

EMERIO®

AF-127454.2  
(AF-D5502AS)



**Smart Fryer**

(EN)  
(EE)  
(LV)  
(LT)

CE

# Content – Sisukord – Saturs – Turinys

|   |        |
|---|--------|
| Instruction manual – English.....       | - 2 -  |
| Kasutusjuhend – Estonian.....           | - 8 -  |
| Instrukciju rokasgrāmata – Latvian..... | - 14 - |
| Instrukcijų vadovas – Lithuanian .....  | - 20 - |

### SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

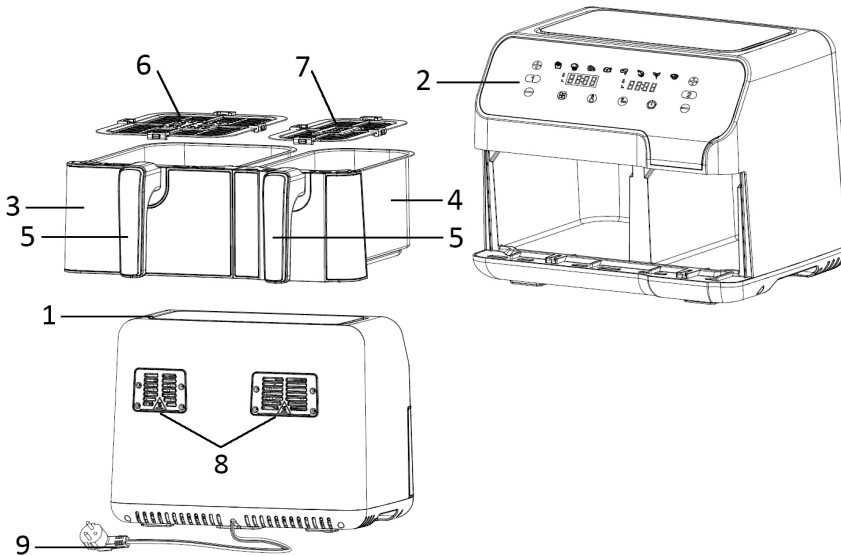
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, 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 another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
27. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket 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 basket from the appliance.

29. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.



30. **Caution, hot surface.**  
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
31. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
32. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.
33. Always remove baking paper from the basket after use and before/ during preheating without food.

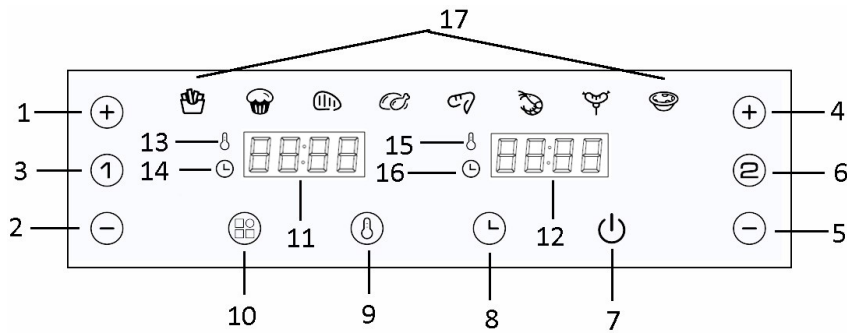
## PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket 1
4. Basket 2
5. Basket handle
6. Frying grill for basket 1
7. Frying grill for basket 2
8. Air outlet
9. Power cord

### Control panel and display

1. Temperature/ timer increase button for basket 1 (+)
2. Temperature/ timer decrease button for basket 1 (-)
3. Button 1 for basket 1
4. Temperature/ timer increase button for basket 2 (+)
5. Temperature/ timer decrease button for basket 2 (-)
6. Button 2 for basket 2
7. Start/ pause /standby button
8. Timer button
9. Temperature button
10. Menu button
11. Temperature/ timer display for basket 1
12. Temperature/ timer display for basket 2
13. Temperature icon for basket 1
14. Timer icon for basket 1
15. Temperature icon for basket 2
16. Timer icon for basket 2
17. Menu icons



## Menu

| Menu                | Reference weight | Default temperature | Default time | Shake |     |
|---------------------|------------------|---------------------|--------------|-------|-----|
| Frozen French fries | Big              | 500g                | 200°C        | 25min | 1-2 |
|                     | Small            | 300g                |              |       |     |
| Cake                | Big              | 300g                | 150°C        | 25min |     |
|                     | Small            | 150g                |              |       |     |
| Steak               | Big              | 170g                | 200°C        | 15min | 1-2 |
|                     | Small            | 85g                 |              |       |     |
| Drumsticks          | Big              | 800g                | 200°C        | 30min | 1-2 |
|                     | Small            | 300g                |              |       |     |
| Chicken wings       | Big              | 500g                | 190°C        | 22min | 1-2 |
|                     | Small            | 300g                |              |       |     |
| Shrimp              | Big              | 350g                | 190°C        | 12min | 1-2 |
|                     | Small            | 175g                |              |       |     |
| Roast sausage       | Big              | 240g                | 160°C        | 15min | 1-2 |
|                     | Small            | 130g                |              |       |     |
| Egg tart            | Big              | 290g                | 170°C        | 20min |     |
|                     | Small            | 150g                |              |       |     |

## BEFORE USE


First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the baskets and frying grills. (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


- Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
- Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely.  
Caution: Do not fill the basket with oil or any other liquid. 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.
- Connect the power plug to a suitable outlet. The machine is now standby. Press the button “”, button 1 and button 2 will display in the control panel.
- Press the button 1 to activate basket 1, then press the menu button “” to directly choose one of the cooking functions: frozen french fries, cake, steak, drumsticks, chicken wings, shrimp, roast sausage and egg tart. If you wish to adjust the temperature a little, you can press the button “”, and then button “+” or “-” for basket 1 to adjust temperature (5 degrees / press, 80°C-200°C); if you wish to adjust the time, you

can press the button , and then button “+” or “-” for basket 1 to adjust the time (1 minutes / press, 1-60 minutes). You can also long press “+” or “-” for rapid adjustment.

7. Press the button 2 to activate basket 2, then press the menu button  to directly choose the cooking functions among frozen french fries, cake, steak, dumplings, chicken wings, shrimp, roast sausage and egg tart. If you wish to adjust the temperature a little, you can press the button , and then button “+” or “-” for basket 2 to adjust temperature (5 degrees / press, 80°C-200°C); if you wish to adjust the time, you


can press the button , and then button “+” or “-” for basket 2 to adjust the time (1 minutes / press, 1-60 minutes). You can also long press “+” or “-” for rapid adjustment.

8. Press the button ; the appliance (both baskets) will start working. The basket with less working time will finish first.
9. When the cooking process is finished, the appliance will stop working and you will hear a beep sound. During operation, you can press the button  to pause the programs for both baskets, and press it again to continue the programs.


If you need to pause one of them, press the basket number 1 or 2 firstly, and then press the button  once, basket 1 or 2 will stop working; press the button again to continue the program.

If no following operation within 3 mins, the paused side will go to standby mode. Press its corresponding basket number to activate it.

Long press the button  will cancel the setting.

10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Select the menu to set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the button  to run the appliance again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process.
11. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and 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.  
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.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

#### Note:

1. Basket 1 and basket 2 can be used separately. According to the ingredients, you can only choose one basket to do your cooking.
2. After basket 1 is started, if you have other ingredients to cook, you can use basket 2. Set the menu or temperature/timer for basket 2, then press the button . The basket 2 will start working.
3. When cooking in both zones, more cooking time will be needed.
4. Power off memory: If the appliance is being used with an accidental power off, the appliance will return to the state before the power failure as long as the power is reapplied within 30min.

#### FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 500 grams for basket 1 and 300 grams for basket 2.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

**CAUTION:**


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

**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 baskets and frying grills 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 pull out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: Frying grills are dishwasher safe.

**TROUBLE SHOOTING**

| Problem  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| <b>The appliance does not work.</b>              | The appliance is not plugged in.  | Put the mains plug in an earthed wall socket.  |
|  | You have not pressed the button  to turn on the machine. | Press the button to turn on the appliance.   |
| <b>The ingredients are not fried completely.</b> | The amount of the food in the basket is too large.  | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.                                   |
|  | The temperature is too low or the time is not enough.   | Adjust the temperature to the required temperature or cook extra time.   |
| <b>The ingredients are fried unevenly.</b>       | Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.   | Shake food halfway during the cooking time.  |
| <b>Fried snacks are not crispy</b>               | You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.  | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.   |
| <b>White smoke comes out from the appliance.</b> | You are preparing greasy ingredients.   | Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer. |
|  | The basket still contains grease residues from the previous use.  | Clean the basket properly after each use.  |
| <b>Fresh fries are fried unevenly.</b>           | Haven't used the right potato type.   | Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying   |
|  | 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 crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries  | Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.  |
|  |   | Cut the potato sticks smaller for a crispier result  |
|  |   | Add slightly more oil for a crispier result  |
| E1   | The NTC is opened.  | Contact a professional for repairing   |
| E2   | The NTC is short circuit.   | Contact a professional for repairing   |

## TECHNICAL DATA

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

Power: 1700W

## 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.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,

recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio 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>



## Kasutusjuhend – Estonian

### OHUTUSJUHISED

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

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

1. Konditsioneerid tohib kasutada alates 8. eluaastast; need, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed ja kellel puuduvad kasutuskogemused ning väljaõpe, tohivad seda kasutada siis, kui nad on kasutamise ajal ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all ja saavad aru konditsioneerid kasutamisega seotud ohtudest.
2. Lapsed ei tohi selle seadmega mängida.
3. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid, välja arvatud juhul, kui nad on 8-aastased või vanemad ja neid juhendatakse.
4. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele kättesaamatus kohas.
5. Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb lasta see ohu ennetamiseks tootja, selle teeninduse või sarnase kvalifikatsiooniga inimese poolt välja vahetada.
6. Toidu või õliga kokku puutuvate pindade puhastamise juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“.
7. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
8. Seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises või sarnastes kohtades, näiteks: kauplusepersonali köökides, kontorites ja muudes äriruumides, farmiruumides, hotellitubades, motellides ning muudes eluruumides ja majutusasutustes.
9. Enne pistiku ühendamist elektrisüsteemi pistikupesasse veenduge, et elektrivõrgu pinge ja sageduse näitajad vastavad andmesildil esitatud näitajatele.
10. Kui seadet ei kasutata ning enne seadme puhastamist eemaldage pistik elektrisüsteemi pistikupesast.
11. Pikendusjuhtme kasutamisel peab see vastama seadme elektritarbe näitajatele. Vastasel juhul võib pikendusjuhe ja/või pistik üle kuumeneda. Pikendusjuhtme tõttu komistamine kujutab endast vigastuste ohtu. Olge ettevaatlik ja vältige ohtlikke olukordi.
12. Veenduge, et toitejuhe ei ripu üle teravate servade ning hoidke see eemal kuumadest esemetest ja lahtisest tulest.
13. Ärge pange seadet või toitepistikut vette või teistesse vedelikesse. Eluohulik - elektrilöögi oht!
14. Pistiku eemaldamiseks pistikupesast tõmmake pistikust. Ärge tõmmake toitejuhet.
15. Ärge puudutage seadet, kui see on vette kukkunud. Eemaldage pistik pistikupesast, lülitage seade välja ja saatke see remonti volitatud hoolduskeskusesse.
16. Ärge ühendage ega eemaldage seadme pistikut elektrisüsteemist niiske käega.
17. Ärge püüdke avada seadme korpust või ise seadet remontida. See võib põhjustada elektrilöögi.
18. Ärge kunagi jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
19. See seade ei ole mõeldud äriliseks kasutamiseks.
20. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt.
21. Ärge kerige juhet seadme ümber ja ärge painutage seda.
22. Paigutage seade stabiilsele, tasasele pinnale, kust see ei saa maha kukkuda.
23. Palun vältige toote kokkupuudet liigse mustuse ja niiskusega.
24. Puhastage toodet kergelt niiske lapiga.
25. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta ning kui peaksite töökohast lahkuma, lülitage seade alati välja või eemaldage selle pistik pistikupesast (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).
26. Ärge paigutage seadet vastu seina ega teise seadme vastu. Jätke seadme taha, külgedele ja kohale vähemalt 10cm vaba ruumi.
27. Kuuma õhkfrittimise käigus eraldub õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ning õhu väljalaskeavadest ohutus kauguses. Olge kuuma auru ja õhu suhtes ettevaatlik ka anumate seadmest eemaldades.
28. Kui seadmest tuleb tumedat suitsu, siis eemaldage seade koheselt vooluvõrgust. Enne anuma seadmest eemaldamist oodake, kuni suitsu eraldumine lõpeb.
29. Seadme veatu funktsioneerimise tagamiseks kontrollige enne seadme iga kasutuskorda, kas kütteelement ja selle ümbrus on puhtad ning vabad toidujäätmetest.



30. Ettevaatust! Kuum pind!

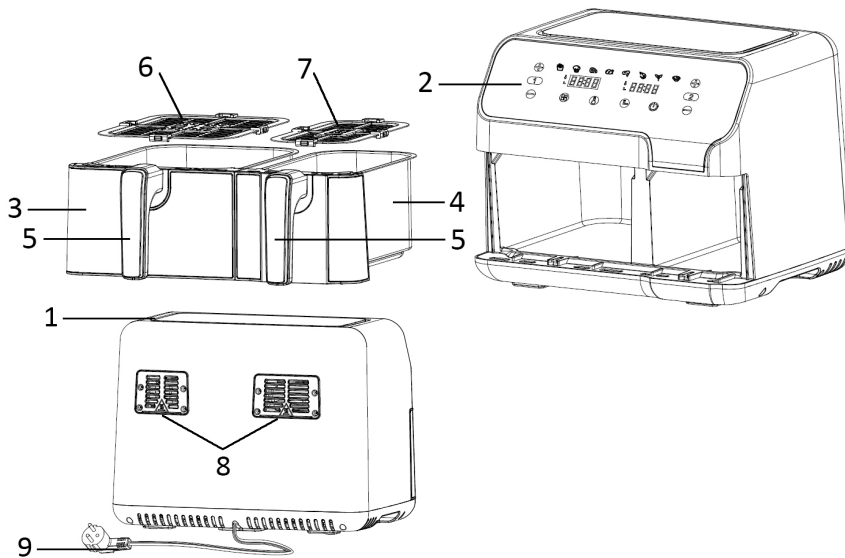
HOIATUS!! Palun ärge puudutage kasutuses oleva toote pinda. Ligipääsetavad pinnad võivad seadme kasutamise ajal väga kuumad olla.

31. Seadme tagaküljel asuvast õhu väljalaskeavast eraldub kuuma õhku. Jälgige, et jätate piisavalt ruumi kuumatundlike materjalide suhtes (nt. klaas).

32. Kui kasutate mitterakkuvate pindadega tooteid, siis kontrollige, et samas ruumis ei oleks linde ja et ruumi saab täielikult sulgeda ning hästi ventileerida.

33. Eemaldage küpsetuspaber korvist alati pärast kasutamist ja enne eelsoojendamist ilma toiduta või selle ajal.

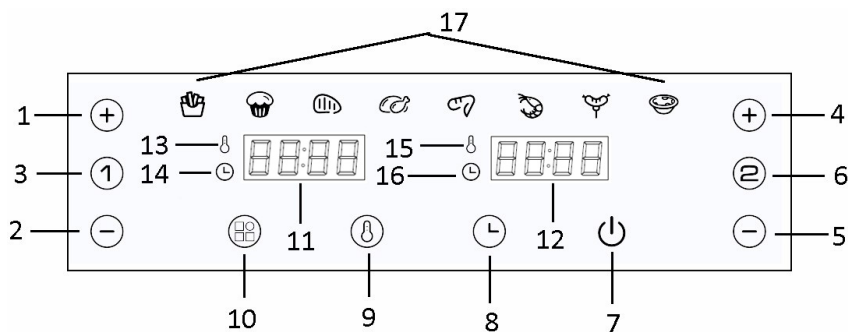
## OSADE KIRJELDUS



1. Õhu sissevõtuava
2. Juhtpaneel ja ekraan
3. Korv 1
4. Korv 2
5. Korvi käepide
6. Frittimistarvik korvile 1
7. Frittimistarvik korvile 2
8. Õhu väljalaskeava
9. Toitejuhe

### Juhtpaneel ja ekraan

1. Temperatuuri/taimeri suurendamise nupp korvi 1 jaoks (+)
2. Temperatuuri/taimeri vähendamise nupp korvi 1 jaoks (-)
3. Nupp 1 korvi 1 jaoks
4. Temperatuuri/taimeri suurendamise nupp korvi 2 jaoks (+)
5. Temperatuuri/taimeri vähendamise nupp korvi 2 jaoks (-)
6. Nupp 2 korvi 2 jaoks
7. Käivitamise/peatamise/ooterežiimi nupp
8. Taimeri nupp
9. Temperatuurinupp
10. Menüünupp
11. Korvi 1 temperatuuri/taimeri näidik
12. Korvi 1 temperatuuri/taimeri näidik
13. Korvi 1 temperatuuriikoon
14. Korvi 1 taimeriikoon
15. Korvi 2 temperatuuriikoon
16. Korvi 2 taimeriikoon
17. Menüü ikoonid



## Menüü

| Menüü                   | Võrdluskaal | Temperatuuri algseadistus | Vaikeaeg | Raputamine |     |
|-------------------------|-------------|---------------------------|----------|------------|-----|
| Külmutatud friikartulid | Suur        | 500 g                     | 200 °C   | 25 min     | 1–2 |
|                         | Väike       | 300 g                     |          |            |     |
| Kook                    | Suur        | 300 g                     | 150 °C   | 25 min     |     |
|                         | Väike       | 150 g                     |          |            |     |
| Steik                   | Suur        | 170 g                     | 200 °C   | 15 min     | 1–2 |
|                         | Väike       | 85 g                      |          |            |     |
| Linnukoivad             | Suur        | 800 g                     | 200 °C   | 30 min     | 1–2 |
|                         | Väike       | 300 g                     |          |            |     |
| Kanatiivad              | Suur        | 500 g                     | 190 °C   | 22 min     | 1–2 |
|                         | Väike       | 300 g                     |          |            |     |
| Krevetid                | Suur        | 350 g                     | 190 °C   | 12 min     | 1–2 |
|                         | Väike       | 175 g                     |          |            |     |
| Grillvorst              | Suur        | 240 g                     | 160 °C   | 15 min     | 1–2 |
|                         | Väike       | 130 g                     |          |            |     |
| Kreemikoogike           | Suur        | 290 g                     | 170 °C   | 20 min     |     |
|                         | Väike       | 150 g                     |          |            |     |

## ENNE KASUTAMIST

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


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

**Märkus!** Kasutage frittistarvikut alati kinnitatud silikoonjalgadega. Need aitavad frittistarvikut küpsetamise ajal korvi sees paigal hoida.


## KASUTAMINE

- Asetage seade kuivale, stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale.
- Seade muutub töötamise ajal kuumaks, seega jälgige, et teised esemed sellele liiga lähedal ei oleks.
- Korvi eemaldamiseks seadmest tõmmake korvi käepidet. Pange frittistarvik korvi sisse.
- Pange koostisained korvi. Libistage korv seadmesse. Kontrollige, et need on korrektses asendis ja seade on täiesti suletud.  
Ettevaatust! Ärge täitke korvi õli ega muu vedelikuga. Ärge puudutage korvi selle kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist, sest see muutub väga kuumaks. Hoidke korvi vaid käepidemest.
- Ühendage toitepistik sobivasse pistikupessa. Seade on nüüd ooterežiimis. Vajutage nuppu „“, juhtpaneelil kuvatakse nupp 1 ja nupp 2.
- Vajutage korvi 1 aktiveerimiseks nuppu 1, seejärel vajutage menunuppu „“, et valida otse üks küpsetusfunktsioonidest: külmutatud friikartulid, kook, steik, kanatiivad, krevetid, grillvorst või




kreemikoogike. Kui soovite temperatuuri veidi reguleerida, võite vajutada nuppu „“ ja seejärel korvi 1 temperatuuri reguleerimiseks nuppu „+“ või „-“ (sammuga 5 kraadi ühe vajutuse kohta, 80 °C kuni 200 °C);




kui soovite aega reguleerida, võite vajutada nuppu „“ ja seejärel korvi 1 jaoks aja reguleerimiseks nuppu „+“ või „-“ (sammuga 1 minut ühe vajutuse kohta, 1 kuni 60 minutit). Kiireks reguleerimiseks võite nuppe „+“ või „-“ ka pikalt all hoida.




7. Vajutage korvi 2 aktiveerimiseks nuppu 2, seejärel vajutage menüünuppu „“, et valida otse üks küpsetusfunktsioonidest: külmutatud friikartulid, kook, steik, kanatiivad, krevetid, grillvorst või




kreemikoogike. Kui soovite temperatuuri veidi reguleerida, võite vajutada nuppu „“ ja seejärel korvi 2 temperatuuri reguleerimiseks nuppu „+“ või „-“ (sammuga 5 kraadi ühe vajutuse kohta, 80 °C kuni 200 °C);




kui soovite aega reguleerida, võite vajutada nuppu „“ ja seejärel korvi 2 jaoks aja reguleerimiseks nuppu „+“ või „-“ (sammuga 1 minut ühe vajutuse kohta, 1 kuni 60 minutit). Kiireks reguleerimiseks võite nuppe „+“ või „-“ ka pikalt all hoida.


8. Vajutage nuppu „“; seade (mõlemad korvid) hakkab tööle. Lühema tööajaga korv lõpetab töö esimesena.


9. Kui küpsetusprotsess on lõppenud, lakkab seade töötamast ja kuulete piiksu.

Töötamise ajal saate mõlema korvi programmide peatamiseks vajutada nuppu „“. Programmidega jätkamiseks vajutage seda nuppu uuesti.

Kui teil on vaja üks korvidest peatada, vajutage esmalt korvi numbrit 1 või 2 ja seejärel üks kord nuppu „“, korv 1 või 2 lakkab töötamast; programmi jätkamiseks vajutage nuppu uuesti.

Kui 3 minuti jooksul ei tehta ühtegi toimingut, läheb peatatud korv üle ooterežiimile. Vajutage selle aktiveerimiseks vastavat korvi numbrit.

Seadistuse tühistamiseks vajutage pikalt nuppu „“.

10. Korvi eemaldamiseks seadmest tõmmake korvi käepidet. Kontrollige, kas koostisained on valmis saanud. Kui mitte, siis pange korv seadmesse tagasi. Valige menüü, et seadistada temperatuur ja taimerile mõned lisaminutid. Seejärel vajutage nuppu „“, et seade uuesti käivitada. MÄRKUS! Korvi saab koostisainete kontrollimiseks ja raputamiseks ka küpsetamise ajal välja tõmmata.


11. Algselt õliste koostisainete (nt veiseliha, kana, sealiha) eemaldamiseks, mille puhul liigne õli koguneb korvi põhja, tõstke need tangide abil ükshaaval välja.

Koostisainete (nt kartulilaastud, köögiviljad) eemaldamiseks, mille puhul praadimise käigus korvi põhja liigset õli ei kogune, tõmmake korv välja ja valage koostisained lauanõudele.

Märkus. Korv ja koostisained on pärast praadimist kuumad. Olenevalt seadmes olevast koostisainest võib pannilt eralduda auru.

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

### Märkus.

1. Korvi 1 ja korvi 2 saab kasutada eraldi. Koostisosadest lähtuvalt saate toiduvalmistamiseks valida ka ainult ühe korvi.
2. Kui teil on pärast korvi 1 käivitamist küpsetamiseks muid toiduaineid, võite kasutada ka korvi 2. Seadistage korvi 2 menüü või temperatuur/taimer, seejärel vajutage nuppu „“. Korv 2 hakkab tööle.
3. Mõlemas tsoonis küpsetamiseks on vaja rohkem küpsetusaega.
4. Mälu toitekatkkestuse korral: kui seade on parajasti kasutusel ja toiteühendus katkeb, naaseb seade hiljem volukatkkestuse eelsesse olekusse, kui toide taastub 30 minuti jooksul.

### NÕUANDEID FRITTIMISEKS

1. Krõbedate friikartulite optimaalne kogus korvi 1 jaoks on 500 grammi ja korvi 2 jaoks 300 grammi.
2. Kui seade on külm, lisage küpsetusajale 3 minutit või laske seadmel ilma koostisosadeta 4 minutit eelkuumeneda.
3. Osasid koostisosi tuleb poole küpsetamise pealt raputada. Koostisosade raputamiseks või ümberpööramiseks tõmmake korv käepideme abil seadmest välja ja raputage seda või keerake koostisained kahvli (või tangide) abil ümber. Seejärel pange korv seadmesse tagasi.
4. Seadet võib kasutada ka toiduainete soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur 150°C juurde ja taimer 10 minutile.
5. Riivsaiaiga paneeritud tooted muutuvad krõbedamaks, kui piserdada neid vähese taimeõliga.

- Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või teisi õrnu koostisosi, siis võite panna seadmesse ka koogi- või ahjuvorni.
- Ärge valmistage seadmes äärmiselt rasvaseid koostisosi, nt. vorstikesi.

#### ETTEVAATUST:


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

#### PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Enne seadme käsitlemist või puhastamist laske sellel umbes 30 minutit jahtuda. Puhastage seadet regulaarselt nii seest kui ka väljast.
- Puhastage nii seadme sisemust kui ka välispindu niiske lapiga ja kuivatage pehme puhta lapiga.
- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega käsnu.
- Seadme kiiremaks mahajahutamiseks võtke korv seadmest välja. Puhastage korvi ja frittimistarvikuid kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga. Enne kasutamist kuivatage seade korralikult.
- Puhastage korpuse sees olevat kütteelementi (seda näete pärast korvi väljavõtmist) puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.

Märkus. Frittimistarvikud on nõudepesumasinas pestavad.

#### TÕRKEOTSING

| Probleem  | Võimalik põhjus   | Lahendus  |
|---|---|---|
| <b>Seade ei tööta.</b>                            | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.  | Ühendage toitepistik maandatud seinakontakti.   |
|   | Te ei ole seadme sisselülitamiseks nuppu „  “ vajutanud. | Seadme sisselülitamiseks vajutage nuppu.  |
| <b>Koostisosad ei ole täiesti küpseks saanud.</b> | Toidu kogus korvis on liiga suur.   | Pange korvi väiksemaid toidukoguseid. Väiksemad portsud küpsevad paremini.  |
|   | Temperatuur on liiga madal või küpsetusaeg on liiga lühike.   | Reguleerige temperatuur nõutavale temperatuurile või küpsetage kauem.   |
| <b>Koostisosad on küpsenud ebaühtlaselt.</b>      | Erinevat tüüpi toitusid tuleb poole küpsetamise pealt raputada.   | Raputage toitu poole küpsetamise pealt.   |
| <b>Frititud toidud ei ole krõbedad</b>            | Kasutasite sellist tüüpi toiduaineid, mida tuleb küpsetada tavapärasel fritüüris.   | Krõbedama tulemuse saavutamiseks kasutage ahjus valmistatavaid toiduaineid või pintseldage toitu kergelt õliga.             |
| <b>Seadmest tuleb valget suitsu.</b>              | Valmistate rasvaseid toiduaineid.   | Pöörake tähelepanu sellele, et temperatuur oleks kindlasti reguleeritud alla 180 °C, kui küpsetate seadmes rasvaseid toite. |
|   | Korvis on endiselt rasvajääke eelmisest toiduvalmistamise korrast.  | Puhastage korvi korralikult pärast iga kasutuskorda.  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Värsked kartulid on küpsenud ebaühtlaselt.</b> | Pole kasutatud õiget tüüpi kartulit.                            | Kasutage värsked kartuleid ja jälgige, et kartulid ei muutuks praadimisel liiga pehmeks. |
|   | Kartulipulgad on enne frittimist korralikult loputamata.        | Kartulipulkade välispindadelt tärglase eemaldamiseks loputage neid korralikult.          |
| <b>Värsked kartulid ei ole krõbedad.</b>          | Kartulite krõbedus sõltub nendes sisalduva õli ja vee kogusest. | Enne õli lisamist kontrollige, et kartulipulgad on korralikult kuivanud.                 |
|   |   | Krõbedama tulemuse saavutamiseks lõigake väiksemaid kartulipulki.                        |
|   |   | Krõbedama tulemuse jaoks lisage veidi rohkem õli.  |
| E1  | Negatiivse temperatuurikoefitsendiga (NTC) termistor on avatud. | Pöörduge parandamiseks spetsialisti poole.   |
| E2  | Negatiivse temperatuurikoefitsendiga (NTC) termistori lühis.    | Pöörduge parandamiseks spetsialisti poole.   |

#### TEHNILISED ANDMED

Tööpinge: 220-240V~ 50-60Hz

Võimsustarve: 1700W

#### GARANTII JA KLIENDITEENINDUS

Enne tarnimist läbivad meie seadmed karmi kvaliteedikontrolli. Kui hoolimata kõikidest pingutustest esinevad tootmise või transportimise ajal kahjustused, tagastage seade meie edasimüüjale.

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

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

#### KESKKONNASÕBRALIK KÕRVALDAMINE



Taastötlemine – Euroopa direktiiv 2012/19/EL

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

Emerio 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>

## Instrukciju rokasgrāmata – Latvian

### DROŠĪBAS INSTRUKCIJA

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

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

1. Šo ierīci drīkst lietot bērni sākot no 8 gadu vecuma un cilvēki ar fiziskiem, garīgiem vai maņu traucējumiem, kā arī cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja viņus uzrauga vai viņi ir informēti par ierīces drošas lietošanas kārtību un apzinās iespējamo bīstamību.
2. Neļaut bērniem spēlēties ar ierīci.
3. Tīrīšanu un apkopi nav atļauts veikt bērniem, ja vien viņi nav sasnieguši 8 gadu vecumu, un tos neuzrauga pieaugušie.
4. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
5. Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.
6. Virsmu, kuras nonāk saskarē ar pārtiku vai eļļu, tīrīšanas instrukcijas, lūdzam skatīt rokasgrāmatas nodaļā "TĪRĪŠANA UN KOPŠANA".
7. Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēja taimera vai atsevišķas tālvadības pults palīdzību.
8. Šo ierīci ir paredzēts lietot mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram, personāla virtuvē veikalos, birojos un citās darbavietās, lauku mājās, viesnīcu, moteļu numuriņos un cita veida apdzīvojamās telpās, kā arī gultasvietas un brokastu tipa viesnīcās.
9. Pirms iespraudiet kontaktdakšu strāvas kontaktligzdā, pārbaudiet, vai spriegums un frekvence atbilst specifikācijas prasībām uz uzlīmes.
10. Kad ierīci neizmantojat un pirms veicat tai tīrīšanas darbus, izvelciet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas.
11. Ja tiek izmantots pagarinātājs, tam jāatbilst ierīces enerģijas patēriņam, pretējā gadījumā pagarinātājs un/vai kontaktdakša var pārkarst. Pakļūpot aiz pagarinātājvada, pastāv traumu gūšanas risks. Esiet piesardzīgs, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
12. Novietojiet strāvas vadu tā, lai tas nenokarātos virs asām malām un karstiem priekšmetiem, un sekojiet, lai tas nenonāk saskarē ar atklātām liesmām.
13. Neiegremdējiet ierīci vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos. Pastāv draudi dzīvībai, ko izraisa elektriskās strāvas trieciens!
14. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, velkot aiz kontaktdakšas. Nevelciet aiz strāvas vada.
15. Nepieskarieties ierīcei, ja tā iekritusi ūdenī. Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izslēdziet ierīci un nogādājiet to pilnvarotā servisa centrā, kur tai veiks remontu.
16. Nesavienojiet un neatvienojiet ierīci no strāvas kontaktligzdas, velkot kontaktdakšu ar mitru roku.
17. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu vai salabot ierīci pašrocīgi. Tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
18. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības darbības laikā.
19. Šī ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.
20. Neizmantojiet ierīci mērķiem, kam tā nav paredzēta.
21. Netiniet vadu ap ierīci un nesalieciet to.
22. Novietojiet ierīci uz stabilas un līdzenas virsmas, no kuras tā nevar nokrist.
23. Raugiet, lai produkts netiktu pakļauts mitrumam un pārāk daudz netīrumiem.
24. Notīriet produktu no ārpuses ar samitrinātu lupatiņu.
25. Nelietojiet ierīci bez uzraudzības, ja jums ir jādodas projām no darbavietas, vienmēr izslēdziet to vai izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas (velciet aiz kontaktdakšas, nevis vada).
26. Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citu ierīci. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ierīces aizmugurē, sānos un virs tās.
27. Cepšanas laikā caur gaisa izplūdes atverēm izdalās karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
28. Nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja no tās izplūst tumši dūmi. Pirms izņemam pannu no ierīces, pagaidiet, kamēr no tās vairs neplūst dūmi.

29. Lai ierīce darbotos nevainojami, pirms katras lietošanas reizes apskatiet, vai sildelements un vieta ap to ir tīra un uz tās nav pārtikas atlikumu.

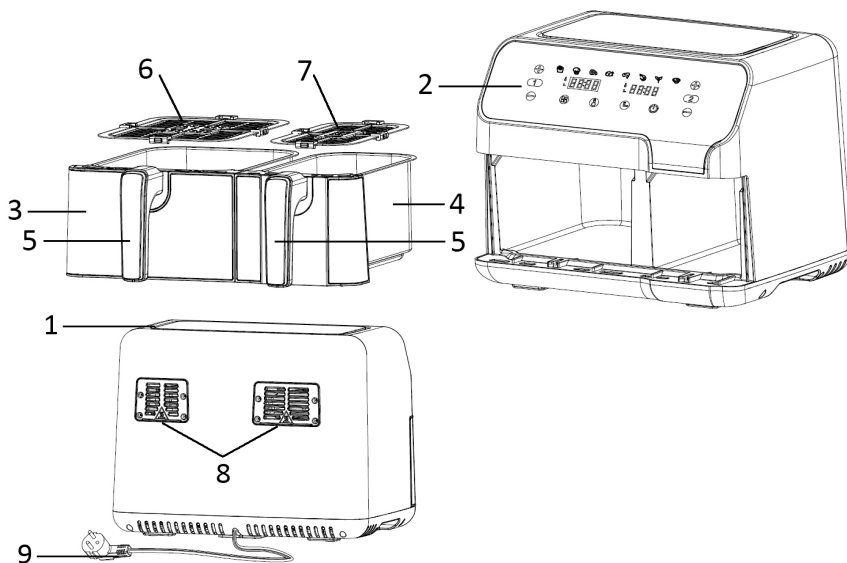


30. Uzmanību, karsta virsma!

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

31. Karstais gaiss izplūst no gaisa atveres ierīces aizmugurējā daļā. Ievērojiet pietiekami drošu attālumu līdz tādiem materiāliem kā stikls, kas ir jutīgi pret karstumu.
32. Ja izmantojat izstrādājumus ar nepiedegošo virsmu, gatavošanas telpā nedrīkst atrasties putni, un telpai jābūt pilnībā noslēdzamai un pietiekami labi izvēdināmai.
33. Vienmēr izņemiet cepamo papīru no groza pēc un pirms lietošanas/uzsildīšanas laikā bez pārtikas produktiem.

## DAĻU APRAKSTS

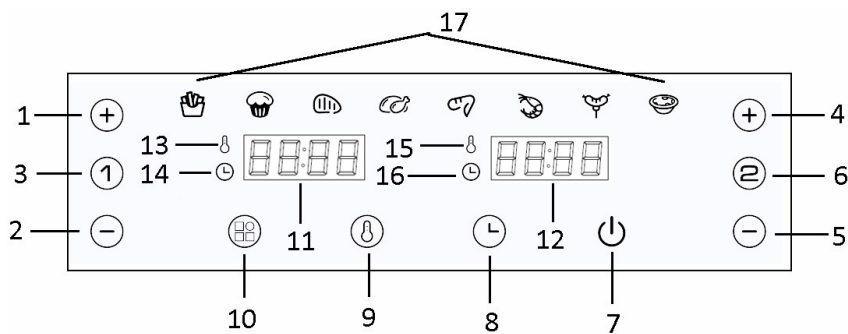


1. Gaisa ieplūdes atvere
2. Vadības panelis un displejs
3. 1. grozs
4. 2. grozs
5. Groza rokturis
6. 1. cepšanas režģis grozam
7. 2. cepšanas režģis grozam
8. Gaisa izplūdes atvere
9. Strāvas vads

### Vadības panelis un displejs

1. Temperatūras/taimera rādījuma palielināšanas poga 1. grozam (+)
2. Temperatūras/taimera rādījuma samazināšanas poga 1. grozam (-)
3. 1. poga 1. grozam
4. Temperatūras/taimera rādījuma palielināšanas poga 2. grozam (+)
5. Temperatūras/taimera rādījuma samazināšanas poga 2. grozam (-)
6. 2. poga 2. grozam
7. Ieslēgšanas/pauzēšanas/gaidstāves poga
8. Taimera poga
9. Temperatūras poga
10. Izvēlnes poga
11. Temperatūras taimera displejs 1. grozam
12. Temperatūras/taimera displejs 2. grozam
13. Temperatūras ikona 1. grozam
14. Taimera ikona 1. grozam
15. Temperatūras ikona 2. grozam
16. Taimera ikona 2. grozam
17. Izvēlņu ikonas





### Izvēlne

| Izvēlne               | Atsauces svars |       | Ieteiktā temperatūra | Ieteiktais laiks | Kratīt |
|-----------------------|----------------|-------|----------------------|------------------|--------|
| Saldēti frī kartupeļi | Liels          | 500 g | 200 °C               | 25 min.          | 1-2    |
|                       | Mazs           | 300g  |                      |                  |        |
| Kūka                  | Liels          | 300 g | 150 °C               | 25 min.          |        |
|                       | Mazs           | 150 g |                      |                  |        |
| Steiks                | Liels          | 170 g | 200 °C               | 15 min.          | 1-2    |
|                       | Mazs           | 85 g  |                      |                  |        |
| Stilbiņi              | Liels          | 800 g | 200 °C               | 30 min.          | 1-2    |
|                       | Mazs           | 300 g |                      |                  |        |
| Vistu spārniņi        | Liels          | 500 g | 190 °C               | 22 min.          | 1-2    |
|                       | Mazs           | 300 g |                      |                  |        |
| Garneles              | Liels          | 350 g | 190 °C               | 12 min.          | 1-2    |
|                       | Mazs           | 175 g |                      |                  |        |
| Ceptas desiņas        | Liels          | 240 g | 160 °C               | 15 min.          | 1-2    |
|                       | Mazs           | 130 g |                      |                  |        |
| Olu kūka              | Liels          | 290 g | 170 °C               | 20 min.          |        |
|                       | Mazs           | 150 g |                      |                  |        |

### PIRMS LIETOŠANAS

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

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


**Piezīme.** Vienmēr izmantojiet cepšanas grilu ar piestiprinātām silikona kājiņām. Gatavošanas laikā tie palīdzēs stabilizēt grozā cepšanas grilu.









### LIETOŠANA

- Nolieciet ierīci uz sausas, stabilas un karstumizturīgas virsmas.
  - Tā kā ierīce lietošanas laikā kļūst karsta, nenovietojiet to pārāk tuvu citiem objektiem.
  - Izvelciet grozu no ierīces, pieturot aiz groza roktura. Ielieciet cepšanas režģi grozā.
  - Ieberiet grozā sastāvdaļas. Iebīdiet grozu ierīcē. Grozam jābūt pareizi novietotam un ierīcei jābūt pilnībā aizvērtai.
- Uzmanību! Neiepildiet grozā cepamēģļu vai cita veida šķidrumus. Lietošanas laikā vai neilgi pēc tās nepieskarieties grozam, jo tas gatavošanas laikā kļūst ļoti karsts. Pieskarieties tikai groza rokturim.


- Iespraudiet kontaktdakšu piemērotā kontaktligzdā. Ierīce tagad ir gaidīšanas režīmā. Nospiediet pogu , vadības panelī parādīsies 1. un 2. poga.

- Nospiediet 1. pogu, lai aktivizētu 1. grozu, pēc tam nospiediet izvēlnes pogu , lai uzreiz izvēlētos vienu no gatavošanas funkcijām: saldēti frī kartupeļi, kūka, steiks, vistu stilbiņi, vistu spārniņi, garneles, cepta desa un olu kūka. Ja vēlaties nedaudz noregulēt temperatūru, 1. grozam nospiediet pogu un

pēc tam pogu "+" vai "-", lai noregulētu temperatūru (5 grādi/viena nospiešanas reize, 80 °C-200 °C); ja vēlaties noregulēt laiku, 1. grozam nospiediet pogu  un pēc tam pogu "+" vai "-", lai noregulētu laiku (1 minūte/viena nospiešanas reize, 1-60 minūtes). Lai ātri noregulētu iestatījumus, varat arī nospiegt un pieturēt „+” vai „-”.

7. Lai aktivizētu 2. grozu, nospiediet 2. pogu, pēc tam nospiediet izvēlnes pogu , lai uzreiz izvēlētos gatavošanas funkcijas: saldēti frī kartupeļi, kūka, steiks, vistu stilbiņi, vistu spārniņi, garneles, cepta desa un olu kūka. Ja vēlaties nedaudz noregulēt temperatūru, 2. grozam nospiediet pogu  un pēc tam pogu "+" vai "-", lai noregulētu temperatūru (5 grādi/viena nospiešanas reize, 80 °C-200 °C); ja vēlaties noregulēt laiku, 2. grozam nospiediet pogu  un pēc tam pogu "+" vai "-", lai noregulētu laiku (1 minūte/viena nospiešanas reize, 1-60 minūtes).. Lai ātri noregulētu iestatījumus, varat arī nospiegt un pieturēt „+” vai „-”.
8. Nospiediet pogu , un ierīce (abi grozi) sāks darboties. Grozs ar īsāku gatavošanas laiku pabeigs pirmais.
9. Kad gatavošanas process būs pabeigts, ierīce pārtrauks darboties un būs dzirdama pīkstiena skaņa. Gatavošanas laikā var nospiegt , lai apturētu abos grozos palaistās programmas; nospiežot pogu vēlreiz, programmas atsāk gatavošanu. Ja kādu no tiem vēlaties apturēt, vispirms nospiediet groza numuru 1 vai 2 un pēc tam nospiediet  pogu vienu reizi, 1. vai 2. grozs pārtrauks gatavošanu; nospiežot pogu vēlreiz, programmas atsāk gatavošanu. Ja 3 minūšu laikā netiks aktivizēta neviena darbība, pauzētā puse pāries gaidstāves režīmā. Nospiediet atbilstošo groza numuru, lai to aktivizētu. Nospiediet un pieturiet  pogu, lai atceltu iestatījumu.
10. Izvelciet grozu no ierīces, pieturot aiz groza roktura. Pārbaudiet, vai ir gatavas sastāvdaļas. Ja vēl nav, vienkārši iebīdīet grozu atpakaļ ierīcē. Atlasiet izvēlni, lai iestatītu temperatūru un taimeri uz dažām papildu minūtēm. Pēc tam nospiediet  pogu, lai vēlreiz palaistu ierīci. **PIEZĪME.** Grozu var izvilkt arī gatavošanas laikā, lai pārbaudītu un sakratītu sastāvdaļas.
11. Sastāvdaļu izņemšanai (piemēram, liellopu gaļas, vistas gaļas, cita veida gaļas), kurām ir liekā eļļa, izmantojiet knaibles, lai atlasītu sastāvdaļas pa vienai, jo no visām sastāvdaļām būs iztecējusi un groza apakšā savākta liekā eļļa. Sastāvdaļu izņemšanai (piemēram, čipsu, dārzeņu), kurām groza apakšā nav liekās eļļas, izvelciet grozu un ielejiet sastāvdaļas traukos. **Piezīme!** Grozs un sastāvdaļas pēc gatavošanas stipri sakarst. Atkarībā no ierīces sastāvdaļu veida no trauka var izplūst tvaiks.
12. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīci var uzreiz izmantot nākamo sastāvdaļu vai papildporciju pagatavošanai, ja nepieciešams.

### **Piezīme!**

1. 1. grozu un 2. grozu var izmantot atsevišķi. Atbilstoši izvēlētajām sastāvdaļām gatavošanai varat izvēlēties tikai vienu grozu.
2. Ja pēc 1. groza ieslēgšanas ir arī citas sastāvdaļas, ko nepieciešams pagatavot, varat izmantot 2. grozu. Iestatiet 2. groza izvēlni vai temperatūru/taimeri, pēc tam nospiediet  pogu. Sāks darboties 2. grozs.
3. Gatavojot abās pusēs, būs nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.
4. Izslēgšanās atmiņa: Ja ierīces lietošanas laikā strāvas padeve nejauši tiek pārtraukta, ierīce atgriezīsies iepriekšējā stāvoklī pēc strāvas padeves pārtraukuma, ja 30 minūšu laikā tiks atkārtoti pieslēgta strāva.

### **PADOMI GATAVOŠANAI AR EĻĻU**

1. Optimālais kraukšķīgu kartupeļu daudzums ir 500 grami 1. grozā un 300 grami 2. grozā.
2. Kad ierīce ir auksta, pieskaitiet gatavošanas laikam 3 minūtes, vai arī pagaidiet apm. 4 minūtes bez ievietotām sastāvdaļām, kamēr ierīce uzkarst.
3. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā. Lai sakratītu vai apgrieztu produktus, izvelciet grozu no ierīces aiz roktura un sakratiet vai apgrieziet ar dakšiņu (vai knaiblēm). Pēc tam iebīdīet grozu atpakaļ ierīcē.
4. Cepšanas ierīci var izmantot arī produktu uzsildīšanai. Lai uzsildītu produktus, iestatiet temperatūru līdz 150 °C un līdz 10 minūtēm.

5. Produkti ar sausās rīvmaizes garozu kļūst kraukšķīgāki, ja uz tiem uzsmidzina nedaudz augu eļļas.
6. Ievietojiet ierīcē cepešpannu vai cepeškrāsns trauku, ja vēlaties cept kūku, pīrāgs ar sāļo pildījumu vai citas trauslas sastāvdaļas.
7. Negatavojiet ierīcē stipri taukainus pārtikas produktus, piemēram, desu.

### UZMANĪBU!


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

### TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

1. Pirms ierīces lietošanas vai tīrīšanas uzgaidiet apmēram 30 minūtes, kamēr tā atdziest. Regulāri notīriet ierīci no iekšpuses un ārpusē.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar mitru un pēc tam ar sausu lupatiņu.
3. Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.
4. Izņemiet grozu, lai ierīce ātrāk atdziest. Nomazgājiet grozus un cepšanas režģus karstā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Pirms lietošanas kārtīgi nosusiniet.
5. Notīriet sildelementu korpusa iekšpusē (to var redzēt pēc groza izvilšanas) ar tīrīšanas birstīti, lai noņemtu pārtikas paliekas.

Piezīme! Cepšanas režģus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

### PROBLĒMU NOTEIKŠANA UN NOVĒRŠANA

| Problēma                                | Iespējamais cēlonis   | Risinājums  |
|---|---|---|
| Ierīce nedarbojas.                      | Ierīce nav pievienota barošanas avotam.   | Iespraudiet kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.   |
|   | Nav nospiesta poga  , lai ieslēgtu ierīci. | Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet pogu.   |
| Ēdiens nav līdz galam pagatavots.       | Grozā pārāk daudz pārtikas produktu.  | Ielieciet grozā mazāk sastāvdaļu. Mazākas sastāvdaļu tiek pagatavotas vienmērīgāk.  |
|   | Pārāk zema temperatūra vai nav pietiekams gatavošanas ilgums.   | Noregulējiet temperatūru atbilstoši vajadzīgajai temperatūrai vai gatavojiet papildu laiku.   |
| Nevienmērīgi apcepti pārtikas produkti. | Dažus pārtikas produktus gatavošanas laikā ir jāsakrata.  | Sakratiet produktus gatavošanas laikā.  |
| Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas          | Tika atlasīts uz kodu veids, ko gatavo parastajā cepšanas ierīcē.   | Lai uz kodas būtu kraukšķīgākas, izmantojiet cepeškrāsns uz kodu programmu vai uzklājiet tām nedaudz eļļas.                           |
| No ierīces izdalās balti dūmi.          | Jūs gatavojat eļļainus produktus.   | Kad taukvāres katlā ar karstā gaisa cirkulāciju cepat eļļainas sastāvdaļas, pievērsiet uzmanību tam, lai temperatūra būtu zem 180 °C. |
|   | Grozā ir eļļas atlikumi no iepriekšējās gatavošanas reizes.   | Iztīriet grozu pareizi pēc katras lietošanas reizes.  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Nevienmērīgi sacepti svaigi kartupeļi</b> | Nav izmantots pareizais kartupeļu veids.                                     | Izmantojiet svaigus kartupeļus un raugiet, lai tie cepšanas laikā paliktu stingri. |
|  | Pirms cepšanas nav kārtīgi noskaloti kartupeļu salmiņi.                      | Kārtīgi noskalojiet kartupeļu salmiņus, lai no tiem atdalītu cieti.                |
| <b>Mīksti frī kartupeļi</b>                  | Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos | Pirms eļļas pievienošanas kartupeļu salmiņiem ir jābūt kārtīgi nosusinātiem.       |
|  |  | Lai iegūtu kraukšķīgākus kartupeļus, sagrieziet tos sīkākos salmiņos.              |
|  |  | Lai iegūtu kraukšķīgākus kartupeļus, pievienojiet nedaudz vairāk eļļas             |
| E1   | NTC ir atvērts.  | Sazinieties ar speciālistu, lai veiktu remontu                                     |
| E2   | NTC radies īssavienojums.  | Sazinieties ar speciālistu, lai veiktu remontu                                     |

## TEHNISKIE DATI

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

Enerģijas patēriņš: 1700W

## GARANTĪJA UN KLIENTU APKALPOŠANA

Pirms ierīču izlaišanas tirgū tām tiek veikta rūpīga kvalitātes kontrole. Ja, neskatoties uz visiem rūpīgajiem kontroles pasākumiem, ražošanas vai pārvadāšanas laikā ir radies bojājums, nogādājat ierīci izplatītājam.

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

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

## LIKVIDĒŠANA VIDEI DRAUDZĪGĀ VEIDĀ



Atkritumu pārstrāde – Eiropas Direktīva 2012/19/ES

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

Emerio 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>

### SAUGOS NURODYMAI

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

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

1. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su blogesniais fizineis, jutimais arba protiniais sugebėjimais, arba neturintys pakankamai patirties bei žinių tik juos prižiūrint arba apmokius kaip saugiai naudoti prietaisą ir supažindinus su susijusiais pavojais.
2. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu.
3. Vaikai negali valyti ir atlikti techninės priežiūros, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
4. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų neprieinamoje vietoje.
5. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, gamintojas, aptarnavimo tarpininkas ar panašiai kvalifikuotas asmuo jį turi pakeisti, tam, kad būtų išvengta pavojaus.
6. Su maistu ar aliejumi kontaktuojančių paviršių valymo instrukcijas rasite vadovo skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
7. Šis prietaisas neskirtas veikti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
8. Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pavyzdžiui, parduotuvėse, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse, ūkiuose, viešbučiuose, motelių ir kitų gyvenamųjų patalpų klientams, nakvynės ir pusryčių tipo patalpose.
9. Prieš įkišant kištuką į elektros lizdą patikrinkite, ar įtampa ir dažnis atitinka klasifikavimo etiketėje nurodytas specifikacijas.
10. Kai prietaiso nenaudojate arba prieš valydami, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
11. Jei naudojimas ilgintuvas, jis turi būti pritaikytas prietaiso naudojamai elektros energijai, antraip gali perkaisti ilgintuvas ir (arba) kištukas. Kyla pavojus susižaloti užkliuvus už ilginimo laido. Būkite atsargūs ir venkite pavojingų situacijų.
12. Pasirūpinkite, kad elektros laidas nekabėtų ant aštrių briaunų ir saugokite jį nuo įkaitusių daiktų bei atviros liepsnos.
13. Neįmerkite prietaiso arba jo kištuko į vandenį arba kitą skystį. Yra pavojus gyvybei dėl elektros smūgio!
14. Norėdami ištraukti kištuką iš elektros lizdo, traukite už kištuko. Netraukite elektros laido.
15. Nelieskite prietaiso, jei jis įkrito į vandenį. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo, išjunkite prietaisą ir nusiųskite jį į įgaliotąjį servisą taisyti.
16. Neįjunkite prietaiso į elektros lizdą ir neišjunkite iš jo drėgnomis rankomis.
17. Niekada neatidarinkite prietaiso korpuso ir netaisykite prietaiso patys. Galite patirti elektros smūgį.
18. Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
19. Šis prietaisas neskirtas naudoti komercinėms reikmėms.
20. Nenaudokite prietaiso kitoms reikmėms nei nurodyta.
21. Nesukite elektros laido aplink prietaisą ir nesulenkite jo.
22. Padėkite prietaisą ant stabilios, lygaus paviršiaus, nuo kurio jis nenukristų.
23. Nenaudokite gaminio pernelyg nešvarioje aplinkoje ir neleiskite, kad jį veiktų drėgmė.
24. Patį gaminį valykite šiek tiek drėgna šluoste.
25. Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros, jei turėtumėte išeiti iš darbo vietos, visada išjunkite prietaisą arba ištraukite kištuką iš lizdo (traukite patį kištuką, o ne laidą).
26. Nestatykite prietaiso prie sienos ar prie kito prietaiso. Palikite bent 10 cm laisvos vietos prietaiso užpakalinėje pusėje, šonuose ir virš jo.
27. Kepant karštu oru, per oro išleidimo angas sklinda karšti garai. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Be to, saugokitės karštų garų ir oro išimdami keptuvę iš prietaiso.
28. Jei matote iš prietaiso sklindančius tamsius dūmus, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Prieš išimdami keptuvę iš prietaiso palaukite, kol nebesklis dūmai.
29. Kad veiktų neprikaištingai, kaskart prieš naudodami prietaisą įsitinkite, kad kaitinimo elementas ir vieta aplink jį yra švarūs, be maisto likučių.

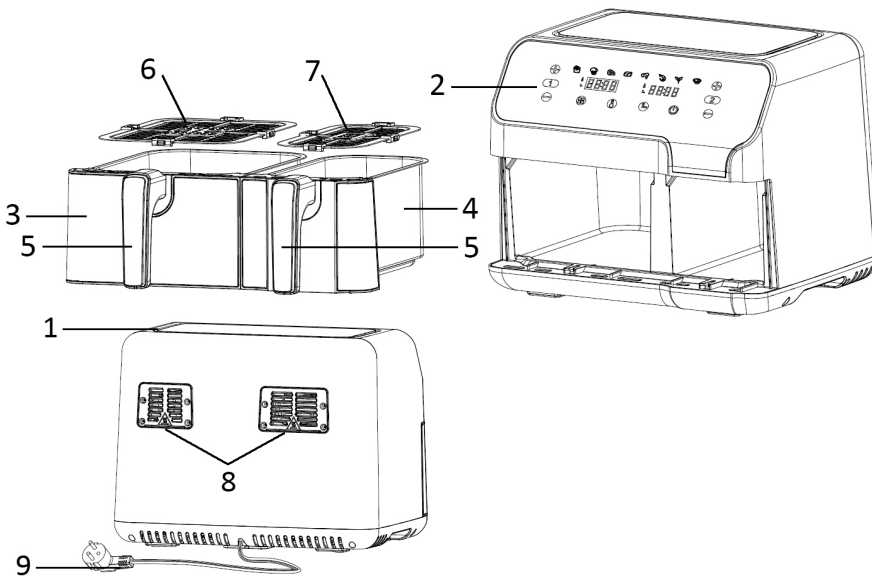


30. **Uzmanību, karsta virsma!**

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

31. Karštas oras išeina iš užpakalinėje prietaiso pusėje esančios oro išleidimo angos. Būtinai laikykitės pakankamo atstumo iki karščiui jautrių medžiagų, pvz., stiklo.
32. Jei naudojate gaminius su nelimpančiais paviršiais, įsitinkinkite, kad toje pačioje patalpoje nėra paukščių ir kad kambarį galima visiškai uždaryti ir gerai vėdinti.
33. Visada išimkite kepimo popierių iš krepšelio po naudojimo ir prieš išankstinį kaitinimą be maisto arba jo metu.

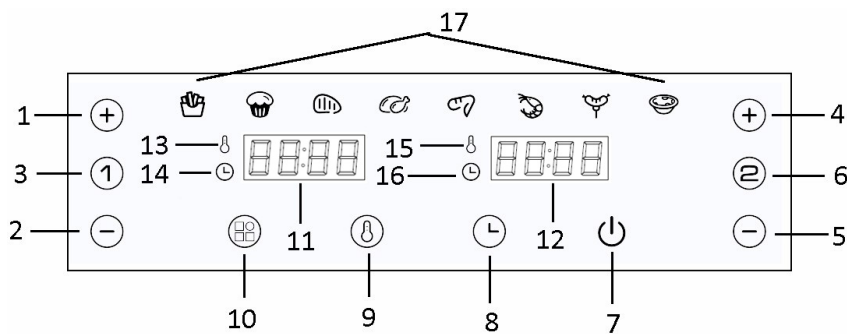
## DALIŲ APRAŠYMAS



1. Oro įtraukimo anga
2. Valdymo skydelis ir ekranas
3. 1 krepšelis
4. 2 krepšelis
5. Krepšelio rankena
6. 1 krepšelio kepimo grotelės
7. 2 krepšelio kepimo grotelės
8. Oro išpūtimo anga
9. Maitinimo laidas

### Valdymo skydelis ir ekranas

1. 1 krepšelio temperatūros / laikmačio nuostatų didinimo mygtukas (+)
2. 1 krepšelio temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimo mygtukas (-)
3. 1 mygtukas 1 krepšeliui
4. 2 krepšelio temperatūros / laikmačio nuostatų didinimo mygtukas (+)
5. 2 krepšelio temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimo mygtukas (-)
6. 2 mygtukas 2 krepšeliui
7. Paleidimo / pristabdymo / budėjimo režimo mygtukas
8. Laikmačio mygtukas
9. Temperatūros mygtukas
10. Meniu mygtukas
11. 1 krepšelio temperatūros / laikmačio ekranas
12. 2 krepšelio temperatūros / laikmačio ekranas
13. 1 krepšelio temperatūros piktograma
14. 1 krepšelio laikmačio piktograma
15. 2 krepšelio temperatūros piktograma
16. 2 krepšelio laikmačio piktograma
17. Meniu piktogramos



## Meniu

| Meniu                        | Referencinis svoris |       | Numatytoji temperatūra | Numatytasis laikas | Purtymas |
|------------------------------|---------------------|-------|------------------------|--------------------|----------|
| Šaldytos gruzdintos bulvytės | Didelis             | 500 g | 200 °C                 | 25 min.            | 1 – 2    |
|                              | Mažas               | 300 g |                        |                    |          |
| Pyragas                      | Didelis             | 300 g | 150 °C                 | 25 min.            |          |
|                              | Mažas               | 150 g |                        |                    |          |
| Kepsnys                      | Didelis             | 170 g | 200 °C                 | 15 min.            | 1 – 2    |
|                              | Mažas               | 85 g  |                        |                    |          |
| Paukštienos kulšėlės         | Didelis             | 800 g | 200 °C                 | 30 min.            | 1 – 2    |
|                              | Mažas               | 300 g |                        |                    |          |
| Vištienos sparneliai         | Didelis             | 500 g | 190 °C                 | 22 min.            | 1 – 2    |
|                              | Mažas               | 300 g |                        |                    |          |
| Krevetės                     | Didelis             | 350 g | 190 °C                 | 12 min.            | 1 – 2    |
|                              | Mažas               | 175 g |                        |                    |          |
| Keptos dešrelės              | Didelis             | 240 g | 160 °C                 | 15 min.            | 1 – 2    |
|                              | Mažas               | 130 g |                        |                    |          |
| Kiaušinių pyragaičiai        | Didelis             | 290 g | 170 °C                 | 20 min.            |          |
|                              | Mažas               | 150 g |                        |                    |          |

## PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI



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









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

**Pastaba.** Gruzdintuvę visada naudokite pritvirtinę silikonines kojeles. Jie padės stabilizuoti kepimo groteles krepšelyje kepat.


## NAUDOJIMAS

1. Padėkite prietaisą ant sauso, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
2. Kadangi prietaisas naudojimo metu įkaista, įsitinkite, kad jis nėra per arti kitų daiktų.
3. Ištraukite krepšelį iš prietaiso laikydami už krepšelio rankenos. Įdėkite kepimo groteles į krepšelį.
4. Sudėkite maisto produktus į krepšelį. Įstumkite krepšelį į prietaisą. Įsitinkite, kad jis įdėtas teisingai ir iki galo uždarytas.  
Atsargiai: nepilkite į krepšelį aliejaus ar kokio nors kito skysčio. Nelieskite krepšelio kepat ar iškart pabaigus kepti, nes jis labai įkaista. Krepšelį laikykite tik už rankenos.
5. Prijunkite maitinimo kištuką prie tinkamo elektros lizdo. Prietaisas įsijungia į budėjimo režimą. Paspauskite „“ mygtuką: valdymo skydelio ekrane atsiras 1 ir 2 mygtukai.
6. Paspauskite 1 mygtuką, kad suaktyvintumėte 1 krepšelį, o po to paspauskite meniu mygtuką „“, kad tiesiogiai pasirinktumėte vieną iš kepimo funkcijų: šaldytų gruzdintų bulvyčių, pyrago, kepsnio, paukštienos

kulšelių, vištienos sparnelių, krevečių, keptų dešrelių ir kiaušinių pyragaičių. Jei norite šiek tiek pakoreguoti temperatūrą, galite paspausti „“ mygtuką, o po to 1 krepšelio mygtuką „+“ arba „-“, kad sureguliuotumėte temperatūrą (5 laipsniai 1 spustelėjimu, 80–200 °C); jei norite koreguoti laiką, galite paspausti „“ mygtuką, o po to 1 krepšelio mygtuką „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laiką (1 minutė 1 spustelėjimu, 1–60 minučių). Taip pat nustatyti galite greičiau, paspaudę ir laikydami nuspaustą „+“ arba „-“.

7. Paspauskite 2 mygtuką, kad suaktyvintumėte 2 krepšelį, o po to paspauskite meniu mygtuką „“, kad tiesiogiai pasirinktumėte vieną iš kepimo funkcijų: šaldytų gruzdintų bulvyčių, pyrago, kepsnio, paukštienos kulšelių, vištienos sparnelių, krevečių, keptų dešrelių ir kiaušinių pyragaičių. Jei norite šiek tiek pakoreguoti temperatūrą, galite paspausti „“ mygtuką, o po to 2 krepšelio mygtuką „+“ arba „-“, kad sureguliuotumėte temperatūrą (5 laipsniai 1 spustelėjimu, 80–200 °C); jei norite koreguoti laiką, galite paspausti „“ mygtuką, o po to 2 krepšelio mygtuką „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laiką (1 minutė 1 spustelėjimu, 1–60 minučių). Taip pat nustatyti galite greičiau, paspaudę ir laikydami nuspaustą „+“ arba „-“.
8. Paspauskite „“ mygtuką; prietaisas (abu krepšeliai) pradės veikti. Krepšelis, kurio nustatyta kaitinimo trukmė trumpesnė, išsijungs pirmas.
9. Kai gaminimo procesas bus baigtas, prietaisas nustos veikti ir išgirsite pyptelėjimą. Prietaiso veikimo metu galite paspausti „“ mygtuką ir pristabdyti abiejų krepšelių programas, o paspaudę dar kartą programas pratęsite. Jei reikia pristabdyti tik vieną iš jų, pirma paspauskite krepšelio numerį 1 arba 2, o po to spustelėkite „“ mygtuką: 1 arba 2 krepšelio programa sustos; mygtuką spustelėję dar kartą, sustabdytą programą pratęsite. Jei per 3 minutes neatliksite jokių veiksmų, pristabdyta pusė persijungs į budėjimo režimą. Norėdami ją įjungti, paspauskite atitinkamo krepšelio numerį. Paspaudus ir palaikius nuspaustą „“ mygtuką ši nuostata bus panaikinta.
10. Ištraukite krepšelį iš prietaiso laikydami už krepšelio rankenos. Patikrinkite, ar ingredientai iškepę. Jei ne, tiesiog įstumkite krepšelį atgal į prietaisą. Pasirinkite meniu, kad nustatytumėte temperatūrą ir laikmatį dar kelioms papildomoms minutėms. Tada paspauskite „“ mygtuką, kad prietaisas vėl pradėtų veikti. PASTABA: taip pat galite ištraukti krepšelį, kad patikrintumėte ir supurtytumėte produktus jiems kepant.
11. Norėdami išimti ingredientus (pvz., jautieną, vištieną, mėsą) su jų sultimis taip, kad riebalų perteklius liktų krepšelio dugne, žnyplėmis imkite ingredientų gabaliukus po vieną. Norėdami išimti ingredientus (pvz., traškučius, daržoves) be perteklinio aliejaus, susikaupusio krepšelio dugne kepant, ištraukite krepšelį ir išpilkite ingredientus į indus. Pastaba: krepšelis ir ingredientai po kepimo yra įkaitę. Priklausomai nuo ingredientų prietaise tipo, iš gruzdintuvės gali išsiveržti garai.
12. Baigus kepti, jei reikia, prietaisas yra iškart paruoštas kepti kitą produktų porciją.

#### **Pastaba:**

1. 1 ir 2 krepšelius galima naudoti atskirai. Priklausomai nuo ingredientų kepimui galite pasirinkti tik vieną krepšelį.
2. Paleidę 1 krepšelio programą, galite naudoti 2 krepšelį, jei turite kitų ingredientų. Nustatykite 2 krepšelio meniu ar temperatūrą / laikmatį, o po to paspauskite „“ mygtuką. Krepšelis 2 pradės veikti.
3. Kepant abiejose zonose reikės daugiau laiko.
4. Atmintis nutrūkus maitinimo įtampai: jei prietaiso naudojimo metu netikėtai nutrūksta maitinimo įtampa, prietaisas grįžta į būseną, buvusią prieš dingusį maitinimą, jei jis atkuriamas per 30 minučių.

#### **KEPIMO PATARIMAI**

1. Optimalus kiekis traškioms bulvytėms yra 500 gramų 1 krepšeliui ir 300 gramų 2 krepšeliui.
2. Pridėkite 3 minutes prie paruošimo laiko, kai prietaisas yra šaltas, arba galite maždaug 4 min. leisti prietaisui įkaisti be produktų viduje.
3. Kai kuriuos produktus reikia papurtyti įpusėjus kepimo laikui. Norėdami papurtyti ar apversti ingredientus, ištraukite krepšelį iš prietaiso už rankenos ir jį papurtykite arba apverskite produktus šakute (arba žnyplėmis). Tuomet įstumkite krepšelį atgal į prietaisą.



4. Taip pat galite naudoti skrudintuvę produktams pašildyti. Norėdami pašildyti produktus, nustatykite 150 °C temperatūrą iki 10 min.
5. Produktai su sausų džiovėsių plutele bus traškesni apšlakščius juos trupučiu augalinio aliejaus.
6. Į prietaisą įdėkite kepimo formą arba orkaitę skirtą indą, jei norite kepti pyragą, apkepą ar kitus trapius produktus.
7. Prietaise neruoškite ypač riebių produktų, pvz., dešrų.

#### DĖMESIO:


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

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš tvarkydami ar valydami prietaisą, apie 30 min. leiskite jam atvėsti. Reguliariai valykite prietaisą iš vidaus ir išorės.
2. Prietaiso išorę ir vidų valykite drėgnu skudurėliu ir nusauskinkite minkšta švaria šluoste.
3. Niekada nenaudokite šlifuojančių valiklių ar kempinių.
4. Išimkite krepšelį, kad prietaisas greičiau atvėstų. Krepšelius ir kepimo groteles plaukite karštame vandenyje su plovimo skysčiu ir nešiuurkščia kempine. Prieš naudodami gerai išdžiovinkite.
5. Valymo šepetėliu nuvalykite kaitinimo elementą korpuso viduje (jį galite pamatyti ištraukę krepšelį), kad pašalintumėte visus maisto likučius.

Pastaba: kepimo groteles galima plauti indaplovėje.

#### TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema                                 | Galima priežastis  | Sprendimas   |
|--|--|--|
| <b>Prietaisas neveikia.</b>              | Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo.  | Įkiškite elektros kištuką į įžemintą sieninį elektros lizdą.   |
|  | Nepaspaudėte „  “ mygtuko, kad įjungtumėte prietaisą. | Paspauskite mygtuką ir įjunkite prietaisą.   |
| <b>Produktai ne iki galo iškepę.</b>     | Per didelis maisto kiekis krepšelyje.  | Į krepšelį dėkite mažesnes produktų porcijas. Mažesnės porcijos iškepa tolygiau.                               |
|  | Per žema temperatūra arba nepakanka laiko.   | Nustatykite reikiamą temperatūrą arba kepkite daugiau laiko.   |
| <b>Produktai nevienodai apkepę.</b>      | Kai kuriuos maisto produktus gali reikėti papurtyti įpusėjus kepimui.  | Papurtykite produktus įpusėjus kepimui.  |
| <b>Kepti užkandžiai netraškūs.</b>       | Naudojote užkandžius, kuriuos reikia kepti įprastame skrudintuve.  | Kad užkandžiai būtų traškesni, naudokite orkaitėje kepamus užkandžius arba juos šiek tiek patepkite aliejumi.  |
| <b>Iš prietaiso sklinda balti dūmai.</b> | Ruošiate riebius produktus.  | Atkreipkite dėmesį, kad temperatūra prietaise niekada neturi nepasiekti 180 °C, kai kepa riebius ingredientus. |
|  | Krepšelyje vis dar yra riebalų likučių, likusių nuo ankstesnio kepimo.   | Po kiekvieno naudojimo tinkamai išplaukite krepšelį.   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Skrudintos bulvytės apkepusios nevienodai.</b> | Naudojate netinkamos rūšies bulves.                                    | Naudokite šviežias bulves ir patikrinkite, ar kepat jos išlieka tvirtos.              |
|   | Prieš kepdami gerai nuplovėte bulvių šiaudelių.                        | Tinkamai nuplaukite bulvių šiaudelius, kad nuo jų paviršiaus pašalintumėte krakmolą.  |
| <b>Skrudintos bulvytės netraškios.</b>            | Bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse. | Prieš įpildami aliejaus įsitikinkite, kad bulvių šiaudeliai buvo tinkamai nusausinti. |
|   |  | Kad bulvytės būtų traškesnės, supjaustykite jas mažesniais šiaudeliais.               |
|   |  | Įpilkite šiek tiek aliejaus, kad būtų traškiau.                                       |
| E1  | NTC termistorius atidarytas.   | Dėl remonto kreipkitės į specialistą.   |
| E2  | NTC sujungtas trumpuoju jungimu.                                       | Dėl remonto kreipkitės į specialistą.   |

## TECHNINIAI DUOMENYS

Darbinė įtampa: 220-240V ~ 50-60Hz

Energijos sąnaudos: 1700W

## GARANTIJA IR KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Prieš mūsų prietaisus pristatant, jiems atliekama griežta kokybės kontrolė. Jei, nepaisant visos priežiūros, gamybos arba gabenimo metu prietaisas buvo pažeistas, grąžinkite prietaisą pardavėjui.

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

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

## APLINKAI NEKENKIANČIS IŠMETIMAS



Perdirbimas – Europos Direktyva 2012/19/ES

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

Siekiant apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimos žalos, keliamos nekontroliuojamai šalinamų atliekų, skatinant tvarų pakartotinį materialijų išteklių panaudojimą, šį gaminį reikia atsakingai perdirbti. Norint grąžinti panaudotą prietaisą, reikia kreiptis į šio tipo atliekų surinkimo įmonę arba į mažmenininką, iš kurio buvo įsigytas šis gaminys. Minėtosios įmonės gali paimti šį gaminį aplinkai nežalingam perdirbimui.

Emerio 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>