdarbus vai ir uzstādītas neoriģinālās detaļas, netiek segti šajā garantijā. Vienmēr saglabājiet čeku. Bez čeka nevar veikt prasības saskaņā ar garantiju. Ja bojājumi tiek radīti, neievērojot lietošanas instrukcijā norādīto, garantija nav spēkā. Ja rodas izrietošie bojājumi, mēs neuzņemamies atbildību. Mēs arī neuzņemamies atbildību par materiālu bojājumiem vai personīgām traumām, kas rodas, nepareizi lietojot ierīci, ja netiek atbilstoši izpildīti lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Piederumiem radītie bojājumi nenozīmē, ka bez maksas tiek aizstāta visa ierīce. Šādos gadījumos sazinieties ar tehniskās apkalpes dienestu. Par saplīsušu stiklu vai plastmasas detaļām vienmēr ir jāmaksā. Garantijā nav iekļauti un netiek apmaksāti defekti patērējamajām precēm vai detaļām, kas pakļautas nodilumam, kā arī iepriekš minēto detaļu tīrīšana, apkope un nomaiņa.

## LIKVIDĒŠANA VIDEI DRAUDZĪGĀ VEIDĀ



Atkritumu pārstrāde – Eiropas Direktīva 2012/19/ES

Šāds simbols norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu iespējamu kaitējumu videi vai cilvēka veselībai, kas rodas no nekontrolētas atkritumu izmešanas, pārstrādājiet to, lai veicinātu ilgtspējīgu materiālresursu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu jūsu izmantoto ierīci, lūdzu, izmantojiet nodošanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar vietu, kurā iegādājāties produktu. Viņi var pieņemt produktu, lai to pārstrādātu videi draudzīgā veidā.

Emerio Deutschland GmbH (Nav juridiskās adreses)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

## Klientu apkalpošana:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

## **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. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.

24. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. 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).
26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. 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.

30.

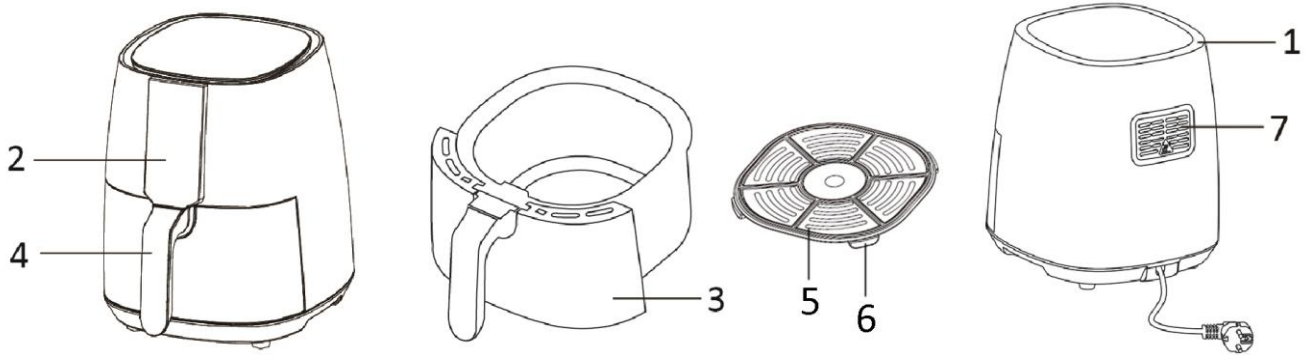


Caution, hot surface.

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

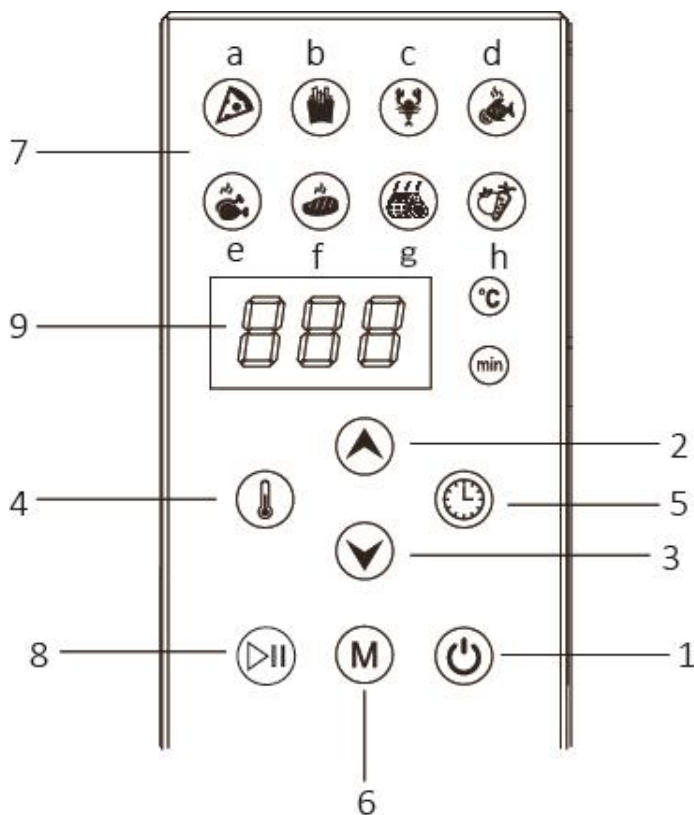
31. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
32. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

**PARTS DESCRIPTION**



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Silicone case
7. Air outlet

**Control panel and display**



1. On/off button
2. Adjustment button (“+”)
3. Adjustment button (“-”)
4. Temperature control (Press adjustment button to adjust the temperature from 80°C to 200°C)

5. Timer control (Press adjustment button to adjust the time from 1 to 60 minutes)
6. Menu selection
7. Menu (listed below)
8. Start/pause button
9. Timer and temperature display

**Menu:**

- a). pizza, b). chips, c). shrimps, d). fish,
- e). drumsticks, f). steak, g). rib, h) vegetable

**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 frying grill. (See "CLEANING AND MAINTENANCE") Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

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

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

**USE**

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 from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine sends out one beep sound and enters into standby. Press the on/off button, the digital display and the start/pause button flash.
6. Press the temperature control button and then adjustment button to set your desired temperature (5 °C / press). Press the time control button and then adjustment button to set desired time (1 minute / press). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
7. You can also press the menu selection button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The select food icon in the menu will flash.
8. Press the start/pause button once; the machine starts working. The digital display shows the set temperature and time. You can press the start/pause button again to make a pause, and in the state of pause, the digital display and the start/pause button will flash. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 5 beep sounds.
9. When the whole cooking process is finished, "00 min" flashes on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by pressing the on/off button. There are 5 beep sounds when the machine enters into standby.
10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. 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 to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.

11. 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.  
To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.  
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
12. 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. 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. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 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.

**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 basket 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. 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	200-650	20-25	200	Overturning	
rib	100-450	20-25	180	Overturning	



Shrimp	100-450	10-15	180	Overturning	
Cake	100-450	8-15	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Drumstick	100-600 1-6pcs	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	100-450 1-5 pcs	18-21	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	100-450	10-15	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. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

Note: The basket and frying grill are dishwasher safe.

### TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
<b>The appliance does not work.</b>	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.
<b>The ingredients are not fried completely.</b>	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.
<b>The ingredients are fried unevenly.</b>	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
<b>Fried snacks are not crispy</b>	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snackes or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
<b>White smoke comes out from the appliance.</b>	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
<b>Fresh fries are fried unevenly.</b>	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
<b>Fresh fries are not crispy.</b>	The cripiness 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 crispier result.

## TECHNICAL DATA

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

Power: 1450W

## GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

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

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

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

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

### Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

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

## **OHUTUSJUHISED**

Vigastuste ja seadme kahjustamise vältimiseks ning parimate tulemuste saavutamiseks lugege enne seadme kasutamist kindlasti läbi kõik järgnevad juhised. Säilitage seda kasutusjuhendit ohutus kohas. Kui annate selle seadme edasi kellelegi teisele, siis andke kindlasti kaasa ka see kasutusjuhend.

Käesolevas kasutusjuhendis esitatud juhiste eiramise tagajärjel tekkinud kahjustused muudavad garantii kehtetuks. Tootja/maaletooja ei vastuta kahjustuste eest, mis on tekkinud kasutusjuhendi eiramise, toote hooletu kasutamise või käesolevas kasutusjuhendis esitatud nõuetele mittevastavuse tagajärjel.

1. Konditsioneereri tohib kasutada alates 8. eluaastast; need, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed ja kellel puuduvad kasutuskogemused ning väljaõpe, tohivad seda kasutada siis, kui nad on kasutamise ajal ohutuse eest vastutava isiku järelvalve või juhendamise all ja saavad aru konditsioneereri kasutamisega seotud ohtudest.
2. Lapsed ei tohi selle seadmega mängida.
3. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid, välja arvatud juhul, kui nad on 8-aastased või vanemad ja neid juhendatakse.
4. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele kättesaamatus kohas.
5. Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb lasta see ohu ennetamiseks tootja, selle teeninduse või sarnase kvalifikatsiooniga inimese poolt välja vahetada.
6. Toidu või õliga kokku puutuvate pindade puhastamise juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“.
7. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.

8. Enne pistiku ühendamist elektrisüsteemi pistikupesasse veenduge, et elektrivõrgu pinge ja sageduse näitajad vastavad andmesildil esitatud näitajatele.
9. Ühendage seade alati maandatud pistikupesassa.
10. Kui seadet ei kasutata ning enne seadme puhastamist eemaldage pistik elektrisüsteemi pistikupesast.
11. Pikendusjuhtme kasutamisel peab see vastama seadme elektritarbe näitajatele. Vastasel juhul võib pikendusjuhe ja/või pistik üle kuumeneda. Pikendusjuhtme tõttu komistamine kujutab endast vigastuste ohtu. Olge ettevaatlik ja vältige ohtlikke olukordi.
12. Veenduge, et toitejuhe ei ripu üle teravate servade ning hoidke see eemal kuumadest esemetest ja lahtisest tulest.
13. Ärge pange seadet või toitepistikut vette või teistesse vedelikesse. Eluohtlik - elektrilöögi oht!
14. Pistiku eemaldamiseks pistikupesast tõmmake pistikust. Ärge tõmmake toitejuhet.
15. Ärge puudutage seadet, kui see on vette kukkunud. Eemaldage pistik pistikupesast, lülitage seade välja ja saatke see remonti volitatud hoolduskeskusesse.
16. Ärge ühendage ega eemaldage seadme pistikut elektrisüsteemist niiske käega.
17. Ärge püüdke avada seadme korpust või ise seadet remontida. See võib põhjustada elektrilöögi.
18. Ärge kunagi jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
19. See seade ei ole mõeldud äriliseks kasutamiseks.
20. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt.
21. Ärge kerige juhet seadme ümber ja ärge painutage seda.
22. Paigutage seade stabiilsele, tasasele pinnale, kust see ei saa maha kukkuda.
23. Palun vältige toote kokkupuudet liigse mustuse ja niiskusega.
24. Puhastage toodet kergelt niiske lapiga.
25. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta ning kui peaksite töökohast lahkuma, lülitage seade alati välja või

eemaldage selle pistik pistikupesast (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).

26. Ärge paigutage seadet vastu seinu ega teise seadme vastu. Jätke seadme taha, külgedele ja kohale vähemalt 10cm vaba ruumi.
27. Kuuma õhkfrittimise käigus eraldub õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ning õhu väljalaskeavadest ohutus kauguses. Olge kuuma auru ja õhu suhtes ettevaatlik ka anumate seadmest eemaldades.
28. Kui seadmest tuleb tumedat suitsu, siis eemaldage seade koheselt vooluvõrgust. Enne anuma seadmest eemaldamist oodake, kuni suitsu eraldumine lõpeb.
29. Seadme veatu funktsioneerimise tagamiseks kontrollige enne seadme iga kasutuskorda, kas kütteelement ja selle ümbrus on puhtad ning vabad toidujäätmetest.

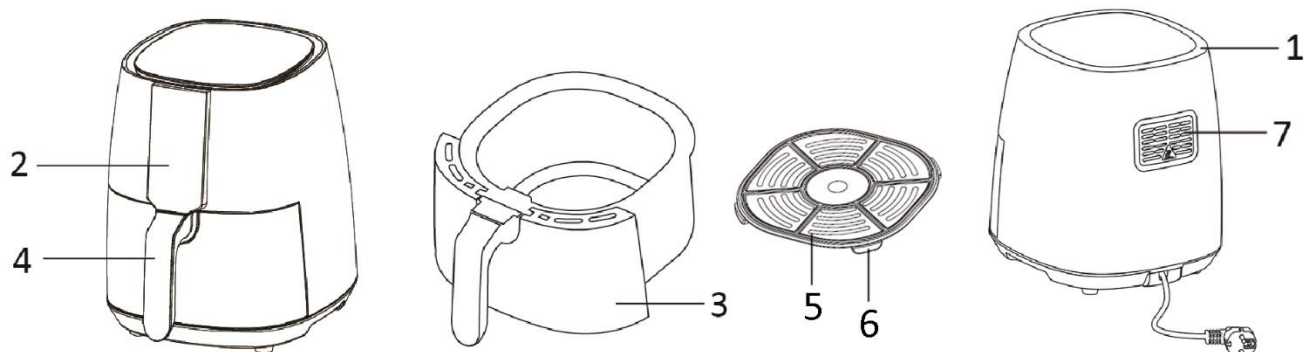


30. Ettevaatust! Kuum pind!

HOIATUS!! Palun ärge puudutage kasutuses oleva toote pinda. Ligipääsetavad pinnad võivad seadme kasutamise ajal väga kuumad olla.

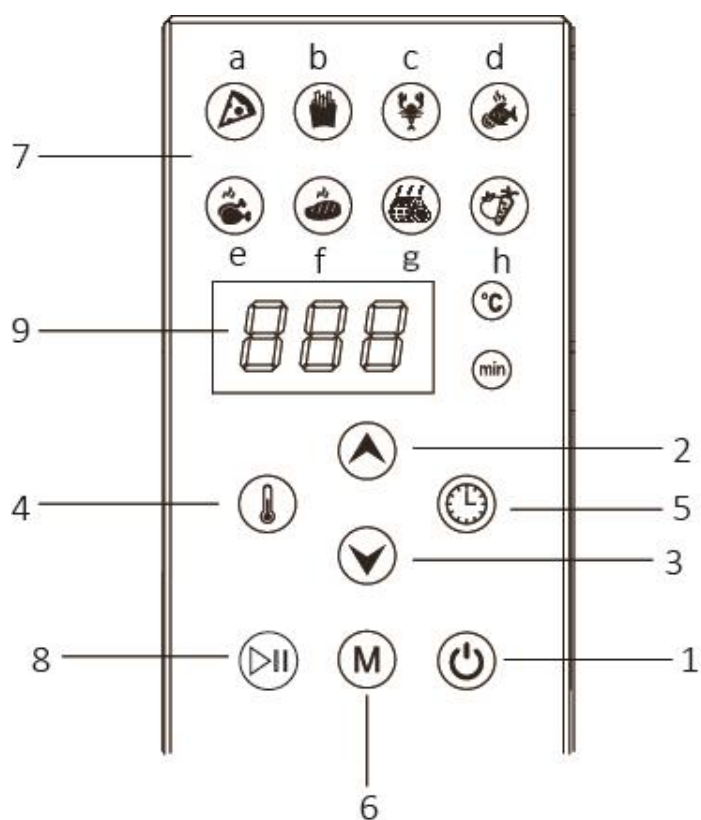
31. Seadme tagaküljel asuvast õhu väljalaskeavast eraldub kuuma õhku. Jälgige, et jätate piisavalt ruumi kuumatundlike materjalide suhtes (nt. klaas).
32. Kui kasutate mittenakkuvate pindadega tooteid, siis kontrollige, et samas ruumis ei oleks linde ja et ruumi saab täielikult sulgeda ning hästi ventileerida.

## OSADE KIRJELDUS



1. Õhu sissevõtuava
2. Juhtpaneel ja ekraan
3. Korv
4. Korvi käepide
5. Frittimistarvik
6. Silikoonümbris
7. Õhu väljalaskeava

## Juhtpaneel ja ekraan



1. Toitenupp
2. Reguleerimisnupp („+“)
3. Reguleerimisnupp („-“)

4. Temperatuuri seadistamine (vajutage reguleerimisnuppu, et seadistada temperatuur vahemikus 80°C kuni 200°C)
5. Taimeri seadistamine (vajutage reguleerimisnuppu, et seadistada taimer vahemikus 1 kuni 60 minutit)
6. Menüü valimine
7. Menüü (alljärgnev)
8. Nupp Start/Paus
9. Taimeri ja temperatuuri ekraan

#### **Menüü:**

- a). pitsa, b). friikartulid, c). krevetid, d). kala,
- e). kanakoivad, f). steik, g). ribi, h) köögiviljad

#### **ENNE KASUTAMIST**

Enne kasutamist lugege palun kõiki juhiseid ja säilitage need edaspidiseks kasutamiseks. Ühendage seade vaid maandatud pistikupessa. Enne esmakasutust eemaldage kõik pakkematerjalid. Puhastage korv ja frittistarvik. (Vt. "PUHASTAMINE JA HOOLDUS") Pühliage seadme sisemus ja välispind pehme lapiga puhtaks. Jälgige, et elektrilised osad jäävad kuivaks. **See seade kuumutab toitu igast küljest ja enamike koostisosade puhul õli vaja ei ole.**

Enne seadme esmakordset kasutamist laske sellel umbes 10 minutit töötada, et kuumutada ära tootmisjääd. Jälgige, et ruumis on hea ventilatsioon. Seadme esmakordsel sisselülitamisel võib sellest tulla veidi suitsu ja omapärast lõhna. See on normaalne ja lõpeb varsti.

**Märkus!** Kasutage frittistarvikut ainult koos paigaldatud silikoonümbristega. Need aitavad frittistarvikut küpsetamise ajal korvi sees paigal hoida.

#### **KASUTAMINE**

1. Asetage toode kuivale, stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale.
2. Seade muutub töötamise ajal kuumaks, seega jälgige, et teised esemed sellele liiga lähedal ei oleks.
3. Korvi eemaldamiseks seadmest tõmmake korvi käepidet. Pange frittistarvik korvi sisse.
4. Pange koostisained korvi. Libistage korv seadmesse. Kontrollige, et need on korrektses asendis ja seade on täiesti suletud. Vastasel juhul seade tööle ei hakka. Ettevaatust! Ärge puudutage korvi selle kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist, sest see muutub väga kuumaks. Hoidke korvi vaid käepidemest.
5. Ühendage toitepistik sobivasse pistikupessa. Seadmest kostub üks helisignaali ja seade läheb ooterežiimi. Vajutage toitenuppu ja digitaalne ekraan ning nupp Start/Paus hakkavad vilkuma.
6. Vajutage temperatuuri seadistamise nuppu ja seejärel reguleerimisnuppu, et seadistada soovitud temperatuur (iga vajutusega 5°C võrra). Vajutage taimeri seadistamise nuppu ja seejärel reguleerimisnuppu, et seadistada soovitud aeg (iga vajutusega 1 minutit võrra). Kiireks reguleerimiseks võib reguleerimisnuppu ka pikalt all hoida.
7. Küpsetusfunktsioonide otse menüüst valimiseks võib vajutada ka menüü valimise nuppu. Taimeri ja temperatuuri vaheseks reguleerimiseks võtke ette etapp 6. Toidu valimise ikoon menüüs hakkab vilkuma.
8. Vajutage üks kord nupp Start/Paus; seade hakkab tööle. Ekraanile kuvatakse seadistatud temperatuur ja aeg. Pausi tegemiseks võib vajutada uuesti nupp Start/Paus ja pausi olekus jäävad digitaalne ekraan ning nupp Start/Paus vilkuma. Kui pausi olekus seadmega 1 minuti jooksul midagi ei tehta, lülitub seade automaatselt ooterežiimi ja kostub 5 helisignaali.
9. Kui küpsetusprotsess on lõppenud, vilgub ekraanil „00 min“ ning mõne sekundi pärast lakkab puhur töötamast. Seadme käsitsi väljalülitamiseks vajutage toitenuppu. Seadme ooterežiimi lülitumisel kostub 5 helisignaali.
10. Korvi eemaldamiseks seadmest tõmmake korvi käepidet. Kontrollige, kas koostisained on valmis saanud. Kui mitte, siis pange korv seadmesse tagasi. Seadistage temperatuur ja taimerile mõni lisaminut. Seejärel vajutage nupp Start/Paus ja seade hakkab uuesti tööle. **MÄRKUS!** Korvi saab koostisainete kontrollimiseks

ja raputamiseks ka küpsetamise ajal välja tõmmata. Korvi seadmesse libistamisel jätkab seade tööd samade seadistustega.

11. Tühjendage korv ja pange toit kaussi või taldrikule. Suurte või rabedate koostisainete väljatõstmiseks kasutage tange.

Koostisainete eemaldamiseks (nt. veiseliha, kana, sealih, algselt õlised koostisosad; liigne õli koguneb korvi põhja) tõstke need tangide abil ükshaaval välja.

Koostisainete eemaldamiseks (nt. friikartulid, köögiviljad või liigse õlita koostisosad) tõmmake korv välja ja valage koostisosad lauanõudele.

12. Pärast küpsetamise lõpetamist on seade vajadusel koheselt järgmise portsu koostisosade küpsetamiseks.

## NÕUANDEID FRITTIMISEKS

1. Krõbedate friikartulite saamiseks on optimaalne kogus 400 grammi.
2. Kui seade on külm, lisage küpsetusajale 3 minutit või laske seadmel ilma koostisosadeta 4 minutit eelkuumeneda.
3. Osasid koostisosi tuleb poole küpsetamise pealt raputada. Koostisosade raputamiseks või ümberpööramiseks tõmmake korv käepideme abil seadmest välja ja raputage seda või keerake koostisained kahvli (või tangide) abil ümber. Seejärel pange korv seadmesse tagasi.
4. Seadet võib kasutada ka toiduainete soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur 150°C juurde ja taimer 10 minutile.
5. Riivsaia paneeritud tooted muutuvad krõbedamaks, kui piserdada neid vähese taimeõliga.
6. Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või teisi õrnu koostisosi, siis võite panna seadmesse ka koogi- või ahjuvormi.
7. Ärge valmistage seadmes äärmiselt rasvaseid koostisosi, nt. vorstikesi.

## ETTEVAATUST:

1. Ärge kunagi pange seadme korpust vette ega loputage seda jooksva vee all.
2. Elektrilöögi või lühise ennetamiseks vältige mistahes vedeliku sattumist seadmesse.
3. Kütteelementidega kokku puutumise ennetamiseks hoidke kõik koostisosad korvis.
4. Ärge katke seadme õhu sisse- või väljalaskeavasid. Jätke seadme ümber ja kohale vähemalt 10cm vaba ruumi.
5. Korvi õliga täitmine võib põhjustada tulekahju!
6. Ärge puudutage töötava seadme sisepindu.
7. Olge kuuma auru ja õhu suhtes ettevaatlik ka korvi seadmest eemaldades.
8. Seadme töötamise käigus eraldub õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ning õhu väljalaskeavadest ohutus kauguses.
9. Kui seadmest tuleb tumedat suitsu, siis lülitage seade seade koheselt välja ja eemaldage vooluvõrgust. Tume suits tähendab, et toit on üleküpsunud või seade on rikkis.

## FRITTIMISE TABEL

Selles tabelis on esitatud toiduainete kogused ja nõutud temperatuurid ning küpsetamise ajad. Kui tootepakendil esitatud juhised erinevad tabelis toodud väärtustest, siis järgige pakendil esitatud juhiseid.

Tüüp	Minimaalne/maksimaalne toiduainete kogus (g)	Aeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Ümberpööramine	Lisateave
Friikartulid	200-650	20-25	200	Ümberpööramine	
Ribid	100-450	20-25	180	Ümberpööramine	
Krevetid	100-450	10-15	180	Ümberpööramine	
Tort	100-450	8-15	200	Ümberpööramine	Lisada 1/2 lusikatäit õli
Kanakoivad	100-600 1-6pcs	18-25	180	Ümberpööramine	Lisada 1/2 lusikatäit õli



Veisesteik	100-450 1-5 tk	18-21	180	Ümberpööramine	Lisada 1/2 lusikatäit õli
Kala	100-450	10-15	180	Ümberpööramine	

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Enne seadme käsitlemist või puhastamist laske sellel umbes 30 minutit jahtuda. Puhastage seadet regulaarselt nii seest kui väljast.
  2. Puhastage nii seadme sisemust kui välispindu niiske lapiga ja kuivatage pehme puhta lapiga.
  3. Ärge kunagi kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega käsnu.
  4. Seadme kiiremaks mahajahutamiseks võtke korv seadmest välja. Puhastage korvi ja frittimistarvikut kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse nuustikuga. Enne kasutamist kuivatage seade korralikult.
- Märkus! Korvi ja frittimistarvikut võib pesta nõudepesumasinas.

### TÕRKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
<b>Seade ei tööta.</b>	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage toitepistik maandatud seinakontakti.
	Te ei ole seadme sisselülitamiseks toitenuppu vajutanud.	Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu.
<b>Koostisosad ei ole täiesti küpseks saanud.</b>	Toidu kogus korvis on liiga suur.	Pange korvi väiksemaid toidukoguseid. Väiksemad portsud küpsevad paremini.
	Temperatuur on liiga madal või küpsetusaeg on liiga lühike.	Tõstke temperatuuri või küpsetage kauem.
<b>Koostisosad on küpsenud ebaühtlaselt.</b>	Erinevat tüüpi toitusid tuleb poole küpsetamise pealt raputada.	Raputage toitu poole küpsetamise pealt.
<b>Frititud toidud ei ole krõbedad</b>	Kasutasite sellist tüüpi toiduaineid, mida tuleb küpsetada tavapärasel fritüüris.	Krõbedama tulemuse saavutamiseks kasutage ahjus valmistatavaid toiduaineid või pintseldage toitu kergelt õliga.
<b>Seadmest tuleb valget suitsu.</b>	Valmistate rasvaseid toiduaineid.	Rasvaste koostisosade küpsetamisel lekitab korvi õli. Õli tekitab valget suitsu ja korv võib kuumaks minna. See ei mõjuta küpsetamise tulemusi ega kahjusta seadet.
	Korvis on rasvajääke eelmise toiduvalmistamise korrast.	Puhastage korvi korralikult pärast iga kasutuskorda.
<b>Värsked kartulid on küpsenud ebaühtlaselt.</b>	Te ei ole kasutanud õiget tüüpi kartulit.	Kasutage värsked kartuleid.
	Kartulipulgad on enne frittimist korralikult loputamata.	Kartulipulkade välispindadelt tärglise eemaldamiseks loputage neid korralikult.
<b>Värsked kartulid ei ole krõbedad.</b>	Kartulite krõbedus sõltub nendes sisalduva õli ja vee kogusest.	Enne õli lisamist kontrollige, et kartulipulgad on korralikult kuivanud.
		Krõbedama tulemuse saavutamiseks lõigake väiksemaid kartulipulki.
		Krõbedama tulemuse jaoks lisage veidi rohkem õli.

### TEHNILISED ANDMED

Tööpinge : 220-240V ~ 50-60Hz

Võimsustarve: 1450W

## GARANTII JA KLIENDITEENINDUS

Enne tarnimist läbivad meie seadmed karmi kvaliteedikontrolli. Kui hoolimata kõikidest pingutustest esinevad tootmise või transportimise ajal kahjustused, tagastage seade meie edasimüüjale. Lisaks seadusejärgsetele õigustele on ostjal õigus taotleda garantiitingimuste kohaselt järgmist:


Me pakume ostetud toodetele 2-aastast garantiid alates ostukuupäevast. Rikkis toote korral võite pöörduda otse ostukoha poole.

Defektid, mis on tingitud seadme ebaõigest käsitlemisest, ja talitlushäired, mille on põhjustanud kolmandate osapoolte sekkumine või remontimine, või mitteoriginaalvaruosade kasutamine, ei ole käesoleva garantiiga kaetud. Hoidke alati ostukviitung alles; ilma ostukviitungita ei saa te garantiiteenindust taotleda. Kasutusjuhendi eiramisest põhjustatud kahjustused tühistavad garantii; me ei vastuta tagajärjeks olevate kahjustuste eest. Samuti ei ole me vastutavad materiaalsete kahjustuste või kehavigastuste eest, mille on põhjustanud ebasobiv kasutamine ja kasutusjuhendi väär kasutamine. Lisatarvikute kahjustus ei tähenda kogu seadme tasuta asendamist. Sellisel juhul võtke ühendust meie hooldusosakonnaga. Purunenud klaas- või plastosade korral tuleb alati eraldi tasuda. Garantii ei hõlma tarbitavate või kuluvate detailide kahjustusi, puhastamist, hooldust ja nimetatud osade asendamist ning nende tööde eest tuleb eraldi tasuda.

## KESKKONNASÕBRALIK KÕRVALDAMINE



Taastötlemine – Euroopa direktiiv 2012/19/EL

See märgistus näitab, et toodet ei tohi visata muude olmejäätmete hulka. Hoolimatust jäätmekäitlusest tingitud võimaliku kahju vältimiseks loodusele või inimeste tervisele peab  jäätmekäitlus edendama jätkusuutlikku materiaalsete ressursside taaskasutust. Palun andke oma kasutusest kõrvaldatud seade üle kohalikule jäätmete tagastuse ja kogumise süsteemi ettevõttele või edasimüüjale, kellelt seadme ostsite. Nad võtavad selle vastu keskkonnale ohutuks ümbertöötlemiseks.

Emerio Deutschland GmbH (Registreeritud aadress puudub)  
Lerchenweg 3  
40789 Monheim am Rhein  
Deutschland

### Klienditeenindus:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

## SAUGOS NURODYMAI

Prieš naudodami perskaitykite visus tolesnius nurodymus, kad išvengtumėte sužalojimo arba apgadinimo ir kad prietaisas duotų geriausių rezultatų. Pasidėkite šią instrukciją saugioje vietoje. Jei duodate arba perleidžiate šį prietaisą kitam asmeniui, būtinai pridėkite šią instrukciją.

Jei naudotojas susižalos todėl, kad nesilaikė šios instrukcijos nurodymų, garantija negalios. Gamintojas / importuotojas neprisiima atsakomybės už žalą, padarytą dėl šios instrukcijos nesilaikymo, aplaidaus naudojimo arba naudojimo ne pagal šios instrukcijos nurodymus.

1. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su blogesniais fiziniiais, jutiminiais arba protiniais sugebėjimais, arba neturintys pakankamai patirties bei žinių tik juos prižiūrint arba apmokius kaip saugiai naudoti prietaisą ir supažindinus su susijusiais pavojais.
2. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu.
3. Vaikai negali valyti ir atlikti techninės priežiūros, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
4. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų neprieinamoje vietoje.
5. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, gamintojas, aptarnavimo tarpininkas ar panašiai kvalifikuotas asmuo jį turi pakeisti, tam, kad būtų išvengta pavojaus.
6. Su maistu ar aliejumi kontaktuojančių paviršių valymo instrukcijas rasite vadovo skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
7. Šis prietaisas neskirtas veikti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
8. Prieš įkišant kištuką į elektros lizdą patikrinkite, ar įtampa ir dažnis atitinka klasifikavimo etiketėje nurodytas specifikacijas.
9. Prietaisą visada junkite prie įžeminto elektros lizdo.

10. Kai prietaiso nenaudojate arba prieš valydami, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
11. Jei naudojimas ilgintuvas, jis turi būti pritaikytas prietaiso naudojamai elektros energijai, antraip gali perkaisti ilgintuvas ir (arba) kištukas. Kyla pavojus susižaloti užkliuvus už ilginimo laido. Būkite atsargūs ir venkite pavojingų situacijų.
12. Pasirūpinkite, kad elektros laidas nekabėtų ant aštrių briaunų ir saugokite jį nuo įkaitusių daiktų bei atviros liepsnos.
13. Nejmerkite prietaiso arba jo kištuko į vandenį arba kitą skystį. Yra pavojus gyvybei dėl elektros smūgio!
14. Norėdami ištraukti kištuką iš elektros lizdo, traukite už kištuko. Netraukite elektros laido.
15. Nelieskite prietaiso, jei jis įkrito į vandenį. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo, išjunkite prietaisą ir nusiųskite jį į įgaliotąjį servisą taisyti.
16. Neįjunkite prietaiso į elektros lizdą ir neišjunkite iš jo drėgnomis rankomis.
17. Niekada neatidarinkite prietaiso korpuso ir netaisykite prietaiso patys. Galite patirti elektros smūgį.
18. Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
19. Šis prietaisas neskirtas naudoti komercinėms reikmėms.
20. Nenaudokite prietaiso kitoms reikmėms nei nurodyta.
21. Nesukite elektros laido aplink prietaisą ir nesulenkite jo.
22. Padėkite prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus, nuo kurio jis nenukristų.
23. Nenaudokite gaminio pernelyg nešvarioje aplinkoje ir neleiskite, kad jį veiktų drėgmė.
24. Patį gaminį valykite šiek tiek drėgna šluoste.
25. Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros, jei turėtumėte išeiti iš darbo vietos, visada išjunkite prietaisą arba ištraukite kištuką iš lizdo (traukite patį kištuką, o ne laidą).

26. Nestatykite prietaiso prie sienos ar prie kito prietaiso. Palikite bent 10 cm laisvos vietos prietaiso užpakalinėje pusėje, šonuose ir virš jo.
27. Kepant karštu oru, per oro išleidimo angas sklinda karšti garai. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Be to, saugokitės karštų garų ir oro išimdami keptuvę iš prietaiso.
28. Jei matote iš prietaiso sklindančius tamsius dūmus, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Prieš išimdami keptuvę iš prietaiso palaukite, kol nebesklis dūmai.
29. Kad veiktų nepriekaištingai, kaskart prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad kaitinimo elementas ir vieta aplink jį yra švarūs, be maisto likučių.

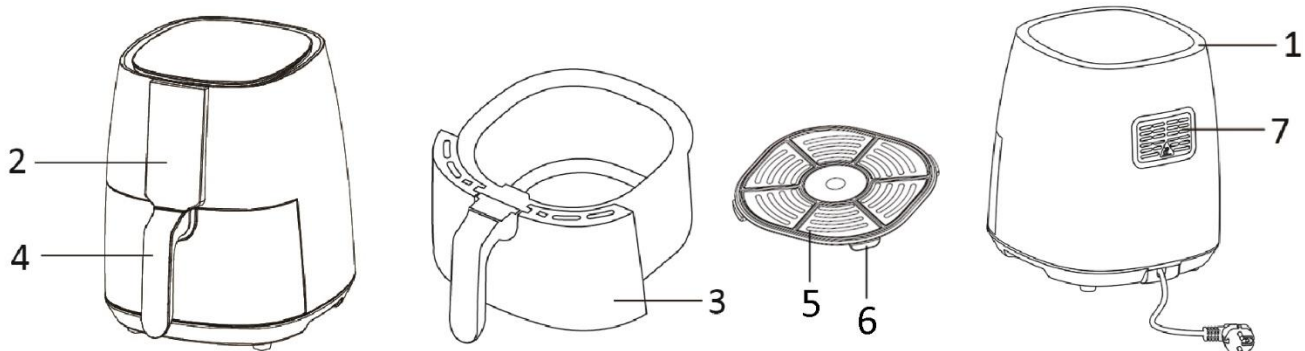


30.  Uzmanību, karsta virsma!

**BRĪDINĀJUMS!** Nepieskarties ieslēgta gludekļa virsmam! Atklātās daļas virsmas temperatūra gludekļa darbības laikā var būt augsta.

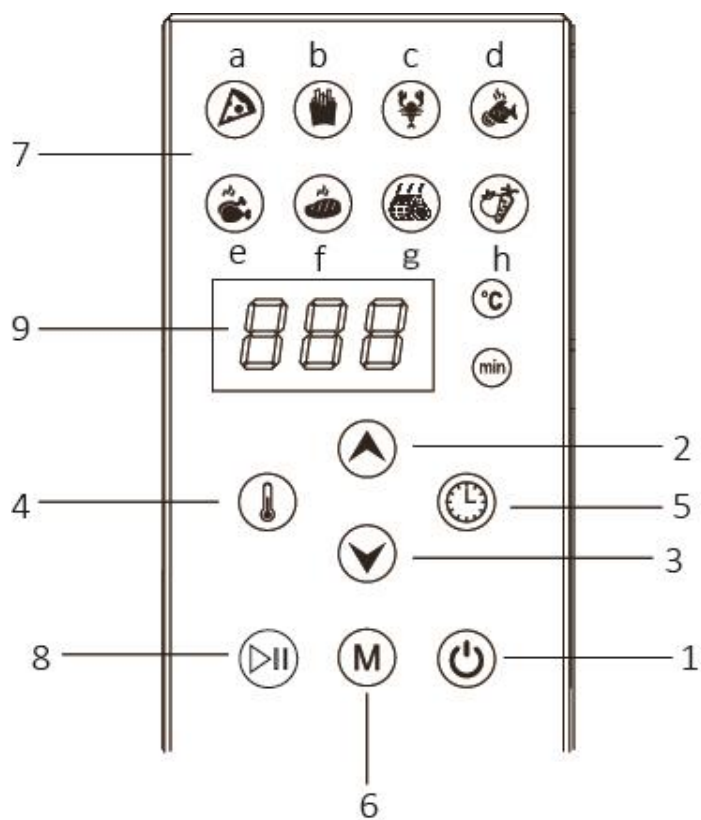
31. Karštas oras išeina iš užpakalinėje prietaiso pusėje esančios oro išleidimo angos. Būtinai laikykitės pakankamo atstumo iki karščiui jautrių medžiagų, pvz., stiklo.
32. Jei naudojate gaminius su nelimpančiais paviršiais, įsitikinkite, kad toje pačioje patalpoje nėra paukščių ir kad kambarį galima visiškai uždaryti ir gerai vėdinti.

## DALIŲ APRAŠYMAS



1. Oro siurbimo anga
2. Valdymo skydelis ir ekranas
3. Krepšelis
4. Krepšelio rankena
5. Kepimo grotelės
6. Silikoninis rėmas
7. Oro išleidimo anga

## Valdymo skydelis ir ekranas



1. Įjungimo ir išjungimo mygtukas
2. Reguliavimo mygtukas („+“)
3. Reguliavimo mygtukas („-“)

4. Temperatūros valdymas (paspauskite reguliavimo mygtuką, norėdami reguliuoti temperatūrą nuo 80 °C iki 200 °C)
5. Laikmačio valdymas (paspauskite reguliavimo mygtuką, norėdami reguliuoti laiką nuo 1 iki 60 min.)
6. Maniu pasirinkimas
7. Meniu (išvardyta toliau)
8. Paleidimo / pauzės mygtukas
9. Laiko ir temperatūros ekranas

#### **Meniu:**

- a). pica, b). bulvytės, c). krevetės, d). žuvis,
- e). kulšėlės, f). kepsnys, g). šonkauliukai, h) daržovės

#### **PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI**

Prieš naudodami perskaitykite visas instrukcijas ir saugokite vadovą, nes jo gali prireikti ateityje. Prietaisąjunkite tik į žemintą elektros lizdą. Prieš pirmą kartą naudodami nuimkite visas pakavimo medžiagas. Išvalykite krepšelį ir kepimo groteles. (Žr., „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“) Išvalykite prietaiso vidų ir nuvalykite išorę minkštu skudurėliu. Įsitikinkite, kad elektrinės dalys būtų sausos. **Šiame prietaise maistas šildomas visomis kryptimis, o daugumai produktų nereikia aliejaus.**

Prieš pradėdami naudoti prietaisą leiskite jam veikti apie 10 min., kad išdegtų gamybos likučiai. Įsitikinkite, kad yra gera ventiliacija. Pirmą kartą įjungus prietaisą, iš jo gali skliti dūmų ir specifinis kvapas. Tai yra normalu ir greitai baigsis.

**Pastaba.** Visada naudokite kepimo groteles su pritvirtintais silikoniniais rėmais. Jie padės stabilizuoti kepimo groteles krepšelyje kepat.

#### **NAUDOJIMAS**

1. Padėkite prietaisą ant sauso, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
2. Kadangi prietaisas naudojimo metu įkaista, įsitikinkite, kad jis nėra per arti kitų daiktų.
3. Ištraukite krepšelį iš prietaiso laikydami už krepšelio rankenos. Įdėkite kepimo groteles į krepšelį.
4. Sudėkite maisto produktus į krepšelį. Įstumkite krepšelį į prietaisą. Įsitikinkite, kad jis įdėtas teisingai ir iki galo uždarytas. Priešingu atveju prietaisas neveiks. Dėmesio. Nelieskite krepšelio kepat ar iškart pabaigus kepti, nes jis labai įkaista. Krepšelį laikykite tik už rankenos.
5. Įjunkite maitinimo kištuką į tinkamą lizdą. Iš prietaiso pasigirsta vienas pyptelėjimas ir įjungiamas budėjimo režimas. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, mirksi skaitmeninis ekranas ir paleidimo / pauzės mygtukas.
6. Norėdami nustatyti norimą temperatūrą (5 °C/paspaudimas), paspauskite temperatūros valdymo mygtuką, po to – reguliavimo mygtuką. Norėdami nustatyti laiką (1 min./paspaudimas), paspauskite laiko reguliavimo mygtuką, po to – reguliavimo mygtuką. Be to, norėdami greitai sureguliuoti, galite ilgai spausti reguliavimo mygtuką.
7. Taip pat galite paspausti meniu pasirinkimo mygtuką, kad tiesiogiai meniu pasirinktumėte maisto ruošimo funkcijas. Jei norite šiek tiek pakoreguoti laiką ir temperatūrą, reguliuokite kaip aprašyta 6 veiksmė. Meniu pasirinkta maisto piktograma mirksės.
8. Vieną kartą paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką; prietaisas pradės veikti. Skaitmeniniame ekrane rodoma nustatyta temperatūra ir laikas. Galite dar kartą paspausti paleidimo / pauzės mygtuką, kad įjungtumėte pauzę, o įjungus pauzę mirksės skaitmeninis ekranas ir paleidimo / pauzės mygtukas. Jei veikiant pauzės režimu niekas nevyksta apie 1 min., prietaise automatiškai įjungiamas budėjimo režimas ir pasigirsta 5 pyptelėjimai.
9. Pasibaigus visam kepimo procesui, ekrane mirksi „00 min.“, tuomet po kelių sekundžių nustoja veikti ventiliatorius. Taip pat galite rankiniu būdu išjungti prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką. Aparatui pradėjus veikti budėjimo režimu, pasigirsta 5 pyptelėjimai.

10. Ištraukite krepšelį iš prietaiso laikydami už krepšelio rankenos. Patikrinkite, ar produktai paruošti. Jei ne, tiesiog įstumkite krepšelį atgal į prietaisą. Nustatykite temperatūrą ir laikmatį kelioms papildomoms minutėms. Tuomet paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad vėl paleistumėte prietaisą. PASTABA. Taip pat galite ištraukti krepšelį, kad patikrintumėte ir pakratytumėte produktus jiems kepat. Įstumus krepšelį atgal, prietaisas ir toliau veiks pagal pasirinktą nuostatą.
11. Ištuštinkite krepšelį sudėdami maistą į dubenį arba ant lėkštės. Norėdami išimti didelius ar trapius produktus, kelkite produktus iš krepšelio žnyplėmis. Norėdami išimti produktus (pvz., jautieną, vištieną, mėsą, visus riebius produktus ir esant krepšelio apačioje surinktą riebalų iš produktų pertekliui), naudokite žnyples, kad paimtumėte produktus po vieną. Norėdami išimti produktus (pvz., bulvytes, daržoves ar produktus nesant riebalų iš produktų pertekliaus), ištraukite krepšelį ir supilkite produktus į indus.
12. Baigus kepti, jei reikia, prietaisas yra iškart paruoštas kepti kitą produktų porciją.

#### KEPIMO PATARIMAI

1. Optimalus skrudintų bulvyčių kiekis yra 400 gramų.
2. Pridėkite 3 minutes prie paruošimo laiko, kai prietaisas yra šaltas, arba galite maždaug 4 min. leisti prietaisui įkaisti be produktų viduje.
3. Kai kuriuos produktus reikia papurtyti įpusėjus kepimo laikui. Norėdami papurtyti ar apversti ingredientus, ištraukite krepšelį iš prietaiso už rankenos ir jį papurtykite arba apverskite produktus šakute (arba žnyplėmis). Tuomet įstumkite krepšelį atgal į prietaisą.
4. Taip pat galite naudoti skrudintuvę produktams pašildyti. Norėdami pašildyti produktus, nustatykite 150 °C temperatūrą iki 10 min.
5. Produktai su sausų džiovėsių plutele bus traškesni apšlakščius juos trupučiu augalinio aliejaus.
6. Į prietaisą įdėkite kepimo formą arba orkaitei skirtą indą, jei norite kepti pyragą, apkepą ar kitus trapius produktus.
7. Prietaise neruoškite ypač riebių produktų, pvz., dešrų.

#### DĖMESIO:

1. Nemerkite korpuso į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
2. Saugokite, kad į prietaisą nepatektų skysčio, kad išvengtumėte elektros smūgio ar trumpojo jungimo.
3. Laikykite visus produktus krepšelyje, kad jie nesiliestų prie kaitinimo elementų.
4. Neuždenkite veikiančio prietaiso oro įsiurbimo ir išleidimo angų. Palikite bent 10 cm laisvos vietos aplink prietaisą ir virš jo.
5. Pripylus į krepšelį aliejaus, gali kilti gaisro pavojus!
6. Nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
7. Išimdami krepšelį iš prietaiso, saugokitės karštų garų ir oro.
8. Veikiant per oro išleidimo angą sklinda karšti garai. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angos.
9. Nedelsdami išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio, jei matote, kad iš prietaiso sklinda tamsūs dūmai, nes tai reiškia, kad maistas yra perkepęs arba prietaisas sugedo.

#### KEPIMO LENTELĖ

Šioje lentelėje nurodomi maisto produktų kiekiai, reikalinga temperatūra ir kepimo laikas. Jei instrukcijos ant produkto pakuotės nesutampa su šioje lentelėje nurodytomis vertėmis, reikia laikytis nurodymų ant pakuotės.

Tipas	Min.–maks. maisto produktų kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Apvertimas	Papildoma informacija
Bulvytės	200–650	20–25	200	Apvertimas	
Šonkauliukai	100–450	20–25	180	Apvertimas	



Krevetės	100–450	10–15	180	Apvertimas	
Pyragas	100–450	8–15	200	Apvertimas	Pridėti 1/2 šaukšto aliejaus
Kulšėlės	100–600 1–6 vnt.	18–25	180	Apvertimas	Pridėti 1/2 šaukšto aliejaus
Jautienos kepsnys	100–450 1–5 vnt.	18–21	180	Apvertimas	Pridėti 1/2 šaukšto aliejaus
Žuvis	100–450	10–15	180	Apvertimas	

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš tvarkydami ar valydami prietaisą, apie 30 min. leiskite jam atvėsti. Reguliariai valykite prietaisą iš vidaus ir išorės.
  2. Prietaiso išorę ir vidų valykite drėgna šluoste ir nusauskite minkšta švaria šluoste.
  3. Niekada nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.
  4. Išimkite krepšelį, kad prietaisas greičiau atvėstų. Krepšelį ir kepimo groteles plaukite karštame vandenyje su plovimo skysčiu ir nešiurkščia kempine. Prieš naudodami gerai išdžiovinkite.
- Pastaba. Krepšelį ir kepimo groteles galima plauti indaplovėje.

### TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
<b>Prietaisas neveikia.</b>	Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo.	Įkiškite elektros kištuką į įžemintą sieninį lizdą.
	Nepaspaudėte įjungimo / išjungimo mygtuko, kad įjungtumėte prietaisą.	Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą.
<b>Produktai ne iki galo iškepę.</b>	Per didelis maisto kiekis krepšelyje.	Į krepšelį dėkite mažesnes produktų porcijas. Mažesnės porcijos iškepa tolygiau.
	Per žema temperatūra arba nepakanka laiko.	Padidinkite temperatūrą arba ilgiau kepkite.
<b>Produktai nevienodai apkepę.</b>	Kai kuriuos maisto produktus gali reikėti papurtyti įpusėjus kepimui.	Papurtykite produktus įpusėjus kepimui.
<b>Kepti užkandžiai netraškūs</b>	Naudojote užkandžius, kuriuos reikia kepti įprastoje skrudintuvėje.	Norėdami, kad užkandžiai būtų traškesni, naudokite orkaitėje kepamus užkandžius arba juos šiek tiek patepkite aliejumi.
<b>Iš prietaiso sklinda balti dūmai.</b>	Ruošiate riebius produktus.	Kai kepatė riebius produktus, aliejus teka į krepšelį. Nuo riebalų sklinda balti dūmai ir gali įkaisti keptuvė. Tai neturi įtakos kepimo rezultatams ir nekenkia prietaisui.
	Krepšelyje vis dar yra riebalų likučių, likusių nuo ankstesnio kepimo.	Po kiekvieno naudojimo tinkamai išvalykite krepšelį.
<b>Skrudintos bulvytės apkepusios nevienodai.</b>	Naudojote netinkamas bulves.	Naudokite šviežias bulves.
	Prieš kepdami gerai nuskalavote bulvių šiaudelių.	Tinkamai nuskalaukite bulvių šiaudelius, kad nuo jų paviršiaus pašalintumėte krakmolą.
<b>Skrudintos bulvytės netraškios.</b>	Bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse.	Prieš įpildami aliejaus įsitikinkite, kad bulvių šiaudeliai buvo tinkamai nusauskinti.
		Kad bulvytės būtų traškesnės, supjaustykite jas mažesniais šiaudeliais.
		Įpilkite šiek tiek aliejaus, kad būtų traškiau.

## TECHNINIAI DUOMENYS

Darbinė įtampa: 220-240V ~ 50-60Hz

Energijos sąnaudos: 1450W

## GARANTIJA IR KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Prieš mūsų prietaisus pristatant, jiems atliekama griežta kokybės kontrolė. Jei, nepaisant visos priežiūros, gamybos arba gabenimo metu prietaisas buvo pažeistas, grąžinkite prietaisą pardavėjui. Be teisės aktais nustatytų teisių, pirkėjas gali reikalauti pagal tolesnės garantijos sąlygas:

Įsigytam prietaisui mes taikome 2 metų garantiją, skaičiuojant nuo pirkimo dienos. Jei įsigijote prekę su defektais, galite ją grąžinti tiesiai į pirkimo vietą.

Defektams, atsiradusiems dėl netinkamo prietaiso naudojimo ir gedimų dėl intervencijos ir remonto, kuriuos atliko trečiosios šalys, arba neoriginalių dalių montavimo, ši garantija negalioja. Visada išsaugokite pirkimo kvitą, nes be jo negalėsite reikalauti jokios garantijos. Jei gedimas atsirado dėl instrukcijos nesilaikymo, garantija negalios, ir jei dėl to atsiradus žala, mes nebūsime atsakingi. Mes nebūsime atsakingi už materialinę žalą ir sužalojimus dėl netinkamo naudojimo jeigu instrukcijos nebuvo tinkamai laikomasi. Jei buvo pažeisti priedai, nereiškia, kad bus pakeistas visas prietaisas. Tokiu atveju susisiekite su mūsų serviso skyriumi. Sudužus stiklui arba sulūžus plastikinėms dalims, visada taikomas mokestis. Medžiagų arba dalių, kurios gali nusidėvėti, defektams, taip valymui, techninei priežiūrai arba šių dalių keitimui garantija netaikoma ir už tai reikia mokėti.

## APLINKAI NEKENKIANČIS IŠMETIMAS



Perdirbimas – Europos Direktyva 2012/19/ES

Šis ženklinaimas rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.

Siekiant apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimos žalos, keliamos nekontroliuojamai

šalinamų atliekų, skatinant tvarų pakartotinį materialijų išteklių panaudojimą, šį gaminį reikia atsakingai perdirbti. Norint grąžinti panaudotą prietaisą, reikia kreiptis į šio tipo atliekų surinkimo įmonę arba į mažmenininką, iš kurio buvo įsigytas šis gaminys. Minėtosios įmonės gali paimti šį gaminį aplinkai nežalingam perdirbimui.

Emerio Deutschland GmbH (Nėra techninės priežiūros centro adreso)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

## Klientų aptarnavimo tarnyba:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu