

**EMERIO®**

**AF-126624.1**



***Smart Fryer Multi Oven (EN)***

***Smart Fryer Multiofen (DE)***

***Multi-friteuse intelligente (FR)***

***Smart Fryer Multi Oven (NL)***

***Inteligentny piekarnik wielofunkcyjny (PL)***



## Content – Inhalt – Teneur – Inhoud – Treść

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 11 -
Mode d'emploi – French .....	- 21 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 31 -
Instrukcja obsługi – Polish .....	- 41 -

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

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

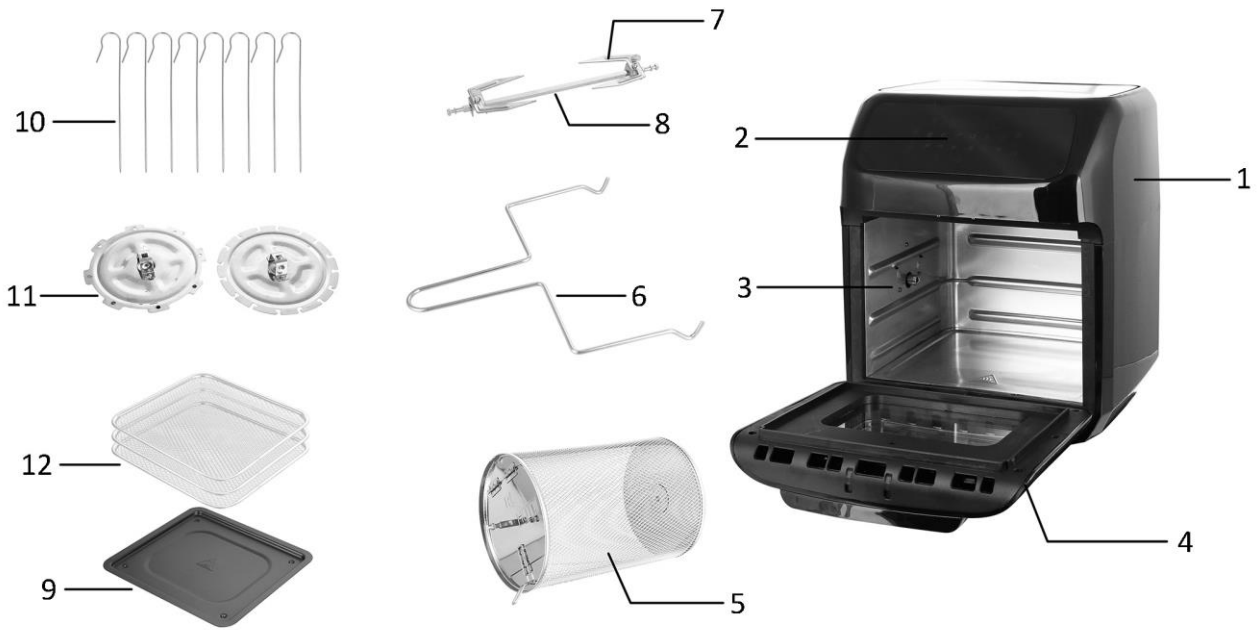
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from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

25. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
26. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
27. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
28. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.



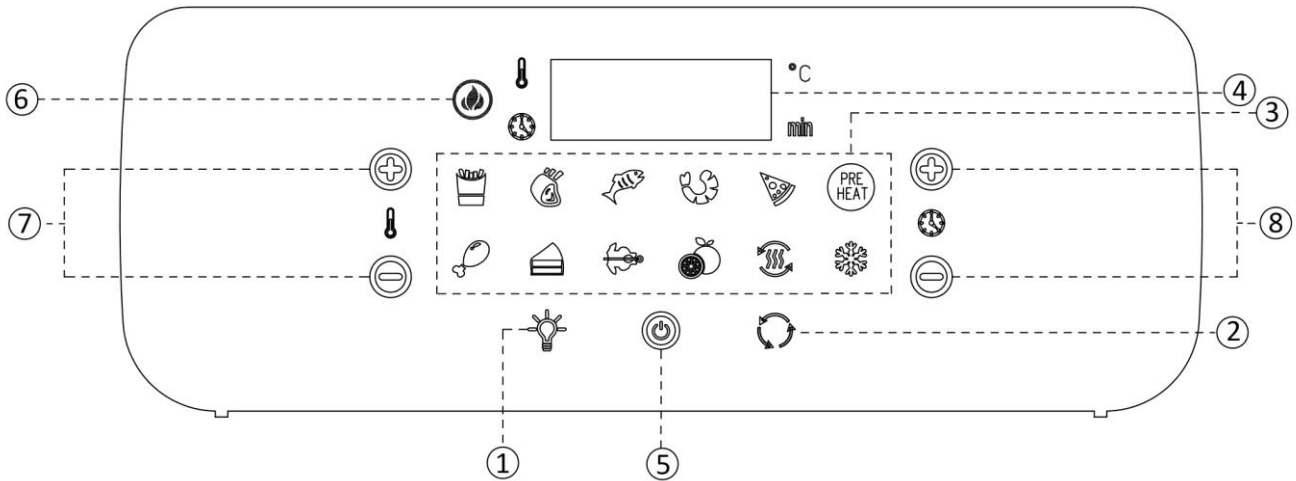
29. **Caution, hot surface.**  
**WARNING!!** Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
31. Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
32. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
33. Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the device.
34. Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.

**PARTS DESCRIPTION**



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

**Control panel**



- |   |
|---|
| 1. Cooking chamber lamp                                 |
| 2. Rotating function                                    |
| 3. Menu list  |
| 4. Digital display                                      |
| 5. On/Off switch button                                 |
| 6. Heating icon   |
| 7. Temperature increasing "+" / decreasing "-" buttons  |
| 8. Cooking time increasing "+" / decreasing "-" buttons |



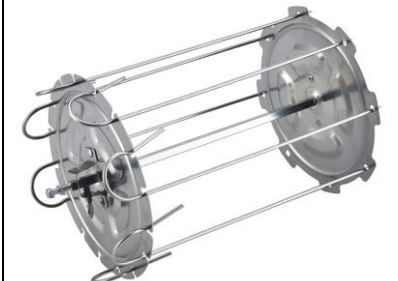
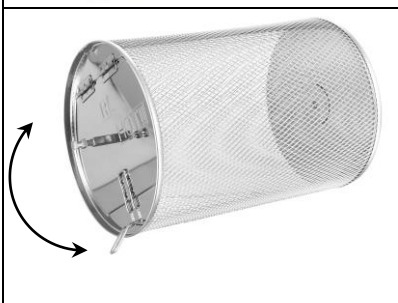
## BEFORE USE



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


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. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
2. Open the cooking chamber by the door handle and put in the food to be cooked. Choose your desired accessories:

	<b>Baking rack:</b> The baking racks are intended for drying. However, they can also be used for crisping, warming up etc. The heating element is located at the top. In the upper position, the food will be cooked faster and crispy. The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides. The bottom position is suitable for gentle cooking. Insert the rack into the cooking chamber. Choose your desired cooking position.
	<b>Rotisserie spit rod with forks:</b> to cook large pieces of meat. Have the rotisserie spit rod across the centre of the food you are going to prepare. Fix the food with the forks; secure with screws. Do not secure over the notches which mark the outermost positions for the locking screws. Plug one end of the rotisserie spit rod into the round holder on the left-hand side of the cooking chamber, and then hang the other end of the rotisserie spit rod into the support on the right-hand side of the cooking chamber.
	<b>Rotisserie spit rod with skewers and wheel discs:</b> Insert the rotisserie spit rod into the wheel discs. Secure with the locking screws. Insert the skewers with meat into the wheel discs. Make sure the skewers are locked in position. Plug one end of the rotisserie spit rod into the round holder on the left-hand side of the cooking chamber, and then hang the other end of the rotisserie spit rod into the support on the right-hand side of the cooking chamber.
	<b>Rotating basket:</b> to cook chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings. Open the rotating basket by the flap. Fill the rotating basket no more than $\frac{3}{4}$ full with food. Do not overfill the basket with ingredients. Otherwise, the food will not be cooked evenly. Close the basket and make sure it is shut correctly so that it cannot open during cooking process. Insert the basket into the cooking chamber according to the direction marks on two sides of the basket: L= Left; R= Right.

3. Place the oil tray on the bottom to collect the dripping oils.
4. Close the cooking chamber and plug in. The buzzer sends out a beep sound. The digital display and control panel flash once while the indicator light of the key “” keeps on. The appliance enters into standby mode. Under standby mode, only the key “” is operable; others are not.

5. Press the key  under standby mode, the buzzer sends out a beep sound. The appliance enters into setting mode. All the indicator lights (except for the heating icon) on the control panel illuminate. The digital display shows the default working temperature (185°C) and the default working time (15 minutes) alternately. Under setting mode, all the keys are operable.
6. Press the keys on the menu list to choose your desired food type to be cooked. The working temperature and working time are in default. You can also press the keys “+” / “-” to set your own working temperature (adjusted from 80 - 200°C) and working time (adjusted from 1 - 90 minutes) manually. Note: If no operation of the keys over 4 seconds, the appliance will begin to work automatically.

Two more functions:

- : If you would like to check the food condition during cooking process, press the key to turn on the lamp inside the cooking chamber. Press the key again, the lamp will be turned off.
  - : Press the key to turn on the rotating function when rotisserie spit rod or rotating basket is used. Press the key again, the rotating will stop.
7. After the setting is finished, press the key  to start the appliance. The appliance enters into working mode. The digital display shows the set working temperature and the remaining working time.
  8. During working, the digital display shows the countdown time till “OFF” and then the appliance turns into shutdown mode. For example: 08→07→...→01→OFF (shutdown mode). When the appliance enters into shutdown mode, the heating element stops working immediately and the fan keeps on running for approx. 26 seconds. With 5 long beep sounds, the appliance enters into standby mode. You can also press the key  to shut down the appliance manually.
  9. Open the cooking chamber to take out the food. Check if the ingredients are ready. If not, set the working time to a few extra minutes. Then press the key  to start the appliance again. You can also open the cooking chamber to check the ingredients during cooking process. The appliance will stop working immediately. Close the cooking chamber and the unit will continue to work with the setting. Press the keys “+” / “-” to adjust the working temperature/time as needed.
  10. After use, remove the mains plug from the wall socket. Always use the oven gloves and the handle (for rotisserie spit rod and rotating basket) to take the food out of the appliance.

Note: The device has overheating protection. It switches off if it is overloaded. In this case, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely.

**Tips:**

- Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
- Place a baking tin or oven dish in the appliance when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile foods.















### Warning

1. During the cooking process, the accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. NEVER place accessories directly on a counter top or table.
2. Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.
3. Never cook or reheat liquids 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. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working.
4. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
5. 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.
6. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes.

### Menu list for reference

Symbol	Programme	Temperature	Cooking time
	Chips	200 °C	15 min
	Steaks / cutlets	175 °C	25 min
	Fish	165 °C	15 min
	Shrimps	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Chicken	185 °C	40 min
	Baking	160 °C	30 min
	Rotary grilling (with automatic rotating function)	190 °C	30 min
	Drying	30 °C	2 h
	Heat up	115 °C	12 min
	Preheat	80 °C	5 min
	Frozen food	200 °C	20 min

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

### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.

4. Rinse all the used accessories with dish soap and warm water. Clean thoroughly and dry well before use. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand. All the accessories are dishwasher safe.
5. Do not immerse the main unit in water or other liquids! Do not place it in the dishwasher!
6. Clean the main unit and the used accessories after each use to prevent germ formation and burning of food residues. Do not allow food residues to dry on.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the following steps, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The door is not closed properly.	Close the door.
	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Push the mains plug into the plug socket as far as it will go.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
The food has not been cooked evenly.	Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.	Place food with a longer cooking time in the device first, and then add ingredients with a shorter cooking time later.
	Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare items of food with different cooking temperatures one after another.
	The set cooking time was too short or the temperature was too low.	Increase the cooking time or temperature.
	The rotating basket or baking rack is overfilled.	Reduce the amount of food.
	The items of food are piled on top of one after another.	Spread the food and mix it around from time to time.
The food is slightly burnt.	The selected temperature is too high or the cooking time is too long.	Reduce the temperature or cooking time.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into narrow pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
During use, an unpleasant smell or smoke is detected.	The device is dirty.	Follow the instructions in the section "cleaning and maintenance".
	Too much oil or grease.	Remove excessive oil or grease.
Error messages E1 or E2	The sensor is defective.	Contact the customer service department.

## 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 Pflege“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.

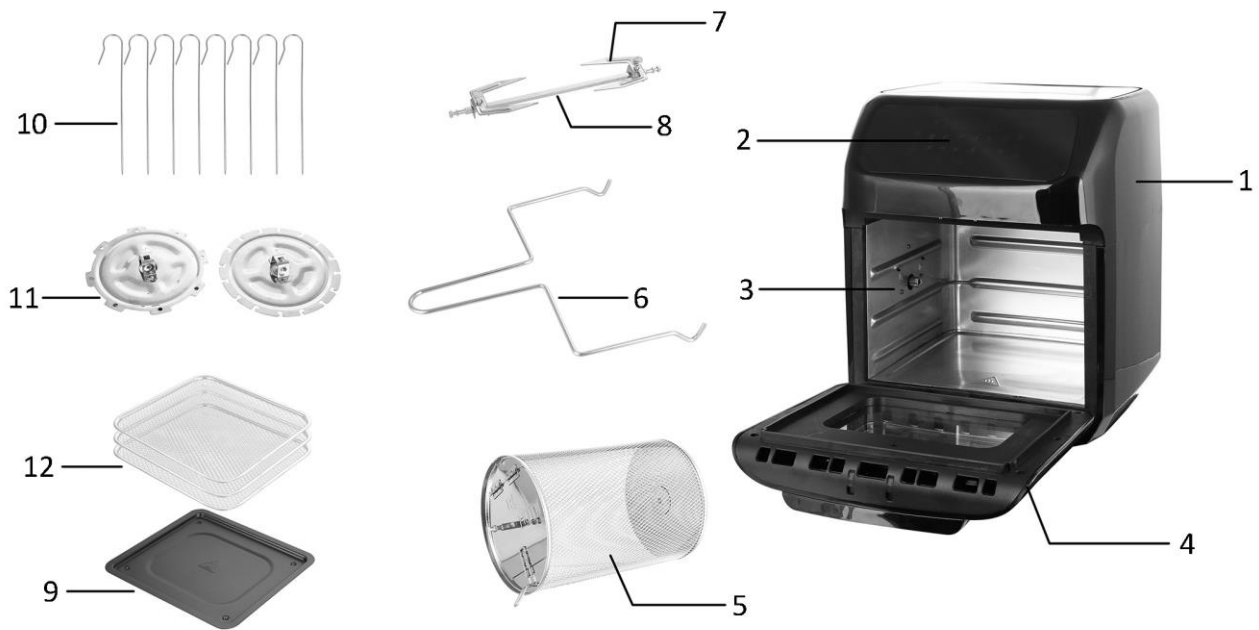
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
25. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 12 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
26. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.

27. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
28. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.



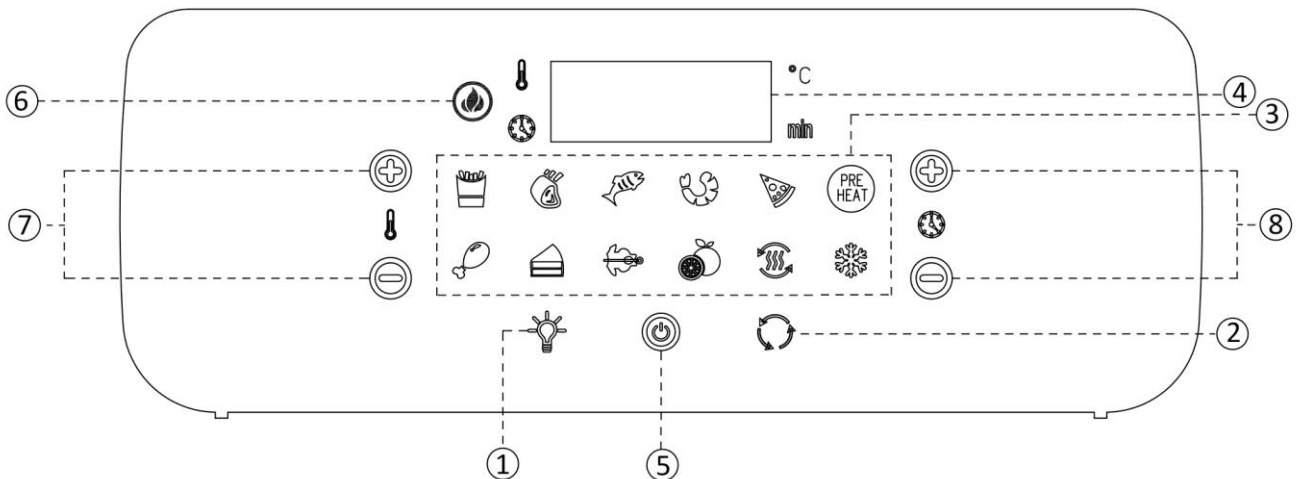
29. **Vorsicht – heiße Oberfläche.**  
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
30. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
31. Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern mit hoher elektrischer Leistung an eine Mehrfachsteckdose an, um Überlastung und einen möglichen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
32. Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen des Geräts und achten Sie darauf, dass diese Öffnungen nicht verstopfen.
33. Achten Sie darauf, dass Speisen, die Öl und Fett enthalten, nicht überhitzt werden. Stellen Sie keine mit Öl oder Flüssigkeit gefüllten Behälter in das Gerät.
34. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab. Es besteht Brandgefahr durch Überhitzung.

## TEILEBESCHREIBUNG



- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 1. Hauptgerät                                | 7. Spießgabel           |
| 2. Bedienfeld                                | 8. Grillspieß           |
| 3. Garraum                                   | 9. Fettauffangschale    |
| 4. Tür                                       | 10. Schaschlikspieße    |
| 5. Rotierender Korb                          | 11. Drehscheiben        |
| 6. Griff für Grillspieß und rotierenden Korb | 12. Backblech (3 Stück) |

## BEDIENFELD



- |   |
|---|
| 1. Garraumlampe                           |
| 2. Rotationsfunktion                      |
| 3. Menüliste                              |
| 4. Digitalanzeige                         |
| 5. Ein-/Ausschalter                       |
| 6. Heizsymbol                             |
| 7. Tasten Temperatur „+“ / Temperatur „-“ |
| 8. Tasten Garzeit „+“ / Garzeit „-“       |






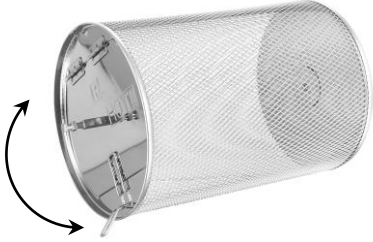
## VOR DEM GEBRAUCH




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

Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch etwa 10 Minuten laufen, um alle Produktionsrückstände abzubrennen. Stellen Sie sicher, dass eine gute Belüftung gewährleistet ist. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, breitet sich vom Gerät etwas Rauch und ein typischer Geruch aus. Dies ist normal und wird bald aufhören.






## GEBRAUCH

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

	<p><b>Backblech:</b> Die Backbleche sind zum Trocknen bestimmt. Sie können allerdings auch zum Aufbacken, Aufwärmen usw. verwendet werden. Das Heizelement befindet sich oben. In der oberen Position werden die Speisen schneller gegart und das Ergebnis ist knusprig. Die mittlere Position empfiehlt sich für gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten. Die untere Position eignet sich für schonendes Garen. Schieben Sie das Backblech in den Garraum. Wählen Sie die gewünschte Garposition.</p>
	<p><b>Grillspieß mit Gabeln:</b> zum Grillen großer Fleischstücke. Stecken Sie den Grillspieß längs durch das Fleisch, das Sie zubereiten möchten. Fixieren Sie das Fleisch mit den Gabeln; sichern Sie den Spieß mit den Schrauben. Schrauben Sie die Schrauben nicht hinter den Kerben fest, die die äußerste Position für die Befestigungsschrauben markieren. Stecken Sie das eine Ende des Grillspießes in die runde Halterung an der linken Wand des Garraums, und hängen Sie dann das andere Ende des Grillspießes in die Halterung an der rechten Wand des Garraums ein.</p>
	<p><b>Grillspieß mit Schaschlikspießen und Drehscheiben:</b> Stecken Sie den Grillspieß in die Drehscheiben. Fixieren Sie ihn mit den Befestigungsschrauben. Stecken Sie die Schaschlikspieße mit Fleisch in die Drehscheiben. Achten Sie darauf, dass die Schaschlikspieße eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Grillspießes in die runde Halterung an der linken Wand des Garraums, und hängen Sie dann das andere Ende des Grillspießes in die Halterung an der rechten Wand des Garraums ein.</p>
	<p><b>Rotierender Korb:</b> für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelspeisen, Gemüsestücken, Fleisch und Tiefkühlprodukte wie Hähnchen-Nuggets oder Tintenfischringe. Öffnen Sie die Klappe des rotierenden Korbs. Befüllen Sie den rotierenden Korb zu höchstens <math>\frac{3}{4}</math> mit Gargut. Überfüllen Sie den Korb nicht mit Zutaten. Sonst werden die Lebensmittel nicht gleichmäßig gegart. Schließen Sie den Korb und achten Sie darauf, dass er korrekt verschlossen ist, und sich während des Garvorgangs nicht öffnen kann. Hängen Sie den Korb gemäß den Richtungsmarkierungen an beiden Seiten des Korbs in den Garraum: L = links; R = rechts</p>

3. Stellen Sie die Fettauffangschale auf den Boden, um tropfendes Fett aufzufangen.
4. Schließen Sie den Garraum und verbinden Sie das Gerät mit der Stromquelle. Der Buzzer erzeugt einen Piepton. Das digitale Display und das Bedienfeld blinken einmal, wohingegen die Anzeigeleuchte der Taste „“ dauerhaft leuchtet. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus. Im Stand-by-Modus ist nur die Taste „“ bedienbar; die anderen können nicht bedient werden.
5. Drücken Sie die Taste „“ im Stand-by-Modus, der Buzzer erzeugt daraufhin einen Piepton. Das Gerät schaltet in den Einstell-Modus. Alle Anzeigeleuchten (außer dem Heizsymbol) auf dem Bedienfeld leuchten nun. Das digitale Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Gartemperatur (185°C) und die voreingestellte Garzeit (15 Minuten) an. Im Einstell-Modus sind alle Tasten bedienbar.
6. Drücken Sie die Tasten auf der Menüliste, um die gewünschte Speise auszuwählen. Die Gartemperatur und die Garzeit sind voreingestellt. Sie können auch die Tasten „+“ / „-“ drücken, um Ihre bevorzugte Gartemperatur (von 80 bis 200°C) und Garzeit (von 1 bis 90 Minuten) manuell einzustellen. Hinweis: Wenn 4 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ein.

Zwei weitere Funktionen:

- „“: Wenn Sie während des Garvorgangs die Lebensmittel prüfen möchten, drücken Sie diese Taste, um die Lampe im Garraum einzuschalten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Lampe auszuschalten.
  - „“: Drücken Sie die Taste, um die Rotationsfunktion zu aktivieren, wenn der Grillspieß oder rotierende Korb verwendet wird. Drücken Sie die Taste erneut, um die Rotation abzubrechen.
7. Drücken Sie nach dem Einstellen die Taste „“, um das Gerät zu starten. Das Gerät schaltet in den Garmodus. Das digitale Display zeigt die Gartemperatur und die verbleibende Garzeit an.
  8. Während des Garvorgangs zeigt das digitale Display die Countdown-Zeit bis „OFF“ an. Das Gerät schaltet in den Stopp-Modus. Zum Beispiel: 08→07→...→01→OFF (Stopp-Modus). Im Stopp-Modus schaltet sich das Heizelement sofort aus, und der Lüfter läuft etwa 26 Sekunden lang weiter. Das Gerät schaltet mit fünf langen Pieptönen in den Standby-Modus. Sie können auch die Taste „“ drücken, um das Gerät manuell auszuschalten.
  9. Öffnen Sie den Garraum, um die Speisen herauszunehmen. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, verlängern Sie die Garzeit um einige Minuten. Drücken Sie dann die Taste „“, um das Gerät erneut zu starten. Sie können auch den Garraum öffnen, um die Speisen während des Garvorgangs zu prüfen. Das Gerät stoppt sofort. Schließen Sie den Garraum, das Gerät setzt den Betrieb dann mit der Einstellung fort. Drücken Sie die Tasten „+“ / „-“, um Gartemperatur/Garzeit nach Bedarf anzupassen.
  10. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Griff (für den Grillspieß und den rotierenden Korb), wenn Sie die Speisen aus dem Gerät nehmen.

Hinweis: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei Überlastung schaltet es ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

### Tipps:

- Durch Wenden oder Drehen kleinerer Speisen nach der Hälfte der Garzeit werden alle Stücke gleichmäßig gegart.
- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen oder Quiche eine Back- oder Auflaufform. Auch zum Garen empfindlicher Speisen wird eine Form empfohlen.













### Warnung

1. Während des Garvorgangs wird das Zubehör sehr heiß. Wenn Sie es herausnehmen, um den Garfortschritt zu überprüfen, stellen Sie es auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Fläche. Stellen Sie Zubehör NIEMALS direkt auf eine Theke oder einen Tisch.
2. Kochgeschirr wird beim Garen mit Heißluft stark erhitzt. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und handhaben Sie das Geschirr mit Vorsicht, um VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.
3. Kochen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten im Gerät.

### VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden.
4. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Geräteinnenseiten.
5. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
6. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern.

### Menüliste

Symbol	Programm	Temperatur	Garzeit
	Pommes frites	200 °C	15 min
	Steaks / Koteletts	175 °C	25 min
	Fisch	165 °C	15 min
	Garnelen	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Hühnerfleisch	185 °C	40 min
	Backen	160 °C	30 min
	Grillen am Spieß (mit automatischer Drehung)	190 °C	30 min
	Trocknen	30 °C	2 h
	Aufwärmen	115 °C	12 min
	Vorheizen	80 °C	5 min
	Tiefkühlkost	200 °C	20 min

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Waschen Sie alle gebrauchten Zubehörteile mit Geschirrspülmittel und warmem Wasser ab. Reinigen Sie das Zubehör gründlich und trocknen Sie es vor dem Gebrauch sorgfältig ab. Bei hartnäckiger Verschmutzung wird empfohlen, das Zubehör vorher in warmem Wasser mit Spülmittel einzuweichen. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Nicht in die Spülmaschine stellen!
6. Reinigen Sie das Gerät und das verwendete Zubehör nach jedem Gebrauch, um Keimbildung und die Verbrennung von Speiseresten zu vermeiden. Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen.

## PROBLEMBEHEBUNG

Falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie zunächst, ob Sie das Problem selbst beheben können. Wenn sich das Problem mit nachfolgenden Maßnahmen nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



Versuchen Sie nicht, ein Elektrogerät selbst zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür schließen.
	Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Netzstecker bis zum Anschlag in die Steckdose stecken.
	Steckdose defekt.	Andere Steckdose versuchen.
Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten wurden gleichzeitig zubereitet.	Speisen mit längerer Garzeit zuerst ins Gerät geben und einige Zeit später die Speisen mit kürzerer Garzeit hinzufügen.
	Speisen mit unterschiedlichen Gartemperaturen wurden gleichzeitig zubereitet.	Speisen mit unterschiedlichen Gartemperaturen der Reihe nach garen.
	Eingestellte Garzeit zu kurz oder Temperatur zu niedrig.	Garzeit oder Temperatur erhöhen.
	Rotierender Korb oder Backblech überfüllt.	Speisenmenge verringern.
	Die Speisen liegen aufeinander.	Gargut ausbreiten und gelegentlich durchmischen.
Speisen angebrannt.	Eingestellte Temperatur zu hoch oder Garzeit zu lang.	Temperatur oder Garzeit verringern.
Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Die Kartoffeln enthalten zu viel Wasser.	Kartoffeln in schmale Stücke schneiden. Kartoffelstücke mit Küchentuch trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.
Unangenehmer Geruch oder Rauch während des Betriebs.	Gerät ist verschmutzt.	Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben reinigen.

	Zu viel Öl oder Fett.	Überschüssiges Öl oder Fett entfernen.
Fehlermeldungen E1 oder E2	Sensor defekt.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 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. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
24. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
25. N'installez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 12 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez rien sur l'appareil.
26. Cette friteuse à air chaud dégage de la vapeur brûlante par ses ouvertures de sortie d'air lorsqu'elle fonctionne. N'approchez pas vos mains ou votre visage des jets de vapeur brûlants des sorties d'air. De même, faites attention à ne pas vous brûler avec l'air et la vapeur brûlants lorsque vous retirez le panier de l'appareil.

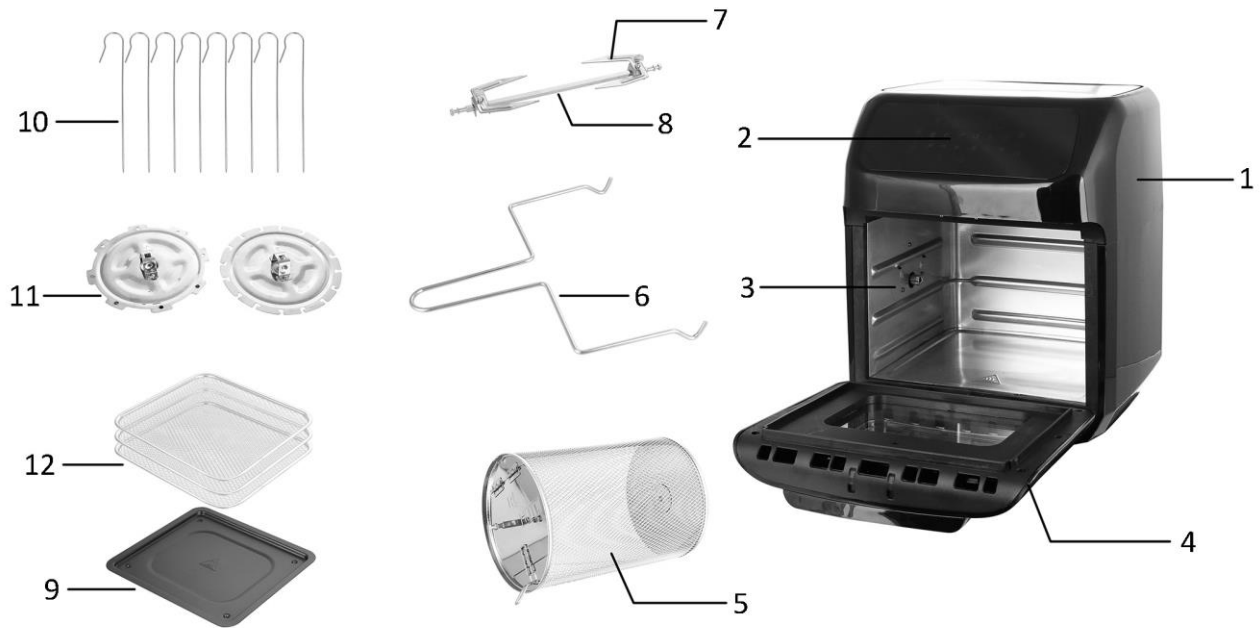


27. Si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
28. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que l'élément chauffant et la zone l'entourant sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement parfait.



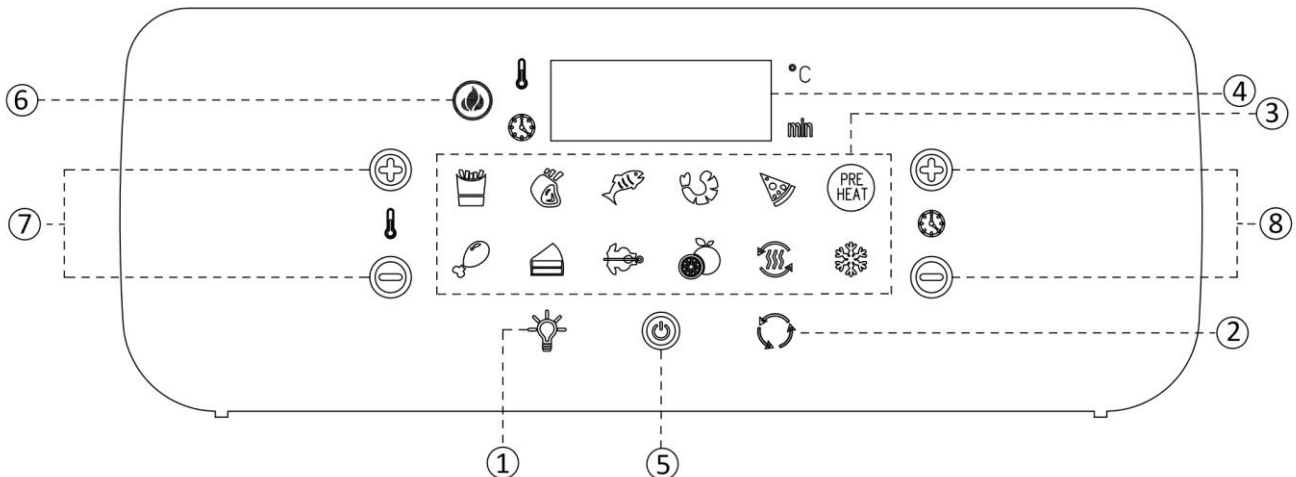
29. Attention, surface chaude.  
AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
30. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.
31. Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise avec d'autres appareils (haute puissance) afin d'éviter les risques de surcharge et de court-circuit (incendie).
32. N'insérez rien dans les orifices de ventilation de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne sont pas bouchés.
33. Assurez-vous que les aliments à base d'huile et de graisses ne sont pas surchauffés. Ne placez aucun récipient rempli d'huile ou d'un autre liquide dans l'appareil.
34. Ne recouvrez pas l'appareil lors de son fonctionnement afin de d'éviter qu'il ne prenne feu.

## DESCRIPTION DES COMPOSANTS



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

## PANNEAU DE CONTROLE



- |   |
|---|
| 1. Lampe de chambre de cuisson  |
| 2. Fonction de rotation   |
| 3. Liste de menus   |
| 4. Écran digital  |
| 5. Bouton marche/arrêt  |
| 6. Icône du chauffage   |
| 7. Touches d'augmentation « + »/de diminution « - » de la température   |
| 8. Touches d'augmentation « + »/de diminution « - » du temps de cuisson |


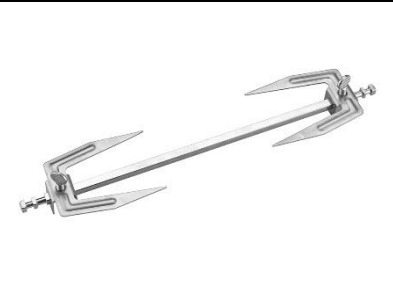

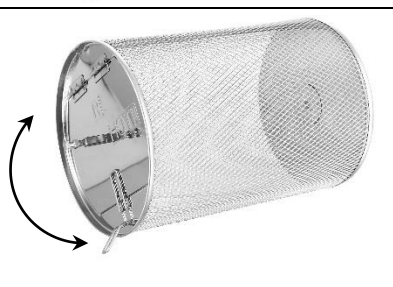
## AVANT TOUTE UTILISATION




Lisez les instructions dans leur intégralité, et conservez-les pour référence future. Utiliser cet appareil avec une prise équipée d'une mise à la terre seulement. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez l'appareil selon le paragraphe « Nettoyage et entretien ». Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques.

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

	<b>Grille de cuisson :</b> Les grilles de cuisson sont utilisées pour le séchage. Cependant, elles peuvent également être utilisées pour faire croustiller, réchauffer, etc. L'élément chauffant est situé en haut. En position haute, les aliments seront cuits plus rapidement et seront croustillants. La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir un chauffage uniforme de tous les côtés. La position inférieure convient à la cuisson douce. Insérez la grille dans la chambre de cuisson. Choisissez votre position de cuisson désirée.
	<b>Tige de tournebroche avec fourches :</b> pour cuire de gros morceaux de viande. Insérez la tige de tournebroche au centre des aliments que vous allez préparer. Fixez les aliments avec les fourches. Ne fixez pas les broches par-dessus les encoches qui indiquent les positions les plus à l'extérieur pour les vis de blocage. Insérez l'une des extrémités de la tige de la broche dans le support rond situé à gauche de la chambre de cuisson, puis posez l'autre extrémité de la tige de la broche dans le support situé à droite de la chambre de cuisson.
	<b>Tige de tournebroche avec brochettes et disques de roue :</b> Insérez la tige de tournebroche dans les disques de roue. Fixez avec les vis de blocage. Insérez les brochettes avec de la viande dans les disques de roue. Assurez-vous que les brochettes sont bien fixées en position. Insérez l'une des extrémités de la tige de la broche dans le support rond situé à gauche de la chambre de cuisson, puis posez l'autre extrémité de la tige de la broche dans le support situé à droite de la chambre de cuisson.
	<b>Panier rotatif :</b> pour cuire des frites ou d'autres produits à base de pommes de terre, des légumes en morceaux, de la viande et des produits surgelés tels que des nuggets de poulet ou des rondelles de calmars. Ouvrez le panier rotatif en soulevant le volet. Remplissez le panier rotatif au $\frac{3}{4}$ maximum. Ne remplissez pas trop le panier d'aliments. Sinon, les aliments ne seront pas cuits uniformément. Fermez le panier et assurez-vous qu'il est correctement fermé pour qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant la cuisson. Insérez le panier dans la chambre de cuisson en respectant les repères indiqués sur les deux côtés du panier : L = Gauche ; R = Droite.

3. Placez le bac à huile sur le fond pour recueillir les écoulements d'huile.
4. Fermez la chambre de cuisson et branchez l'appareil. La sonnerie émet un bip sonore. L'affichage numérique et le panneau de contrôle clignotent une fois tandis que l'indicateur de la touche  reste allumé. L'appareil se met en mode de veille. En mode de veille, seule la touche  peut fonctionner ; les autres touches sont désactivées.
5. Appuyez sur la touche  en mode de veille, la sonnerie émet un bip sonore. L'appareil se met en mode de réglage. Tous les indicateurs (sauf l'icône du chauffage) du panneau de contrôle s'allument. L'affichage numérique indique la température de fonctionnement par défaut (185°C) et la durée de fonctionnement par défaut (15 minutes) en alternance. En mode de réglage, toutes les touches sont utilisables.
6. Appuyez sur les touches de la liste du menu pour choisir le type d'aliment que vous souhaitez cuire. La température et la durée de fonctionnement sont réglés par défaut. Vous pouvez également appuyer sur les touches « + »/« - » pour régler votre propre température de fonctionnement (de 80 à 200°C) et durée de fonctionnement (de 1 à 90 minutes) manuellement. Remarque : Si les touches ne sont pas utilisées pendant plus de 4 secondes, l'appareil se met automatiquement en marche.

Deux autres fonctions :

-  : Si vous souhaitez vérifier l'état des aliments pendant la cuisson, appuyez sur la touche pour allumer la lampe à l'intérieur de la chambre de cuisson . Appuyez de nouveau sur la touche pour éteindre la lampe.
  -  : Appuyez sur la touche pour activer la fonction de rotation lorsque la tige de tournebroche ou panier rotatif est utilisé. Appuyez à nouveau sur la touche et la rotation s'arrête.
7. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche  pour démarrer l'appareil. L'appareil se met en mode de fonctionnement. L'affichage numérique indique la température de fonctionnement réglée et la durée de fonctionnement restant.
  8. Pendant le fonctionnement, l'affichage numérique indique le compte à rebours jusqu'à «OFF», puis l'appareil se met en mode d'arrêt. Par exemple : 08→07→...→01→OFF (mode d'arrêt). Lorsque l'appareil se met en mode arrêt, l'élément chauffant cesse immédiatement de fonctionner et le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 26 secondes. Avec 5 longs bips sonores, l'appareil se met en mode veille. Vous pouvez également appuyer sur la touche «  » pour éteindre l'appareil manuellement.
  9. Ouvrez la chambre de cuisson pour sortir les aliments. Vérifiez si les aliments sont prêts. Sinon, réglez la durée de fonctionnement sur quelques minutes supplémentaires . Puis appuyez sur la touche  pour redémarrer l'appareil. Vous pouvez également ouvrir la chambre de cuisson pour vérifier les aliments pendant le processus de cuisson. L'appareil s'arrêtera de fonctionner automatiquement. Fermez la chambre de cuisson et l'appareil continuera à fonctionner avec le réglage défini. Appuyez sur les touches « + »/« - » pour régler la température / la durée de fonctionnement si nécessaire.

10. Après l'utilisation, débranchez le câble de la prise murale. Utilisez toujours des gants de four et la poignée (pour la tige de tournebroche et le panier en rotation) pour sortir les aliments de l'appareil.

Remarque : L'appareil est doté d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Il s'éteint en cas de surcharge. Dans ce cas, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement.

#### Conseils :

- Retourner ou mélanger les aliments de petite taille à mi-cuisson vous permet d'obtenir une friture homogène de tous les aliments.
- Posez un plat à pâtisserie ou un plat à four dans l'appareil pour cuire un gâteau ou une quiche. Il est également conseillé d'utiliser un plat à pâtisserie ou un plat à four lorsque vous cuisinez des aliments fragiles.











#### Avertissement



1. Lors de la cuisson, les accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous les retirez pour contrôler la cuisson, veillez à les poser sur un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur situés à proximité. NE posez JAMAIS les accessoires sur un plan de travail ou une table.
2. Les accessoires de cuisson deviennent chauds lors du processus de friture à air chaud. Portez des maniques et manipulez-les avec précaution afin d'ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURE.
3. Ne cuisinez ou ne réchauffez jamais des liquides dans l'appareil.

#### ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil ou le rincer sous le robinet.
2. Ne pas verser d'eau à l'intérieur de l'appareil, pour éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
4. Ne pas toucher la surface interne de l'appareil en fonctionnement.
5. De l'air chaud est relâché par la sortie d'air pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas approcher ni vos mains ni votre visage de l'appareil en fonctionnement.
6. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

#### Liste de menus pour référence

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Frites	200 °C	15 min
	Steaks/escalopes	175 °C	25 min
	Poisson	165 °C	15 min
	Crevettes	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Poulet	185 °C	40 min
	Pâtisseries	160 °C	30 min
	Gril rotatif (avec fonction de rotation automatique)	190 °C	30 min
	Séchage	30 °C	2 h
	Réchauffage	115 °C	12 min

	Préchauffage	80 °C	5 min
	Aliments congelés	200 °C	20 min

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

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le câble de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. Rincez tous les accessoires utilisés avec du savon à vaisselle et de l'eau chaude. Nettoyez-les et séchez-les bien avant l'utilisation. En cas de saletés tenaces, nous vous recommandons de faire tremper préalablement les accessoires dans un mélange d'eau chaude et de produit nettoyant. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
5. Ne plongez pas le boîtier principal dans l'eau ni dans aucun autre liquide ! Ne le mettez pas au lave-vaisselle !
6. Après chaque utilisation, nettoyez le boîtier principal et les accessoires utilisés afin d'éviter que des germes n'apparaissent et que les restes de nourriture ne brûlent. Ne laissez pas les restes de nourriture sécher.

### GUIDE DE DÉPANNAGE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayez tout d'abord de résoudre vous-même le problème. Si vous ne trouvez pas la solution à votre problème dans le guide de dépannage ci-dessous, contactez le service client.



N'essayez pas de réparer un appareil électrique vous-même !

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La porte n'est pas bien fermée.	Fermez la porte.
	La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise secteur.	Enfoncez le plus possible la fiche dans la prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayez de brancher l'appareil à une autre prise secteur.
Les aliments n'ont pas été cuits uniformément.	Vous avez préparé en même temps plusieurs types d'aliments nécessitant des temps de cuisson différents.	Placez d'abord les aliments nécessitant un temps de cuisson plus important dans l'appareil puis ajoutez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court par la suite.
	Vous avez préparé en même temps plusieurs types d'aliments nécessitant des températures de cuisson différentes.	Préparez les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
	Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température était trop basse.	Augmentez le temps de cuisson ou la température.
	Le panier rotatif ou la grille de cuisson sont trop remplis.	Diminuez la quantité d'aliments.
	Les aliments sont empilés les uns sur les autres.	Répartissez les aliments et mélangez-les de temps en temps.

Les aliments sont légèrement brûlés.	La température sélectionnée est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long.	Diminuez la température ou le temps de cuisson.
Les frites préparées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre contiennent trop d'eau.	Coupez les pommes de terre en morceaux plus fins. Séchez les morceaux de pomme de terre avec du papier absorbant, puis versez un filet d'huile de cuisson dessus.
Lors de l'utilisation, une mauvaise odeur ou de la fumée se dégagent de l'appareil.	L'appareil est sale.	Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
	Quantité trop importante d'huile ou de graisses.	Retirez l'excès d'huile ou de graisses.
Messages d'erreur E1 ou E2	La sonde est défectueuse.	Veillez contacter le service client.

## DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance: 1800W

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

## APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

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

16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
24. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
25. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 12 cm ruimte aan de achterkant, de zijkanten en boven het apparaat vrij. Plaats niets bovenop het apparaat.
26. Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom uit de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen. Let bovendien ook op hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
27. Trek de stekker direct uit het stopcontact als u ziet dat donkere rook uit het apparaat ontsnapt. Wacht totdat de rook is opgelost en verwijder dan de pan uit het apparaat.
28. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.

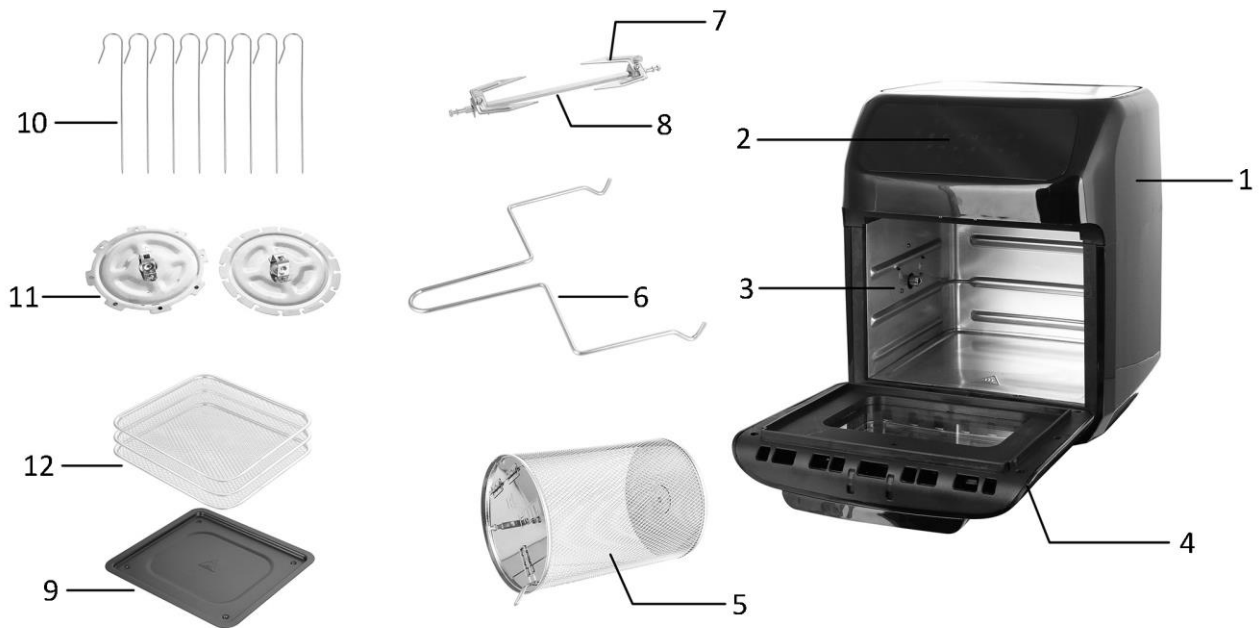


29.  Opgelet, heet oppervlak.

WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

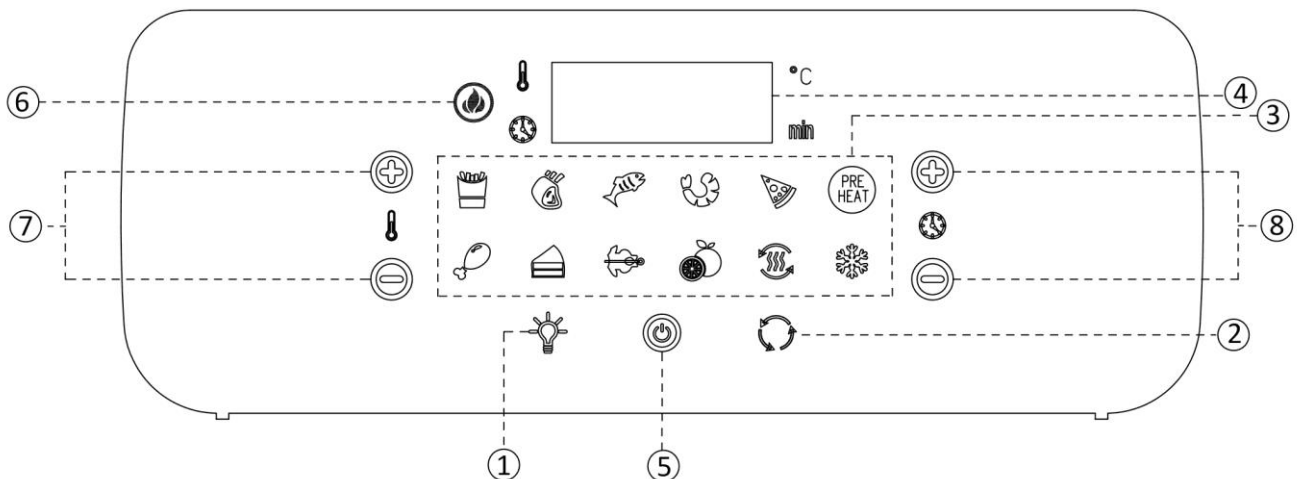
30. Hete lucht komt uit de ventilatie opening aan de achterkant van het apparaat. Zorg voor voldoende ruimte tot materialen die gevoelig zijn voor warmte, zoals glas.
31. Sluit het apparaat niet aan op een verdeelstekker waar er reeds andere apparaten (met een hoog wattage) op zijn aangesloten om overbelasting en een mogelijke kortsluiting (brand) te vermijden.
32. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en zorg dat deze nooit worden afgedekt.
33. Zorg dat levensmiddelen die olie of vet bevatten niet oververhit raken. Plaats geen bakjes gevuld met olie of een andere vloeistof in het apparaat.
34. Dek het apparaat tijdens gebruik niet af om brandgevaar te vermijden.

## OMSCHRIJVING ONDERDELEN



- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Basiseenheid                        | 7. Rotisserie vork       |
| 2. Bedieningspaneel                    | 8. Draaispit             |
| 3. Binnenruimte                        | 9. Olie opvangplaat      |
| 4. Deur                                | 10. Vleespennen          |
| 5. Draaimand                           | 11. Radschijven          |
| 6. Handvat voor draaispit en draaimand | 12. Bakrooster (3 stuks) |

## BEDIENINGSPANEEL



1. Lampje voor binnenruimte
2. Draaifunctie
3. Menulijst
4. Digitaal scherm
5. Aan/uit-knop
6. Verwarmingssymbool
7. Temperatuur verhogen '+' / verlagen '-' knoppen
8. Kooktijd verhogen '+' / verlagen '-' knoppen

## VOOR GEBRUIK



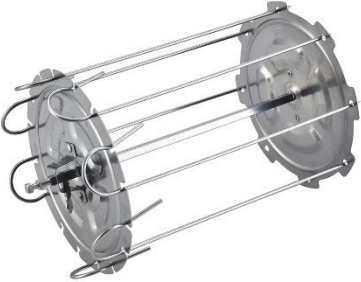
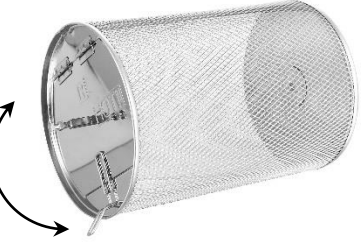
Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze om later nog eens na te kunnen kijken. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact. Voor het eerste gebruik dient u de verpakkingsmaterialen te verwijderen. Reinig het apparaat volgens de sectie "Reiniging en onderhoud".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

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. Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
2. Open de deur met behulp van de handgreep om de te bakken etenswaren in de binnenruimte te plaatsen.

Kies uw gewenste accessoires:






	<b>Bakrooster:</b> De bakroosters zijn bestemd om te drogen. Ze kunnen echter tevens worden gebruikt om te roosteren, opwarmen, etc. Het verwarmingselement bevindt zich aan de bovenkant. In de bovenste positie worden de etenswaren sneller en knapperiger gebakken. Selecteer de middelste positie om de etenswaren langs alle kanten gelijkmatig gaar te bakken. De onderste positie is geschikt om zachtjes te bakken. Breng het rooster aan in de binnenruimte. Kies uw gewenste bakpositie.
	<b>Draaispit met rotisserie vorken:</b> om grote stukken vlees te bakken. Steek het draaispit door het midden van het vlees dat u wilt bakken. Breng de vorkjes aan en zet ze stevig vast met behulp van de schroeven. Zet de vorkjes niet vast over de inkepingen, dit zijn de buitenste posities voor het vastdraaien van de schroeven. Breng één uiteinde van het draaispit aan in de ronde houder aan de linkerkant van de binnenruimte en hang het ander uiteinde van de draaispit vervolgens in de houder aan de rechterkant van de binnenruimte.
	<b>Draaispit met vleespennen en radschijven:</b> Stop het draaispit in de radschijven. Zet vast met de borgschroeven. Breng de vleespennen met het vlees aan in de radschijven. Zorg dat de vleespennen vast komen te zitten. Breng één uiteinde van het draaispit aan in de ronde houder aan de linkerkant van de binnenruimte en hang het ander uiteinde van de draaispit vervolgens in de houder aan de rechterkant van de binnenruimte.
	<b>Draaimand:</b> voor het bakken van chips en andere aardappelproducten, groente, vlees en diepvriesproducten zoals kipnuggets of inktvisringen. Open het luikje van de draaimand. Vul de draaimand tot maximum $\frac{3}{4}$ met levensmiddelen. Vul de mand niet met te veel ingrediënten, anders zullen de etenswaren niet gelijkmatig worden gebakken. Sluit de mand. Zorg dat de mand juist is vergrendeld zodat deze tijdens het bakproces niet open gaat. Installeer de mand in de binnenruimte overeenkomstig de richtingstekens aan weerskanten van de mand: L= Links; R= Rechts.

3. Plaats de olie opvangplaat op de bodem om het afdruppende olie op te vangen.
4. Doe de deur dicht en steek de stekker in een stopcontact. De zoemer gaat af. Het digitaal display en het bedieningspaneel knipperen eenmaal terwijl het controlelampje van de toets "🌀" blijft branden. Het

apparaat staat nu in stand-by. Alleen de toets  is in stand-by actief, de werking van alle andere toetsen is uitgeschakeld.

5. Druk in stand-by op de toets  en de zoemer gaat af. Het apparaat opent de instelmodus. Alle controlelampjes (uitgezonderd het verwarmingssymbool) op het bedieningspaneel branden. Het digitaal display geeft afwisselend de standaard werkingstemperatuur (185°C) en de standaard werkingstijd (15 minuten) weer. Alle toetsen zijn in de instelmodus actief.
6. Druk op de toetsen van de menulijst om uw gewenst type van uw te bakken etenswaren te kiezen. De standaard werkingstemperatuur en -tijd zijn actief. U kunt tevens op de toetsen “+” / “-” om uw eigen werkingstemperatuur (tussen 80 en 200°C) en werkingstijd (tussen 1 en 90 minuten) handmatig in te stellen. Opmerking: Het apparaat wordt na een inactiviteit van meer dan 4 seconden automatisch ingeschakeld.

#### Twee extra functies:

- : Als u de gaarheid van de etenswaren tijdens het bakproces wilt controleren, druk op de toets om de lamp binnenin de binnenruimte in te schakelen. Druk opnieuw op de toets om de lamp uit te schakelen.
  - : Druk op de toets om de draaifunctie tijdens het gebruiken van het draaispit of de draaimand in te schakelen. Druk opnieuw op de toets om het draaien te stoppen.
7. Wanneer ingesteld, druk op de toets  om het apparaat te starten. Het apparaat opent de werkingsmodus. Het digitaal display toont de ingestelde werkingstemperatuur en de resterende werkingstijd.
  8. Tijdens het bakproces geeft het digitaal display de afteltijd tot „OFF“ (uit) weer en het apparaat wordt vervolgens uitgeschakeld. Voorbeeld: 08→07→...→01→OFF (uitschakeling). Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, stopt het verwarmingselement onmiddellijk met werken. De ventilator blijft echter nog ongeveer 26 seconden draaien. U hoort vervolgens 5 lange geluidssignalen en het apparaat gaat in stand-by. U kunt tevens op de toets  drukken om het apparaat handmatig uit te schakelen.
  9. Open de deur om de bereide etenswaren uit de binnenruimte te halen. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als dit niet het geval is, bak ze enkele minuten langer. Druk vervolgens op de toets  om het apparaat opnieuw te starten. U kunt de deur tevens tijdens het bakproces openen om de ingrediënten te controleren. Het apparaat zal in dit geval onmiddellijk stoppen met werken. Sluit de deur en de werking van het apparaat wordt hervat zoals ingesteld. Indien nodig, druk op de toetsen “+” / “-” om de werkingstemperatuur/-tijd aan te passen.
  10. Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact. Gebruik altijd ovenwanten en het handvat (voor het draaispit en de draaimand) om de etenswaren uit het apparaat te halen.

Opmerking: Het apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Het apparaat wordt uitgeschakeld als deze overbelast raakt. Haal in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

**Tips:**

- Het omdraaien van kleinere stukken levensmiddelen halverwege het kookproces zorgt ervoor dat alle delen gelijkmatig worden gegaard.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het apparaat als u een cake of quiche bakt. Wij raden het gebruik van een blik of schaal tevens aan bij het koken van fragiele levensmiddelen.













**Waarschuwing**

1. Tijdens het kookproces worden de accessoires zeer heet. Als u deze verwijdt om de voortgang te controleren moet u ervoor zorgen dat u een onderzetter of hittebestendig oppervlak in de buurt heeft om het neer te zetten. Plaats de accessoires NOOIT direct op een aanrecht of tafel.
2. Kookaccessoires worden heet tijdens het bakken. Draag ovenwanten en ga voorzichtig te werk om LETSEL TE VOORKOMEN.
3. Kook geen vloeistoffen in het apparaat en warm ze er niet in op.

**VOORZICHTIG:**

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

**Menulijst ter referentie**

Symbool	Programma	Temperatuur	Kooktijd
	Friet	200 °C	15 min
	Steak / koteletten	175 °C	25 min
	Vis	165 °C	15 min
	Garnalen	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Kip	185 °C	40 min
	Bakken	160 °C	30 min
	Roterend grillen (met automatische rotatiefunctie)	190 °C	30 min
	Drogen	30 °C	2 h
	Opwarmen	115 °C	12 min
	Voorverwarmen	80 °C	5 min
	Bevroren levensmiddelen	200 °C	20 min

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

## REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
3. Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
4. Maak alle gebruikte accessoires schoon in een warm sopje. Reinig grondig en veeg droog voor gebruik. In geval van hardnekkige vlekken raden wij u aan om de accessoires eerst in een warm sopje te weken. Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
5. Dompel de hoofdeenheid niet in water of een andere vloeistof! Stop het niet in de vaatwasmachine.
6. Maak de hoofdeenheid en de gebruikte accessoires na elk gebruik schoon om kiemvorming en het aanbranden van etensresten te voorkomen. Laat geen etensresten in het apparaat achter.

## PROBLEEMOPLOSSING

Als het apparaat niet werkt zoals het hoort, controleer eerst of u het probleem zelf kunt oplossen. Als het probleem na het volgen van het onderstaande niet opgelost kan worden, neem contact op met de klantenservice.



Probeer niet om zelf een elektrisch apparaat te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De deur is niet goed dicht.	Sluit de deur.
	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Duw de stekker zo ver als mogelijk in het stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Probeer een ander stopcontact.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Verschillende soorten levensmiddelen met verschillende kooktijden zijn op hetzelfde moment bereid.	Doe levensmiddelen met een langere kooktijd eerst in het apparaat en voeg vervolgens ingrediënten met een kortere kooktijd later toe.
	Verschillende soorten levensmiddelen die verschillende kooktemperaturen nodig hebben zijn op hetzelfde moment bereid.	Bereid levensmiddelen met een verschillende kooktemperatuur na elkaar.
	De ingestelde kooktijd was te kort of de temperatuur was te laag.	Verhoog de kooktijd of -temperatuur.
	De draaimand of het bakrooster is te vol.	Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.
	De levensmiddelen zijn op elkaar gestapeld.	Spreid de levensmiddelen open en verplaats ze nu en dan.
De levensmiddelen zijn lichtjes aangebrand.	De ingestelde temperatuur is te hoog of de kooktijd is te lang.	Verlaag de temperatuur of de kooktijd.
De friet, gemaakt van verse aardappel, is niet knapperig.	De aardappelen bevatten te veel water.	Snij de aardappelen in fijne reepjes. Dep de aardappelreepjes droog met keukenpapier en besprenkel ze met een beetje spijsolie.



Er wordt tijdens het gebruik een onaangename geur of rook waargenomen.	Het apparaat is vuil.	Volg de instructies vermeld in de sectie 'Reiniging en onderhoud'.
	Te veel olie of vet.	Verwijder overtollige olie of vet.
Foutmeldingen E1 of E2	De sensor is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 1800W

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

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

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

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

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

18. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
19. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
20. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
21. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
22. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
23. Produkt należy chronić przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
24. Nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru; opuszczając miejsce pracy użytkownik powinien zawsze wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z kontaktu (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód).
25. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu, Pozostaw co najmniej 12 cm wolnego odstępu między tyłem, bokami i górą urządzenia. Nie należy niczego ustawiać na urządzeniu.
26. W trakcie smażenia gorącym powietrzem, z otworów wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary i otworów wylotu powietrza. Uważaj na gorącą parę oraz powietrze, gdy wyjmujesz koszyk z urządzenia.
27. Odłącz natychmiast urządzenie z gniazdka, jeśli czarny dym zacznie wydobywać się z urządzenia, Oczekaj, aż dym całkowicie przestanie się wydobywać i wyjmij koszyk z urządzenia.
28. Przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejący oraz otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw, by zapewnić poprawne działanie.

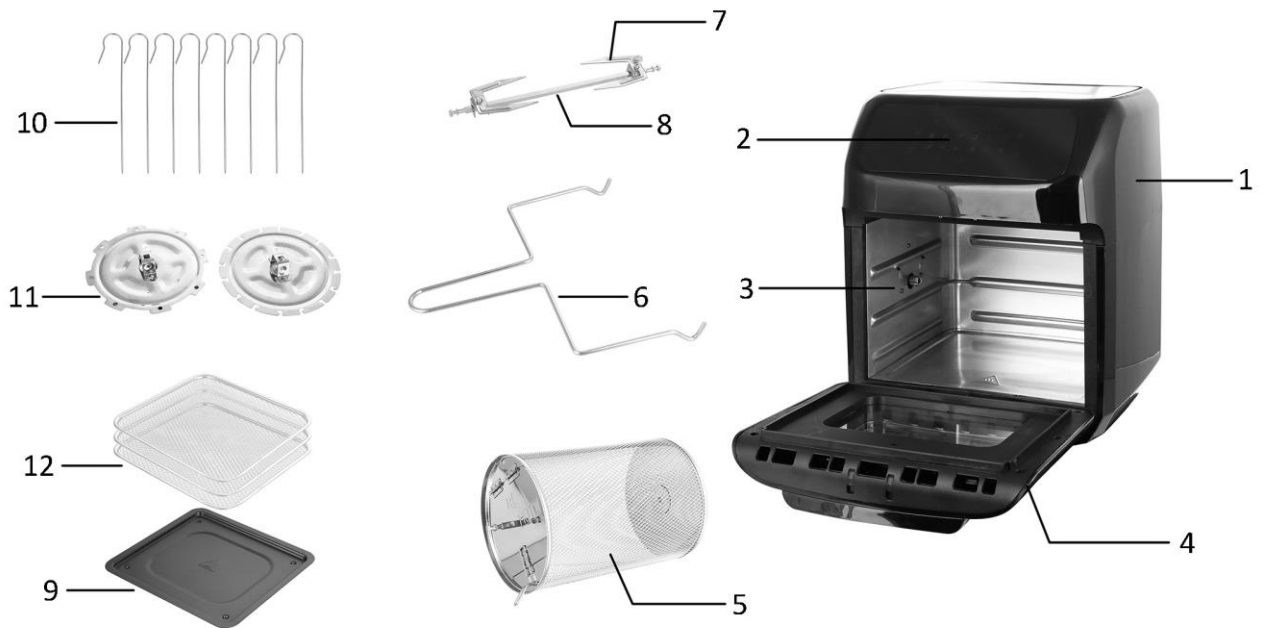


29. Uwaga, gorąca powierzchnia.

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

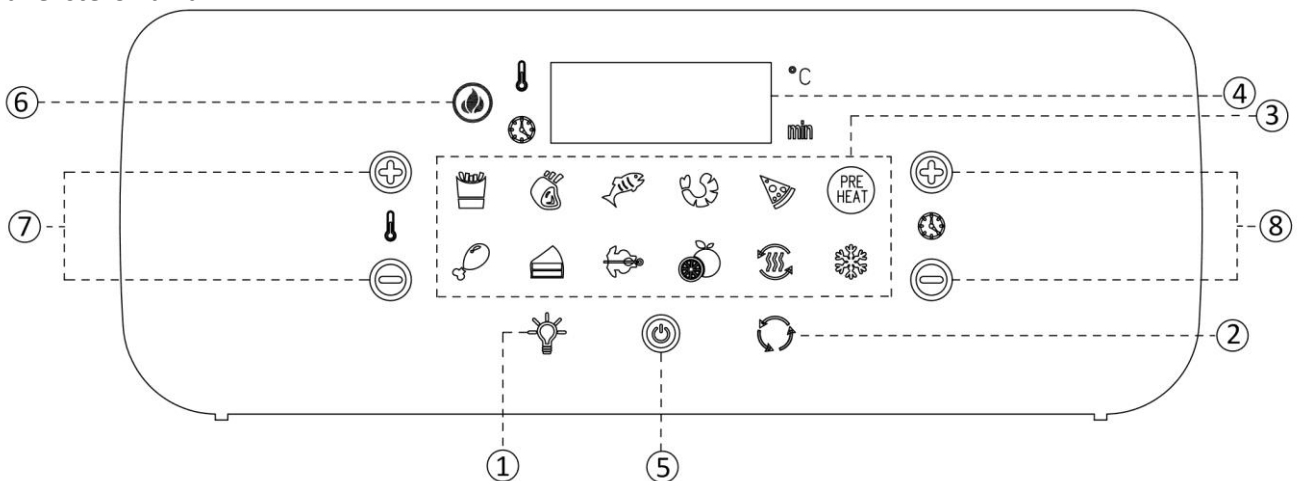
30. Przez otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia wydostaje się gorące powietrze. Należy koniecznie zapewnić wystarczającą odległość od materiałów wrażliwych na gorąco, takich jak np. szkło.
31. Aby nie dopuścić do przeciążenia i ewentualnego zwarcia (pożaru), nie należy podłączać urządzenia do jednego kontaktu z rozdzielaczem razem z innymi odbiornikami (o dużej mocy).
32. Nie należy niczego wkładać do otworów wentylacyjnych urządzenia, należy pilnować, aby otwory te były drożne.
33. Należy pilnować, aby produkty spożywcze zawierające olej i tłuszcze nie zostały przegrzane. Nie należy wkładać do urządzenia jakichkolwiek naczyń napełnionych olejem lub innymi płynami.
34. W czasie pracy urządzenia nie należy przykrywać, aby nie dopuścić do jego pożaru.

## OPIS CZĘŚCI



- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1. Jednostka główna                    | 7. Widelec różna                |
| 2. Panel sterowania                    | 8. Rożen                        |
| 3. Komora pieczenia                    | 9. Tacka ociekowa               |
| 4. Drzwiczki                           | 10. Szpikulce                   |
| 5. Kosz obrotowy                       | 11. Tarcze                      |
| 6. Uchwyty do różni i kosza obrotowego | 12. Ruszt do pieczenia (3 szt.) |

## Panel sterowania



1. Lampka w komorze pieczenia
2. Funkcja obracania
3. Lista menu
4. Wyświetlacz cyfrowy
5. Włącznik
6. Ikona grzania
7. Przycisk zwiększania „+” / zmniejszania „-” temperatury
8. Przycisk zwiększania „+” / zmniejszania „-” czasu pieczenia




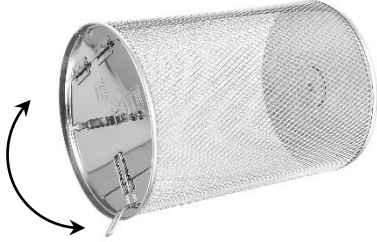
## PRZED UŻYCIEM


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


Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie na około 10 minut w celu wypalenia osadów poprodukcyjnych. Prosimy zadbać o dobrą wentylację. Po włączeniu urządzenia po raz pierwszy może się pojawić nieco dymu i charakterystycznego zapachu spalenizny. Zjawisko to jest normalne i szybko ustąpi.


## UŻYTKOWANIE

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






	<b>Ruszt do pieczenia:</b> Ruszt do pieczenia jest przeznaczony do suszenia. Można go jednak używać także do podpiekania, podgrzewania itp. Grzałka znajduje się u góry. W pozycji górnej produkty upieką się szybko i będą chrupiące. Wybór pozycji środkowej umożliwia równomierne podgrzewanie z wszystkich stron na raz. Pozycja dolna nadaje się do delikatnego podpiekania. Włożyć ruszt do komory pieczenia. Wybrać odpowiednią pozycję pieczenia.
	<b>Rożen z widelcami:</b> do pieczenia dużych kawałków mięsa. Nabić rożen centralnie na produkt, który będzie pieczony. Zamocować go widelcami; dokręcić śruby. Nie należy dokręcać za nacięciami, które wyznaczają skrajne pozycje śrub mocujących. Włożyć jeden koniec rożna do okrągłego uchwyty po lewej stronie komory pieczenia, a potem zawiesić drugi koniec rożna na wsporniku z prawej strony komory.
	<b>Rożen ze szpikulcami i tarczami:</b> Założyć rożen na tarcze. Zamocować go śrubami blokującymi. Szpikulce z mięsem umieścić na tarczach. Dopilnować, aby szpikulce były umieszczone i zablokowane we właściwej pozycji. Włożyć jeden koniec rożna do okrągłego uchwyty po lewej stronie komory pieczenia, a potem zawiesić drugi koniec rożna na wsporniku z prawej strony komory.
	<b>Kosz obrotowy:</b> do pieczenia frytek lub innych produktów z ziemniaków, kawałków warzyw, mięsa i produktów mrożonych takich jak nuggetsy z kurczaka lub pierścienie z kalmarów. Otworzyć kłapę kosza obrotowego. Napełnić kosz produktami spożywczymi, ale nie bardziej niż w $\frac{3}{4}$ objętości. Do kosza nie należy wkładać zbyt dużej ilości składników. Inaczej produkty będą nierównomiernie upieczone. Zamknąć kosz. Upewnić się, że jest prawidłowo zamknięty, aby nie otworzył się w czasie zapiekania. Włożyć kosz do komory pieczenia zgodnie z oznaczeniami kierunku po obu stronach kosza: L = strona lewa; R = strona prawa.

3. U dołu komory włożyć tackę ociekową, aby zbierać do niej skapujący tłuszcz.
4. Zamknąć komorę pieczenia i włożyć wtyczkę do kontaktu. Rozlegnie się dzwonek brzęczyka. Wyświetlacz cyfrowy i panel sterowania migną jeden raz, a kontrolka przycisku „” będzie świecić światłem ciągłym.

Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. W trybie gotowości aktywny jest tylko przycisk „”, pozostałe przyciski są nieaktywne.

5. W trybie gotowości naciśnięcie przycisk „”, rozlegnie się dzwonek brzęczyka. Urządzenie przejdzie w tryb nastawiania. Zapalą się wszystkie kontrolki (z wyjątkiem ikony grzania) na panelu sterowania. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje na przemian domyślną temperaturę pracy (185°C) oraz domyślny czas działania (15 minut). W trybie nastawiania wszystkie przyciski są aktywne.
6. Naciskać przyciski na liście menu i wybrać rodzaj produktu, który będzie zapiekany. Temperatura pracy i czas działania są ustawione na wartości domyślne. Użytkownik może też naciskać przyciski „+” / „-”, aby ustawić własną temperaturę pracy (regulacja od 80 do 200°C), podobnie można też ręcznie ustawić czas działania (w zakresie 1-90 minut). Uwaga: Jeśli przez 4 sekundy nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie rozpocznie pracę.

#### Dwie dodatkowe funkcje:

- „”: Jeśli w trakcie zapiekania użytkownik chciałby sprawdzić stan produktów, należy nacisnąć przycisk włączający lampkę w komorze pieczenia. Ponowne wciśnięcie tego samego przycisku wyłączy lampkę z powrotem.
  - „”: Gdy używany jest rożen lub kosz obrotowy, wciśnięcie tego przycisku powoduje włączenie funkcji obracania. Ponowne wciśnięcie tego samego przycisku spowoduje zatrzymanie się obracania.
7. Po zakończeniu konfigurowania ustawień, aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk „”. Urządzenie przejdzie w tryb działania. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje nastawioną temperaturę pracy i pozostały czas działania.
  8. W czasie pracy wyświetlacz cyfrowy odlicza czas pozostały do wyłączenia, aż do pojawienia się komunikatu „OFF” („WYŁ.”), po którym urządzenie przełącza się w tryb wyłączenia. Na przykład: 08→07→...→01→OFF (tryb wyłączenia). Gdy urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia, grzałka przestaje pracować natychmiast, ale wentylator pracuje jeszcze przez około 26 sekund. 5 długich sygnałów dźwiękowych oznacza przejście urządzenia w tryb gotowości. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, można także nacisnąć przycisk „”.
  9. Otworzyć komorę pieczenia, aby wyjąć produkty. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, nastawić czas działania na kilka dodatkowych minut. Naciśnięcie przycisk „”, aby ponownie włączyć urządzenie. Można także otworzyć komorę pieczenia, aby sprawdzić składniki w czasie pieczenia. Urządzenie natychmiast przestanie pracować. Zamknąć komorę pieczenia; urządzenie wznowi pracę z tymi samymi ustawieniami. Aby ustawić temperaturę pracy/czas działania odpowiednio do potrzeb, należy użyć przycisków „+” / „-”.
  10. Po użyciu urządzenia należy wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego. Do wyjmowania produktów z urządzenia należy zawsze używać rękawic kuchennych i uchwytu (do rożna i kosza obrotowego).

Uwaga: Urządzenie posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli urządzenie jest przeciążone, wyłącza się. W takim przypadku należy wyjąć wtyczkę z kontaktu i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.



### Wskazówki:

- Odwrócenie mniejszych kawałków produktów w połowie procesu smażenia gwarantuje ich równomierne usmażenie.
- Podczas pieczenia ciasta lub quiche'a należy włożyć do urządzenia formę lub naczynie żaroodporne. Zaleca się używanie formy lub naczynia żaroodpornego także podczas pieczenia produktów, które są delikatne.













### Ostrzeżenie

1. Podczas procesu pieczenia akcesoria nagrzewają się i są gorące. Przy ich wyjmowaniu w celu sprawdzenia postępów pieczenia należy koniecznie mieć w pobliżu podstawkę do odkładania gorących naczyń lub powierzchnię odporną na wysokie temperatury, na której można będzie odstawić naczynie. NIGDY nie należy kłaść akcesoriów bezpośrednio na blacie kuchennym lub na stole.
2. Podczas pieczenia beztłuszczowego akcesoria kuchenne nagrzewają się i są gorące. Aby UNIKNĄĆ URAZÓW, podczas manipulowania nimi należy mieć założone rękawice kuchenne i zachować ostrożność.
3. W urządzeniu nie należy nigdy gotować lub podgrzewać płynów.

### OSTROŻNIE:

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

### Lista menu i ustawienia czasu i temperatury

Symbol	Program	Temperatura	Czas pieczenia
	Frytki	200 °C	15 min
	Steki / kotlety	175 °C	25 min
	Ryba	165 °C	15 min
	Krewetki	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Kurczak	185 °C	40 min
	Wypieki	160 °C	30 min
	Grillowanie obrotowe (z automatyczną funkcją obracania)	190 °C	30 min
	Suszenie	30 °C	2 h
	Podgrzewanie	115 °C	12 min
	Nagrzewanie wstępne	80 °C	5 min
	Mrożone produkty spożywcze	200 °C	20 min

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
2. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
3. Nigdy nie należy używać ścierających środków czyszczących lub gąbek.
4. Wszystkie używane akcesoria należy przemywać płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą. Przed użyciem urządzenie należy dokładnie umyć i wysuszyć. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń, zalecamy wcześniejsze namoczenie akcesoriów w ciepłej wodzie z detergentem. Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.
5. Jednostki głównej nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach! Nie wkładać do zmywarki!
6. Po każdym użyciu należy umyć jednostkę główną i używane akcesoria, aby zapobiec pojawianiu się drobnoustrojów i przypalaniu się osadów z produktów spożywczych. Nie należy dopuszczać do zasychania osadów z produktów spożywczych.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, najpierw należy sprawdzić, czy nie da się problemu usunąć we własnym zakresie. Jeśli problemu nie można rozwiązać za pomocą następujących kroków, prosimy o skontaktowanie się z działem obsługi klienta.



Nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie!

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwiczki.
	Wtyczka nie jest poprawnie włożona do kontaktu.	Wcisnąć do oporu wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
	Kontakt jest uszkodzony.	Spróbować użyć innego kontaktu.
Produkty spożywcze nie zapiekają się równomiernie.	Przygotowywano jednocześnie różne produkty spożywcze, o różnych czasach pieczenia.	Najpierw wkładać do urządzenia produkty spożywcze o dłuższym czasie pieczenia, a dopiero potem dodawać składniki o krótszym czasie pieczenia.
	Przygotowywano jednocześnie produkty spożywcze wymagające różnych temperatur pieczenia.	Produkty spożywcze wymagające różnych temperatur pieczenia przygotowywać jedne po drugich.
	Nastawiony czas pieczenia był zbyt krótki lub nastawiona temperatura była zbyt niska.	Zwiększyć temperaturę lub czas pieczenia.
	Kosz obrotowy lub ruszt do pieczenia są przepełnione.	Zmniejszyć ilość produktów spożywczych.
	Produkty spożywcze są ułożone jeden na drugim.	Rozłożyć i od czasu do czasu wymieszać produkty spożywcze.
Produkty spożywcze są lekko przypalone.	Wybrana temperatura jest zbyt wysoka lub czas pieczenia jest zbyt długi.	Zmniejszyć temperaturę lub czas pieczenia.
Frytki robione ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki zawierają za dużo wody.	Pokroić ziemniaki na węższe kawałki. Osuszyć kawałki ziemniaków ręcznikiem kuchennym, a potem poleć niewielką ilością oleju do smażenia.
W czasie użytkowania pojawia się nieprzyjemny zapach lub dym.	Urządzenie jest brudne.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Czyszczenie i konserwacja”.
	Zbyt dużo oleju lub tłuszczu.	Usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu.
Komunikaty o błędach E1 lub E2.	Awaria czujnika.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.

## 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 wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

## USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

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

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

Wyprodukowane przez: Emerio Deutschland GmbH

Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland