

WAVE<sup>®</sup>

AF-127451.3



*Heißluftfritteuse (D)*  
*Hetelucht friteuse (NL)*  
*Freidora por aire caliente (E)*  
*Fritadeira a Ar Quente (P)*  
*Friggitrice ad aria calda (I)*  
*Teplovzdušná fritéza (SK)*  
*Cvrtnik na vroč zrak (SLO)*  
*Frytkownica na gorące powietrze (PL)*  
*Friteuză cu aer cald (RO)*  
*Friteza na vrući zrak (HR)*  
*Horkovzdušná fritéza (CZ)*  
*Фритюрник с горещ въздух (BG)*  
*Forrólevegős sütő (H)*  
*Hot Air Fryer (EN)*



Inhalt – Inhoud – Contenido – Índice – Contenuto – Obsah – Vsebina – Treść  
– Cuprins – Sadržaj – Obsah – Съдържание – Tartalom – Content

Bedienungsanleitung – German (D) .....	- 2 -
Gebruiksaanwijzing – Netherlands (NL).....	- 11 -
Manual de Instrucciones – Spanish (E) .....	- 20 -
Manual de instruções – Portuguese (P).....	- 28 -
Manuale d'istruzioni – Italian (I).....	- 37 -
Návod na obsluhu – Slovak (SK) .....	- 46 -
Navodila za uporabo – Slovenian (SLO) .....	- 54 -
Instrukcja obsługi – Polish (PL) .....	- 62 -
Manual de utilizare – Romanian (RO).....	- 71 -
Uputa za korištenje – Croatian (HR) .....	- 80 -
Návod k obsluze – Czech (CZ).....	- 88 -
Ръководство за употреба – Bulgaria (BG).....	- 96 -
Használati útmutató – Hungary (H) .....	- 106 -
Instruction manual – English (EN) .....	- 115 -

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. 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.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie

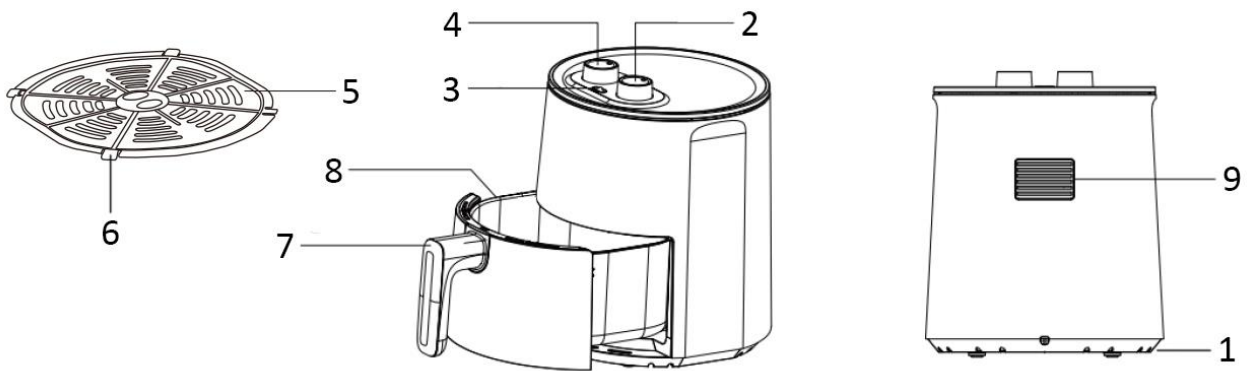
das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.

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

28. 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.
29. 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.
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. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.



32. **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.

**BESCHREIBUNG**

1. Lufteintrittsöffnung
2. Temperaturregler
3. Kontrollleuchte
4. Timerknopf
5. Bratrost
6. Silikonfüße
7. Frittierkorbgriff
8. Frittierkorb
9. Luftaustrittsöffnung

**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. Frittierkorb und Bratrost reinigen. (siehe "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

**Hinweis:** Benutzen Sie den Bratrost immer mit den Silikonfüßen. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

**GEBRAUCH**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Oberfläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
7. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die angemessene Frittierzeit einzustellen. Das Gerät ist nun eingeschaltet. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein.

8. Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "0" drehen. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein.
9. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.  
Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Art der Speisen im Gerät kann aus dem Frittierkorb Dampf entweichen.
10. Nehmen Sie fettthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.  
Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.
11. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

### **FRITTIERTIPPS**

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 450 Gramm.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist, oder Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie den Timer-Knopf in diesem Fall auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizleuchte erlischt.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

### **VORSICHT:**

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



## FRITTIER-TABELLE

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

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Anmerkungen
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	200-600	12-16	200	schütteln	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	200-600	12-20	200	schütteln	
Selbstgemachte Pommes frites (8*8 mm)	200-600	18-25	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelchips	200-600	18-22	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Kartoffelpuffer	200	15-18	180		
Butterkartoffeln	300	18-22	180		
Beefsteak	100-500	10-20	200	schütteln	
Schweinekotelett	100-500	10-20	180	schütteln	
Hamburger	100-500	7-14	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Hähnchenschenkel	100-500	10-30	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Hähnchenbrust	100-500	10-30	200		
Frühlingsrolle	100-300	8-10	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Tiefgekühlte frittierte Hähnchenstücke	100-500	6-10	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Tiefgekühlte gebratene Fischfilets	100-500	8-14	180		½ EL Öl hinzufügen
Tiefgekühlte Käsesnacks	100-500	8-10	200		½ EL Öl hinzufügen
Mariniertes Gemüse	100-500	10-15	160		
Kuchen	100-400	8-12	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Waschen Sie den Frittierkorb und Bratrost in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.
5. Entfernen Sie etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Nur der Bratrost ist geschirrspülmaschinenfest.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Das Gerät funktioniert nicht.</b>	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.

<b>Die Zutaten sind nicht durchgegart.</b>	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer-Knopf auf die zum Garen erforderliche Zeit.
<b>Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.</b>	Bestimmte Arten von Lebensmittel müssen eventuell nach der Hälfte der Zeit geschüttelt werden.	Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit schütteln.
<b>Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.</b>	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie Zutaten mit hohem Fettgehalt braten, tropft Öl in den Einsatz. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann sich erhitzen. Dadurch wird das Garergebnis nicht beeinträchtigt und das Gerät nicht beschädigt.
	Der Frittierkorb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Frittierkorb gründlich nach jedem Gebrauch reinigen.
<b>Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.</b>	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
<b>Frische Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert.</b>	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
<b>Frische Pommes sind nicht knusprig.</b>	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

#### TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistung: 1300W

#### GEWÄHRLEISTUNG 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.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

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 Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, 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 unsere Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig.

Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

## **Elektro- und Elektronikgeräte / Informationen für private Haushalte**

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die Wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### **1. Getrennte Erfassung von Altgeräten**

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### **2. Batterien und Akkus sowie Lampen**

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.

### **3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte. Ab dem 01.07.2022 unterliegen auch diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Die Firma KiK fällt nicht unter die o.g. Rücknahmepflicht. Sie können Ihre Altgeräte kostenlos an den ausgewiesenen örtlichen Sammel- und Rückgabesystemen abgeben.

### **4. Datenschutz-Hinweis**

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.



### **5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“**

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>  
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>  
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

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

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

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

of olie, dient u de instructies in de paragraaf " REINIGEN EN ONDERHOUD " van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

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

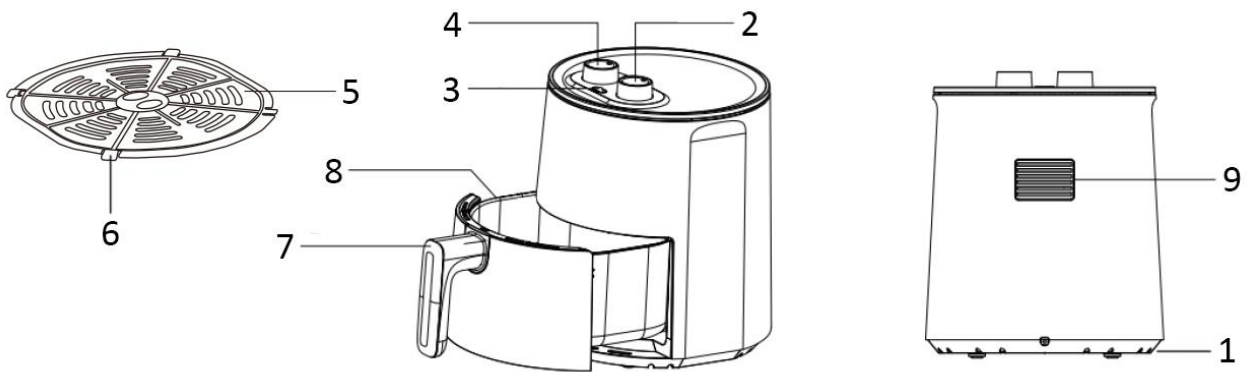
17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
24. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
25. 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).
26. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 10 cm ruimte aan de achterkant, de zijkanten en boven het apparaat vrij.
27. 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.
28. 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.
29. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.
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. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.



32. **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.

## ONTWERP



1. Luchtinlaat
2. Temperatuurregelaar
3. Controlelampje
4. Timerknop
5. Bakrooster
6. Siliconen voetjes
7. Handgreep van mand
8. Mand
9. Luchtuitlaat

## 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 de mand en het bakrooster. (Zie "REINIGEN EN ONDERHOUD") Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven. **Dit apparaat verhit voedsel rondom en de meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.**

Zet het apparaat de eerste keer ongeveer 10 minuten aan om de achtergebleven restanten van de productie weg te branden. Zorg voor goede ventilatie. Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur afscheiden als u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal snel ophouden.

**Opmerking:** Gebruik het bakrooster altijd met de siliconen voetjes bevestigd. Dit zorgt voor een stabiele positie van het bakrooster in de mand tijdens het bakproces.

## GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een droog en stabiel oppervlak.
2. Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
3. Trek de mand uit het apparaat met behulp van de handgreep. Plaats het bakrooster in de mand.
4. Plaats de ingrediënten in het mandje. (Ga niet over de MAX markering in het mandje heen.) Schuif de mand in het apparaat. Zorg dat ze correct geplaatst en volledig gesloten zijn. Opgelet: Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, ze wordt zeer warm. Houd de pan alleen bij de handgreep vast.
5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
6. Stel de temperatuurregelknop in op de temperatuur, die u nodig heeft voor het bereiden van het voedsel. Kijk hiervoor in de temperatuurtable.
7. Draai de timerknop naar de gepaste bereidingstijd. Het apparaat wordt ingeschakeld. Het controlelampje brandt.
8. Wanneer het verwarmen klaar is, zal de bel van de timer afgaan. U kunt het apparaat ook handmatig uitzetten door de timer naar "0" te draaien. Het controlelampje dooft.



9. Trek de mand uit het apparaat met behulp van de handgreep. Controleer of de levensmiddelen gaar zijn. Als de levensmiddelen nog niet gaar zijn, schuif de mand opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.  
Opmerking: De mand en de ingrediënten zijn heet na het bakproces. Afhankelijk van het soort levensmiddel dat in het apparaat wordt bereid, kan er stoom uit de mand komen.
10. Om ingrediënten (bijv. rundvlees, kip, vlees) die olie bevatten, en waarvan de overtollige olie in de bodem van de mand wordt opgevangen, uit te halen, gebruik een tang om de ingrediënten één voor één te verwijderen.  
Om ingrediënten (bijv. friet, groente) zonder overtollige olie in de bodem van de mand, uit te halen, trek de mand uit en breng de ingrediënten over naar een schaal.
11. Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

### FRITUURTIPS

1. De ideale hoeveelheid voor knapperige friet is 450 gram.
2. Voeg 3 extra minuten aan de bereidingstijd toe wanneer het apparaat koud is of u kunt het apparaat tevens leeg voorverwarmen.
3. Het is nodig om bepaalde ingrediënten aan de helft van de bereidingstijd te schudden. Om de levensmiddelen te schudden of om te draaien, trek de mand via de handgreep uit het apparaat en schud de mand of draai de ingrediënten om met een vork (of tang). Schuif de mand vervolgens opnieuw in het apparaat.
4. U kunt het apparaat ook gebruiken voor het opnieuw verwarmen van ingrediënten. Voor het opnieuw verwarmen, stel de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.
5. Producten met een korst of paneerlaag worden knapperiger als u deze eerst licht inspuist met wat plantaardige olie.
6. Plaats een bakvorm of een ovenschaal in het apparaat, als u een cake, quiche of ander gevoelig gerecht wilt bakken.
7. Bak geen extreem vette ingrediënten, zoals worst, in het apparaat.

### VOORZICHTIG:

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
2. Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnen kan dringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is. Laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rond en boven het apparaat.
5. Het vullen van de mand met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer in werking.
7. Kijk uit voor de hete lucht en stoom wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
8. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
9. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact als donkere rook wordt afgegeven. Dit betekent dat het voedsel te veel is gekookt of het apparaat defect is.

### BAKTABEL

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

Voedsel	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Opmerkingen
Dunne diepvriesfriet	200-600	12-16	200	schudden	

Dikke diepvriesfriet	200-600	12-20	200	schudden	
Zelfgemaakte friet (8*8mm)	200-600	18-25	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelchips	200-600	18-22	180	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Aardappelcakes	200	15-18	180		
Boteraardappelen	300	18-22	180		
Biefstuk	100-500	10-20	200	schudden	
Karbonade	100-500	10-20	180	schudden	
Hamburger	100-500	7-14	180	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Worstenbroodjes	100-500	13-15	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kippenboutje	100-500	10-30	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kipfilet	100-500	10-30	200		
Loempia	100-300	8-10	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Bevroren gebakken visfilets	100-500	8-14	180		Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Bevroren kaassnacks	100-500	8-10	200		Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Gemarineerde groenten	100-500	10-15	160		
Cake	100-400	8-12	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe

## REINIGEN EN ONDERHOUD

- Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
  - Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
  - Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
  - Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen. Reinig de mand en het bakrooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Veeg grondig droog voor gebruik.
  - Maak het verwarmingselement binnenin de behuizing schoon (na het uittrekken van de mand) met een schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.
- Opmerking: Alleen het bakrooster is vaatwasmachinebestendig.

## PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorza(a)k(en)	Oplossing
<b>Het apparaat werkt niet.</b>	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Draai de knop van de timer naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.
<b>De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.</b>	De hoeveelheid voedsel in het mandje is te groot.	Doe minder ingrediënten tegelijk in het mandje. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger.

	De temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd.
<b>De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.</b>	Bepaalde levensmiddelen moeten aan de helft van de frituurtijd geschud worden.	Schud het voedsel halverwege.
<b>Er komt witte rook uit het apparaat.</b>	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten bakt, zal er olie in het mandje lekken. De olie produceert witte rook en het mandje kan opwarmen. Dit heeft geen impact op de bakprestaties en beschadigt het apparaat niet.
	De mand bevat nog vetresten van het vorig gebruik.	Maak de mand schoon na elk gebruik.
<b>De gefrituurde snacks zijn niet knapperig</b>	U heeft een soort snack uitgekozen die alleen op een traditionele manier gefrituurd kan worden.	Gebruik snacks voor de oven of doe een beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
<b>Verse frietjes zijn onregelmatig gefrituurd</b>	U hebt de verkeerde soort aardappel gebruikt	Gebruik verse aardappelen.
	U hebt de aardappelfriet voor het bakken onvoldoende gespoeld.	Reinig de aardappelsticks fatsoenlijk om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
<b>Verse frietjes zijn niet knapperig</b>	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de sticks goed afgedroogd zijn alvorens olie toe te voegen.
		Snij de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat.
		Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

#### TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Opgenomen vermogen: 1300W

#### 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.

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.

## Elektrische en elektronische apparaten/ informatie voor particuliere huishoudens

Richtlijn 2012/19/EU over afgedankte elektrische en elektronische apparatuur bevat een groot aantal verplichtingen met betrekking tot de omgang met elektrische en elektronische apparatuur. De belangrijkste zijn hier samengevat.

### 1. Gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur

Elektrische en elektronische apparatuur die afval is geworden, wordt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur genoemd (waste electrical and electronic equipment, WEEE). Eigenaars van WEEE moeten deze gescheiden van het ongesorteerde huishoudelijke afval inzamelen. WEEE hoort niet bij huishoudelijk afval, maar moet via speciale systemen worden ingezameld.

### 2. Batterijen, accu's en lampen

Eigenaars van WEEE moeten de afgedankte apparatuur in zijn geheel inleveren. Eigenaars van WEEE moeten echter wel niet-ingebouwde oude batterijen en accu's gescheiden inleveren. Hetzelfde geldt voor lampen die voor het inleveren uit WEEE kunnen worden verwijderd zonder ze stuk te maken.

### 3. Manieren om WEEE in te leveren

Eigenaars van WEEE uit particuliere huishoudens kunnen de afgedankte apparatuur gratis inleveren bij de aangewezen inzamelpunten van de openbare afvalverwerkende autoriteiten of bij inzamelpunten van fabrikanten of distributeurs in de zin van richtlijn 2012/19/EU.

### 4. Informatie over de bescherming van privacy

WEEE bevat vaak gevoelige persoonsgegevens. Dit is vooral van toepassing op informatie- en telecommunicatieapparaten, zoals computers en smartphones. Wees u er in uw eigen belang van bewust dat iedere eindgebruiker zelf verantwoordelijk is voor het wissen van de gegevens op WEEE, voordat deze wordt ingeleverd.

### 5. Potentiële milieu-impact

WEEE bevat materialen met een negatieve impact op het milieu en de menselijke gezondheid als de inzameling, de overhandiging, het hergebruik of de materiaalherwinning niet in overeenstemming met de respectieve wetgeving plaatsvindt.

### 6. Uw rol in de omgang met WEEE

Door aan deze verplichtingen te voldoen en vooral door te voldoen aan de verplichting om WEEE gescheiden in te zamelen, door het niet weg te gooien bij het ongesorteerde huishoudelijke afval maar het bij een inzamelpunt in te leveren, levert u als eindgebruiker een bijdrage aan het hergebruik en de materiaalherwinning van WEEE.



### 7. Betekenis van de doorgekruiste afvalcontainer

De regelmatig op elektrische en elektronische apparatuur weergegeven doorgekruiste afvalcontainer geeft aan dat het betreffende apparaat aan het einde van zijn levensduur gescheiden van het ongesorteerde huishoudelijke afval moet worden ingeleverd.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>  
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>  
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado " LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO " del manual.
7. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o en lugares con funciones similares, como: zona de cocina

para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo; casas rurales; clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de servicios de cama y desayuno.

8. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
9. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
10. Si se utiliza un cable alargador, deberá ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, de lo contrario el alargador o el enchufe podrían sobrecalentarse. Peligro potencial de lesión al tropezar con el cable alargador. Tome las precauciones necesarias para evitar situaciones de peligro.
11. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza.
12. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
13. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
14. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
15. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
16. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
17. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
18. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
19. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
20. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.

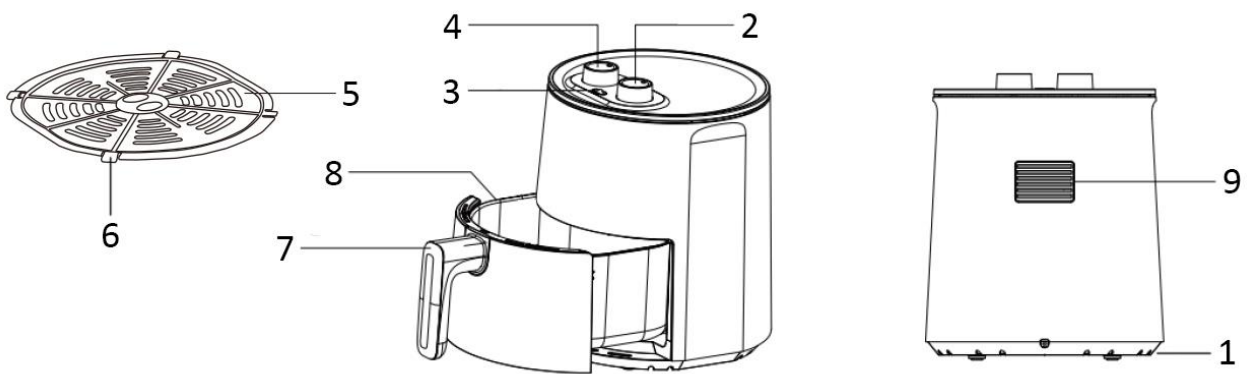
21. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
22. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.
23. Evite exponer el producto a suciedad y humedad excesivas.
24. Limpie el producto con un paño ligeramente húmedo.
25. No utilice el aparato sin supervisión. Si tuviera que abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe y no del cable).
26. No coloque el aparato contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio por la parte trasera, los lados y la parte superior del aparato.
27. Durante la freidura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las ranuras de salida del aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y las ranuras de salida del aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
28. Desenchufe el aparato inmediatamente si observa humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que desaparezcan las emisiones de humo antes de sacar la olla del aparato.
29. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la resistencia eléctrica y sus alrededores estén limpios y sin restos de comida para garantizar un funcionamiento óptimo.
30. El aire caliente sale por las ranuras de aire de la parte trasera del aparato. Asegúrese de que esté a suficiente distancia de materiales que sean sensibles al calor, como el vidrio.
31. Si utiliza productos con superficies antiadherentes, asegúrese de que no haya pájaros en la misma sala y que ésta puede cerrarse y ventilarse perfectamente.



32. **Precaución, agua caliente**

**ADVERTENCIA:** No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



1. Entrada de aire
2. Mando de control de la temperatura
3. Luz indicadora
4. Mando del temporizador
5. Parrilla de freír
6. Pies de silicona
7. Mango de la cesta
8. Cesta
9. Salida de aire

## ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Lea primero todas las instrucciones antes de usar el producto y guarde el manual para consultas futuras. Enchufe el producto únicamente en una toma con conexión a tierra. Antes de usar el producto por primera vez, retire los materiales del embalaje. Limpie la cesta y la rejilla de la freidora. (Vea "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO") Pase un paño suave por dentro y por fuera del aparato. Asegúrese de que las piezas eléctricas se mantienen secas. **Este aparato calienta comida en todas direcciones y la mayoría de ingredientes no necesita nada de aceite.**

Antes de usar por primera vez, deje funcionar el aparato unos 10 minutos para quemar cualquier residuo del proceso de fabricación. Asegúrese de que haya una buena ventilación. El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderlo por primera vez. Esto es normal y desaparece al poco tiempo.

**Nota:** utilice siempre la rejilla de la freidora con los pies de silicona instalados. Ayudan a estabilizar la rejilla de la freidora en la cesta durante la cocción.

## UTILIZACIÓN

1. El aparato debe colocarse sobre una superficie seca y estable.
2. Dado que el aparato se calienta durante su utilización, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. Saque la cesta del aparato agarrándola desde el mango. Ponga la parrilla de la freidora en la cesta.
4. Coloque los ingredientes en la cesta. (No sobrepase el nivel MAX indicado en el interior de la cesta ). Inserte la cesta en el aparato. Asegúrese de que esté instalada correctamente antes de cerrarlo por completo. Atención: No toque la cesta durante la cocción o poco después, dado que estará muy caliente. Coja la cesta desde el mango solamente.
5. Enchufe el aparato a una toma de corriente apropiada.
6. Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura requerida para los alimentos que vaya a freír. Consulte el cuadro de temperaturas.
7. Gire el mando del temporizador para elegir el tiempo de cocción apropiado. El aparato está encendido. El indicador luminoso se enciende.
8. Cuando finalice la cocción, escuchará el timbre del temporizador. El aparato también puede apagarse manualmente girando el temporizador a la posición "0". El indicador luminoso se apaga.



9. Saque la cesta del aparato agarrándola desde el mango. Compruebe si la comida está lista. De no ser así, vuelva a introducir la cesta en el aparato y programe unos minutos más con el temporizador.  
Nota: La cesta y los ingredientes estarán calientes después de freír. Puede emanar vapor de la cesta dependiendo del tipo de ingredientes que se estén cocinando.
10. Para retirar ingredientes (p. ej., carnes como ternera o pollo) cuya grasa o aceite se acumule en el fondo de la cesta durante la fritura, utilice unas pinzas para coger las porciones una a una.  
Para retirar ingredientes (p. ej., patatas fritas, verduras) que no acumulen grasa o aceite en el fondo de la cesta durante la fritura, saque la cesta y deposite los ingredientes en el plato.
11. Una vez finalizada la cocción, el aparato estará listo para preparar otro lote de ingredientes si hace falta.

### CONSEJOS PARA FREÍR

1. La cantidad ideal de patatas fritas para que queden crujientes es 450 gramos.
2. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o deje que se precaliente durante sin añadir ningún ingrediente.
3. Algunos ingredientes deben agitarse cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Para agitar los ingredientes o darles la vuelta, saque la cesta del aparato sujetándola por el mango, y agítela o dé la vuelta a los ingredientes con un tenedor (o con unas pinzas). A continuación, vuelva a introducir la cesta en el aparato.
4. También puede utilizar la freidora para recalentar la comida. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
5. Los alimentos recubiertos de pan rallado seco quedarán más crujientes si los vaporiza por encima con un poco de aceite vegetal.
6. Coloque un recipiente o plato de horno en el aparato si desea hornear un pastel o una quiche, así como otros alimentos frágiles.
7. No prepare con este aparato ingredientes extremadamente grasos, como salchichas.

### PRECAUCIÓN:

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. Evite que entren líquidos en el aparato para prevenir el riesgo de descargas eléctricas o cortocircuitos.
3. Deje todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier tipo de contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Deje un espacio libre de al menos 10cm alrededor y por encima del aparato.
5. ¡Llenar de aceite la sartén colectora puede causar un riesgo de incendio!
6. No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la cesta del aparato.
8. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga sus manos y su rostro a una distancia de seguridad de la salida de vapor y de aire.
9. Si ve que sale humo oscuro del aparato, apague y desenchufe de inmediato el aparato, ya que puede significar que los alimentos se han cocinado en exceso o que el aparato se ha averiado.

### TABLA DE FREÍR

Esta tabla muestra las cantidades de alimento y la temperatura necesaria, así como los tiempos de freído. Si las instrucciones que figuran en el embalaje del producto fueran diferentes de las indicadas en esta tabla, deberá seguir las instrucciones que figuran en el embalaje.

Comida	Cantidad min-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Notas
Tiras finas de patatas congeladas	200-600	12-16	200	agitar	
Tiras gruesas de patatas congeladas	200-600	12-20	200	agitar	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	200-600	18-25	200	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas fritas caseras	200-600	18-22	180	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite

Pastel de patatas	200	15-18	180		
Patatas a la mantequilla	300	18-22	180		
Filetes de ternera	100-500	10-20	200	agitar	
Chuletas de cerdo	100-500	10-20	180	agitar	
Hamburguesas	100-500	7-14	180	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Salchichas envueltas en hojaldre	100-500	13-15	200	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Muslos de pollo	100-500	10-30	200	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-500	10-30	200		
Rollitos de primavera	100-300	8-10	200	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Palitos de pescado congelados	100-500	8-14	180		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Quesitos congelados	100-500	8-10	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Elaborado de verduras	100-500	10-15	160		
Pastel	100-400	8-12	200	agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de realizar alguna operación o limpieza en el aparato, deje que este se enfríe durante unos 30 minutos. Limpie el aparato por dentro y por fuera regularmente.
2. Limpie la parte interior y la exterior del aparato con un paño húmedo y luego séquelas con un paño suave limpio.
3. No use nunca productos de limpieza abrasivos o estropajos abrasivos.
4. Saque la cesta para que el aparato se enfríe más deprisa. Limpie la cesta y la rejilla de la freidora con agua caliente y detergente líquido, utilizando una esponja no abrasiva. Séquelas bien antes de usarlas.
5. Limpie el elemento calefactor que hay en el interior de la carcasa (lo verá después de extraer la cesta) con un cepillo limpiador para retirar todos los residuos de alimentos.

Nota: Sólo la parrilla para freír puede lavarse en el lavavajillas.

### RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
<b>El aparato no funciona.</b>	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador para establecer el tiempo de preparación y encender el aparato.
<b>La comida no se ha freído del todo.</b>	Ha llenado la cesta demasiado con comida.	Ponga porciones más pequeñas de comida en la cesta. Las porciones más pequeñas se freirán de manera más uniforme.
	La temperatura es demasiado baja.	Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura requerida.
	Tiempo de cocción demasiado breve.	Ajuste al tiempo de cocción requerido girando el mando del temporizador.
<b>Los ingredientes no se fríen uniformemente.</b>	Algunas comidas deben agitarse a mitad de cocción.	Agite la comida a mitad de cocción.
<b>Sale humo blanco del aparato.</b>	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos, goteará aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la olla puede llegar a calentarse.

		Esto no afectará el resultado de la cocción ni causará daños en el aparato.
	La cesta todavía contiene residuos grasos de usos anteriores.	Limpié bien la cesta después de cada uso.
<b>Los refrigerios fritos no están crujientes.</b>	Ha cocinado un tipo de refrigerio que debe freírse en una freidora tradicional.	Cocine refrigerios para horno o úntelos con un poco de aceite para que salgan más crujientes.
<b>Las patatas frescas no se fríen uniformemente.</b>	No ha utilizado el tipo de patata correcta.	Utilice patatas frescas.
	No ha enjuagado bien las tiras de patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de patatas para quitarles la capa de fécula.
<b>Las patatas frescas no están crujientes.</b>	Que unas patatas fritas estén más o menos crujientes dependerá de la cantidad de aceite y agua en ellas.	Asegúrese de que las tiras de patatas se hayan secado bien antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras más finas para que salgan más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para que salgan más crujientes.

#### DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo de poder: 1300W

#### GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor.

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

#### Dispositivos eléctricos y electrónicos/información para hogares particulares

La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contiene un gran número de requisitos para la manipulación de aparatos eléctricos y electrónicos. Aquí se resumen los más importantes.

##### 1. Recogida separada de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Los aparatos eléctricos y electrónicos que se hayan convertido en residuos se denominan residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los propietarios de RAEE deben separarlos de los residuos urbanos no seleccionados. Los RAEE no deben desecharse con los residuos domésticos, sino en sistemas especiales de recogida y devolución.

## 2. Pilas, acumuladores y lámparas

Los propietarios de RAEE deben entregarlos completos. No obstante, los propietarios de RAEE deben separar las pilas y acumuladores usados que no estén integrados en el RAEE, así como las lámparas que puedan extraerse del RAEE sin destruirlo, antes de entregarlos en un punto de recogida.

## 3. Formas de devolver el RAEE

Los propietarios de RAEE de hogares particulares pueden entregarlos de forma gratuita en los puntos de recogida designados por las autoridades públicas de eliminación de residuos o en puntos de devolución proporcionados por fabricantes o distribuidores en virtud de la Directiva 2012/19/UE.

## 4. Aviso sobre protección de la privacidad

Los RAEE suelen contener datos personales sensibles. Esto se refiere, en particular, a los dispositivos informáticos y de telecomunicaciones, como los ordenadores y teléfonos móviles. Por su propio interés, le advertimos de que todo usuario final es responsable de la eliminación de los datos del RAEE antes de desecharlo.

## 5. Posible impacto medioambiental

Los RAEE contienen sustancias que pueden tener efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana si su recogida, entrega, reutilización o recuperación de materiales no se lleva a cabo de conformidad con la legislación aplicable.

## 6. Su papel en el tratamiento de residuos RAEE

Cumpliendo estas obligaciones y, en particular, cumpliendo la obligación de recoger los RAEE por separado, no desecharlos junto con los residuos urbanos no seleccionados y entregarlos en puntos de recogida, usted, como usuario final, contribuye a la reutilización y recuperación de materiales de los RAEE.



## 7. Significado del símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa

El contenedor de basura tachado con un aspa que suele mostrarse en los aparatos eléctricos y electrónicos indica que el dispositivo en cuestión debe separarse de los residuos urbanos no seleccionados al final de su vida útil.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Antes da utilização leia todas as instruções abaixo para evitar ferimentos ou danos e para obter os melhores resultados do aparelho. Certifique-se de que guarda este manual num local seguro. Se oferecer ou transferir este aparelho para alguém, certifique-se de que inclui também este manual.

No caso de danos provocados pelo utilizador resultantes da falta de cumprimento das instruções neste manual, a garantia será anulada. O fabricante/importador não é responsável por danos provocados pelo incumprimento das instruções do manual, por uma utilização negligente ou uma utilização não conforme com os requisitos deste manual.

1. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
2. As crianças não deverão brincar com o aparelho.
3. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
4. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
5. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
6. Relativamente às instruções para limpeza das superfícies em contacto com alimentos ou óleo, consulte a secção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO” no manual.
7. Este aparelho foi criado apenas para uso doméstico e aplicações semelhantes, como: Áreas de cozinha para

funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de quinta e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.

8. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
9. Antes de inserir a ficha na tomada, certifique-se de que a voltagem e frequência se encontram em conformidade com as especificações na placa das especificações.
10. Se tiver de usar uma extensão, a mesma deve ser adequada ao consumo energético do aparelho, caso contrário pode ocorrer sobreaquecimento da extensão e/ou da ficha. Existe um potencial risco de ferimentos devido ao perigo de tropeçar na extensão. Tenha cuidado para evitar situações perigosas.
11. Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de proceder à limpeza.
12. Certifique-se de que o fio da alimentação não fica pendurado sobre extremidades afiadas e mantenha-no afastado de objetos quentes e chamas livres.
13. Não mergulhe o aparelho ou a ficha em água ou outros líquidos. Constitui uma ameaça à vida devido ao choque elétrico!
14. Para retirar a ficha da tomada, puxe pela ficha. Não puxe pelo fio da alimentação.
15. Não toque no aparelho se ele cair na água. Retire a ficha da tomada, desligue o aparelho e entregue-o num centro de assistência ao cliente autorizado para reparação.
16. Não ligue ou desligue o aparelho da tomada elétrica com as mãos molhadas.
17. Nunca tente abrir a caixa do aparelho ou reparar o aparelho sozinho. Isto pode provocar um choque elétrico.
18. Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
19. Este aparelho não está concebido para utilização comercial.

20. Não utilize o aparelho para outros fins para além da utilização prevista.
21. Não enrole o fio em redor do aparelho e não o dobre.
22. Coloque o aparelho numa superfície estável e nivelada de onde não possa cair.
23. Por favor, não permita que o produto seja exposto a sujidade ou humidade excessivas.
24. Limpe a produto com um pano ligeiramente embebido em água.
25. Não utilize a máquina sem supervisão. Se deixar o local de trabalho, desligue sempre o aparelho ou retire a ficha tomada (puxe a ficha, não puxe pelo fio).
26. Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral, e por cima do aparelho.
27. Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o recipiente do aparelho.
28. Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o recipiente do aparelho.
29. Certifique-se de que, antes de cada utilização do aparelho, o elemento de aquecimento e o espaço em seu redor estão limpos e sem restos de alimentos, para preservar um funcionamento sem problemas.
30. Sai ar quente dos orifícios de ventilação do ar na parte traseira do aparelho. Certifique-se de que mantém uma distância adequada dos materiais, como o vidro, que sejam sensíveis ao calor.
31. Se usar produtos com uma superfície antiaderente, certifique-se de que não há pássaros na mesma divisão e que a divisão pode ser fechada por completo e ser bem ventilada.

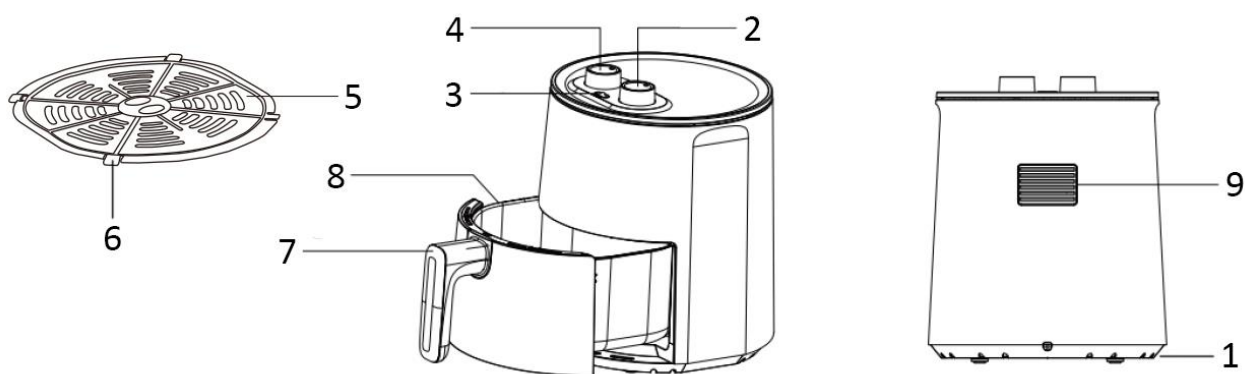


32. Cuidado, superfície quente.

AVISO! Não toque na superfície durante a utilização. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.



## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



1. Entrada de ar
2. Manípulo de controlo da temperatura
3. Indicador luminoso
4. Manípulo do temporizador
5. Grelha de fritar
6. Pés de silicone
7. Pega do cesto
8. Cesto
9. Saída do ar

## ANTES DA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções antes da utilização, e guarde-as para futuras referências. Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Antes da primeira utilização, retire todo o material de embalagem. Limpe o cesto e a grelha de fritar. (Consulte “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”) Passe o interior e o exterior do aparelho com um pano suave. Certifique-se de que as partes elétricas permanecem secas. **Este aparelho aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos ingredientes não precisam de óleo.**

Utilize o aparelho antes da primeira utilização durante cerca de 10 minutos para queimar quaisquer resíduos de fabrico. Certifique-se de que há boa ventilação. O aparelho pode emitir algum fumo e um cheiro característico quando o liga pela primeira vez. Isto é normal e acaba por desaparecer.

**Nota:** Use sempre a grelha de fritar com os pés de silicone fixados. Estes ajudam a estabilizar a grelha de fritar no cesto enquanto cozinha.

## UTILIZAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície seca e estável.
2. Como o aparelho fica quente durante a utilização, certifique-se de que não está perto de outros objetos.
3. Retire o cesto do aparelho usando a pega do cesto. Coloque a grelha de fritar no cesto.
4. Coloque os ingredientes no cesto. (Não exceda o nível máximo indicado no interior do cesto.) Faça deslizar o cesto para o aparelho. Certifique-se de que são colocados corretamente e fechados por completo. Cuidado: Não toque no cesto durante ou algum tempo após a utilização, pois este fica muito quente. Segure o cesto apenas pela pega.
5. Ligue a ficha da alimentação a uma tomada adequada.
6. Defina o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada, adequada ao que está a fritar. Consulte a tabela da temperatura.
7. Rode o manípulo do temporizador para selecionar o tempo de fritar adequado. O aparelho é ligado. O indicador luminoso acende.
8. Quando terminar o tempo de cozedura, ouvirá um som de aviso. Pode desligar manualmente o aparelho rodando o manípulo do temporizador para “0”. O indicador luminoso desliga-se.

9. Retire o cesto do aparelho usando a pega do cesto. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se não for o caso, basta deslizar o cesto de volta para dentro do aparelho e definir o temporizador para mais uns minutos.  
Nota: O cesto e os ingredientes estão quentes após fritar. Dependendo do tipo de ingredientes no aparelho, pode escapar vapor do cesto.
10. Para retirar os ingredientes (carne de vaca, frango, etc.) que tenham óleo e haja óleo no fundo do cesto ao fritar, use uma pinça para recolher os ingredientes um a um.  
Para retirar os ingredientes (batatas fritas, vegetais) sem óleo em excesso no fundo do cesto, retire o cesto e verta os ingredientes para uma bandeja.
11. Após terminar de cozinhar, o aparelho está instantaneamente pronto para preparar outro lote de ingredientes, caso seja necessário.

#### DICAS PARA FRITAR

1. A quantidade ótima de batatas fritas é de 450 gramas.
2. Adicione mais 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio, ou também pode pré-aquecer o aparelho sem ingredientes no interior.
3. Alguns ingredientes podem necessitar de ser agitados a meio do tempo de cozedura. Para os agitar ou virar, retire o cesto do aparelho usando a pega e agite-os ou vire-os usando um garfo (ou pinça). De seguida, volte a colocar o cesto no aparelho.
4. Também pode usar a fritadeira para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C para até 10 minutos.
5. Produtos com crosta de pão ficam mais estaladiços se os pulverizar com um pouco de óleo vegetal.
6. Coloque a forma de cozer ou um prato para o forno no aparelho, caso queira cozinhar um bolo ou quiche ou outros ingredientes frágeis.
7. Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, no aparelho.

#### CUIDADO:

1. Não coloque a estrutura dentro de água nem passe com água da torneira.
2. Evite que líquidos entrem dentro do aparelho, para evitar choques elétricos e curtos-circuitos.
3. Mantenha todos os ingredientes no cesto, para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
4. Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço em redor e por cima do aparelho.
5. Encher o cesto com óleo pode causar um perigo de fogo!
6. Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
7. Tenha cuidado com o vapor quente quando retirar o cesto do aparelho.
8. Durante o funcionamento, é libertado vapor quente através da saída do ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e da saída do ar.
9. Desligue imediatamente o aparelho e retire a ficha da tomada se vir fumo preto a sair do aparelho, o que significa que os alimentos foram cozinhados excessivamente, ou o aparelho pode ficar danificado.

#### TABELA DE FRITAR

Esta tabela apresenta as quantidades dos alimentos e a temperatura necessária para os fritar. Se as instruções na embalagem do produto forem diferentes dos valores apresentados na tabela, as instruções na embalagem prevalecem.

Alimento	Quantidade mín-máx (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Abanar	Notas
Batatas fritas finas congeladas	200-600	12-16	200	Abanar	
Batatas fritas grossas congeladas	200-600	12-20	200	Abanar	
Batatas fritas caseiras (8*8 mm)	200-600	18-25	200	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas fritas fatiadas caseiras	200-600	18-22	180	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Bolos de batata	200	15-18	180		

Batatinhas cozidas	300	18-22	180		
Bife	100-500	10-20	200	Abanar	
Costeleta de porco	100-500	10-20	180	Abanar	
Hambúrguer	100-500	7-14	180	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Rolos de salsicha	100-500	13-15	200	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Pernas de frango	100-500	10-30	200	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Peito de frango	100-500	10-30	200		
Rolinhos primavera	100-300	8-10	200	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Douradinhos congelados	100-500	8-14	180		Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Snacks de queijo congelados	100-500	8-10	200		Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Vegetais preparados	100-500	10-15	160		
Bolo	100-400	8-12	200	Abanar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de manusear ou limpar o aparelho, deixe-o arrefecer durante cerca de 30 minutos. Limpe regularmente o interior e exterior do aparelho.
2. Limpe o exterior e o interior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água, e seque-o com um pano suave e limpo.
3. Nunca use produtos de limpeza abrasivos nem esponjas.
4. Retire o cesto para permitir ao aparelho arrefecer mais depressa. Limpe o cesto e a grelha de fritar com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva. Seque completamente antes de voltar a usar.
5. Limpe o elemento de aquecimento no interior da estrutura (pode vê-lo puxando o cesto para fora) com uma escova de limpeza, para retirar quaisquer resíduos de alimentos.

Nota: Apenas a grelha de fritar pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
<b>O aparelho não funciona.</b>	Não ligou o aparelho à alimentação.	Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
	Não definiu o temporizador.	Rode o manípulo do temporizador para o tempo de preparação desejado para ligar o aparelho.
<b>Os ingredientes não ficam fritos por completo.</b>	A quantidade de alimentos no cesto é demasiado alta.	Coloque pedaços de ingredientes mais pequenos no cesto. Pedaços mais pequenos são fritos mais uniformemente.
	A temperatura está demasiado baixa.	Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
	O tempo de preparação é muito curto.	Rode o manípulo do temporizador para o tempo de preparação necessário.
<b>Os ingredientes não são fritos uniformemente.</b>	Diferentes tipos de alimentos podem ter de ser agitados a meio da preparação.	Agite os alimentos a meio da preparação.

<b>Sai fumo branco do aparelho.</b>	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando fritar ingredientes gordurosos, verte óleo para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode aquecer. Isto não afeta o resultado da preparação nem danifica o aparelho.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.	Limpe devidamente o cesto após cada utilização.
<b>Os snacks fritos não ficam estaladiços.</b>	Usou um tipo de snacks que foram criados para serem fritos numa fritadeira elétrica tradicional.	Use snacks para o forno ou passe uma ligeira camada de óleo nos snacks para um resultado mais estaladiço.
<b>As batatas fritas não ficam fritas uniformemente.</b>	Não usou o tipo correto de batata.	Use batatas novas.
	Não passou as batatas cortadas por água antes de as fritar.	Passe as batatas por água corretamente para eliminar o amido do exterior das batatas.
<b>As batatas fritas não ficam estaladiças.</b>	O facto de ficarem ou não estaladiças depende da quantidade de óleo e de água nas batatas.	Certifique-se de que as batatas cortadas foram secadas corretamente antes de adicionar óleo.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos, para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um bocadinho mais de óleo, para um resultado ainda mais estaladiço.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem de funcionamento: 220-240V ~ 50-60Hz

Potência: 1300W

## GARANTIA E APOIO AO CLIENTE

Antes da entrega, os nossos dispositivos são sujeitos a um rigoroso controlo de qualidade. Se, apesar de todo o cuidado, ocorrer algum dano durante a produção ou o transporte, por favor devolva o dispositivo ao seu agente.

Para o dispositivo adquirido, disponibilizamos 2 anos de garantia, começando a partir do dia de venda. Se tiver um produto defeituoso, pode voltar diretamente ao ponto onde o adquiriu.

Os defeitos que apareçam devido a um manuseamento inadequado do dispositivo e anomalias devidas a intervenções e reparações por terceiros ou pelo ajuste de peças não originais não são abrangidos por esta garantia. Guarde sempre o seu recibo. Sem ele, não pode exigir qualquer forma de garantia. Danos causados por não seguir o manual de instruções anulam a garantia. Não nos responsabilizamos por danos consequenciais. Também não nos responsabilizamos por danos materiais ou ferimentos causados por uma utilização inadequada, caso o manual de instruções não seja devidamente seguido. Danos nos acessórios não são sinónimo de uma substituição grátis de todo o aparelho. Nesse caso, contacte o nosso departamento de reparações. Vidro partido ou a quebra das peças de plástico são sempre cobrados. Defeitos nas peças consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, bem como a limpeza, manutenção ou substituição dessas peças não são abrangidas pela garantia e terão de ser pagas.

## Dispositivos elétricos e eletrónicos/informações para residências privadas

A Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos contém um grande número de requisitos para o manuseamento de equipamentos elétricos e eletrónicos. Os mais importantes estão compilados aqui.

### 1. Recolha separada de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos

Os equipamentos elétricos e eletrónicos que se tornaram resíduos são chamados de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os proprietários de REEE devem recolhê-los separadamente dos

resíduos municipais não separados. Os REEE não pertencem ao lixo doméstico, mas sim aos sistemas especiais de recolha e devolução.

## 2. Baterias, acumuladores e lâmpadas

Os proprietários de REEE devem entregá-los em perfeitas condições. No entanto, antes de entregá-los a um ponto de recolha, os proprietários de REEE devem separar as baterias e acumuladores antigos que não estão incluídos nos REEE, bem como as lâmpadas que podem ser removidas, dos REEE sem destruí-los.

## 3. Formas de devolução dos REEE

Os proprietários de REEE de residências particulares podem entregá-los gratuitamente nos pontos de recolha designados pelas autoridades públicas de eliminação de resíduos ou nos pontos de recolha estabelecidos pelos fabricantes ou distribuidores nos termos da Diretiva 2012/19/UE.

## 4. Aviso de Proteção de Privacidade

Os REEE geralmente contêm dados pessoais confidenciais. Isto aplica-se especialmente a dispositivos de tecnologia da informação e telecomunicações, como computadores e smartphones. No seu próprio interesse, tenha em atenção que cada utilizador final é responsável por eliminar os dados do REEE antes de descartá-lo.

## 5. Potencial impacto ambiental

Os REEE contêm substâncias que podem ter um impacto negativo no ambiente e na saúde humana se a sua recolha, entrega, reutilização ou recuperação do material não for feita em conformidade com a respetiva legislação.

## 6. O seu papel no tratamento de resíduos WEEE

Ao cumprir estas obrigações e especialmente ao cumprir a obrigação de recolher os REEE separadamente, de não os eliminar juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados e de entregá-los nos pontos de recolha, o utilizador final contribui para a reutilização e recuperação de materiais dos REEE.



## 7. Significado do símbolo do caixote do lixo cruzado

O caixote do lixo cruzado, que é regularmente apresentado em equipamentos elétricos e eletrónicos, indica que o respetivo dispositivo deve ser recolhido separadamente dos resíduos urbanos indiferenciados no final do seu ciclo de vida.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
6. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, fare riferimento al paragrafo " PULIZIA E MANUTENZIONE " del manuale.
7. Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio: cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali; case coloniche; stanze di alberghi, motel e altri edifici

- residenziali; camere in affitto e altri ambienti analoghi.
8. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
  9. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che il voltaggio e la frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targa dell'apparecchio.
  10. Eventuali prolunghe elettriche utilizzate devono essere adatte al consumo di energia dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento della prolunga e/o della spina. Prestare attenzione a non inciampare sulla prolunga per evitare il rischio di lesioni. Prestare attenzione a evitare situazioni di pericolo.
  11. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
  12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
  13. Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte a causa delle scosse elettriche!
  14. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
  15. Non toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
  16. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
  17. Non tentare mai di aprire l'involucro dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
  18. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
  19. Questo apparecchio non è progettato per l'uso commerciale.
  20. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

21. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
22. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana da cui non possa cadere.
23. Evitare l'esposizione dell'apparecchio a sporcizia e umidità eccessive.
24. Pulire il prodotto con un panno leggermente umido.
25. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione; se è necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (tirare la spina e non il cavo).
26. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sopra e intorno all'apparecchio.
27. Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria verrà emesso del vapore caldo. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione all'aria e al vapore caldo durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
28. Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente se l'apparecchio emette del fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
29. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'elemento riscaldante e l'area circostante siano puliti e privi di residui alimentari per garantire un funzionamento ottimale.
30. L'aria calda fuoriesce dall'apertura di ventilazione situata sul lato posteriore dell'apparecchio. Mantenere un'adeguata distanza dal vetro e altri materiali sensibili al calore.
31. Se si utilizzano prodotti con superfici non aderenti, accertarsi che non siano presenti uccelli e che il locale possa essere completamente chiuso e ben ventilato.



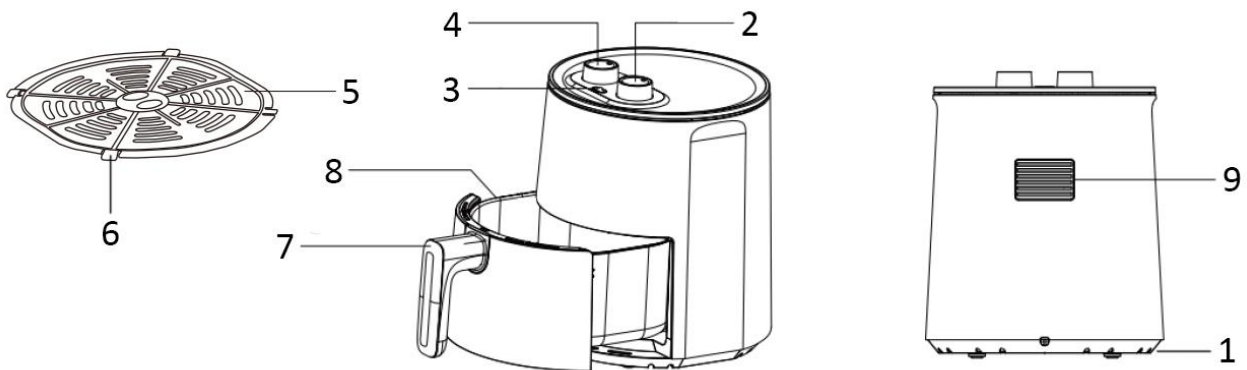
32.



Attenzione! Superficie calda.

**AVVERTENZA!!** Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Apertura di ingresso dell'aria
2. Manopola di controllo della temperature
3. Indicatore luminoso
4. Manopola del timer
5. Griglia di frittura
6. Piedino in silicone
7. Impugnatura del cestello
8. Cestello
9. Apertura di uscita dell'aria

## OPERAZIONI PRELIMINARI

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di messa a terra. Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Lavare il cestello e la griglia di frittura. (consultare la sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE"). Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Accertarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. **Questo apparecchio riscalda gli alimenti in tutte le direzioni, e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.**

Prima del primo utilizzo, lasciare in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti per bruciare i residui di fabbricazione. Accertarsi di mantenere una buona ventilazione. Alla prima accensione, l'apparecchio potrebbe emettere del fumo e un leggero odore. È un fenomeno normale che scomparirà presto.

**Nota:** usare la griglia di frittura sempre insieme ai piedini in silicone. I piedini stabilizzano la griglia nel cestello durante la cottura.

## FUNZIONAMENTO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e asciutta.
2. Poiché l'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso, accertarsi che non sia troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Inserire la griglia di frittura nel cestello.
4. Disporre gli ingredienti nel cestello (non superare il livello MAX indicato all'interno del cestello). Inserire il cestello nell'apparecchio. Assicurarsi che sia posizionato correttamente e completamente chiuso. Attenzione! Non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso perché diventa molto caldo. Per spostare il cestello, toccare esclusivamente l'impugnatura.
5. Collegare la spina a una presa di corrente adatta.
6. Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla posizione corrispondente alla temperatura necessaria in base all'alimento. Consultare la tabella delle temperature.
7. Ruotare la manopola del timer per scegliere il tempo di frittura appropriato. L'apparecchio si accende. L'indicatore luminoso si accende.

8. Al termine della cottura il timer emetterà un segnale acustico. È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente impostando la manopola del timer sulla posizione "0". L'indicatore luminoso si spegne.
9. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Controllare se gli alimenti sono pronti. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare nuovamente il timer.  
Nota: il cestello e gli alimenti sono molto caldi dopo la frittura. A seconda del tipo di alimenti, dal cestello potrebbe fuoriuscire del vapore.
10. Per rimuovere gli alimenti (ad es. manzo, pollo, carne) che perdono succhi durante la frittura, raccogliarli uno alla volta con un paio di pinze.  
Per rimuovere gli alimenti (ad es. patate, verdura) che non perdono succhi durante la frittura, estrarre il cestello e versarli su un piatto.
11. Al termine della cottura l'apparecchio è subito pronto per preparare altri alimenti, se necessario.

### SUGGERIMENTI DI FRITTURA

1. La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è 450 grammi.
2. Aggiungere 3 minuti alla cottura quando l'apparecchio è freddo; in alternativa, lasciare che l'apparecchio si riscaldi senza alimenti.
3. Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura. Per scuotere o voltare gli alimenti, estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura e scuoterli o voltarli usando una forchetta o un paio di pinze. Quindi reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. È possibile usare l'apparecchio anche per riscaldare alimenti già cotti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e un tempo di cottura non superiore a 10 minuti.
5. Gli alimenti impanati diventeranno più croccanti se spruzzati con un po' di olio vegetale.
6. Posizionare una teglia o un piatto da forno nell'apparecchio se si desidera cuocere una torta, una quiche o altre preparazioni fragili.
7. L'apparecchio non è adatto alla cottura di alimenti particolarmente grassi (ad es. salsicce).

### AVVERTENZE

1. Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto acqua corrente.
2. Evitare l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica o corto circuito.
3. Mantenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non coprire le aperture e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra e intorno all'apparecchio.
5. Non riempire il cestello con olio per evitare il rischio di incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
7. Prestare attenzione alla fuoriuscita di aria calda e vapore durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
8. Durante il funzionamento, del vapore fuoriuscirà dall'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria.
9. Spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente se emette del fumo scuro: ciò significa che gli alimenti sono troppo cotti o che l'apparecchio non funziona correttamente.

### TABELLA DI FRITTURA

La tabella seguente illustra la quantità di alimenti e la temperatura e il tempo di frittura necessari. Se le istruzioni sulla confezione sono diverse dai valori riportati in questa tabella, seguire le istruzioni sulla confezione.

Alimenti	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Scuotere	Note
Patatine surgelate sottili	200-600	12-16	200	scuotere	
Patatine surgelate spesse	200-600	12-20	200	scuotere	
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	200-600	18-25	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio

Patatine fritte fatte in casa	200-600	18-22	180	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Tortini di patate	200	15-18	180		
Patate al burro	300	18-22	180		
Bistecca di manzo	100-500	10-20	200	scuotere	
Braciola di maiale	100-500	10-20	180	scuotere	
Hamburger	100-500	7-14	180	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Involtini di salsiccia	100-500	13-15	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Coscia di pollo	100-500	10-30	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Petto di pollo	100-500	10-30	200		
Involto primavera	100-300	8-10	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bocconcini di pollo surgelati	100-500	6-10	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Pesce fritto surgelato	100-500	8-14	180		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Snack di formaggio surgelati	100-500	8-10	200		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Verdure fermentate	100-500	10-15	160		
Torta	100-400	8-12	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di toccare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulire regolarmente le superfici interne ed esterne dell'apparecchio.
2. Pulire le superfici esterne e interne dell'apparecchio con un panno umido, quindi asciugarle con panno morbido e pulito.
3. Non usare detersivi o spugne abrasivi.
4. Per accelerare il raffreddamento dell'apparecchio, rimuovere il cestello. Lavare il cestello (8) e la griglia di frittura con acqua calda saponata e una spugna non abrasiva. Asciugare accuratamente.
5. Pulire l'elemento riscaldante all'interno dell'apparecchio (visibile dopo aver estratto il cestello (8)) con una spazzola per rimuovere eventuali residui alimentari.

Nota: Solo la griglia di frittura può essere lavata in lavastoviglie.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>L'apparecchio non funziona.</b>	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer per selezionare il tempo di cottura; l'apparecchio entrerà in funzione.
<b>Gli ingredienti non sono completamente cotti.</b>	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Cuocere gli alimenti in quantità più ridotte. Piccole quantità cuociono in modo più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Selezionare la temperatura di cottura con l'apposita manopola.
	Il tempo di cottura è insufficiente.	Ruotare la manopola del timer per selezionare il tempo di cottura corretto.
<b>Gli ingredienti non sono cotti in modo omogeneo.</b>	Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura.	Scuotere gli alimenti a metà cottura.

<b>Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.</b>	Sono stati inseriti alimenti grassi.	Durante la frittura di alimenti grassi, i succhi di cottura coleranno nel cestello. Tali succhi producono del fumo bianco, e il cestello potrebbe scaldarsi; è un fenomeno normale che non ha conseguenze sui risultati di cottura o sul funzionamento dell'apparecchio.
	Il cestello contiene residui di grasso della cottura precedente.	Pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.
<b>Gli snack fritti non sono croccanti.</b>	Alcuni snack devono essere cotti in una friggitrice tradizionale.	Usare snack da forno o spennellare gli snack con un po' di olio per un risultato più croccante.
<b>Le patatine fritte fresche non sono cotte in modo omogeneo.</b>	Il tipo di patata utilizzato non è adeguato.	Usare patate fresche.
	Le patatine non sono state risciacquate correttamente prima della frittura.	Risciacquare le patatine correttamente per rimuovere l'amido dalla superficie esterna.
<b>Le patatine fritte fresche non sono croccanti.</b>	La croccantezza delle patatine dipende dal loto contenuto di olio e acqua.	Assicurarsi che le patatine siano state asciugate correttamente prima di aggiungere l'olio.
		Ridurre le dimensioni delle patatine per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

#### **DATI TECNICI**

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo di energia: 1300W

#### **GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA**

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore.

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò porta a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione o sostituzione degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

#### **Dispositivi elettrici ed elettronici/ Informazioni per nuclei domestici privati**

La Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contiene molti requisiti per la gestione di tali apparecchiature. Di seguito sono elencati i più importanti.

## 1. Raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche diventate rifiuti sono definite rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). I proprietari di RAEE devono raccogliarli separatamente dai rifiuti domestici indifferenziati. I RAEE non rientrano nei rifiuti domestici, bensì in speciali sistemi di raccolta e reso.

## 2. Batterie, accumulatori e lampadine

I proprietari dei RAEE devono consegnarli nel loro stato completo. Prima di consegnarli a un punto di raccolta, i proprietari dei RAEE devono tuttavia rimuovere le vecchie batterie e gli accumulatori non integrati nei RAEE, nonché le lampadine che possono essere rimosse senza distruggere i RAEE.

## 3. Modalità di reso dei RAEE

I proprietari di RAEE presenti in nuclei domestici privati possono conferirli gratuitamente presso i centri di raccolta designati dalle autorità pubbliche di smaltimento dei rifiuti o ai punti di ritiro istituiti dai produttori o distributori ai sensi della Direttiva 2012/19/UE.

## 4. Tutela della privacy

Spesso i RAEE contengono dati personali sensibili. Ciò riguarda soprattutto i dispositivi tecnologici informatici e di telecomunicazione quali computer e smartphone. Nel tuo interesse, tieni presente che il singolo utilizzatore finale ha la responsabilità di cancellare i dati contenuti nei RAEE prima di smaltirli.

## 5. Potenziale impatto ambientale

I RAEE contengono sostanze che possono esercitare un impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana qualora la raccolta, la consegna, il riutilizzo o il recupero dei materiali non siano effettuati conformemente alle relative norme di legge.

## 6. Il tuo ruolo nel trattamento dei rifiuti RAEE

Rispettando tali obblighi, e in particolare quello di raccogliere i RAEE separatamente, di non smaltirli tra i rifiuti domestici indifferenziati e di consegnarli ai centri di raccolta, tu in quanto utilizzatore finale contribuisce al riutilizzo e al recupero dei materiali contenuti nei RAEE.



## 7. Significato del simbolo della pattumiera barrata

Il simbolo della pattumiera barrata è presente su tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche e sta ad indicare che, al termine del suo ciclo di vita, il dispositivo così contrassegnato deve essere raccolto separatamente dai rifiuti domestici indifferenziati.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>  
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>  
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny, aby ste predišli úrazom alebo poškodeniu výrobku a pri používaní spotrebiča dosiahli najlepšie výsledky. Uschovajte tento návod na použitie na bezpečnom mieste. Keď tento výrobok poskytnete inej osobe, uistite sa, že má k dispozícii aj tento návod na použitie.

V prípade poškodenia spotrebiča v dôsledku nerešpektovania pokynov v tomto návode zaniká nárok na uplatnenie záruky. Výrobca/dovozca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na použitie, nesprávnym používaním alebo používaním, ktoré nie je v súlade s požiadavkami tohto návodu na použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným používaním výrobku a rozumejú možným rizikám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako osem rokov a sú pod dozorom.
4. Spotrebič a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako osem rokov.
5. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, jeho personál zákazníckeho servisu alebo podobne kvalifikovaná osoba.
6. Keď chcete získať informácie o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo olejom, nájdete ich v odseku „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
7. Tento prístroj je určený pre použitie v domácnosti alebo na podobné použitie, ako: v kuchyniach obchodov, kancelárií a iných pracovných prostrediach, na farmách, pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach, v ubytovacích zariadeniach s polpenziou.

8. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
9. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku.
10. Keď používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na spotrebu energie spotrebiča. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu predlžovacieho kábla a/alebo zástrčky. Pri zakopnutí o predlžovací kábel hrozí nebezpečenstvo poranenia. Snažte sa predchádzať nebezpečným situáciám.
11. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho chcete vyčistiť.
12. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a uchovávajte ho v bezpečnej vzdialenosti od horúcich predmetov a otvoreného ohňa.
13. Spotrebič ani napájací kábel neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
14. Keď chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, vytiahnite zástrčku. Neťahajte spotrebič za kábel.
15. Keď spotrebič spadol do vody, nedotýkajte sa ho. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite spotrebič a odovzdajte ho na opravu autorizovanému servisu.
16. Zástrčku spotrebiča nezapájajte do zásuvky ani ju z nej nevyťahujte, keď máte mokré ruky.
17. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte otvárať kryt spotrebiča ani ho opravovať. Mohlo by dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
18. Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
19. Tento spotrebič nie je určený na komerčné účely.
20. Spotrebič používajte len na stanovený účel.
21. Neohýbajte ani neovíjajte kábel okolo spotrebiča.
22. Spotrebič postavte na rovný a stabilný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
23. Spotrebič chráňte pred nadmerným znečistením a vlhkosťou.

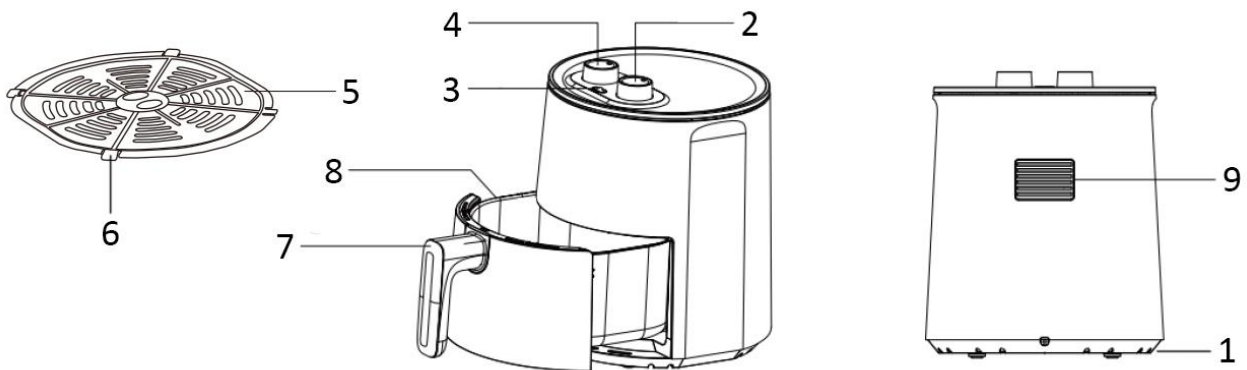


24. Spotrebič čistite jemne navlhčenou handričkou.
25. Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru. Keď opustíte pracovnú plochu, spotrebič vždy vypnite alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky (zástrčku neťahajte za kábel, ale za zástrčku).
26. Spotrebič neumiestňujte k stene alebo inému spotrebiču. Nechajte aspoň desať centimetrov voľného priestoru okolo spotrebiča, od zadnej strany a bokov spotrebiča.
27. Počas fritovania horúcim vzduchom uniká z výpustu vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustu vzduchu. Dávajte pozor na horúcu paru a horúci vzduch aj pri vyberaní zásobníka zo spotrebiča.
28. Keď zo spotrebiča uniká tmavý dym, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Predtým, ako zo spotrebiča vytiahnete zásobník, počkajte, kým spotrebič neprestane dymiť.
29. Pred každým použitím sa uistite, že je vyhrievacie teleso a prostredie okolo spotrebiča čisté a bez zvyškov jedla, aby ste tak zabezpečili bezproblémové fungovanie spotrebiča.
30. Z vetracích otvorov na zadnej strane spotrebiča vychádza horúci vzduch. Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od materiálov, ktoré sú citlivé na vysoké teploty, ako sklo.
31. Keď používate výrobky s nepriľnavou vrstvou, uistite sa, že nie sú v rovnakej miestnosti žiadne vtáky a že je miestnosť úplne uzavretá a dobre vetraná.



32. **Pozor, horúci povrch!**  
**VAROVANIE!** Počas prevádzky sa nedotýkajte povrchu. Keď je spotrebič v prevádzke, môže byť teplota prístupných povrchov veľmi vysoká.

## POPIS



1. Otvor na prívod vzduchu
2. Regulátor teploty
3. Kontrolka
4. Časovač
5. Rošt
6. Silikónové pätky
7. Rukoväť fritovacieho košíka
8. Fritovací košík
9. Výpust vzduchu

## PRED POUŽITÍM

Pred použitím si najskôr prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich, aby ste si ich v prípade potreby mohli kedykoľvek opäť prečítať. Nakoniec zapojte tento spotrebič do uzemnenej zásuvky. Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál. Vyčistite fritovací košík a rošt (viď „ČISTENIE A ÚDRŽBA“). Vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča čistite mäkkou handričkou. Dávajte pozor, aby boli elektrické komponenty suché. **Tento spotrebič zahrieva celé potraviny a pri mnohých surovinách netreba použiť žiaden olej.**

Pred prvým použitím zapnite spotrebič na približne desať minút, aby sa vysokou teplotou odstránili zvyšky po výrobe. Dobre vetrajte. Po prvom zapnutí môže spotrebič trochu dymiť a vypúšťať charakteristický zápach. To je normálne a po relatívne krátkom čase to prejde.

**Upozornenie!** Rošt používajte vždy tak, aby boli silikónové pätky pripevnené. Ich úlohou je stabilizovať rošt počas fritovania vo fritovacom košíku.

## POUŽITIE

1. Spotrebič položte na suchý a stabilný povrch.
2. Spotrebič sa počas používania zahrieva. Preto ho nenechávajte v bezprostrednej blízkosti iných predmetov.
3. Fritovací košík vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť. Vložte rošt do fritovacieho košíka.
4. Vložte suroviny do fritovacieho košíka. (Neprekračujte značku MAX v košíku.) Vložte fritovací košík do spotrebiča. Uistite sa, či je v správnej polohe a spotrebič úplne zatvorený. Pozor! Nedotýkajte sa fritovacieho košíka počas prevádzky alebo krátko po prevádzke, pretože je veľmi horúci. Fritovací košík chytajte len za rukoväť.
5. Napájací kábel zapojte do vhodnej zásuvky.
6. Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú, ale zároveň vhodnú teplotu na prípravu jedla. Zohľadnite tabuľku teplôt.
7. Otočením časovača nastavíte primeraný čas fritovania. Spotrebič je teraz zapnutý. Kontrolka sa rozsvieti.
8. Keď je jedlo hotové, spustí sa časový spínač. Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne, keď otočíte časovým spínačom na „0“. Kontrolka sa rozsvieti.

- Vytiahnite fritovací košík zo spotrebiča za rukoväť. Skontrolujte, či je jedlo uvarené. Keď nie je hotové, vráťte fritovací košík opäť do spotrebiča a pomôcou časovača predĺžte čas prípravy o niekoľko minút. Upozornenie! Fritovací košík a jedlo sú po fritovaní horúce. Podľa typu prípravy jedla môže z fritovacieho košíka unikať para.
- Mastné jedlá, ako napr. hovädzie mäso, kuracie mäso a iné druhy mäsa, ktorých nadbytočný tuk sa počas procesu varenia hromadí na dne fritovacieho košíka, vyberajte zo spotrebiča jednotlivo pomocou klieští. Keď chcete vyberať jedlo, z ktorého sa netvorí počas varenia prebytočný tuk na dne fritovacieho košíka (napr. hranolčeky, zelenina), vyťahnite fritovací košík zo spotrebiča a jedlo servírujte priamo na tanier.
- Po uvarení je spotrebič okamžite pripravený na prípravu ďalších jedál.

#### TIPY NA FRITOVANIE

- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 450 gramov.
- Keď je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy alebo ho môžete predhriať aj bez použitia surovín. V tomto prípade nastavte časovač na viac ako tri minúty a počkajte, kým indikátor ohrevu nezhasne.
- Niektorými jedlami treba v polovici varenia zatrasť. Keď chcete jedlom zatrasť alebo ho obrátiť, vyberte fritovací košík zo spotrebiča za rukoväť a zatrate ním alebo ho otočte vidličkou (alebo kliešťami). Potom vložte fritovací košík späť do spotrebiča.
- Fritézu môžete použiť aj na ohrievanie surovín. Nastavte teplotu na ohriatie jedla na desať minút pri teplote 150 °C.
- Obalované jedlá budú chrumkavejšie, keď ich trochu postriekate rastlinným olejom.
- Keď chcete piecť koláč, quiche alebo iné krehké jedlá, vložte do spotrebiča formu na pečenie alebo zapekaciu misu.
- Nepripravujte v spotrebiči extrémne mastné potraviny, napríklad klobásy.

#### POZOR!

- Neponárajte spotrebič do vody a neoplachujte ho pod tečúcou vodou.
- Nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala kvapalina. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom alebo skratovaniu spotrebiča.
- Suroviny vkladajte výhradne do fritovacieho košíka a zabráňte tomu, aby sa dostali do kontaktu s vyhrievacím telesom.
- Počas prevádzky spotrebiča nesmie byť zakrytý otvor na prívod a výstup vzduchu. Okolo a nad spotrebičom nechajte voľný priestor minimálne desať centimetrov.
- Keď je vo fritovacom košíku olej, hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Nedotýkajte sa vnútornej strany spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Keď vyberáte fritovací košík zo spotrebiča, buďte opatrný/-á pri unikajúcej pare a horúcom vzduchu.
- Počas prevádzky uniká z výpustu vzduchu horúca para. Ruky a tvár uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od výpustu vzduchu a pary.
- Keď začne zo spotrebiča unikať tmavý dym, okamžite vypnite spotrebič a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. To znamená, že jedlo je spálené alebo spotrebič nefunguje.

#### TABUĽKA S INFORMÁCIAMI O FRITOVANÍ

Táto tabuľka zobrazuje množstvo potravín, požadovanú teplotu a čas fritovania. Keď sú hodnoty na obale výrobku odlišné od hodnôt v tabuľke, dodržiavajte pokyny uvedené na obale výrobku.

Potraviny	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Zatriasť	Poznámky
Tenké hlbokozmrazené hranolčeky	200-600	12-16	200	zatriasť	
Hrubé hlbokozmrazené hranolčeky	200-600	12-20	200	zatriasť	
Domáce hranolčeky (8 × 8 mm)	200-600	18-25	200	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové lupienky	200-600	18-22	180	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Zemiakový prášok	200	15-18	180		
Zemiaky s maslom	300	18-22	180		

Hovädzí steak	100-500	10-20	200	zatriasť	
Bravčová kotleta	100-500	10-20	180	zatriasť	
Hamburger	100-500	7-14	180	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Párky v cestíčku	100-500	13-15	200	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Kuracie stehná	100-500	10-30	200	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Kuracie prsia	100-500	10-30	200		
Jarné rolky	100-300	8-10	200	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Hlbokozmrazené fritované kuracie kúsky	100-500	6-10	200	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja
Hlbokozmrazené vyprážané rybie filé	100-500	8-14	180		pridať ½ lyžice oleja
Hlbokozmrazené syrové pochutiny	100-500	8-10	200		pridať ½ lyžice oleja
Marinovaná zelenina	100-500	10-15	160		
Koláč	100-400	8-12	200	zatriasť	pridať ½ lyžice oleja

### ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred manipuláciou alebo čistením nechajte spotrebič vychladnúť na asi 30 minút. Spotrebič pravidelne čistite zvnútra i zvonku.
2. Vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou a vyleštite mäkkou, čistou handričkou.
3. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie.
4. Spotrebič rýchlejšie vychladne, keď vyberiete fritovací košík zo spotrebiča. Fritovací košík a rošt umyte v horúcej vode pomocou špongie a čistiaceho prostriedku na riad. Pred použitím ich nechajte dôkladne vysušiť.
5. Z vyhrievacieho telesa odstráňte všetky zvyšky jedla (viditeľné po vybratí fritovacieho košíka) pomocou kefy.

Upozornenie! Iba grilovací rošt je vhodný do umývačky riadu.

### ODSTRÁNENIE PORÚCH

Problém	Možná príčina	Riešenie
<b>Spotrebič nefunguje.</b>	Spotrebič nie je pripojený do elektrickej siete.	Zapojte zástrčku do uzemnenej nástennej zásuvky.
	Nebol nastavený časovač.	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy, aby sa spotrebič mohol spustiť.
<b>Suroviny nie sú uvarené.</b>	Vo fritovacom košíku je veľké množstvo surovín.	Pridajte menšie množstvo surovín. Menšie množstvá budú rovnomerne fritované.
	Teplota je príliš nízka.	Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú teplotu.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Časovačom nastavte požadovaný čas na prípravu jedla.
<b>Potraviny nie sú fritované rovnomerne.</b>	Niektorými potravinami treba v polovici varenia zatriasť.	Zatraste potravinami v polovici varenia.
<b>Zo spotrebiča uniká biely dym.</b>	Pripravujete masťné jedlo.	Keď pripravujete jedlo s vysokým obsahom tuku, tuk kvapká na dno fritovacieho košíka. Kvôli oleju sa vytvára biely dym a fritovací košík sa môže zahrievať. To neovplyvňuje kvalitu uvareného jedla a nie je to ani nebezpečné.
	Fritovací košík obsahuje ešte zvyšky z predchádzajúceho fritovania.	Fritovací košík treba dôkladne vyčistiť po každom použití.

<b>Vyprázané pochutiny nie sú chrumkavé.</b>	Použili ste taký typ pochutiny, ktorý treba pripraviť v tradičnej fritéze.	Použite pochutiny vhodné na prípravu v rúre alebo ich trochu postriekajte olejom, aby boli chrumkavé.
<b>Čerstvé hranolčky nie sú fritované rovnomerne.</b>	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky.
	Pred fritovaním ste hranolčky dostatočne neopláchli.	Zemiaky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili povrchový škrob.
<b>Čerstvé hranolčky nie sú chrumkavé.</b>	Chrumkavosť hranolčiek závisí od obsahu oleja a vody v zemiakoch.	Predtým, ako potrete hranolčky olejom, poriadne ich osušte.
		Nakrájajte menšie kúsky.
		Aby boli chrumkavejšie, pridajte o niečo viac oleja.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Prevádzkové napätie: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Výkon: 1 300 W

## ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Naše spotrebiče sú pred ich vyexpedovaním podrobené prísnej kontrole kvality. Keď však aj napriek tomu došlo počas výroby alebo prepravy k poškodeniu spotrebiča, vráťte spotrebič predajcovi.

Na zakúpený spotrebič poskytujeme dvojročnú záruku, ktorá začína plynúť dňom predaja. Keď je spotrebič pokazený, obráťte sa priamo na svojho predajcu.

Táto záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté neprimeranou manipuláciou so spotrebičom a poruchy zapríčinené zásahmi a opravami tretích osôb alebo montovaním neoriginálnych dielov. Uschovajte si doklad o kúpe. Bez dokladu o kúpe je možnosť uplatnenia záruky vylúčená. Záruka zaniká poškodením zapríčineným nedodržiavaním návodu na použitie. Za takto vzniknuté škody nenesieme žiadnu zodpovednosť. Nenesieme zodpovednosť za vecné škody alebo zranenia spôsobené nesprávnym použitím alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov. Poškodenie častí príslušenstva neznamená, že bude bez poplatku vymenený celý spotrebič. V takom prípade sa obráťte na náš zákaznícky servis. Výmena rozbitého skla alebo plastových dielov je vždy spoplatnená. Poškodenia spotrebných materiálov alebo dielov podliehajúcich opotrebovaniu, ako aj čistenie, údržba alebo výmena týchto dielov nie sú pokryté zárukou a sú preto spoplatnené.

## Elektrické a elektronické zariadenia/ informácie pre súkromné domácnosti

Smernica 2012/19/EÚ o odpadovom elektrickom a elektronickom zariadení obsahuje veľké množstvo požiadaviek na manipuláciu s elektrickými a elektronickými zariadeniami. Tie najdôležitejšie sú zhrnuté tu.

### 1. Separátny výber odpadových elektrických a elektronických zariadení

Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré sa stali odpadom, sa označujú ako odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). Majitelia WEEE ich musia zbierať osobitne z netriedeného mestského odpadu. WEEE nepatrí do odpadu z domácností, ale do špeciálnych systémov zberu a návratu.

### 2. Batérie, akumulátory a žiarovky

Majitelia WEEE ich musia odovzdať v úplnom stave. Majitelia WEEE však musia separovať staré batérie a akumulátory, ktoré nie sú zahrnuté do WEEE, ako aj žiarovky, ktoré je možné odstrániť, z WEEE bez toho, aby ich zničili skôr, ako ich odovzdajú do zberného bodu.

### 3. Spôsoby, ako vrátiť WEEE

Majitelia WEEE zo súkromných domácností ich môžu bezplatne odovzdať na určených zberných miestach orgánov na zneškodňovanie odpadu z verejného odpadu alebo v miestach, ktoré zabezpečujú výrobcovia alebo distribútori podľa smernice 2012/19/EÚ.

#### 4. Oznámenie o ochrane súkromia

WEEE často obsahuje citlivé osobné údaje. Platí to najmä na informačné a telekomunikačné technologické zariadenia, ako sú počítače a smartfóny. Vo vašom vlastnom záujme zoberte na vedomie, že každý koncový používateľ je zodpovedný za odstránenie údajov na WEEE pred ich zneškodnením.

#### 5. Potenciálny vplyv na životné prostredie

WEEE obsahuje látky, ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie, ak ich zber, odovzdanie, opakované použitie alebo opätovné použitie materiálu sa nevykonáva v súlade s príslušnými právnymi predpismi.

#### 6. Vaša úloha v odpadovom zbieraní WEEE

Plnením týchto povinností a najmä splnením povinnosti zbierať Weee separátne, nezbavovať sa ho spolu s netriedeným komunálnym odpadom a odovzdať ho v zberných miestach, ako koncový používateľ prispievate k opätovnému použitiu a materiálnemu obnoveniu WEEE.



#### 7. Význam prekríženého symbolu odpadkového koša

Prekrížený odpadkový kôš, ktorý sa pravidelne zobrazuje na elektrickom a elektronickom zariadení, naznačuje, že príslušné zariadenie sa musí zbierať oddelene od netriedeného komunálneho odpadu na konci svojho životného cyklu.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **VARNOSTNA OPOZORILA**

Pred uporabo obvezno preberite naslednja navodila, da preprečite poškodbe in dobite najboljši rezultat pri uporabi te naprave. Ta navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če boste napravo predali tretji osebi, ji predajte tudi ta navodila.

V primeru poškodb zaradi nespoštovanja teh navodil za uporabo postane garancija neveljavna. Proizvajalec/uvoznik ne odgovarja za poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo, zaradi malomarnosti pri uporabi ali uporabe, ki ni skladna z zahtevami v teh navodilih za uporabo.

1. Otroci, starejši od 8 let in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so dobili napotke za varno uporabo naprave ter poznajo s tem povezane nevarnosti.
2. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
3. Čiščenje in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci; razen, če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
4. Napravo in kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, da se preprečijo nevarnosti.
6. Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili ali oljem, najdete pod „ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE“ v navodilih za uporabo.
7. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvih ali v podobne namene, kot na primer v kuhinjah za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in drugih vrstah prenočišč ter polpenzionov.

8. Ta naprava ni namenjena za uporabo preko zunanjega časovnika ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
9. Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, če se napetost in frekvenca električnega omrežja ujemata z navedbami na tipski tablici naprave.
10. Če uporabite podaljšek, mora le-ta biti primeren za porabo elektrike te naprave, drugače lahko pride do pregrevanja podaljška in/ali vtiča. Obstaja nevarnost poškodb, če se spotaknete čez podaljšek. Bodite pozorni, da preprečite nevarne situacije.
11. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, povlecite vtič iz vtičnice.
12. Pozorni bodite, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
13. Naprave in električnega vtiča ne potopite v vodo ali v druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
14. Za odstranitev vtiča iz vtičnice povlecite za vtič. Ne vlecite za kabel.
15. Ne dotikajte se naprave, če vam je padla v vodo. Vtič izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo pošljite pooblaščenemu serviserju v popravilo.
16. Električnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice, če imate mokre roke, prav tako ga ne vtaknite v vtičnico.
17. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja naprave, ali jo poskusite sami popraviti. To lahko povzroči električni udar.
18. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
19. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.
20. Napravo uporabljajte samo v njen namen.
21. Kabla ne ovijte okoli aparata in ga tudi ne prepogibajte.
22. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, s katere ne more pasti.
23. Prosimo, da izdelek zaščitite pred prekomerno umazanijo in vlago.
24. Izdelek sam očistite z rahlo navlaženo krpo.

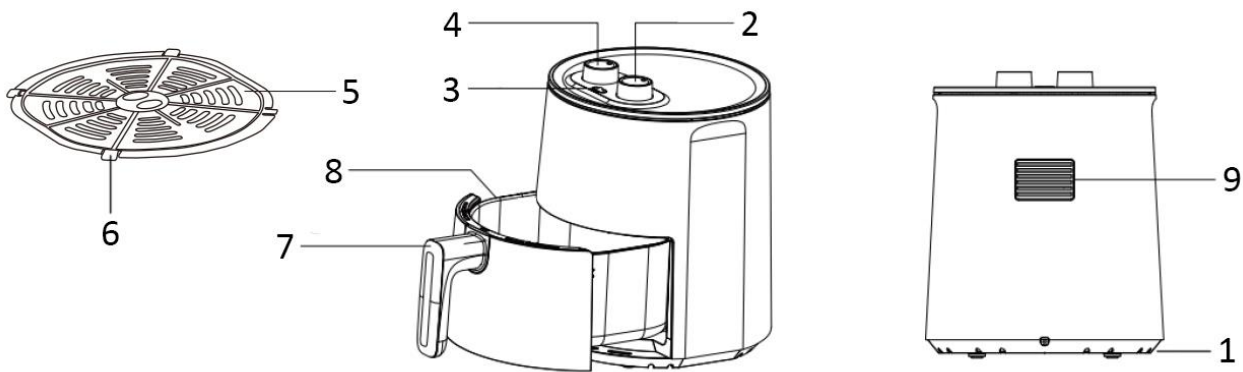


25. Naprave ne pustite brez nadzora, ko je vklopljena! Če zapustite prostor, vedno izklopite napravo oziroma povlecite vtič iz vtičnice (povlecite za vtič, ne za kabel).
26. Naprave ne postavljajte ob steno ali drugo napravo. Na zadnji strani, ob straneh in nad napravo pustite vsaj 10 cm prostora.
27. Pri cvrtju z vročim zrakom vroča para uhaja skozi izstopne odprtine za zrak. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtin za zrak. Pazite na vročo paro in vroč zrak tudi takrat, ko odstranjujete posodo iz aparata.
28. Takoj izključite napravo iz vtičnice, če opazite, da iz naprave prihaja temni dim. Preden posodo odstranite iz naprave, počakajte, da dim izgine.
29. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in okolica čista in brez ostankov hrane, da zagotovite pravilno delovanje.
30. Vroč zrak prihaja iz prezračevalne reže na zadnji strani naprave. Pazite na zadostno razdaljo od materiala, ki je občutljiv na toploto, kot je steklo.
31. Če uporabljate izdelke s premazom proti prijemanju, zagotovite, da v istem prostoru ni ptičev in da je prostor popolnoma zaprt in se ga da dobro prezračiti.



32. **Pozor – vroča površina**  
OPOZORILO! Prosimo, da se med uporabo ne dotičete površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.

## OPIS



1. Odprtina za vstop zraka
2. Gumb za nastavitev temperature
3. Kontrolna lučka
4. Gumb časovnika
5. Rešetka
6. Silikonske noge
7. Ročaj košare za cvrtje
8. Košara za cvrtje
9. Odprtina za odvod zraka

## PRED UPORABO

Pred uporabo naprave najprej preberite celotna navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo. Napravo priključite samo v primerno ozemljeno vtičnico. Pred prvo uporabo odstranite celotno embalažo. Očistite košaro za cvrtje in rešetko. (Glejte »Čiščenje in vzdrževanje«). Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z mehko krpo. Pazite, da električni deli ostanejo suhi. **Ta naprava ogreje živila v celoti. Pri večini živil ni potrebno dodati olja.**

Napravo pred prvo uporabo vklopite za pribl. 10 minut, da uničite proizvodne ostanke. Poskrbite za dobro zračenje. Po prvem vklopu lahko naprava odda nekaj dima in značilen vonj. To je običajno in izgine v sorazmerno hitro.

**Opozorilo:** Pri uporabi rešetke morajo biti **silikonske noge pritrjene**, saj stabilizirajo rešetko med procesom pečenja v košari za cvrtje.

## UPORABA

1. Napravo postavite na suho, stabilno površino.
2. Med uporabo postane naprava vroča; ne postavite je v neposredno bližino drugih predmetov.
3. Ko jemljete košaro za cvrtje iz naprave, jo primite za ročaj. Postavite rešetko v košaro za cvrtje.
4. V vstavek dajte sestavine. (Ne prekoračite markacije znotraj vstavka za MAKSIMALNI prikaz vsebine.) Vstavite košaro za cvrtje v napravo: Prepričajte se, da je pravilno vstavljena in da lahko zaprete posodo. Pozor: Ped delovanjem in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte košare za cvrtje, ker je zelo vroča. Košaro za cvrtje primite samo za ročaj.
5. Vtič priključite v ustrezno električno vtičnico.
6. Regulator temperature nastavite na temperaturo primerno vašim živilom. Upoštevajte temperaturno tabelo.
7. Obrnite gumb časovnika, da nastavite ustrezen čas cvrtja. Naprava je zdaj vklopljena. Kontrolna lučka zasveti.
8. Časomer zazvoni, takoj ko je postopek končan. Napravo lahko prav tako ročno izključite tako, da postavite regulator časomera na „0“. Kontrolna lučka ugasne.

9. Ko jemljete košaro za cvrtje iz naprave, jo primite za ročaj. Preverite, ali so jedi gotove. Če niso, potem preprosto ponovno vstavite košaro za cvrtje v napravo in podaljšajte čas obdelave za nekaj dodatnih minut s pomočjo časovnika.  
Nasvet: košara za cvrtje in jedi so po cvrtju vroče. Odvisno od vrste hrane v napravi lahko para uhaja iz košare za cvrtje.
10. Jedi, ki vsebujejo maščobe, kot so npr. govedina, kokošje meso in druge vrste mesa, pri kateri se odvečna maščoba med procesom pečenja zbira na dnu košare za cvrtje, vzemite ven posamično s kleščami.  
Če želite vzeti ven jedi, pri katerih se med procesom pečenja na dnu košare za cvrtje ne zbira odvečna maščoba (npr. ocvrti krompirček, zelenjava), potem vzemite košaro za cvrtje iz naprave in dajte jedi direktno na krožnik.
11. Po končanem postopku je naprava takoj uporabna za naslednjo porcijo.

### Nasveti za cvrtje

1. Optimalna količina za pripravo hrustljivih krompirčkov je 450 gramov.
2. Podaljšajte čas priprave, ko je naprava hladna, ali pa lahko napravo prej segrejete brez sestavin. V tem primeru nastavite gumb časovnika na več kot 3 minute in počakajte, da se lučka za segrevanje ugasne.
3. Določene jedi je potrebno pretresti na polovici pečenja. Za pretresanje ali obračanje jedi potegnite košaro za cvrtje iz naprave s pomočjo ročaja in jih pretresite ali obrnite s pomočjo vilic (ali klešč). Vstavite košaro za cvrtje nazaj v napravo.
4. Posodo za cvrtje lahko uporabite tudi za pogrevanje živila. Za pogrevanje živil nastavite temperaturo za 10 minut na 150 °C.
5. Panirana živila bodo bolj hrustljava, če jih poškopite z malo rastlinskega olja.
6. V napravo postavite pekač ali model za narastek, če želite speči kolač, pito ali drug izdelek iz krhkega testa.
7. V napravi ne pripravljajte zelo mastnih jedi, kot so klobasice.

### POZOR:

1. Ohišja ne potopite v vodo in ne držite pod tekočo vodo.
2. Preprečite, da bi prišla tekočina v napravo, saj bi tako lahko prišlo do električnega udara ali kratkega stika.
3. Živila dajte izključno v vstavek in preprečite, da bi živila prišla v stik z grelnimi elementi.
4. Odprtine za izpust in vstop zraka med delovanjem naprave ne smejo biti pokrite. Okoli in nad napravo naj bo vsaj 10 cm prostora.
5. Če je košara za cvrtje napolnjena z oljem, obstaja nevarnost požara!
6. Ne dotikajte se notranje strani naprave, če je le-ta v delovanju.
7. Bodite pozorni na vroč zrak in vročo paro, ko jemljete vstavek iz naprave.
8. Med delovanjem izstopa vroča para iz odprtine za izstop zraka. Roke in obraz imejte na varni razdalji od odprtine za izstop zraka in pare.
9. Če prihaja iz naprave temen dim, takoj izklopite napravo in potegnite vtič z vtičnice. To pomeni, da so se živila zažgala ali da je prišlo do napake pri delovanju.

### TABELA CVRTJA

V tej tabeli so navedene količine živil, potrebna temperatura in čas cvrtja. Če se navodila na embalaži določenega izdelka razlikujejo od vrednosti v tej tabeli, je treba upoštevati navodila na embalaži izdelka.

Živila	Min. – maks. količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Stresanje	Opombe
Tanek zamrznjen ocvrti krompirček	200-600	12-16	200	Stresanje	
Debel zamrznjen ocvrti krompirček	200-600	12-20	200	Stresanje	
Samo pripravljene krompirček pomfri (8*8 mm)	200-600	18-25	200	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Doma narejen krompirjev čips	200-600	18-22	180	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Krompirjeva palačinka	200	15-18	180		
Krompir z maslom	300	18-22	180		

Goveji zrezek	100-500	10-20	200	Stresanje	
Svinjski kotlet	100-500	10-20	180	Stresanje	
Hamburger	100-500	7-14	180	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Hrenovka v testu	100-500	13-15	200	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Piščančje stegno	100-500	10-30	200	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Piščančje prsi	100-500	10-30	200		
Spomladanski zavitek	100-300	8-10	200	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Zamrznjeni ocvrti kosi piščanca	100-500	6-10	200	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja
Zamrznjeni ocvrti ribji fileji	100-500	8-14	180		Dodaj ½ jedilne žlice olja
Zamrznjeni sirni prigrizki	100-500	8-10	200		Dodaj ½ jedilne žlice olja
Marinirana zelenjava	100-500	10-15	160		
Kolač	100-400	8-12	200	Stresanje	Dodaj ½ jedilne žlice olja

### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Naprava mora se ohlajati pribl. 30 minut, preden se je lahko dotaknete ali jo očistite. Napravo redno čistite od znotraj in od zunaj.
2. Očistite zunanjo in notranjo stran naprave z vlažno krpo in jo nato z mehko, čisto krpo obrišite do suhega.
3. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali gobic.
4. Košaro za cvrtje vzemite ven, da se bo lahko naprava hitreje ohladila. Pomijte košaro za cvrtje in rešetko v vroči vodi z detergentom za pomivanje in z gobico, ki ni groba. Pred uporabo ju temeljito posušite.
5. Odstranite morebitne ostanke hrane z grelnega elementa v ohišju (vidijo se, ko vzamete ven košaro za cvrtje) s krtačo za čiščenje.

Opomba: Za pomivanje v pomivalnem stroju je primerna samo rešetka za cvrtje.

### ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje
<b>Naprava ne deluje.</b>	Naprava ni priključena na električno.	Vtič priključite v ozemljeno vtičnico.
	Časomer ni nastavljen.	Naprava se vključi, ko nastavite regulator časomera na čas potreben za kuhanje.
<b>Sestavine so še surove.</b>	Količina sestavin je prevelika.	V vstavek dajte manjše količine živil. Manjše količine se cvrejo bolj enakomerno.
	Temperatura je prenizka.	Gumb za nastavev temperature nastavite na primerno temperaturo.
	Čas kuhanja je prekratek.	Gumb časovnika nastavite na čas, potreben za kuhanje.
<b>Sestavine so neenakomerno ocvrte.</b>	Določene vrste živila je potrebno pretresti na polovici kuhanja.	Živila pretresite po polovici kuhanega časa.
<b>Iz naprave prihaja bel dim.</b>	Pripravljate mastna živila.	Pri cvrtju sestavin z visoko vsebnostjo maščobe v vstavek kaplja olje. Olje bo povzročilo bel dim in košara se lahko segreje. To ne vpliva na rezultat kuhanja in ne poškoduje naprave.
	Košara za cvrtje še vedno vsebuje ostanke maščobe iz prejšnje uporabe.	Po vsaki uporabi košaro za cvrtje temeljito očistite.
<b>Pečeni prigrizki niso hrustljavi.</b>	Uporabili ste prigrizek, ki je bil mišljen za cvrtje v tradicionalnem cvrtniku.	Za bolj hrustljav rezultat uporabite prigrizke za pečice ali pa jih namažite z malo olja.
<b>Sveži ocvrti krompirček</b>	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir.

<b>je neenakomerno ocvrt.</b>	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro sprali.	Krompirjeve palčke pravilno sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
<b>Sveži ocvrti krompirček ni hrustljiv.</b>	Hrustljivost krompirčka je odvisna od vsebnosti olja in vode v krompirčku.	Pred dodajanjem olja se prepričajte, da so krompirjeve palčke ustrezno posušene.
		Za bolj hrustljiv rezultat narežite manjše krompirjeve koščke.
		Za bolj hrustljiv rezultat dodajte še malo olja.

## TEHNIČNI PODATKI

Delovna napetost: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moč: 1300W

## GARANCIJA IN SERVIS

Pred dostavo naših naprav se izvede strog nadzor kakovosti. Če pride med proizvodnjo ali prevozom kljub vsej previdnosti do poškodb, vrnite napravo trgovcu.

Za kupljeno napravo velja dveletna garancija od dneva nakupa. Če je vaš izdelek okvarjen, se obrnite neposredno na prodajalca.

Ta garancija ne pokriva napak, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe naprave, ter okvar zaradi posegov in popravil nepooblaščenih oseb ali zaradi montaže neoriginalnih nadomestnih delov. Vedno shranite račun, saj vam brez računa garancije ne moremo upoštevati. Pri škodi, do katere pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, garancija preneha veljati, prav tako ne prevzemamo odgovornosti za škodo, ki nastane kot posledica tega. Za materialno škodo ali poškodbe, do katerih pride zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih opozoril, ne prevzemamo odgovornosti. Okvara na dodatnih delih ne pomeni, da se brezplačno zamenja celotna naprava. V takšnem primeru se obrnite na našega serviserja. Počeno steklo ali plastične dele se vedno zamenja na stroške kupca. Škodo na potrošnem materialu ali delih, ki se obrabijo, ter čiščenje, vzdrževanje ali zamenjavo omenjenih delov je treba plačati, saj garancija tega ne pokriva.

## Električne in elektronske naprave/informacije za zasebna gospodinjstva

Direktiva 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi vsebuje veliko zahtev za ravnanje z električno in elektronsko opremo. Najpomembnejše so zbrane tukaj.

### 1. Ločeno zbiranje odpadne električne in elektronske opreme

Električna in elektronska oprema, ki je postala odpadek, se imenuje odpadna električna in elektronska oprema (OEEO). Lastniki OEEO jih morajo zbirati ločeno od nerazvrščenih komunalnih odpadkov. OEEO ne sodi med gospodinjske odpadke, temveč v posebne sisteme zbiranja in vračanja.

### 2. Baterije, akumulatorji in svetilke

Lastniki OEEO jih morajo oddati v popolnem stanju. Vendar morajo lastniki OEEO ločiti stare baterije in akumulatorje, ki jih OEEO ne obdaja, ter svetilke, ki jih je mogoče odstraniti iz OEEO, ne da bi jo uničili, preden jih oddajo na zbirno mesto.

### 3. Načini za vrnitev OEEO

Lastniki OEEO iz zasebnih gospodinjstev jo lahko brezplačno oddajo na določenih zbirnih mestih javnih organov za ravnanje z odpadki ali na prevzemnih mestih, ki jih vzpostavijo proizvajalci ali distributerji v skladu z Direktivo 2012/19/EU.

#### 4. Obvestilo o varstvu zasebnosti

OEEO pogosto vsebuje občutljive osebne podatke. To velja zlasti za naprave informacijske in telekomunikacijske tehnologije, kot so računalniki in pametni telefoni. V lastnem interesu upoštevajte, da je vsak končni uporabnik odgovoren za izbris podatkov na OEEO, preden jih odstrani med odpadke.

#### 5. Morebitni vpliv na okolje

OEEO vsebuje snovi, ki lahko negativno vplivajo na okolje in zdravje ljudi, če njihovo zbiranje, izročitev, ponovna uporaba ali predelava materiala ni opravljena v skladu z ustrežno zakonodajo.

#### 6. Vaša vloga pri obdelavi odpadkov OEEO

Z izpolnjevanjem teh obveznosti in predvsem z izpolnjevanjem obveznosti ločenega zbiranja OEEO, njenega neodlaganja med nerazvrščene komunalne odpadke in odlaganjem na zbirna mesta, kot končni uporabnik prispevate k ponovni uporabi in predelavi materiala OEEO.



#### 7. Pomen simbola prečrtanega smetnjaka

Prečrtani smetnjak, ki je redno prikazan na električni in elektronski opremi, pomeni, da je potrebno napravo ob koncu življenjske dobe zbirati ločeno od nerazvrščenih komunalnih odpadkov.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

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

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

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

7. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego do domowego: kuchnie personelu sklepów, biura oraz środowiska pracownicze, fermy, klienci w hotelach, motele oraz inne typy środowisk mieszkalnych, pokoje ze śniadaniem.
8. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. 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.
11. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
12. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
13. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
14. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
15. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
16. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
17. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.



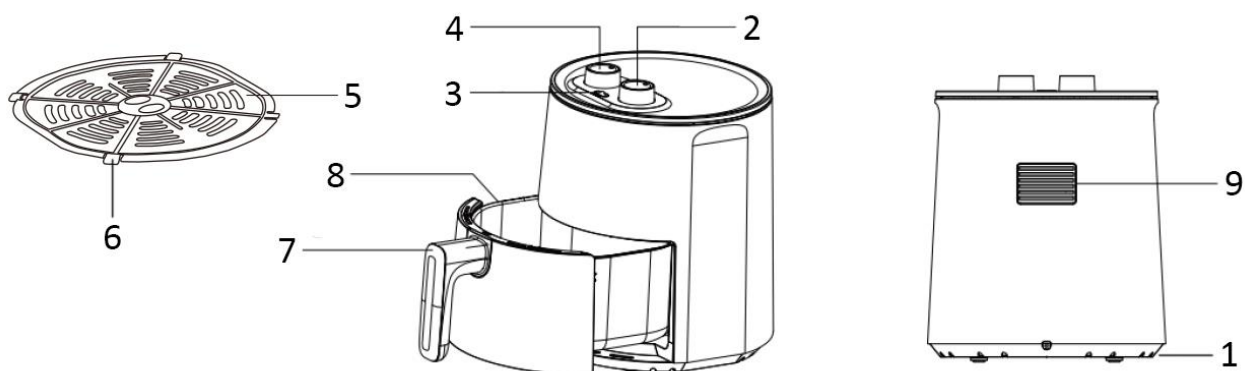
18. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
19. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
20. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
21. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
22. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
23. Produkt należy chronić przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
24. Produkt należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
25. 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).
26. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu, Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego odstępu między tyłem, bokami i górą urządzenia.
27. 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.
28. 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.
29. Przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejący oraz otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw, by zapewnić poprawne działanie.
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. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.



32. Uwaga, gorąca powierzchnia  
**OSTRZEŻENIE!!** Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

## OPIS CZĘŚCI



1. Wlot powietrza
2. Pokrętko nastawiania temperatury
3. Kontrolka
4. Pokrętko minutnika
5. Ruszt do smażenia
6. Nóżki silikonowe
7. Uchwyt kosza
8. Kosz
9. Wylot powietrza

## PRZED UŻYCIEM

Przed użyciem prosimy najpierw przeczytać całą instrukcję. Instrukcję należy zachować na przyszłość. Urządzenie należy podłączać tylko do kontaktu z uziemieniem. Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Wyczyścić kosz i ruszt do smażenia. (patrz „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”). Wyrzucić urządzenie od środka i od zewnątrz miękką szmatką. Upewnić się, że podzespoły elektryczne pozostają suche. **To urządzenie podgrzewa produkty spożywcze. Większość składników nie wymaga dodawania oleju.**

Przed użyciem po raz pierwszy włącz urządzenie na około 10 minut, by spalić resztki produkcyjne. Upewnij się, że w pomieszczeniu istnieje odpowiednia wentylacja. Urządzenie może emitować niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach, gdy je włączysz po raz pierwszy. Jest to normalne i wkrótce się skończy.

**Uwaga:** Rusztu do smażenia należy zawsze używać z założonymi silikonowymi nóżkami. Elementy te pomagają ustabilizować ruszt do smażenia w koszu w czasie pieczenia.

## UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie ustawić na suchej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Ponieważ w czasie użytkowania urządzenie nagrzewa się i jest gorące, należy dopilnować, aby nie znajdowało się zbyt blisko innych przedmiotów.
3. Wysunąć z urządzenia kosz – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Włożyć ruszt do smażenia do kosza.
4. Włożyć składniki do kosza. (Nie należy przekraczać poziomu MAX zaznaczonego w koszu.) Wsunąć kosz do urządzenia. Upewnić się, że są one prawidłowo włożone i całkowicie zamknięte. Uwaga: W czasie użytkowania oraz przez krótki czas po użyciu kosza nie wolno dotykać – kosz nagrzewa się i jest bardzo gorący. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
5. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu.
6. Ustawić pokrętko sterowania temperaturą na żądane ustawienie temperatury i przekręcić pokrętko temperatury w żądane położenie. Sprawdzić tabelę temperatury.
7. Przekręcić pokrętko minutnika, aby wybrać odpowiedni czas smażenia. Urządzenie jest włączone. Kontrolka zapala się.
8. Po zakończeniu pieczenia, rozlegnie się dzwonek. Urządzenie można też wyłączyć ręcznie – wystarczy przekręcić pokrętko w pozycję „0”. Kontrolka gaśnie.

9. Wysunąć z urządzenia kosz – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, po prostu wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i nastawić minutnik na kilka minut dłużej.  
Uwaga: Kosz i składniki są po smażeniu gorące. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu, z kosza może buchać para.
10. Aby wyjąć składniki zawierające olej lub w których nadmiar oleju zbiera się w czasie smażenia na dnie kosza (np. wołowinę, kurczaka, mięso), należy użyć szczypiec i wyjmować składniki po jednym.  
Aby wyjąć składniki w których nie ma nadmiaru oleju zbierającego się w czasie smażenia na dnie kosza (np. frytki lub warzywa), należy wysunąć kosz i przesytać składniki do naczynia.
11. Po zakończeniu smażenia, urządzenie jest natychmiast gotowe do smażenia kolejnej partii składników (w razie potrzeby).

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Optymalna ilość frytek wynosi 450 gramów.
2. Jeśli urządzenie jest zimne, do czasu przygotowywania należy doliczyć 3 minuty; urządzenie można też nagrzewać bez składników w środku.
3. Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania. Aby potrząsnąć lub przewrócić produkty, należy wysunąć kosz z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim lub odwrócić je widelcem (lub szczypcami). Następnie z powrotem wsunąć kosz do urządzenia.
4. Frytownicy można też użyć do podgrzewania składników. Aby odgrzać składniki, temperaturę należy nastawić na 150°C, a czas na 10 minut.
5. Produkty ze skórką z posypką z kruchego ciasta będą bardziej chrupiące, jeśli posmaruje się je olejem roślinnym.
6. Jeśli w urządzeniu ma być pieczone ciasto lub quiche lub inne delikatne składniki, należy włożyć je w formie do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym.
7. W urządzeniu nie należy przyrządzać składników wyjątkowo tłustych takich jak kiełbaski.

### 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. Wszystkie składniki muszą znajdować się w koszu, aby nie było niebezpieczeństwa, że dotkną elementu grzewczego.
4. Gdy urządzenie pracuje, nie należy zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza. Nad górną powierzchnią urządzenia należy zostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
5. Napełnienie kosza olejem grozi pożarem!
6. W czasie pracy urządzenia nie należy dotykać wewnętrznych części urządzenia.
7. Podczas wyjmowania kosza z urządzenia należy uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
8. W czasie pracy przez wylot powietrza bucha gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu pary i gorącego powietrza.
9. W przypadku pojawienia się czarnego dymu, urządzenie należy natychmiast wyłączyć i odłączyć od zasilania ponieważ oznacza to, że albo produkty przypalają się, albo urządzenie jest niesprawne.

### TABELA SMAŻENIA

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

Produkt spożywczy	Min-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsanie	Uwagi
Cienkie frytki mrożone	200-600	12-16	200	potrząsnąć	
Grube frytki mrożone	200-600	12-20	200	potrząsnąć	
Frytki domowe (8*8 mm)	200-600	18-25	200	potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżki oleju
Samodzielnie robione chipsy z ziemniaków	200-600	18-22	180	potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżki oleju

Ciasteczka ziemniaczane	200	15-18	180		
Ziemniaki z masłem	300	18-22	180		
Befszyk	100-500	10-20	200	potrzęsnać	
Kotlet wieprzowy	100-500	10-20	180	potrzęsnać	
Hamburger	100-500	7-14	180	potrzęsnać	Dodać 1/2 łyżki oleju
Parówki w cieście	100-500	13-15	200	potrzęsnać	Dodać 1/2 łyżki oleju
Nóżka kurczaka	100-500	10-30	200	potrzęsnać	Dodać 1/2 łyżki oleju
Piersi z kurczaka	100-500	10-30	200		
Sajgonka	100-300	8-10	200	potrzęsnać	Dodać 1/2 łyżki oleju
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	potrzęsnać	Dodać 1/2 łyżki oleju
Mrożona ryba smażona w kawałkach	100-500	8-14	180		Dodać 1/2 łyżki oleju
Mrożone przekąski serowe	100-500	8-10	200		Dodać 1/2 łyżki oleju
Warzywa marynowane	100-500	10-15	160		
Ciasto	100-400	8-12	200	potrzęsnać	Dodać 1/2 łyżki oleju

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozwolić, aby ostygło ono przez 30 minut. Urządzenie należy regularnie czyścić od środka i z zewnątrz.
2. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
3. Nigdy nie należy używać ścierających środków czyszczących lub gąbek.
4. Aby przyspieszyć stygnięcie urządzenia, należy wyjąć kosz. Wyczyścić kosz i ruszt do smażenia – czyścić nierysującą gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed użyciem dokładnie wysuszyć.
5. Wyczyścić element grzewczy w obudowie (widać go po wysunięciu kosza), czyścić szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych.

Uwaga: W zmywarce można myć tylko ruszt do smażenia.

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
<b>Urządzenie nie działa.</b>	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie nastawiono minutnika.	Przekręcić pokrętkę minutnika, aby wybrać odpowiedni czas smażenia i włączyć urządzenie.
<b>Składniki nie są całkowicie dopieczone.</b>	Zbyt dużo produktów spożywczych w koszu.	Włożyć mniejsze partie składników do kosza. Mniejsze partie składników są przysmażone bardziej równomiernie.
	Zbyt niska temperatura.	Przekręcić pokrętkę temperatury na żądaną temperaturę.
	Zbyt krótki czas smażenia.	Przekręcić pokrętkę na żądany czas smażenia.
<b>Składniki są zapieczone nierówno.</b>	Różne rodzaje produktów mogą wymagać potrząśnięcia i zmiany w połowie czasu.	Potrząsnąć produkty w połowie czasu smażenia.
<b>Z urządzenia wydostaje się biały dym.</b>	Użytkownik przygotowuje tłuste produkty.	Podczas smażenia tłustych produktów do kosza będzie dostawał się olej. Olej wytwarza biały dym, a kosz może się nagrzewać. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt smażenia.
	W koszu znajduje się tłuszcz jeszcze z poprzedniego użycia.	Wyczyścić kosz po każdym użyciu.
<b>Smażone przekąski nie są chrupiące.</b>	Użyto przekąsek, które trzeba smażyć w tradycyjnej frytownicy.	Użyć przekąsek przeznaczonych do zapiekania w piekarniku lub lekko posmarować je olejem, aby stały się bardziej chrupiące.

<b>Świeże frytki są nierówno usmażone.</b>	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków.
	Nie opłukano dokładnie ziemniaków przed smażeniem.	Dobrze wypłukać sticksy ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej warstwy sticksów.
<b>Świeże frytki nie są chrupiące.</b>	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju należy upewnić się, że sticksy ziemniaczane zostały dobrze wysuszone.
		Aby sticksy ziemniaczane były bardziej chrupiące, można je pokroić na cieńsze paski.
		Aby zwiększyć chrupkość, można dodać troszkę więcej oleju.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 1300W

## 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.

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.

## Urządzenia elektryczne i elektroniczne / informacje dla prywatnych gospodarstw domowych

Dyrektywa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego zawiera szereg wymagań dotyczących postępowania ze sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Najważniejsze z nich wymieniono poniżej.

### 1. Selektywna zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego

Sprzęt elektryczny i elektroniczny, który stał się odpadem, określa się jako zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEE). Właściciele ZSEE muszą zbierać go oddzielnie od niesegregowanych odpadów komunalnych. ZSEE nie utylizuje się wraz z odpadami z gospodarstw domowych, ale w ramach specjalnych systemów odbioru i zwrotu.

### 2. Baterie, akumulatory i lampy

Właściciele ZSEE muszą przekazać go w stanie kompletnym. Właściciele ZSEE muszą jednak przed przekazaniem odpadów do punktu zbiórki oddzielić od ZSEE zużyte baterie i akumulatory, które nie wchodzi w skład ZSEE, a także lampy, które można wyjąć, nie niszcząc ich.

### 3. Sposoby zwrotu ZSEE

Właściciele ZSEE pochodzącego z gospodarstw domowych mogą go bezpłatnie oddać w wyznaczonych punktach zbiórki odpadów komunalnych lub w punktach odbioru utworzonych przez producentów lub dystrybutorów zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE.

#### 4. Informacja o ochronie prywatności

ZSEE często zawiera poufne dane osobowe. Dotyczy to w szczególności urządzeń technologii informacyjnych i telekomunikacyjnych, takich jak komputery i smartfony. We własnym interesie należy pamiętać, że każdy użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za usunięcie danych z ZSEE przed jego utylizacją.

#### 5. Potencjalny wpływ na środowisko

ZSEE zawiera substancje, które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie, jeśli jego zbieranie, przekazywanie, ponowne użycie lub odzysk materiałów nie odbywa się zgodnie z odpowiednimi przepisami.

#### 6. Rola użytkownika w przetwarzaniu odpadów ZSEE

Wypełniając te obowiązki, a w szczególności wypełniając obowiązek selektywnej zbiórki ZSEE zamiast wyrzucania go razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi oraz przekazywania go w punktach zbiórki, użytkownik końcowy przyczynia się do ponownego użycia i odzysku materiałów wchodzących w skład ZSEE.



#### 7. Znaczenie symbolu przekreślonego kosza na śmieci

Przekreślony kosz na śmieci, który jest zwykle umieszczany na sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, oznacza, że dane urządzenie po zakończeniu cyklu eksploatacji musi być poddawane utylizacji oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**

Citiți cu atenție următoarele indicații înainte de utilizare pentru a evita accidentări sau deteriorări ale aparatului și pentru a obține cele mai bune rezultate. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur. La predarea aparatului unei alte persoane, asigurați-vă că îi înmânați și acest manual de utilizare.

În caz de deteriorări cauzate prin nerespectarea instrucțiunilor din acest manual, garanția își pierde valabilitatea. Producătorul/importatorul nu răspunde pentru daunele cauzate în urma nerespectării indicațiilor din manualul de utilizare sau a utilizării neglijente, în neconformitate cu cerințele acestui manual de utilizare.


1. Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță.
2. Copiilor nu le este permis să se joace cu dispozitivul.
3. Curățarea și întreținerea, de care utilizatorul este responsabil, nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. Când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
6. Pentru informații cu privire la curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele sau cu ulei, vă rugăm să citiți punctul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE” din manualul de utilizare.



7. Acest aparat este destinat pentru uz casnic sau pentru aplicații similare cum ar fi bucătăriile pentru personal din magazine, birouri sau alte medii de lucru; la ferme; pentru oaspeții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare; în unitățile de cazare cu demipensiune.
8. Acest aparat nu este destinat folosirii prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
9. Înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.
10. Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să corespundă consumului de energie al aparatului; în caz contrar prelungitorul și/sau ștecărul se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă accidenta în cazul în care vă împiedicați de prelungitor. Fiți deosebit de precauți pentru a evita situații periculoase.
11. Scoateți ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul și înainte de a-l curăța.
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
13. Nu scufundați aparatul sau ștecărul în apă sau alte lichide. Pericol de electrocutare!
14. Trageți de ștecăr pentru a-l scoate din priză. Nu trageți de cablu.
15. Nu atingeți aparatul în cazul în care acesta a căzut în apă. Scoateți ștecărul din priză, opriți aparatul și trimiteți-l la un service autorizat în scopul reparării.
16. Nu scoateți și nici nu introduceți ștecărul în priză cu mâinile umede.
17. Nu încercați în niciun caz să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați singuri. Acest lucru ar putea duce la electrocutare.
18. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
19. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.

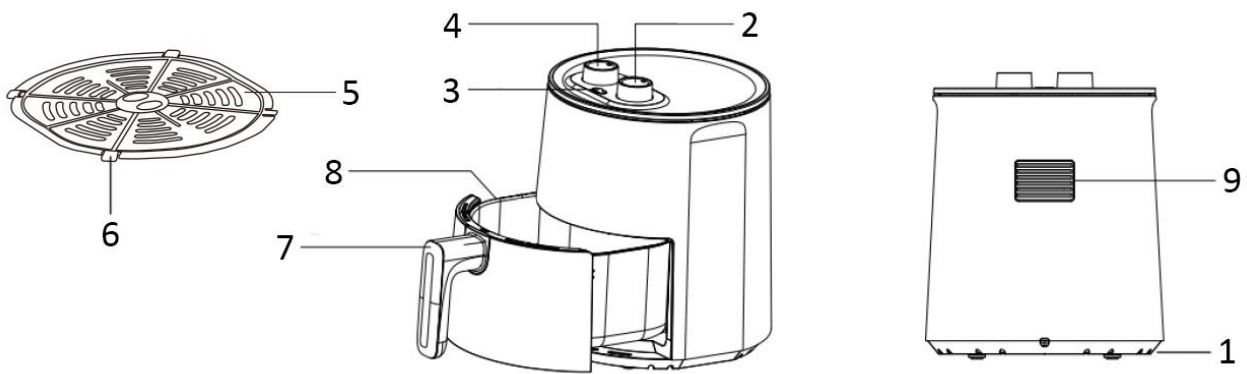
20. Folosiți aparatul doar în scopul căruia îi este destinat.
21. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoțiți.
22. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, de unde să nu poată cădea.
23. Vă rugăm să protejați produsul de murdărie și umiditate excesivă.
24. Curățați aparatul cu o lavetă ușor umedă.
25. Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat. Opriți aparatul sau scoateți ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu) dacă părăsiți zona de lucru.
26. Nu amplasați aparatul atașat de perete sau de alte dispozitive. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
27. La prăjirea cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiile de ieșire a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiul de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți recipientul din aparat.
28. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când nu mai este vizibil fumul înainte de a scoate recipientul din aparat.
29. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și zona înconjurătoare sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.
30. Aerul cald iese prin fanta de ventilație din partea din spate a aparatului. Asigurați-vă că păstrați o distanță suficientă față de materialele sensibile la căldură, cum ar fi sticla.
31. Dacă folosiți produse dotate cu un strat antiaderent, asigurați-vă că în cameră nu se găsesc păsări și că încăperea este complet închisă și se poate aerisi bine.



32.  Atenție – suprafață fierbinte

**ATENȚIE!** Nu atingeți suprafața aparatului în timpul funcționării. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul funcționării dispozitivului.

## DESCRIERE



1. Fantă de pătrundere a aerului
2. Regulator de temperatură
3. Indicator luminos
4. Timer
5. Grătar
6. Picioare de silicon
7. Mâner coș pentru prăjit
8. Coș pentru prăjit
9. Orificiu de evacuare aer

## ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Citiți întâi toate instrucțiunile înainte de folosire și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Conectați aparatul exclusiv la o priză cu împământare. Îndepărtați ambalajul înainte de prima utilizare. Curățați coșul pentru prăjit și grătarul (a se vedea "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE"). Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă moale. Asigurați-vă că elementele componente electrice rămân uscate. **Acest aparat încălzește alimentele complet și pentru majoritatea ingredientelor nu este necesar să adăugați ulei.**

Înainte de prima utilizare porniți aparatul timp de 10 minute pentru a arde toate reziduurile din producție. Asigurați o aerisire suficientă. Aparatul poate emana fum și un miros specific la prima punere în funcțiune. Acest lucru este normal și dispare într-un timp relativ scurt.

**Notă:** Utilizați întotdeauna grătarul cu picioarele din silicon atașate. Acestea vor ajuta la stabilizarea grătarului în coșul pentru prăjit în timpul procesului de preparare.

## UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață uscată și stabilă.
2. Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării; nu îl așezați așadar în imediata apropiere a altor obiecte.
3. Extrageți coșul pentru prăjit de mâner din aparat. Așezați grătarul în coșul pentru prăjit.
4. Puneți ingredientele în coș. (Nu depășiți gradația MAX din interiorul coșului.) Introduceți coșul pentru prăjit în aparat. Asigurați-vă că l-ați introdus în poziția corectă și ați închis aparatul complet. Atenție: nu atingeți coșul pentru prăjit în timpul funcționării sau imediat după, deoarece se încinge foarte tare. Nu apucați vasul decât de mâner.
5. Conectați ștecărul la o priză potrivită.
6. Setări regulatorul de temperatură la temperatura dorită, potrivită pentru ingredientele dumneavoastră. Țineți cont de tabelul cu temperaturi.
7. Setări timpul de preparare dorit cu ajutorul butonului Timer. Aparatul este acum pornit. Indicator luminos se aprinde.
8. Temporizatorul emite un semnal sonor imediat ce procesul de preparare s-a încheiat. Puteți opri aparatul și manual, setând temporizatorul pe "0". Indicator luminos se stinge.

9. Extrageți coșul pentru prăjit din aparat de mâner. Verificați dacă alimentele sunt preparate. Dacă nu, introduceți vasul pur și simplu înapoi în aparat și prelungiți timpul de preparare, setând timerul la câteva minute în plus.

Mențiune: Coșul pentru prăjit și alimentele sunt fierbinți în urma prăjirii. În funcție de tipul de alimente din aparat, este posibil ca din coșul pentru prăjit să iasă abur.

10. Vă rugăm să extrageți alimentele bogate în grăsimi precum carnea de vită, de pui sau alte tipuri de alimente ale căror grăsimi se colectează pe fundul coșului pentru prăjit unul câte unul cu ajutorul unui clește.

Pentru a extrage alimente la prepararea cărora nu se colectează un exces de grăsime pe fundul coșului pentru prăjit (de ex. cartofi prăjiți, legume), scoateți coșul din aparat și așezați preparatele direct în farfurie.

11. Imediat după încheierea procesului de preparare aparatul este pregătit pentru o nouă porție de ingrediente.

### SFATURI DE PRĂJIRE

1. Cantitatea optimă pentru cartofii prăjiți crocanți este de 450 grame.
2. Prolunghiți timpul de preparare atunci când aparatul este rece sau puteți, de asemenea, preîncălzi aparatul fără ingrediente. Setati temporizatorul la mai mult de 3 minute și așteptați până când indicatorul de încălzire se stinge.
3. Unele tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului setat. Pentru a agita sau întoarce alimentele, scoateți coșul pentru prăjit de mâner din aparat și scuturați-l sau întoarceți alimentele cu o furculiță (sau cu un clește). Introduceți apoi coșul din nou în aparat.
4. Puteți folosi friteuza și pentru reîncălzirea alimentelor. Pentru încălzirea mâncării setați temperatura la 150 °C timp de 10 minute.
5. Alimentele pané devin mai crocante dacă sunt stropite cu puțin ulei vegetal.
6. Așezați o tavă sau o formă de copt în aparat dacă doriți să coaceți o prăjitură sau un quiche sau să preparați alte produse fragede.
7. Nu preparați alimente foarte grase ca de exemplu cârnați în aparat.

### ATENȚIE:

1. Nu scufundați carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă de la robinet.
2. Nu permiteți pătrunderea de lichide în aparat pentru a evita electrocutări sau scurtcircuite.
3. Puneți alimentele exclusiv în coș și evitați astfel ca ele să intre în contact cu elementele de încălzire.
4. Este interzis ca fanta de pătrundere și orificiul de evacuare a aerului să fie acoperite în timpul funcționării aparatului. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
5. Dacă coșul de prăjire este umplut cu ulei, există riscul de incendiu!
6. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
7. Atenție la aburul fierbinte și la aerul fierbinte când scoateți coșul din aparat.
8. În timpul funcționării se eliberează abur fierbinte din orificiul de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de evacuare a aerului.
9. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Acest lucru indică faptul că alimentele s-au ars sau a survenit o eroare de funcționare.

### TABEL PRĂJIRE

În acest tabel sunt indicate cantitățile de alimente, temperaturile și timpul de prăjire necesar. În cazul în care indicațiile de pe ambalajul produsului nu corespund cu cele din acest tabel, respectați-le pe cele de pe ambalaj.

Alimente	Cantitate min. - max. (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Agitare	Observații
Cartofi prăjiți subțiri congelați	200-600	12-16	200	agitare	

Cartofi prăjiți groși congelați	200-600	12-20	200	agitare	
Cartofi prăjiți făcuți în casă (8 x 8 mm)	200-600	18-25	200	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
Chipsuri de cartofi făcute în casă	200-600	18-22	180	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
Clătite din cartofi	200	15-18	180		
Cartofi natur cu unt	300	18-22	180		
Steak de vită	100-500	10-20	200	agitare	
Cotlet de porc	100-500	10-20	180	agitare	
Hamburger	100-500	7-14	180	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
Cârnăciori în aluat	100-500	13-15	200	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
Pulpe de pui	100-500	10-30	200	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
Piept de pui	100-500	10-30	200		
Pachețele de primăvară	100-300	8-10	200	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
Nuggets din pui congelate	100-500	6-10	200	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei
File de pește congelat	100-500	8-14	180		adăugați 1/2 lingurițe ulei
Snack din brânză congelată	100-500	8-10	200		adăugați 1/2 lingurițe ulei
Legume marinate	100-500	10-15	160		
Prăjitură	100-400	8-12	200	agitare	adăugați 1/2 lingurițe ulei

### CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Lăsați aparatul să se răcească timp de aprox. 30 minute înainte de a-l atinge sau curăța. Curățați interiorul și exteriorul aparatului în mod regulat.
2. Ștergeți partea exterioară și interioară a aparatului cu o cârpă umedă și uscați apoi cu o cârpă moale, curată.
3. Nu folosiți în niciun caz soluții sau bureți abrazivi.
4. Scoateți coșul pentru prăjit pentru ca aparatul să se poată răci mai repede. Spălați coșul pentru prăjit și grătarul în apă caldă cu detergent și un burete neabraziv. Uscați-le bine înaintea utilizării.
5. Îndepărtați eventualele resturi de mâncare de pe elementul de încălzire din carcasă (este vizibil după extragerea coșului pentru prăjit) cu o perie.

Notă: Doar grătarul pentru prăjit poate fi spălat în mașina de spălat vase.

### REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
<b>Aparatul nu funcționează.</b>	Aparatul nu este conectat la curent electric.	Conectați ștecărul la o priză de perete cu împământare.
	Temporizatorul nu a fost setat.	Setați temporizatorul pe timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
<b>Ingredientele nu sunt prăjite în totalitate.</b>	Cantitatea ingredientelor este prea mare pentru coș.	Introduceți o cantitate mai mică de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura este prea scăzută.	Setați regulatorul de temperatură la temperatura necesară.

	Timpul de gătire este prea scurt.	Setați timpul de preparare dorit cu ajutorul butonului Timer.
<b>Ingredientele sunt prăjite/coapte neuniform.</b>	Unele tipuri de alimente trebuie eventual agitate după jumătate din timpul setat.	Agitați alimentele după jumătate din timpul setat.
<b>Din aparat iese fum alb.</b>	Preparați alimente grase.	Dacă prăjiți ingrediente cu un conținut ridicat de grăsimi, uleiul se va scurge în interiorul coșului de prăjire. Grăsimea produce fum alb iar coșul pentru prăjit se poate înfierbânta. Acest lucru nu va afecta rezultatul gătitului și nu va deteriora aparatul.
	Coșul de prăjire conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Vă rugăm să curățați coșul de prăjit după fiecare utilizare.
<b>Gustările prăjite nu sunt crocante.</b>	Ați folosit un tip de gustări care ar trebui să fie prăjite într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări speciale pentru cuptor sau ungeți cu puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.
<b>Cartofii prăjiți de casă nu se rumenesc uniform.</b>	Nu ați utilizat tipul potrivit de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți.
	Nu ați clătit bine cartofii înainte de a-i prăji.	Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
<b>Cartofii prăjiți de casă nu sunt crocanți.</b>	Conținutul de ulei și apă din cartofi influențează cât de crocanți devin aceștia.	Asigurați-vă că feliile de cartofi au fost uscate corespunzător înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bucățile de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

#### DATE TEHNICE

Tensiune de funcționare: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Putere: 1300 W

#### GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIENȚI

Aparatele noastre sunt supuse unui control de calitate riguros înaintea livrării. Dacă în timpul producției sau al transportului au apărut daune în ciuda tuturor măsurilor luate, trimiteți aparatul înapoi comerciantului.

Oferim o garanție de 2 ani pentru aparatul achiziționat începând din ziua vânzării. Dacă aveți un produs defect, vă rugăm să contactați direct vânzătorul.

Defectele care apar în urma utilizării neadecvate a aparatului și defecțiunile tehnice produse în urma intervențiilor și reparațiilor efectuate de persoane terțe sau montarea unor piese care nu sunt originale, nu sunt acoperite de această garanție. Păstrați întotdeauna bonul; fără bon pierdeți dreptul la orice garanție. În caz de daune survenite din nerespectarea instrucțiunilor de utilizare, garanția se pierde. Nu răspundem pentru daune indirecte rezultate astfel. Nu ne asumăm răspunderea pentru daune materiale sau răni survenite în urma utilizării incorecte sau a nerespectării instrucțiunilor de siguranță. Daunele la nivelul accesoriilor nu înseamnă că întregul aparat va fi înlocuit gratuit. În acest caz contactați serviciul clienți. Sticla spartă sau componentele din plastic se plătesc întotdeauna. Daunele materialelor consumabile sau de uzură precum și curățarea, întreținerea sau schimbul pieselor respective nu sunt acoperite de garanție și sunt de aceea contra cost.

#### Dispozitive electrice și electronice/informații pentru gospodăriile private

Directiva 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice conține un număr mare de cerințe pentru manipularea echipamentelor electrice și electronice. Aici sunt rezumate cele mai importante.

## 1. Colectarea separată a deșeurilor de echipamente electrice și electronice

Echipamentele electrice și electronice care au devenit deșeuri sunt denumite deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE). Deținătorii de DEEE trebuie să le colecteze separat de deșeurile municipale nesortate. DEEE nu se aruncă împreună cu deșeurilor menajere, ci se predau în sistemele speciale de colectare și returnare.

## 2. Baterii, acumulatori și lămpi

Deținătorii de DEEE trebuie să le predea în stare completă. Însă deținătorii de DEEE trebuie să îndepărteze de DEEE bateriile și acumulatorii vechi care nu sunt închise, precum și lămpile care pot fi îndepărtate, fără a le distruge, înainte de a le preda unui punct de colectare.

## 3. Modalități de returnare a DEEE

Deținătorii de DEEE din gospodăriile private le pot preda gratuit la punctele de colectare desemnate ale autorităților publice de eliminare a deșeurilor sau la punctele de preluare înființate de producători sau distribuitori în conformitate cu Directiva 2012/19/UE.

## 4. Notificare privind protecția confidențialității

Deseori, DEEE conțin date cu caracter personal sensibile. Acest lucru se aplică în special dispozitivelor de tehnologie a informației și de telecomunicații, cum ar fi computerele și smartphone-urile. În interesul dvs., vă rugăm să rețineți că fiecare utilizator final este responsabil pentru ștergerea datelor de pe DEEE înainte de a le elimina.

## 5. Impactul potențial asupra mediului

DEEE conțin substanțe care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care colectarea, predarea, reutilizarea sau recuperarea materialelor nu se face în conformitate cu legislația respectivă.

## 6. Rolul dvs. în tratarea deșeurilor DEEE

Prin îndeplinirea acestor obligații și, în special, prin îndeplinirea obligației de colectare separată a DEEE, de a nu le elimina împreună cu deșeurile municipale nesortate și de a le preda la punctele de colectare, dvs., în calitate de utilizator final, contribuiți la reutilizarea și valorificarea materială a DEEE.

## 7. Semnificația simbolului toberonului tăiat



Tomberonul tăiat, care este prezent în mod regulat pe echipamentele electrice și electronice, indică faptul că dispozitivul respectiv trebuie colectat separat de deșeurile municipale nesortate la sfârșitul ciclului său de viață.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>  
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>  
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



## **SIGURNOSNE NAPOMENE**

Prije prvog korištenja obavezno pročitajte ove upute, kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja te postigli optimalan rezultat Vašeg uređaja. Sačuvajte ovu uputu za korištenje kao podsjetnik. Ako uređaj dajete na raspolaganje trećim osobama, priložite i ovu uputu za korištenje.


Jamstvo ne pokriva oštećenja uslijed nepridržavanja ove upute. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzročena nepridržavanjem upute i nepažljivim korištenjem, koje nije u skladu sa zahtjevima iz ove upute za korištenje.

1. Djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
2. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
3. Djeca do 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
4. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlaštenu servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
6. Za informacije o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom ili uljem, pogledajte odjeljak "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE" u korisničkom priručniku.
7. Ovaj uređaj je predviđen za uporabu u domaćinstvu ili slične primjene, kao npr. čajne kuhinje u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; na seoskim gospodarstvima; od strane gostiju hotela, motela i drugih prenoćišta; prenoćišta s polupansionom.
8. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.

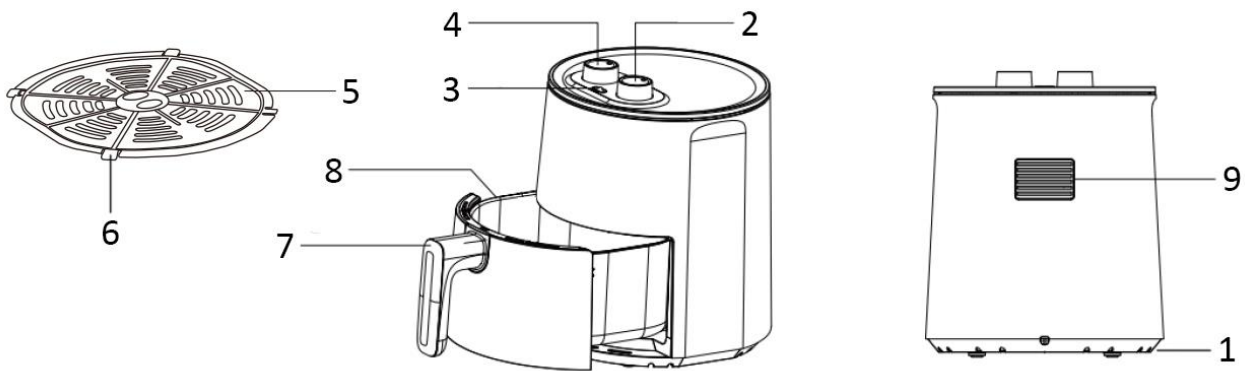
9. Prije stavljanja utikača u utičnicu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
10. Ako koristite produžni kabel provjerite jeli isti pogodan za električnu potrošnju uređaja jer u suprotnom može doći do pregrijavanja kabela i/ili utikača Postoji opasnost od ozljeđivanja u slučaju pada preko kabela. Budite oprezni kako biste izbjegli opasne situacije.
11. Prije čišćenja ili ako uređaj nije u uporabi, izvucite utikač iz utičnice.
12. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost uslijed strujnog udara!
14. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
15. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga ovlaštenom servisu na popravak.
16. Ne izvlačite i ne stavljajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
17. Ne otvarajte kućište uređaja i ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Time bi mogli prouzrokovati strujni udar.
18. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
19. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
20. Koristite uređaj isključivo za njegovu predviđenu svrhu.
21. Ne namatajte i ne savijajte kabel oko uređaja.
22. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu s koje ne može pasti.
23. Molimo zaštitite proizvod od prekomjerne prljavštine i vlage.
24. Očistite proizvod sami lagano vlažnom krpom.
25. Ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora. Ako napuštate radno mjesto, isključite uređaj odnosno izvucite utikač iz utičnice (primite utikač i izvucite ga iz utičnice, ne povlačite kabel).

26. Ne postavljajte uređaj na zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm prostora na stražnjoj, bočnim stranama i iznad uređaja.
27. Prilikom prženja vrućim zrakom, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Također pazite na vruću paru i vrući zrak kada vadite posudu iz uređaja.
28. Odmah isključite uređaj iz utičnice ako vidite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Pričekajte da dim prestane prije nego izvadite posudu iz uređaja.
29. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijaći element i okolno područje čisti i bez ostataka hrane kako biste osigurali pravilan rad.
30. Vrući zrak izlazi iz otvora za ventilaciju na stražnjoj strani uređaja. Budite sigurni da držite dovoljnu udaljenost od materijala koji je osjetljiv na toplinu, poput stakla.
31. Ako koristite proizvode s neprianjajućim slojem, osigurajte da se u istoj prostoriji ne nalaze ptice i da se prostorija može kompletno zatvoriti i dobro provjetriti.



32.  Oprez – vruća površina  
UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tijekom rada uređaja. Temperatura pristupačnih površina može biti jako visoka dok je uređaj u radu.

## OPIS



1. Ulaz zraka
2. Regulator temperature
3. Svjetlosni indikator
4. Gumb za timer
5. Rešetka za pečenje
6. Silikonska stopica
7. Drška košare za fritiranje
8. Košara za fritiranje
9. Izlaz zraka

## PRIJE KORIŠTENJA

Prije korištenja pročitajte sve upute i sačuvajte ih kako bi ih i kasnije mogli opet pročitati. Ovaj uređaj priključite samo na uzemljenu utičnicu. Prije prvog korištenja uklonite svu ambalažu. Očistite košaricu za fritezu i rešetku. (vidi "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE") Očistite uređaj iznutra i izvana mekom krpom. Osigurajte da električni dijelovi ostanu suhi. **Ovaj uređaj zagrijava namirnice u potpunosti i kod većine namirnica nije potrebno dodavati ulje.**

Prije prve uporabe uređaja pustite ga oko 10 minuta kako biste izgorjeli ostatke proizvodnje. Osigurajte dobru cirkulaciju zraka. Prilikom prvog zagrijavanja roštilja može se pojaviti dimi ili miris. To je uobičajena pojava, koja relativno brzo nestaje.

**Napomena!** Rešetku za pečenje uvijek upotrebljavajte tako da **silikonska stopica** bude pričvršćena. To će pomoći da rešetka za pečenje bude stabilna u košari tijekom prženja.

## KORIŠTENJE

1. Postavite uređaj na suhu i stabilnu površinu.
2. Budući da se uređaj zagrijava tijekom rada, ne postavljajte ga preblizu drugih predmeta.
3. Povucite košaricu na ručkama iz uređaja. Postavite rešetku za pečenje u košaricu friteze.
4. Stavite sastojke u umetak. (Ne prekoračujte MAX oznaku u unutrašnjosti uloška.) Umetnite košaricu u fritezu. Provjerite je li pravilno umetnuta i potpuno zatvorena. Oprez: Ne dirajte košaru za prženje tijekom rada ili ubrzo nakon rada jer postaje jako vruća. Dodirujte košaricu samo na ručki.
5. Priključite uređaj samo na odgovarajuću utičnicu.
6. Podesite regulator temperature na temperaturu potrebnu za Vaše namirnice. Obratite pažnju na tablicu fritiranja.
7. Okrenite gumb tajmera da postavite odgovarajuće vrijeme prženja. Uređaj je sada uključen. Svjetlosni indikator se uključuje.
8. Regulator vremena se oglašava po završetku fritiranja. Uređaj možete i ručno isključiti, tako što ćete regulator vremena podesiti na položaj "0". Svjetlosni indikator se isključuje.
9. Povucite košaricu na ručkama iz uređaja. Provjerite jesu li namirnice fritirane. Ako nisu, umetnite natrag košaricu u uređaj i produžite vrijeme za nekoliko minuta fritiranja pomoću timera.

Napomena: Košarica i namirnice su nakon fritiranja vruće. Ovisno o vrsti hrane u uređaju, para može izlaziti iz košare za prženje.

10. Izvadite namirnice s puno masnoće, kao na primjer govedina, piletina i druge vrste mesa, čija se mast tijekom fritiranja skupila na dnu košarice, pojedinačno s klijestima.  
Kako bi izvadili namirnice kod kojih se ne sakuplja suvišna mast na dnu košarice (pomfrit, povrće), povucite košaricu iz uređaja i stavite namirnice direktno na tanjur.
11. Po završetku fritiranja uređaj je spreman za fritiranje drugih porcija.

#### SAVJETI ZA FRITIRANJE

1. Optimalna količina za hrskavi pomfrit iznosi 450 g.
2. Produžite vrijeme pripreme kada je aparat hladan ili ga možete prethodno zagrijati bez sastojaka. U tom slučaju, postavite gumb tajmera na više od 3 minute i pričekajte da se žaruljica grijanja ugasi.
3. Neke namirnice se moraju protresti nakon pola vremena fritiranja. Za sipanje ili preokretanje namirnica, povucite za ručke košaricu iz uređaja i istresite ju ili okrenite pomoću vilice (ili klijesta) namirnice. Nakon toga umetnite košaricu u uređaj.
4. Fritezu možete koristiti i za zagrijavanje namirnica. Podesite regulator temperature na 150 °C, kako biste namirnice zagrijali 10 minuta.
5. Pohana hrana će biti prskavija ako se popraska pomalo s biljnim uljem.
6. Postavite kalup za pečenje ili nabujak u uređaj, ako želite peći kolač, quiche ili slične namirnice.
7. Ne pripremajte u uređaju posebno masne namirnice kao na primjer kobasice.

#### OPREZ:

1. Ne uranjajte kućište u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.
2. Osigurajte da uređaj ne dođe u dodir s tekućinama, kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
3. Stavite namirnice isključivo u uložak i osigurajte da namirnice ne dođu u dodir s grijačima.
4. Ulaz i izlaz zraka ne smiju biti prekriveni tijekom rada uređaja. Osigurajte najmanje 10 cm prostora oko uređaja.
5. Ako je košara za prženje napunjena uljem, postoji opasnost od požara!
6. Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja dok je u radu.
7. Budite oprezni pri vađenju uložaka iz uređaja, jer vruća para i zrak predstavljaju opasnost od opekline.
8. Tijekom rada izlazi vruća para iz izlaza zraka. Držite siguran razmak između ruku, lica i izlaza zraka kao i pare.
9. Ako se pojavi tamni dim iz uređaja, odmah isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. To znači, da su namirnice izgorjele ili je došlo do smetnje funkcije.

#### TABLICA FRITIRANJA

U ovoj tablici su navedene količine namirnica, potrebne temperature i trajanje fritiranja. Ako upute na ambalaži dotičnog proizvoda odstupaju od vrijednosti iz tablice, onda je potrebno slijediti upute s ambalaže.

Namirnica	Min. – maks. količina (g)	Trajanje (min.)	Temperatura (°C)	Protresti	Napomene
Tanko rezani smrznuti pomfri	200-600	12-16	200	protresti	
Debelo rezani smrznuti pomfri	200-600	12-20	200	protresti	
Domaći pomfrit (8*8 mm)	200-600	18-25	200	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Domaći čips od krumpira	200-600	18-22	180	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Palačinke od krumpira	200	15-18	180		
Krumpir na maslacu	300	18-22	180		
Beefsteak	100-500	10-20	200	protresti	

Svinjski kotlet	100-500	10-20	180	protresti	
Hamburger	100-500	7-14	180	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Hrenovke u lisnatom tijestu	100-500	13-15	200	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Pileći batak	100-500	10-30	200	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Pileća prsa	100-500	10-30	200		
Proljetne rollice	100-300	8-10	200	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Smrznuti komadi pržene piletine	100-500	6-10	200	protresti	dodajte ½ žlice ulja
Smrznuti prženi riblji fileti	100-500	8-14	180		dodajte ½ žlice ulja
Zamrznuti zalogaji od sira	100-500	8-10	200		dodajte ½ žlice ulja
Marinirano povrće	100-500	10-15	160		
Kolač	100-400	8-12	200	protresti	dodajte ½ žlice ulja

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ostavite uređaj cca 30 minuta da se ohladi prije nego li ga dodirnete ili očistite. Redovito čistite uređaj iznutra i izvana.
  - Očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja vlažnom krpom, a zatim ih osušite mekom i čistom krpom.
  - Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili spužve.
  - Izvadite košaricu za fritiranje, kako bi se uređaj brže rashladio. Perite košaricu i rešetku za pečenje Prije uporabe temeljito osušite.
  - Uklonite ostatke hrane s grijačeg elementa (vidljivo nakon vađenja košarice) pomoću četke za čišćenje.
- Napomena: U perilici posuđa može se prati samo rešetka za prženje.

## UKLANJANJE SMETNJI

Smetnja	Mogući uzrok	Rješenje
<b>Uređaj ne radi.</b>	Uređaj nije spojen na napajanje električnom energijom.	Utikač nije priključen na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
	Regulator vremena nije podešen.	Podesite regulator vremena na potrebno trajanje fritiranja, kako biste uključili uređaj.
<b>Namirnice nisu dovoljno fritirane.</b>	Količina namirnica u ulošku je prevelika.	Stavite manje količine namirnica u uložak. Manje količine namirnica fritiraju se ravnomjerno.
	Temperatura je preniska.	Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.
	Vrijeme kuhanja je prekratko.	Postavite gumb tajmera na vrijeme potrebno za kuhanje.
<b>Namirnice nisu ravnomjerno fritirane.</b>	Određene vrste namirnica eventualno se moraju protresti nakon pola trajanja fritiranja.	Protresite namirnice nakon pola trajanja fritiranja.
<b>Iz uređaja izlazi bijeli dim.</b>	Pripremate masne namirnice.	Prilikom prženja sastojaka s visokim udjelom masti ulje kaplje u umetak. Ulje će proizvoditi bijeli dim i košara može postati vruća. To ne utječe na rezultat kuhanja i ne oštećuje uređaj.
	Košara za prženje još uvijek sadrži ostatke masti od prethodne uporabe.	Temeljito očistite košaru za prženje nakon svake upotrebe.
<b>Pržene grickalice nisu hrskave.</b>	Koristili ste neku vrstu zalogaja koji je trebao biti pržen u tradicionalnoj frizezi.	Upotrijebite zalogaje iz pećnice ili ih premažite s malo ulja za hrskaviji rezultat.
<b>Svježi pomfrit priži se neravnomjerno.</b>	Niste upotrijebili ispravnu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir.
	Štapiće krumpira prije prženja niste	Dobro isperite štapiće krumpira kako

	temeljito isprali.	biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.
<b>Svježi krumpirići nisu hrskavi.</b>	Hrskavost krumpirića ovisi o sadržaju ulja i vode u krumpirićima.	Prije dodavanja ulja provjerite jesu li štapići krumpira pravilno osušeni.
		Sitnije narežite komadiće krumpira za hrskaviji rezultat.
		Dodajte još malo ulja za hrskaviji rezultat.

## TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Nazivna snaga: 1300 W

## JAMSTVO I SERVIS

Naši uređaji prije isporuke prolaze strogu kontrolu kvalitete. Ako su unatoč pažnji za vrijeme proizvodnje i transporta nastale štete, pošaljete uređaj natrag prodavaču.

Pružamo 2-godišnje jamstvo za kupljen uređaj, počevši od datuma kupnje. Ako imate neispravan proizvod, obratite se izravno prodavaču.

Jamstvo ne pokriva kvarove nastale uslijed nestručnog rukovanja uređajem kao i funkcionalne smetnje uslijed zahvata i popravaka od strane trećih osoba ili uslijed ugrađivanja dijelova, koji nisu preporučeni od strane proizvođača. Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa. Jamstvo ne pokriva posljedične štete proizašle nepridržavanjem upute za korištenje. Jamstvo ne pokriva materijalne štete ili ozljede uslijed pogrešnog korištenja ili nepridržavanja sigurnosnih napomena. Oštećenja na dijelovima ne znači besplatnu zamjenu kompletnog uređaja. U tom slučaju kontaktirajte našu službu za kupce. Zamjena slomljenog stakla ili plastike odvija se uvijek uz plaćanje. Jamstvo ne pokriva oštećenja potrošnih materijala ili dijelova, čišćenje, održavanje ili zamjenu spomenutih dijelova i stoga se isti rješavaju uvijek uz plaćanje.

## Električni i elektronički uređaji / informacije za privatna kućanstva

Direktiva 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi sadrži velik broj zahtjeva za rukovanje električnom i elektroničkom opremom. Ovdje su sažeti najvažniji.

### 1. Odvojeno prikupljanje otpadne električne i elektroničke opreme

Električna i elektronička oprema koja je postala otpad naziva se otpadna električna i elektronička oprema (OEEO). Vlasnici OEEO-a moraju ga prikupljati odvojeno od nesortiranog komunalnog otpada. OEEO ne smije se zbrinjavati u kućnom otpadu, već u posebnim sustavima prikupljanja i povrata.

### 2. Baterije, akumulatori i svjetiljke

Vlasnici OEEO-a moraju ga predati u cjelovitom stanju. Međutim, vlasnici OEEO-a moraju odvojiti stare baterije i akumulatore koji nisu sastavni dio OEEO-a te izvaditi svjetiljke koje se mogu ukloniti iz OEEO-a, a da ga pri tome ne unište, prije nego što ga predaju na prikupno mjesto.

### 3. Načini povrata OEEO-a

Vlasnici OEEO-a iz privatnih kućanstava mogu ga besplatno predati na predviđena prikupna mjesta nadležnih tijela za zbrinjavanje otpada ili na mjesta za povrat koja uspostave proizvođači ili distributeri u skladu s Direktivom 2012/19/EU.

### 4. Obavijest o zaštiti podataka

OEEO često sadrži povjerljive osobne podatke. To se posebno odnosi na uređaje za informacijsku i telekomunikacijsku tehnologiju kao što su računala ili pametni telefoni. Uzmite u obzir da je svaki krajnji korisnik odgovoran za brisanje podataka s OEEO-a prije njegova zbrinjavanja.

## 5. Potencijalni utjecaj na okoliš

OEEO sadrži tvari koje mogu imati negativan utjecaj na okoliš i ljudsko zdravlje ako se njihovo prikupljanje, predaja, ponovna upotreba ili uporaba materijala ne provede u skladu s mjerodavnim zakonima.

## 6. Vaša uloga u obradi otpada i OEEO-a

Poštivanjem ovih obveza i, posebice, obveze odvojena prikupljanja OEEO-a, zabrane njegova zbrinjavanja s nesortiranim komunalnim otpadom i njegovom predajom na prikupnim mjestima, vi kao krajnji korisnik doprinosite ponovnoj upotrebi i uporabi materijala OEEO-a.



## 7. Značenje simbola prekrížene kante za smeće

Prekrižena kanta za smeće, koja se redovito nalazi na električnoj i elektroničkoj opremi, označava da se dotični uređaj mora prikupljati odvojeno od nesortiranog komunalnog otpada na kraju svojeg vijeka trajanja.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte přiložený návod k použití, abyste se vyvarovali zranění nebo poškození a docílili s přístrojem nejlepších výsledků. Uchovejte tento návod k použití na bezpečném místě. Pokud tento přístroj předáte třetí osobě, ujistěte se, že jí předáte i tento návod k použití.

Na poškození přístroje způsobená nedodržením instrukcí v návodu k použití se nevztahuje záruka. Výrobce/dodavatel neručí za škody způsobené nedodržením instrukcí v návodu k použití, nedbalým použitím či používáním přístroje, která nesouhlasí s požadavky uvedenými v tomto návodu k použití.

1. Přístroj mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými senzoryckými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo jim bylo vysvětleno, jak přístroj bezpečně používat, a jaká rizika jsou spojená s používáním přístroje.
2. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
3. Přístroj by neměly čistit a udržovat děti, ledaže by byly starší 8 let a pracovaly by pod dozorem.
4. Uchovávejte přístroj a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Pokud se poškodí síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, distributor nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Informace o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, naleznete v návodu k obsluze v části "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA".
7. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti nebo podobně, jako: ve firemních kuchyňkách, kancelářích a jiných pracovištích; na statcích; smí ho používat zákazníci v hotelech, motelech a ostatních ubytovnách; ubytovacích zařízeních s polopenzí.

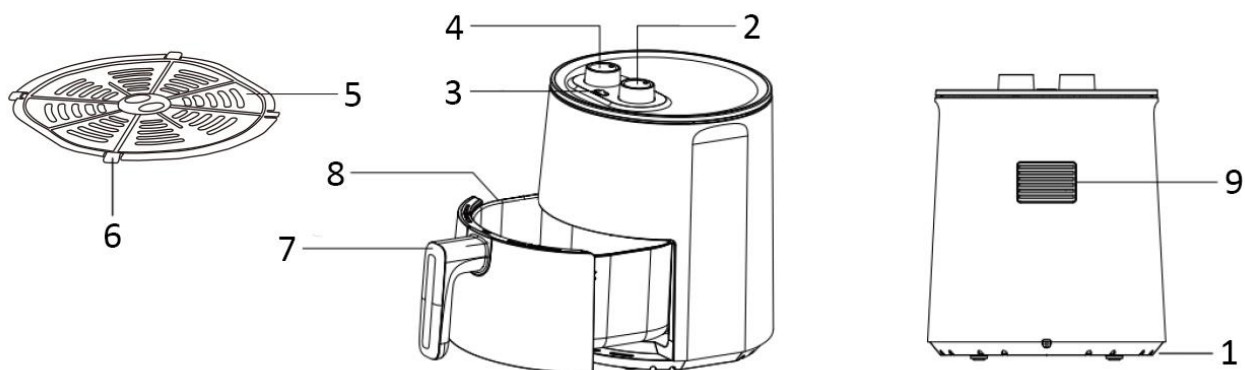
8. Tento spotřebič není určen pro obsluhu přes externí časovač nebo oddělený dálkový ovládací systém.
9. Před připojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na popisném štítku.
10. Používáte-li prodlužovací kabel, musí být vhodný pro spotřebu energie přístroje, jinak může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu a/nebo zástrčky. Zakopnutím o prodlužovací kabel se můžete zranit. Příklad použijte opatrně, abyste předešli nebezpečným situacím.
11. Pokud přístroj nepoužíváte nebo ho chcete čistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
12. Ujistěte se, že napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a udržujte ho v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřeného ohně.
13. Příklad ani zástrčku neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Hrozí smrtelné nebezpečí úrazem elektrickým proudem!
14. K vytáhnutí zástrčky ze zásuvky, zatáhněte za zástrčku. Nikdy za kabel netahejte.
15. Nedotýkejte se přístroje, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
16. Při vytahování nebo zapojování přístroje do sítě, se zástrčky přístroje v žádném případě nedotýkejte mokřýma rukama.
17. Nikdy neotvírejte kryt přístroje, ani se ho nesnažte sami opravit. Mohli byste se zranit úderem elektrického proudu.
18. Příklad během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
19. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.
20. Příklad používejte výhradně v souladu s účely.
21. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte ho.
22. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout dolů.
23. Chraňte výrobek před nadměrným znečištěním a vlhkostí.
24. Samotný výrobek čistěte mírně navlhčeným hadříkem.

25. Nenechávejte přístroj běžet bez dozoru. Při odchodu z pracoviště přístroj vždy vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte přímo za zástrčku, ne za kabel).
26. Výrobek neumísťujte přímo na zeď nebo na jiné výrobky. Nechte kolem přístroje a nad přístrojem nejméně 10 cm volného místa.
27. Při smažení horkým vzduchem uniká horká pára otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od parních a vzduchových otvorů. Pozor také na horkou páru a horký vzduch při vyjímání nádoby ze spotřebiče.
28. Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím nádoby ze spotřebiče počkejte, až se přestane kouřit.
29. Před každým použitím spotřebiče se ujistěte, že je topné těleso a jeho okolí čisté a bez zbytků potravin, aby byla zajištěna jeho správná funkce.
30. Horký vzduch vychází z větrací štěrbin na zadní straně přístroje. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od materiálů citlivých na teplo, jako je sklo.
31. Používáte-li produkty s nepřilnavou vrstvou, ujistěte se prosím, že se ve stejné místnosti nenachází ptáci a pokoj je kompletně uzavřen a dobře odvětráván.



32. **Pozor – horký povrch**  
**VAROVÁNÍ!** Prosím, nedotýkejte se během používání povrchu. Teplota povrchu může být velmi vysoká, když je přístroj v provozu.

## POPIS



1. Otvor pro vstup vzduchu
2. Regulátor teploty
3. Kontrolka
4. Ovladač časovače
5. Rošt
6. Silikonové patky
7. Rukojeť fritovacího koše
8. Fritovací koš
9. Otvor pro výstup vzduch

## PŘED POUŽITÍM

Před použitím si nejprve přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití. Tento spotřebič připojujte pouze do uzemněné zásuvky. Před prvním použitím odstraňte balicí materiál. Vyčistěte fritovací košík a rošt. (viz "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA"). Spotřebič čistěte uvnitř a vně měkkým hadříkem. Dbejte prosím na to, aby elektrické součástky zůstaly suché. **Tento přístroj zahřívá potraviny zcela a pro většinu přísad může být upuštěno od přidávání oleje.**

Před prvním použitím spotřebiče jej provozujte přibližně 10 minut, aby se vypálily případné zbytky z výroby. Dbejte na dobré větrání. Po prvním zapnutí může spotřebič uvolňovat kouř a charakteristický zápach. To je normální a po relativně krátké době to opět zmizí.

**Upozornění:** Rošt používejte vždy tak, aby byly připevněny silikonové patky. Stabilizují rošt během vaření ve fritovacím koši.

## POUŽITÍ

1. Spotřebič položte na suchý a stabilní povrch.
2. Spotřebič se během používání zahřívá; nepokládejte ho tedy do bezprostřední blízkosti jiných objektů.
3. Vyberte fritovací koš ze spotřebiče za rukojeť. Vložte rošt do košíku na smažení.
4. Vložte ingredience do košíku. (Nepřekračujte max. označení uvnitř nastavce.) Vložte košík do spotřebiče. Ujistěte se, zda je ve správné poloze a zcela zasunut. Pozor: Nedotýkejte se košíku na smažení během provozu nebo krátce po provozu, protože je velmi horký. Košík chyťte pouze za rukojeť.
5. Připojte napájecí zástrčku do vhodné zásuvky.
6. Nastavte termostat na požadovanou teplotu, vhodnou pro Váš pokrm. Dbejte na tabulku s teplotami.
7. Otáčením knoflíku časovače nastavte odpovídající dobu smažení. Spotřebič se nyní zapne. Kontrolka se rozsvítí.
8. Časový spínač zazvoní, jakmile bude příprava dokončena. Rovněž můžete spotřebič vypnout manuálně tím, že otočíte regulátor času na "0". Kontrolka zhasne.
9. Vyberte fritovací košík ze spotřebiče uchopením za rukojeť. Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené. Pokud ne, jednoduše vložte košík zpět do spotřebiče a prodlužte dobu pečení o několik minut pomocí časovače.

Upozornění: Košík a jídlo jsou po fritování horké. V závislosti na druhu potravin ve spotřebiči může z fritovacího koše unikat pára.

10. Mastná jídla, jako např. hovězí maso, kuřecí maso, a jiné druhy masa, jejichž nadbytečný tuk se během procesu vaření hromadí na dně košíku na pečení, vybírejte z fritézy jednotlivě kleštěmi. Chcete-li vybírat jídlo, které během vaření nehromadí přebytečný tuk na dně košíku (např. hranolky, zelenina), vytáhněte košík ze spotřebiče a položte jídlo přímo na talíř.
11. Po ukončení vaření je spotřebič ihned připraven pro přípravu další porce.

#### TIPY PRO FRITOVÁNÍ

1. Optimální množství pro křupavé hranolky je 450 gramů.
2. Prodlužte dobu přípravy, když je spotřebič studený, nebo jej můžete také předeheat bez přísad. V takovém případě nastavte knoflík časovače na více než 3 minuty a počkejte, dokud kontrolka ohřevu nezhasne.
3. Některé potraviny se musí v polovině doby vaření protřepat. Když chcete pokrmy protřepat nebo obrátit, vyberte košík na smažení za rukojeť ven ze spotřebiče a jídlo protřepejte nebo otočte vidličkou (nebo kleštěmi). Potom vložte košík zpět do spotřebiče.
4. Fritézu můžete použít i na ohřívání potravin. Nastavte teplotu k ohřevu pokrmů na 10 minut na 150 °C.
5. Pečené jídlo bude křehčí, pokud jej postříkáte malým množstvím rostlinného oleje.
6. Pokud chcete péct koláč, quiche nebo jiné měkké jídla, vložte do spotřebiče formu na pečení nebo zapékací mísu.
7. Nedávejte do spotřebiče extrémně mastné potraviny, například klobásy.

#### POZOR:

1. Neponořujte spotřebič do vody a neoplachujte ho pod tekoucí vodou.
2. Zabraňte průniku kapalin do přístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
3. Vkládejte přísady výhradně do košíku, a vyhněte se tomu, aby se přísady dostaly do kontaktu s topným tělesem.
4. Během provozu zařízení nesmí být zakryt přívod a výstup vzduchu. Nechte kolem přístroje a nad přístrojem nejméně 10 cm volného místa.
5. Pokud je fritovací koš naplněn olejem, hrozí nebezpečí požáru!
6. Nedotýkejte se vnitřní strany spotřebiče, když je v provozu.
7. Buďte opatrní v případě horké páry a horkého vzduchu, až budete vyjímat nástavec ze spotřebiče.
8. Během provozu vychází horká pára ven z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od výstupu vzduchu a páry.
9. Ihned spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud bude ze spotřebiče vycházet tmavý kouř. To znamená, že jídlo je spálené nebo spotřebič nefunguje.

#### TABULKA- FRITOVÁNÍ

Tato tabulka zobrazuje množství potravin, požadovanou teplotu a čas vaření. Pokud jsou pokyny na obalu výrobku odlišné od hodnot v tabulce, dodržujte pokyny udané na obalu výrobku.

Potraviny	Min. – max. množství (gr.)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Třepat	Poznámky
Tenké mražené hranolky	200-600	12-16	200	třepat	
Silné mražené hranolky	200-600	12-20	200	třepat	
Domácí hranolky (8*8 mm)	200-600	18-25	200	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Domácí bramborové lupínky	200-600	18-22	180	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Bramboráky	200	15-18	180		
Máslové brambory	300	18-22	180		

Hovězí steak	100-500	10-20	200	třepat	
Vpřové kotlety	100-500	10-20	180	třepat	
Hamburger	100-500	7-14	180	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Párky v těstíčku	100-500	13-15	200	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Kuřecí stehno	100-500	10-30	200	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Kuřecí prso	100-500	10-30	200		
Jarní závitky	100-300	8-10	200	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Mražené fritované kuřecí kousky	100-500	6-10	200	třepat	přidat půlku lžíce oleje
Mražené fritované rybí kousky	100-500	8-14	180		přidat půlku lžíce oleje
Obalované sýrové kousky	100-500	8-10	200		přidat půlku lžíce oleje
Marinovaná zelenina	100-500	10-15	160		
koláč	100-400	8-12	200	třepat	přidat půlku lžíce oleje

## ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před manipulací nebo čištěním nechte zařízení vychladnout asi 30 minut. Čistěte pravidelně spotřebič z vnitřní i vnější strany.
  2. Vnější i vnitřní stranu čistěte vlhkým hadříkem a vysušte měkkým čistým hadříkem.
  3. V žádné případě nepoužívejte drhnoucí prostředky nebo houby.
  4. Aby se spotřebič rychleji ochladil, vyndejte košík na smažení. Fritovací košík a rošt omyjte v teplé vodě s přidáním malého množství čistícího prostředku a neabrazivní houbou. Před použitím důkladně vysušte.
  5. Odstraňte zbytky jídla ze spotřebiče (viditelné po vyjmutí fritovacího košíku) čistícím kartáčem.
- Upozornění: Pouze grilovací rošt je vhodný do myčky nádobí.

## ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
<b>Přístroj nefunguje.</b>	Spotřebič není připojen k proudu.	Zástrčku připojte k uzemněné zásuvce.
	Časový spínač nebyl nastaven.	Nastavte regulátor času na požadovanou dobu přípravy pro zapnutí spotřebiče.
<b>Potraviny nejsou uvařené.</b>	Množství potravin je pro nástavec příliš velké.	Vložte menší množství přísad do nástavce. Menší množství se osmaží stejnoměrně.
	Teplota je příliš nízká.	Otočte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
	Doba vaření je příliš krátká.	Nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu vaření.
<b>Potraviny nejsou nerovnoměrně usmažené.</b>	Některé druhy potravin se musí případně po polovině času protřepat.	Potraviny protřepejte po polovině času přípravy.
<b>Ze spotřebiče vychází bílý kouř.</b>	Připravujete tučné pokrmy.	Pokud smažíte přísady s vysokým obsahem tuku, olej odkapává do košíku. Olej vytváří bílý kouř a koš se může zahřát. To neovlivní výsledek vaření a nepoškodí spotřebič.
	Fritovací koš stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Po každém použití fritovací koš důkladně vyčistěte.
<b>Smažené jídlo není křupavé.</b>	Použili nějaký druh jídla, který by se měl smažit v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte jídlo do trouby nebo je potřete trochou oleje.
<b>Čerstvé hranolky jsou</b>	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory.

<b>smažené nerovnoměrně.</b>	Bramborové hranolky jste před smažením důkladně neopláchli.	Bramborové hranolky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
<b>Čerstvé hranolky nejsou křupavé.</b>	Křupavost hranolků závisí na obsahu oleje a vody v hranolcích.	Ujistěte se, že hranolky jsou dobře vysušené před přidáním oleje.
		Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Přidejte trošku více oleje.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Výkon: 1300W

## ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před dodáním podléhají naše výrobky přísné kontrole kvality. Vyskytnou-li se i přes veškerou péči během výroby nebo transportu závady, zašlete prosím spotřebič zpět k prodeji.

Poskytujeme 2letou záruku na získaný spotřebič počínaje dnem prodeje. Pokud máte vadný výrobek, kontaktujte prosím přímo prodejce.

Na závady, které vzniknou na základě nevhodného zacházení s přístrojem a vady způsobené zásahem a opravami třetí osoby nebo montáží neoriginálních dílů se záruka nevztahuje. Účtenku si vždy uschovejte, bez ní nelze uplatit jakoukoliv záruku. Záruka zaniká v případě poškození způsobeného nedodržením návodu k obsluze. Neneseme odpovědnost za jakékoli z toho vyplývající následné škody. Za poškození materiálu nebo zranění chybným použitím nebo nedodržením bezpečnostních pokynů neručíme. Škody na příslušenství neznamenají, že se celý spotřebič zdarma vymění. V tomto případě kontaktujte náš zákaznický servis. Výměna rozbitého skla nebo částí z umělé hmoty jsou vždy zpoplatněny. Škody na spotřebním materiálu nebo uzavíratelných částech stejně jako čištění, údržba a výměna uvedených částí nejsou kryty zárukou a jsou tedy zpoplatněny.

## Elektrická a elektronická zařízení / informace pro soukromé domácnosti

Směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních obsahuje celou řadu požadavků na manipulaci s elektrickými a elektronickými zařízeními. Zde jsou shrnuty ty nejdůležitější.

### 1. Oddělený sběr odpadních elektrických a elektronických zařízení

Elektrická a elektronická zařízení, jež se stala odpadem, se označují jako odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ). Majitelé OEEZ je musí sbírat odděleně od netříděného komunálního odpadu. OEEZ nepatří do domovního odpadu, ale do zvláštních systémů pro sběr a vrácení.

### 2. Baterie, akumulátory a lampy

Majitelé OEEZ je musí odevzdat v úplném stavu. Před jejich odevzdáním na sběrném místě ale musí oddělit staré baterie a akumulátory od OEEZ, které nejsou jejich pevnou součástí, stejně tak i lampy, které z nich lze vyjmout, aniž by OEEZ zničili.

### 3. Způsoby, jak vrátit OEEZ

Majitelé OEEZ ze soukromých domácností je mohou odevzdat bezplatně na určených sběrných místech zřízených orgány pro nakládání s komunálním odpadem nebo na místech pro jejich vrácení zřízených výrobcí nebo distributory podle Směrnice 2012/19/EU.

### 4. Prohlášení o ochraně osobních údajů

OEEZ často obsahují citlivé osobní údaje. To se týká zejména zařízení informačních technologií a telekomunikačních zařízení, jako jsou počítače a chytré telefony. Ve vašem vlastním zájmu vezměte prosím na vědomí, že každý koncový uživatel odpovídá za vymazání údajů z OEEZ před jeho likvidací.

## 5. Možný vliv na životní prostředí

OEEZ obsahují látky, které mohou mít nepříznivý vliv na životní prostředí a lidské zdraví, pokud jejich sběr, vrácení, opětovné použití nebo materiálové využití neprobíhá v souladu s příslušnými právními předpisy.

## 6. Vaše úloha při zpracování OEEZ

Plněním těchto povinností, zejména plněním povinnosti sbírat OEEZ odděleně, nevyhazovat je spolu s netříděným komunálním odpadem, ale odevzdat je na sběrných místech, přispíváte jako koncový uživatel k opětovnému použití OEEZ a využití materiálu z nich.



## 7. Význam symbolu přeškrtnuté popelnice

Symbol přeškrtnuté popelnice, který se uvádí na elektrických a elektronických zařízeních, značí, že se příslušné zařízení po ukončení své životnosti musí zlikvidovat odděleně od netříděného komunálního dopadu.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



## УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба не забравяйте да прочетете инструкциите по-долу, за да избегнете наранявания или повреди и да извлечете максимално добър резултат от използването на уреда. Съхранявайте това ръководство за употреба на сигурно място. Ако предавате уреда на друг човек, непременно дайте и това ръководство за употреба.

В случай на повреда, причинена от неспазване на инструкциите в настоящото ръководство за употреба, гаранцията ще бъде невалидна. Производителят/вносителят не носи отговорност за щети, които са резултат от неспазването на ръководството за употреба, небрежност или употреба, която не съответства на изискванията на настоящото ръководство за употреба.

1. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него опасности.
2. Деца не трябва да си играят с уреда.
3. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.
4. Съхранявайте уреда и неговия захранващ кабел извън обсега на деца на възраст под 8 години.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервиз или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
6. За информация относно почистването на повърхностите, които влизат в контакт с хранителни

продукти или олио, моля прочетете раздел „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“ в ръководството за употреба.

7. Този уред е предвиден за ползване у дома или на подобни места като: в кухни за персонала на магазини, офиси и и други работни среди; ферми; от клиенти в хотели, мотели и други места за подслон; в места за подслон с полупансион.
8. Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.
9. Преди да свържете щепсела към контакта, проверете дали данните за напрежението и честотата съвпадат с тези на фабричната табелка.
10. Ако се използва удължител, той трябва да е подходящ за консумацията на енергия на уреда, в противен случай удължителят и/или щепселът могат да прегреят. Съществува опасност от нараняване поради препъване в удължителя. Бъдете внимателни, за да избегнете опасни ситуации.
11. Изваждайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди да бъде почистен.
12. Уверете се, че захранващият кабел не виси над остри ръбове и го дръжте далеч от горещи предмети и открит пламъци.
13. Не потапяйте уреда и щепсела във вода или други течности. Съществува опасност за живота поради токов удар!
14. За да извадите щепсела от контакта, издърпайте щепсела. Не дърпайте за кабела.
15. Не докосвайте уреда, ако е паднал във вода. Извадете щепсела от контакта, изключете уреда и го изпратете в оторизиран сервиз за ремонт.
16. Не дърпайте щепсела от контакта и не го свързвайте към контакта с мокра ръка.

17. В никакъв случай не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда или да поправяте уреда сами. Това може да причини токов удар.
18. Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
19. Този уред не е проектиран за търговска употреба.
20. Използвайте уреда само по предназначение.
21. Не увивайте кабела около уреда и не го пречупвайте.
22. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност, от която не може да падне.
23. Моля пазете продукта от прекалено замърсяване и влажност.
24. Почиствайте самия продукт с леко влажна кърпа.
25. Не оставяйте уреда да работи без надзор. Когато напускате работното си място винаги изключвайте уреда или издърпвайте щепсела от контакта (дърпайте директно щепсела, не кабела).
26. Не поставяйте уреда до стена или друг уред. Оставете поне 10 см разстояние откъм задната страна, страните и над уреда.
27. При пържене с горещ въздух от отворите за излизане на въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и отворите за излизане на въздух. Имайте предвид и горещата пара и горещия въздух, когато вземате контейнера от уреда.
28. Веднага издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Изчакайте да не се вижда повече пушек, преди да извадите контейнера от уреда.
29. Преди всяка употреба на уреда се уверявайте, че нагревателният елемент и пространството около него са чисти и без хранителни остатъци, за да гарантирате безупречна функция.
30. От вентилационния процеп от задната страна на уреда излиза горещ въздух. Внимавайте да оставяте

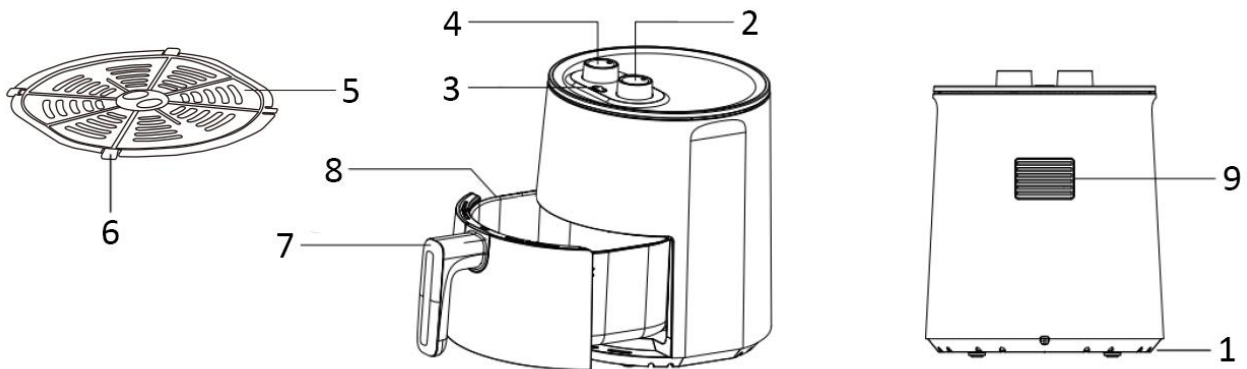
достатъчно разстояние до материали, които са чувствителни откъм топлина, като например стъкло.

31. Ако ползвате продукти с незалепващо покритие моля уверете се, че в същата стая не се намират птици, и че стаята може напълно да се затваря и добре да се проветрява.



32. **Внимание – гореща повърхност**  
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не докосвайте повърхността по време на употреба. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока.

## ОПИСАНИЕ



1. Отвор за навлизане на въздух
2. Терморегулатор
3. Индикаторна светлина
4. Таймер-копче
5. Скара за печене
6. Силиконови крачета
7. Дръжка на кошницата за пържене
8. Кошница за пържене
9. Отвор за излизане на въздух

## ПРЕДИ УПОТРЕБА

Преди употреба първо прочетете всички инструкции и ги запазете за справки на по-късен етап. Включвайте уреда само в заземен контакт. Преди първото ползване отстранете опаковъчния материал. Почистете кошницата за пържене и скарата за печене. (вижте "ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА"). Почистете уреда отвътре и отвън с мека кърпа. При това внимавайте електрическите съставни части да останат сухи. **Този уред напълно загрява хранителните продукти, и за повечето продукти не е нужно да добавяте олио.**

Преди първото ползване пуснете уреда да работи за ок. 10 минути, за да изгорят евентуални производствени остатъци. Осигурете добра проветривост. След първото включване от уреда може да излезе малко пушек и специфичен мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време.

**Забележка:** Винаги ползвайте скарата за печене така, че силиконовите **крачета** да са захванати. Те стабилизират скарата за печене в кошницата за пържене по време на процеса на топлинна обработка.

## УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху плоска и равна повърхност.
2. По време на употреба уредът се нагорещява; за това не го поставяйте в непосредствена близост до други обекти.
3. Хванете кошницата за пържене за дръжката и я извадете от уреда. Поставете скарата за печене в кошницата за пържене.
4. Сложете продуктите във вътрешния контейнер. (Не превишавайте максималната маркировка "MAX" от вътрешната страна на контейнера.) Пъхнете кошницата за пържене в уреда. Уверете се, че тя е поставена правилно и е пъхната докрай. Внимание: Не докосвайте кошницата за пържене по време на работа на уреда или малко след това, тъй като тя силно се нагорещява. Хващайте кошницата за пържене само за дръжката.
5. Включете щепсела в подходящ контакт.
6. Поставете терморегулатора на желаната, подходяща за Вашите продукти температура. Придържайте се към температурната таблица.

7. Завъртете таймер-копчето, за да настроите подходящото време за пържене. Сега уредът е включен. Индикаторната светлина светва.
8. Таймерът прозвънява, когато топлинната обработка приключи. Можете да изключите уреда и ръчно като завъртите регулиращото копче на таймера на "0". Индикаторната светлина изгасва.
9. Хванете кошницата за пържене за дръжката и я извадете от уреда. Проверете, дали храната е добре изпържена. Ако не, просто пхнете кошницата за пържене обратно в уреда и удължете времето за топлинна обработка с помощта на таймера с няколко минути.  
Забележка: Кошницата за пържене и храната са горещи след пърженето. Според вида на храната в уреда от кошницата за пържене може да излиза пара.
10. Моля изваждайте мазни храни, като например телешко месо, пиле, и други видове месо, чиято излишна мазнина по време на топлинната обработка се събира на дъното на кошницата за пържене, поотделно със щипка.  
За да извадите храни, при които по време на топлинната обработка на дъното на кошницата за пържене не се събира излишна мазнина (например пържени картофи, зеленчуци), издърпайте кошницата за пържене от уреда и прехвърлете храната директно върху чиниите.
11. След като топлинната обработка приключи, уредът е веднага готов да приготви следваща порция от продуктите.

### **СЪВЕТИ ЗА ПЪРЖЕНЕТО**

1. Оптималното количество за хрупкави пържени картофи е 450 грама.
2. Ако уредът е студен, удължете времето за топлинна обработка, или го загрейте предварително без продукти. В този случай поставете таймер-копчето на повече от 3 минути и изчакайте лампичката за задряване да изгасне.
3. Някои храни трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. За да разклатите или обърнете храната, издърпайте кошницата за пържене за дръжката от уреда и я разклатете или обърнете храната с вилица (или щипка). След това пхнете кошницата за пържене обратно в уреда.
4. Можете да използвате фритюрника и за повторно притопляне на продукти. За притопляне на храна настройте температурата за 10 минути на 150 °C.
5. Панираните храни стават по-хрупкави, когато се напръскат с растително олио.
6. Поставете форма за печене или за огретен в уреда, ако искате да изпечете сладкиш, киш или друга ронлива храна.
7. Не пригответе прекалено мазна храна в уреда, като например наденички.

### **ВНИМАНИЕ:**

1. Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под течаща вода.
2. Не допускайте в уреда да навлезе течност, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
3. Слагайте продуктите само във вътрешния контейнер - така те няма да влязат в контакт с нагревателните елементи.
4. Входът и изходът за въздух не бива да се покриват по време на работа на уреда. Оставете поне 10 см разстояние около и над уреда.
5. Когато кошницата за пържене е пълна с олио, съществува опасност от пожар!
6. Не докосвайте вътрешната страна на уреда, докато той работи.
7. Внимавайте да не се изгорите на горещата пара и горещия въздух, когато изваждате вътрешния контейнер от уреда.
8. По време на работа от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода за въздух.
9. Веднага изключете уреда и издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Това означава, че храната е прегоряла, или че са налице технически неизправности.

## ТАБЛИЦА ЗА ПЪРЖЕНЕ

В тази таблица са посочени количеството храна, необходимата температура и времето за пържене. Ако указанията от съответната опаковка на продукта се различават от стойностите в табелата, следва да се спазват указанията от опаковката.

Хранителен продукт	Мин. – Макс. количество (гр)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Забележки
Тънки замразени картофи за пържене	200-600	12-16	200	разклащане	
Дебели замразени картофи за пържене	200-600	12-20	200	разклащане	
Домашни картофи за пържене (8*8 мм)	200-600	18-25	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Домашен чипс от картофи	200-600	18-22	180	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Картофени пуфери	200	15-18	180		
Картофи с масло	300	18-22	180		
Телешки стейк	100-500	10-20	200	разклащане	
Свински котлет	100-500	10-20	180	разклащане	
Хамбургер	100-500	7-14	180	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Наденички в тесто	100-500	13-15	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Пилешки бутчета	100-500	10-30	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Пилешки гърди	100-500	10-30	200		
Пролетни рулца	100-300	8-10	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Замразени пържени пилешки хапки	100-500	6-10	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Замразени пържени рибни филета	100-500	8-14	180		добавете ½ супена лъжица олио
Замразени закуски от сирене/кашкавал	100-500	8-10	200		добавете ½ супена лъжица олио
Маринирани зеленчуци	100-500	10-15	160		
Сладкиш	100-400	8-12	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Оставете уреда за около 30 минути да се охлади, преди да го докоснете или почистите. Редовно почиствайте уреда отвътре и отвън.
2. Почистете външната и вътрешната страна на уреда с влажна кърпа и го подсушете с мека, чиста кърпа.
3. В никакъв случай не използвайте абразивни почистващи средства или гъби.
4. Изваждайте кошницата за пържене, за да може уредът да се охлади по-бързо. Мийте кошницата за пържене и скарата за печене в гореща вода с веро и с неабразивна гъба. Преди употреба подсушете добре.
5. Отстранявайте остатъците от храна от нагревателния елемент в корпуса (вижда се след като извадите кошницата за пържене) с четка за почистване.

Забележка: Само скарата за пържене може да се мие безопасно в съдомиялна машина.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е свързан към електрическата мрежа.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Таймерът не е настроен.	Поставете регулиращото копче на таймера на необходимото време за топлинна обработка, за да включите уреда.
Продуктите не са изпържени добре.	Количеството на хранителните продукти е прекалено голямо за размера на вътрешния контейнер.	Сложете по-малко количество продукти в контейнера. По-малките количества се пържат по-равномерно.
	Температурата е прекалено ниска.	Завъртете терморегулатора на необходимата температура.
	Времето за приготвяне е прекалено малко.	Поставете таймер-копчето на необходимото за приготвянето време.
Продуктите са неравномерно изпържени.	Някои видове хранителни продукти трябва евентуално да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Разклатете хранителните продукти по средата на времето за приготвяне.
От уреда излиза бял пушек.	Пригответе мазни продукти.	Ако пържете продукти с високо съдържание на мазнина, във вътрешния контейнер капе олио. Олиото образува бял пушек и кошницата може да се нагорещи. Това не се отразява отрицателно на резултата от пърженето и не вреди на уреда.
	В кошницата за пържене все още се намират мазни остатъци от предходната употреба.	Почиствайте кошницата за пържене добре след всяка употреба.
Пържените закуски не са хрупкави.	Използвали сте вид закуски, който трябва да се пържи в нормален фритюрник.	Използвайте закуски за фурна или намажете закуските с малко олио за хрупкав резултат.
Пресните пържени картофи са неравномерно изпържени.	Не сте използвали правилния сорт картофи.	Използвайте пресни картофи.
	Преди пържене не сте изплакнали добре картофените пръчици.	Изплакнете картофените пръчици добре, за да измиете нишестето от външната страна на пръчиците.
Пресните пържени картофи не са хрупкави.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от съдържанието на олио и вода в картофите.	Подсушете добре картофените пръчици, преди да добавите олио.
		Режете картофите на по-малки парченца за хрупкав резултат.
		За по-хрупкав резултат добавете малко повече олио.

### ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Работно напрежение: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Мощност: 1300 W

### ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

Преди доставката нашите уреди преминават строг контрол на качеството. Ако въпреки положената дължима грижа е възникнала повреда по време на производството или транспортирането, изпратете уреда обратно на търговеца.



Предлагаме 2-годишна гаранция за всеки закупен уред, считано от датата на продажбата. Ако Вашият продукт е дефектен, моля свържете се директно с продавача.

Гаранцията не покрива дефекти, произтичащи от неправилно боравене с уреда, неизправности поради намеса и ремонти от трети страни или монтиране на неоригинални части. Винаги пазете касовия бон, без касов бон е изключено предоставянето на гаранция. Гаранцията изтича в случай на повреди, причинени от неспазване на ръководството за употреба. Ние не носим отговорност за последващи повреди. Не носим отговорност за материални щети или наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност. Повреда на принадлежностите не означава, че целият уред ще бъде сменен безплатно. В този случай се свържете с нашия сервиз. Смяната на счупени стъклени или пластмасови части винаги се заплаща. Повредите на консумативите или износващите се части, както и почистването, поддръжката или смяната на споменатите части не се покриват от гаранцията и поради това се заплащат.

### **Електрически и електронни устройства / информация за частни домакинства**

Директива 2012/19/ЕС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване съдържа голям брой изисквания за боравенето с електрическо и електронно оборудване. Най-важните са подбрани тук.

#### **1. Разделно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване**

Електрическото и електронното оборудване, което се е превърнало в отпадък, се нарича „отпадъци от електрическо и електронно оборудване“ (ОЕЕО). Собствениците на ОЕЕО трябва да ги събират разделно от несортираните битови отпадъци. Мястото на ОЕЕО не е при домакинските отпадъци, а в специалните системи за събиране и връщане.

#### **2. Батерии, акумулатори и лампи**

Собствениците на ОЕЕО трябва да ги предават в окомплектовано състояние. Собствениците на ОЕЕО обаче трябва да разделят старите батерии и акумулатори, които не са част от ОЕЕО, както и лампи, които могат да се отстраняват от ОЕЕО, без последните да се разрушават, преди да бъдат предадени в събирателен пункт.

#### **3. Начини за връщане на ОЕЕО**

Собствениците на ОЕЕО от частни домакинства могат да ги предават безплатно в обозначените събирателни пунктове на обществените органи за сметосъбиране или в пунктовете за обратно приемане, организирани от производителите или дистрибуторите съгласно Директива 2012/19/ЕС.

#### **4. Известие за поверителността на личните данни**

ОЕЕО често съдържат чувствителни лични данни. Това важи особено за информационни и телекомуникационни устройства като компютри и смартфони. Във Ваш интерес е да не забравяте, че всеки краен потребител носи отговорност за изтриването на данните от своите ОЕЕО, преди да ги изхвърли.

#### **5. Потенциално въздействие върху околната среда**

ОЕЕО съдържат вещества, които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда и човешкото здраве, ако събирането, предаването, повторната им употреба или извличането на материали от тях не бъдат извършени в съответствие с приложимото законодателство.

#### **6. Вашата роля при обработването на ОЕЕО**

Като изпълнявате тези си задължения и особено като изпълнявате задължението си за разделно събиране на ОЕЕО, т.е. да не ги изхвърляте заедно с несортираните битови отпадъци, а да ги предавате в събирателни пунктове, като краен потребител Вие допринасяте за повторното използване и извличането на материали от ОЕЕО.



### 7. Значение на символа „задраскано кошче за отпадъци“

Символът „задраскано кошче за отпадъци“, който обичайно можете да видите отпечатан върху електрическо и електронно оборудване, показва, че в края на жизнения си цикъл съответното устройство трябва да бъде събрано отделно от несортираните битови отпадъци.

Емерио Б.В.  
Удевер 115  
2031 СС Харлем  
Нидерландия

**Потребителски сервиз:**  
Т: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
Т: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
Т: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>  
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>  
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK**

Használat előtt mindenképp olvassa el a következő utasításokat a sérülések és károk elkerülése, illetve a lehető legjobb használati eredmény elérése érdekében. Kérjük, a használati útmutatót biztonságos helyen tárolja. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, a használati útmutatót is adja át.

Amennyiben a termék azért hibásodott meg, mert használat közben figyelmen kívül hagyta az útmutatóban leírtakat, a garancia érvényét veszti. A gyártó/forgalmazó nem vállal garanciát olyan meghibásodások esetén, melyek a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából vagy figyelmetlen használatból erednek.

1. A készüléket 8 év feletti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és megértették a használat veszélyeit.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A készülék tisztítását és a felhasználó által végrehajtandó karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.
4. 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, azt kizárólag a gyártó, annak ügyfélszolgálat, vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki az esetleges sérülések elkerülése érdekében.
6. Az élelmiszerrel vagy olajjal érintkező felületek tisztításával kapcsolatos információkat a használati útmutató "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS" szakaszában találja meg.

7. A készülék háztartási, vagy hasonló célokra alkalmas. Ilyenek: üzletek, irodák és más munkaterületek személyzeti konyhái; parasztudvarok; ügyfelek által szállodákban, motelekben és más szállásokon; félpanziós szállásokban.
8. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.
9. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a frekvencia megegyezik-e a készülék típustábláján jelzettel.
10. Amennyiben hosszabbító kábel használata szükséges, annak meg kell felelnie a készülék feszültségének, mert a hosszabbító kábel és/vagy a csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel sérülést okozhat, ha valaki megbotlik benne. Legyen óvatos, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
11. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
12. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és nyílt lángoktól.
13. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba. Fennáll az életveszélyes áramütés veszélye!
14. A készüléket a csatlakozónál fogva húzza ki a konnektorból. Ne a kábelt húzza.
15. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és küldje el javíttatni az erre a célra kijelölt ügyfélszolgálatra.
16. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót a konnektorba nedves kézzel.
17. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ezek a tevékenységek áramütéshez vezethetnek.
18. Használat közben soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
19. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.
20. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket.

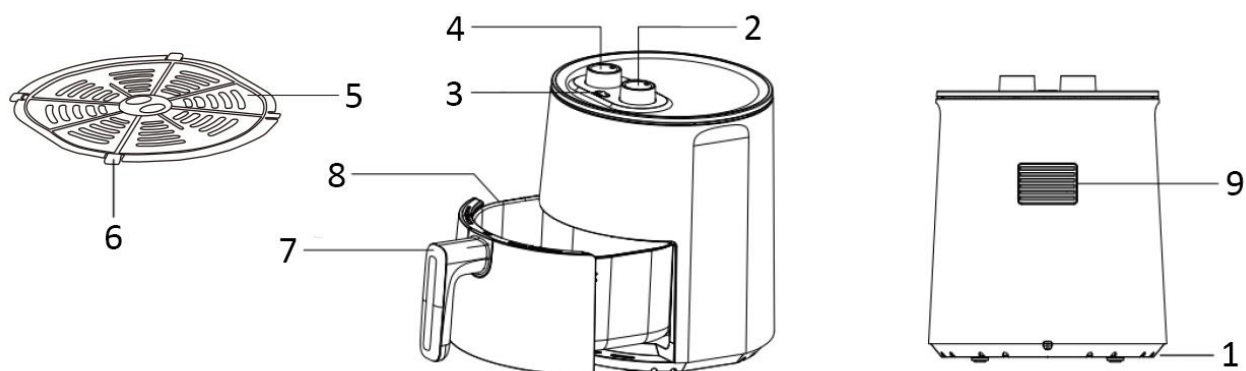
21. Ne tekerje a kábelt a készülék köré, és ne törje meg.
22. A készüléket stabil, egyenletes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le.
23. Óvja a készüléket a szennyeződésektől és a nedvességtől.
24. A készüléket enyhén nedves kendővel tisztítsa.
25. Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül! Mindig legyen kikapcsolva vagy kihúzva, amikor felügyelet nélkül marad (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza).
26. A készüléket ne állítsa falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon mögötte, mellette és felette kb. 10 cm szabad területet.
27. A forrólevegős sütés során a készülék a légkieresztő nyílásokon keresztül forró gőzt bocsát ki. Kezeit és arcát tartsa biztonságos távolságban a légkieresztő nyílásoktól. Akkor is vigyázzon a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a kosarat távolítja el a készülékből.
28. Azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a konnektorból, ha a készülék sötét füstöt bocsát ki. Várja meg, amíg a füst már nem látható, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
29. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és környezete tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
30. A készülék hátulján található szellőzőnyílásból forró levegő távozik. Ügyeljen arra, hogy kellő távolságot tartson a hőre érzékeny anyagoktól, mint például az üvegtől.
31. Amikor tapadásmentes bevonattal rendelkező termékeket használ, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak a szobában, és hogy a szobát teljesen be lehet zárni és rendszeren lehet szellőztetni.



32. Vigyázat – forró felület

FIGYELEM! Ne érintkezzen működés alatt a szerkezet felületével. Működés közben a készülék hozzáférhető felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

## LEÍRÁS



1. Levegő bemeneti nyílás
2. Hőfokszabályzó
3. Jelzőlámpa
4. Időzítő gomb
5. Sütőrács
6. Szilikon lábak
7. Sütőkosár fogantyú
8. Sütőkosár
9. Levegő kimeneti nyílás

## HASZNÁLAT ELŐTT

Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra. Kizárólag földelt aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot. Tisztítsa meg a sütőkosarat és a -rácsot (lásd "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS"). Kívül-belül puha kendővel tisztítsa a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. **A készülék teljesen felmelegíti az ételt, és a legtöbb összetevőhöz nincs szükség olaj hozzáadására.**

Az első használat előtt körülbelül 10 percig működtesse a készüléket, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre. Első bekapcsoláskor a készülék füstöt és jellegzetes szagot áraszthat. Ez normális, és viszonylag rövid időn belül megszűnik.

**Figyelem:** Mindig úgy használja a sütőrácsot, hogy a szilikon lábak rögzüljenek. Ezek stabilizálják a rácsot a sütőkosárban sütés közben.

## HASZNÁLAT

1. Helyezze a készüléket egy száraz, stabil felületre.
2. A készülék használat közben felforrósodik, ezért ne helyezze más tárgyak közvetlen közelébe.
3. A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből. Helyezze a sütőrácsot a sütőkosárba.
4. Tegye a hozzávalókat a sütőkosárba. (Ne töltsen a sütőkosár belső felületén található MAX. jelölésen túl.) Helyezze a sütőkosarat a készülékbe. Bizonyosodjon meg róla, hogy a helyes állásban van, és jól záródik. Figyelem: Ne érintse meg a sütőkosarat működés közben, vagy röviddel a működés után, mert nagyon forró. Csak a fogantyúnál fogja meg a sütőkosarat.
5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő aljzathoz.
6. Állítsa a hőfokszabályzót az ételek elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletre. Vegye figyelembe a hőmérséklet táblázatot.
7. Állítsa be az időzítő gombbal a megfelelő sütési időt. A készülék bekapcsol. A jelzőlámpa bekapcsol.
8. Az időzítő hangjelzést ad ki, ha az étel elkészült. Kézi vezérléssel is ki lehet kapcsolni a készüléket, ha az időzítő gombot "0"-ra állítja. A jelzőlámpa kikapcsol.

9. Húzza ki a sütőkosarat a készülékből a sütőkosár fogantyújával. Ellenőrizze le, hogy az étel készen van-e. Ha nem, egyszerűen tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe, és néhány percig hosszabbítsa meg a sütési időt az időzítővel.  
Megjegyzés: A sütőkosár és az ételek a sütés után forróak. A készülékben lévő ételek fajtájától függően gőz áramolhat ki a sütőkosárból.
10. Zsíros ételeket, például marhahúst, csirkét, egyéb olyan húsokat, amelyeknek sütés közben felesleges zsírjuk gyúlik össze a sütőkosár alján, egyenként vegye ki egy fogócsipesz segítségével.  
Olyan ételek esetén, melyeknél nem gyúlik össze a sütési folyamat közben felesleges zsír a sütőkosár alján (pl. hasáburgonya, zöldségek), húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze az ételt közvetlenül a tányérra.
11. Az első adag elkészülése után a készülék máris használható egy újabb adag elkészítéséhez.

### SÜTÉSI TIPPEK

1. A ropogós hasáburgonya optimális mennyisége 450 gramm.
2. Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg az elkészítési időt, vagy melegítse elő az üres készüléket. Állítsa az időzítő gombot több, mint 3 percre, majd várjon, amíg a hőkijelző kialszik.
3. Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni. Az étel megrázásához vagy megfordításához a fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és rázza meg, vagy fordítsa meg az ételt egy villával (vagy fogócsipesszel). Ezután tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe.
4. A fritőzt a hozzávalók újramelegítésére is használhatja. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 10 percre 150°C-ra.
5. A panírozott ételek ropogósabbak lesznek, ha némi növényi olajjal megpermetezzük őket.
6. Ha süteményt, quiche-t vagy más omlós ételt szeretne sütni, helyezzen a készülékbe egy sütő- vagy felfújtformát.
7. Rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt ne süssön a készülékben.

### VIGYÁZAT:

1. Ne merítse vízbe a készülékházat, és ne öblítse le folyó vízzel.
2. Kerülje a folyadékok készülékbe szivárgását, hogy megakadályozza az áramütést vagy a rövidzárlatot.
3. A hozzávalókat csak a sütőkosárba tegye, így elkerülve, hogy a hozzávalók a fűtőelemekkel érintkezzenek.
4. A légbe- és kimenetet a készülék működése közben nem szabad letakarni. Hagyjon legalább 10 cm helyet a készülék körül és fölött.
5. Ha a készüléket olajjal tölti meg, fennáll a tűzveszély!
6. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
7. Legyen óvatos a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a sütőkosarat kiveszi a készülékből.
8. Működés közben forró gőz áramlik ki a légkimenetből. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a légkimenettől és a gőztől.
9. Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, ha sötét füst szivárog a készülékből. Ez azt jelenti, hogy az étel megégett vagy meghibásodott a készülék.

### SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Az alábbi táblázat az ételek mennyiségét, a szükséges hőmérsékletet és a sütési időt tartalmazza. Ha az adott termék csomagolásán szereplő utasítások eltérnek a táblázatban szereplő értékektől, akkor a csomagoláson található utasításokat kell követni.

Élelmiszer	Min. - max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Felrázandó	Megjegyzések
Vékony fagyasztott hasáburgonya	200-600	12-16	200	felrázandó	
Vastag fagyasztott hasáburgonya	200-600	12-20	200	felrázandó	



Sajátkészítésű hasábburgonya (8 * 8 mm)	200-600	18-25	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Házi burgonyachips	200-600	18-22	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Tócsni	200	15-18	180		
Vajas burgonya	300	18-22	180		
Marhasült	100-500	10-20	200	felrázandó	
Sertéskaraj	100-500	10-20	180	felrázandó	
Hamburger	100-500	7-14	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Virslis bundában	100-500	13-15	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Csirkecomb	100-500	10-30	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Csirkemell	100-500	10-30	200		
Tavaszi tekerecs	100-300	8-10	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Fagyasztott rántott csirkefalatkák	100-500	6-10	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Fagyasztott sült halfilé	100-500	8-14	180		adjon hozzá 1/2 EK olajat
Fagyasztott sajtfalatkák	100-500	8-10	200		adjon hozzá 1/2 EK olajat
Pácolt zöldségek	100-500	10-15	160		
Sütemény	100-400	8-12	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Hagyja a készüléket kb. 30 percig hűlni, mielőtt hozzányúl vagy tisztítja. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül, belül.
- Tisztítsa meg a készülék külső és belső oldalát egy nedves kendővel, majd törölje szárazra egy puha, tiszta kendővel.
- Ne használjon súrolószert vagy szivacsot.
- Távolítsa el a sütőkosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön. Mossa el a sütőkosarat és -rácsot forró vízben, egy nem súrolószivaccsal és mosogatószerrel. Használat előtt alaposan szárítsa meg.
- Távolítsa el az esetleges ételmaradékot a készülékben található fűtőelemről (a sütőkosár kivétele után válik láthatóvá) egy tisztítókefével.

Figyelem: Csak a sütőrács rakható mosogatógépbe.

## HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
<b>A készülék nem működik.</b>	A készülék nincs csatlakoztatva az áramhoz.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
	Az időzítő nincs beállítva.	Az időzítő gombbal állítsa be a kívánt főzési időt, hogy a készülék bekapcsoljon.
<b>Az összetevők nem főttek meg.</b>	Az élelmiszer mennyisége túl nagy a kosárhoz képest.	Helyezzen kisebb mennyiségű ételt a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben sülnek.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa a hőfokszabályzót a szükséges hőmérsékletre.
	A sütési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítő gombbal a szükséges sütési időt.

<b>Az összetevők egyenletlenül sülnek.</b>	Bizonyos típusú élelmiszereket a sütési idő felénél meg kell rázni.	Az élelmiszert a sütési idő felénél meg kell rázni.
<b>A készülék fehér füstöt bocsát ki.</b>	Zsíros ételt készít.	Magas zsírtartalmú összetevők sütésekor olaj csepeg a kosárba. Az olaj fehér füstöt bocsát ki, a kosár pedig felforrósodik. Ez nem befolyásolja az étel ízét, és nem károsítja a készüléket.
	A sütőkosár a korábbi használatból származó zsírmaradványokat tartalmaz.	Minden használat után tisztítsa meg a sütőkosarat.
<b>A megsült harapnivalók nem ropogósak.</b>	Olyan harapnivalót használt, amelyet hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Használjon sütőben elkészítendő harapnivalókat, vagy kenje meg vékonyan olajjal a harapnivalókat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
<b>A friss hasáburgonya nem egyenletesen sült meg.</b>	Nem megfelelő burgonyát használt.	Friss burgonyát használjon.
	Nem öblítette le rendesen a burgonyahasábokat sütés előtt.	Öblítse le rendesen a burgonyahasábokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a hasábok külsejéről.
<b>A friss hasáburgonya nem ropogós.</b>	A hasáburgonyák ropogóssága a hasáburgonya víz- és olajtartamától függ.	Ügyeljen rá, hogy a hasáburgonyák rendesen meg legyenek szárítva, mielőtt olajat ad hozzájuk.
		Vágja kisebbre a burgonyadarabokat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
		A ropogós eredmény elérése érdekében adjon hozzá egy kicsivel több olajat.

## MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Teljesítmény: 1300 W

## GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A szállítást megelőzően készülékeink szigorú minőségi ellenőrzésen esnek át. Minden igyekezetünk ellenére előfordulhatnak gyártás vagyállítás közben keletkezett sérülések. Ha ilyen tapasztal, küldje vissza a készüléket a kereskedőnek.

A megvásárolt készülékre 2 év garanciát vállalunk az eladás napjától kezdődően. Ha terméke sérült, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel.

Olyan meghibásodásokra, amelyek a készülék szakszerűtlen használatából erednek, külső beavatkozás által okozott zavarokra, és harmadik fél általi javítások, vagy nem eredeti alkatrészek beszerelése miatt keletkezett zavarokra nem vonatkozik a garancia. Mindig őrizze meg a számláját, mert számla nélkül a garancia nem lehetséges. A használati utasítások betartásának elmulasztása miatt keletkezett károk a garancia elvesztésével járnak. Nem vállalunk felelősséget az ezekből eredő további károkért. A helytelen használat, vagy a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása által okozott anyagi károkért vagy személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget. A tartozékokon keletkezett sérülések nem jelentik a teljes készülék térítésmentes cseréjét. Ebben az esetben kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal. Törött üveg vagy műanyag alkatrészek cseréje mindig díjköteles. Fogyó- vagy kopóalkatrészekon keletkezett sérülésekre, valamint ezen részek tisztítására, karbantartására vagy cseréjére nem terjed ki a garancia, ezek díjkötelesek.

## Elektromos és elektronikus eszközök/tájékoztató magánháztartások részére

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv számos követelményt tartalmaz az elektromos és elektronikus berendezések kezelésére vonatkozóan. A legfontosabbakat itt gyűjtöttük össze.

## 1. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak elkülönített gyűjtése

A hulladékká vált elektromos és elektronikus berendezéseket hulladék elektromos és elektronikus berendezéseknek (WEEE – waste electrical and electronic equipment) nevezik. A WEEE tulajdonosainak a nem szelektív települési hulladéktól elkülönítve kell gyűjteniük azokat. A WEEE nem a háztartási hulladékok közé, hanem a speciális gyűjtési és visszavételi rendszerekhez tartoznak.

## 2. Elemek, akkumulátorok és fényforrások

A WEEE tulajdonosainak teljes állapotban kell átadniuk azokat. A WEEE tulajdonosainak azonban el kell különíteniük azokat a régi elemeket és akkumulátorokat, amelyeket a WEEE-k nem foglalnak magukban, valamint azokat a fényforrásokat, amelyek tönkrététel nélkül eltávolíthatók a WEEE-kből, mielőtt azokat a gyűjtőhelyre leadnák.

## 3. A WEEE visszajuttatásainak módjai

A magánháztartásokból származó WEEE-eket a tulajdonosok térítésmentesen leadhatják a 2012/19/EU irányelv értelmében a hulladékkezelő hatóságok kijelölt gyűjtőhelyein, illetve a gyártók vagy forgalmazók által létrehozott átvételi helyeken.

## 4. Adatvédelmi nyilatkozat

A WEEE-k sok esetben érzékeny személyes adatokat tartalmaznak. Ez különösen vonatkozik az informatikai és távközléstechnológiai eszközökre, például számítógépekre és okostelefonokra. Saját érdekében vegye figyelembe, hogy minden végfelhasználó felelős azért, hogy a WEEE-kről az ártalmatlanítás előtt törölje az adatokat.

## 5. Potenciális környezeti hatás

A WEEE-k olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre, ha begyűjtésük, átadásuk, újrafelhasználásuk vagy anyaghasznosításuk nem a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően történik.

## 6. Az Ön szerepe a WEEE kezelésében

Ezen kötelezettségek teljesítésével, és különösen a WEEE-k szelektív gyűjtésének, a válogatás nélküli települési hulladékkal együtt történő elhelyezésének és a gyűjtőhelyeken történő átadásának kötelezettségének teljesítésével Ön mint végfelhasználó hozzájárul a WEEE-k újrafelhasználásához és anyaghasznosításához.



## 7. Az áthúzott hulladékgyűjtő edény szimbólum jelentése

Az elektromos és elektronikus berendezéseken rendszeresen kihelyezett áthúzott hulladékgyűjtő edény azt jelzi, hogy az adott készüléket életciklusa végén a válogatatlan kommunális hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>  
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>  
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

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

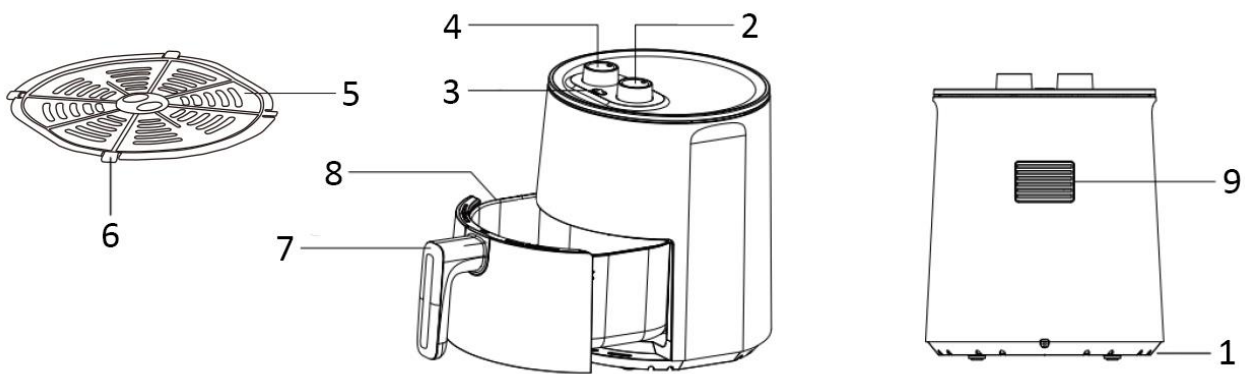
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. If an extension cord is used it must 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.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.

24. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
26. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and above the appliance.
27. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
28. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
29. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.
30. 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. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.



32. **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.

## PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Temperature control knob
3. Indicator light
4. Timer knob
5. Frying grill
6. Silicone feet
7. Basket handle
8. Basket
9. Air outlet

## BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See "CLEANING AND MAINTENANCE") Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

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

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

## USE

1. Place the appliance on a dry, stable surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet.
6. Set the temperature control knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
7. Turn the timer knob to choose the appropriate frying time. The appliance is switched on. The indicator light turns on.
8. When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to "0". The indicator light turns off.
9. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance, steam may escape from the basket.

10. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and which will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.,  
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
11. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

#### FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 450 grams.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also preheat the appliance without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

#### CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10 cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

#### FRYING TABLE

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

Food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Notes
Thin frozen fries	200-600	12-16	200	shake	
Thick frozen fries	200-600	12-20	200	shake	
Home-made fries (8*8mm)	200-600	18-25	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Self-made potato chips	200-600	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Potato cakes	200	15-18	180		
Butter potatoes	300	18-22	180		
Beefsteak	100-500	10-20	200	shake	
Pork chop	100-500	10-20	180	shake	



Hamburger	100-500	7-14	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Sausage rolls	100-500	13-15	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Chicken drumstick	100-500	10-30	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Chicken breast	100-500	10-30	200		
Spring roll	100-300	8-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Frozen frying fish slices	100-500	8-14	180		Add 1/2 tbsp of oil
Frozen cheese snack	100-500	8-10	200		Add 1/2 tbsp of oil
Brewed vegetable	100-500	10-15	160		
Cake	100-400	8-12	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.
5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pulling out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: Only the frying grill is dishwasher safe.

## TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
<b>The appliance does not work.</b>	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
<b>The ingredients are not fried completely.</b>	The amount of the food in the basket is over.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature.
	The cooking time is too short.	Turn the timer knob to the required time for cooking.
<b>The ingredients are fried unevenly.</b>	Different types of food may need to be shaken halfway.	Shake food halfway.
<b>White smoke comes out from the appliance.</b>	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
<b>Fried snacks are not crispy.</b>	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
<b>Fresh fries are fried unevenly.</b>	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
<b>Fresh fries are not crispy.</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.

	water in the fries.	Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
--	---------------------	--

**TECHNICAL DATA**

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

Power: 1300W

**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.

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.

**Electrical and electronic devices/ information for private households**

The Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment contains a large number of requirements for handling electrical and electronic equipment. The most important are compiled here.

**1. Separate collection of waste electrical and electronic equipment**

Electrical and electronic equipment that has become waste is referred to as waste electrical and electronic equipment (WEEE). Owners of WEEE must collect them separately from unsorted municipal waste. WEEE do not belong in household waste, but in special collection and return systems.

**2. Batteries, accumulators and lamps**

Owners of WEEE must hand over them in complete condition. However, owners of WEEE have to separate old batteries and accumulators which are not enclosed by the WEEE, as well as lamps which can be removed, from the WEEE without destroying it before handing it over to a collection point.

**3. Ways to return the WEEE**

Owners of WEEE from private households can hand them in free of charge at the designated collection points of the public waste disposal authorities or at the take-back points set up by manufacturers or distributors in terms of the Directive 2012/19/EU.

**4. Privacy Protection Notice**

WEEE often contain sensitive personal data. This applies especially to information and telecommunications technology devices such as computers and smartphones. In your own interest, please note that each end user is responsible for deleting the data on the WEEE before disposing it.

**5. Potential environmental impact**

WEEE contain substances that may have a negative impact on the environment and human health if their collection, hand-over, re-use or material recovery is not done in compliance with respective legislation.

## 6. Your role in WEEE waste treatment

By fulfilling these obligations and especially by fulfilling the obligation to collect WEEE separately, not to dispose it together with unsorted municipal waste and to hand it over to at collection points, you as the end user contribute to the re-use and material recovery of WEEE.



## 7. Meaning of the crossed-out dustbin symbol

The crossed-out dustbin, which is regularly displayed on electrical and electronic equipment, indicates that the respective device must be collected separately from unsorted municipal waste at the end of its life cycle.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>