

EMERIO®

DF-107090



Deep fryer (EN)

Fritteuse (DE)

Friteuse (FR)

Fritös (SE)

Friteuse (NL)

Smażarka (PL)

Фритюрница (RU)

EAC CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Содержание

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 11 -
Mode d’emploi – French	- 21 -
Bruksanvisning – Swedish	- 31 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 40 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 49 -
Инструкция по эксплуатации – Russian	- 58 -

IMPORTANT SAFEGUARD INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

Read all instructions.


1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
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. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.

9. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
10. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way of operating the product or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician/service centre.
11. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
12. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
13. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
14. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
15. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
16. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
17. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
18. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
19. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
20. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.

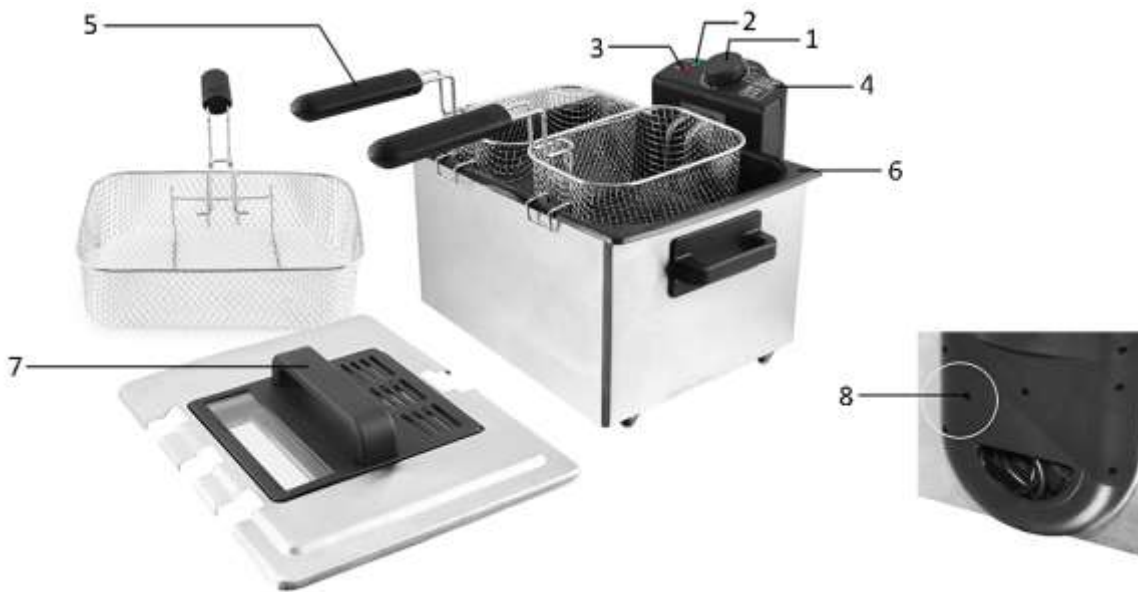
21. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
22. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.
23. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
24. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.
25. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
26. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
27. 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 it self, not the lead).
28. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
29. Never leave the appliance unattended during use.
30. Keep the lid tightly closed during use.
31. Please always use the frying basket for deep-frying.
32. Always make sure the oil tank is dry and free of water before use. If not the hot oil can be blown out of the tank and burn and injure people, as the oil and the water have different boiling temperature.
33. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
34. If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

35. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
36. This appliance is not designed for commercial use.
37. 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.



38.  Caution, hot surface.
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION



1. Thermostat knob
2. Green temperature control light
3. Red power indicator light
4. Detachable control unit with heating element
5. Handle of basket
6. Detachable inner tank
7. Handle of lid
8. Reset button

BEFORE USE

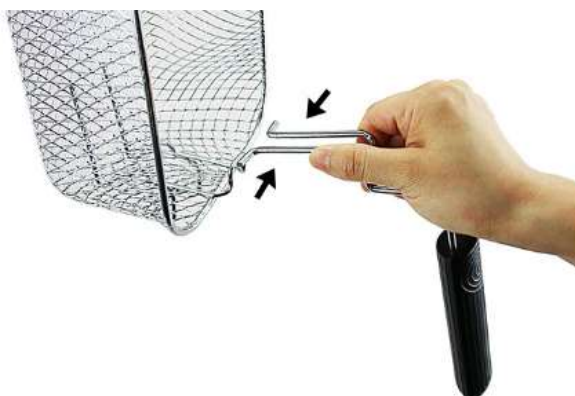
First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials. Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry them well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

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.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

To fix the handle to the basket, press the ends together and insert the ends into the two rounds inside the basket. Press the handle on the rectangular metal part of the basket. Make sure it fits firmly.





- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface.
- Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
- Fill the deep fryer with the desired amount of oil or liquid fat. Only liquid fat can be used in this type of deep fryer. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
- Connect the power plug to a suitable outlet; the red power indicator light illuminates.
- Set the thermostat knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 13 minutes.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket.
- Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling. Always remember to put the lid back on the deep fryer after lowering the baskets into the fat.
- The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
- Raise the basket again when the frying time has elapsed.
- After frying let the product drip dry, **never shake the basket.**
- Set the thermostat knob to the lowest level (turn the thermostat knob fully anticlockwise.)
- Remove the plug from the outlet.
- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

- When using one big basket, the maximum of food is 1300 grams.
- When using two small baskets, the maximum of food is 700 grams for each basket.
- If you want to fry deep frozen food use a maximum of 75% of the above quantities.
- Always remove excess ice from frozen products before frying.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

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.

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time(minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160°C	Home-made chips (first frying cycle)	600g	--	9-10	--
	Fresh fish	500g	--	10-12	--
170°C	Chicken wings	10-12	12-13	10-12	12-13
	Cheese croquettes	10	9	9-10	10-12
	Small potato fritters	--	9	--	9-10
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home –made chips (second frying cycle)max.175°C	600g	--	9-10	--
	Deep-frozen chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Spring rolls	7	8	7-8	9-10
	Chicken nuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls(small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	--	3-4	--
190°C	Potato chips	600g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Baked camembert(breaded)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil. Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow them to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver.

The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched when the control element locks with a click.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50Hz

Power: 2000W

TROUBLESHOOTING

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.



Other possible causes:

The device is fitted with a **RESET button**.

This prevents the heater being switched on accidentally.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the RESET button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.



GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

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

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

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

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

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

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

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Einsatz von elektrischen Geräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer berücksichtigt werden:

Lesen Sie bitte alle Anweisungen.

1. Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, sofern eine kontinuierliche Aufsicht gewährleistet ist. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
3. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder instand halten.
4. Küchengeräte sollten samt Griffen (falls vorhanden) auf eine Weise aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
5. Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel oder Öl in Kontakt kommen in dem nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
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. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.
9. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
10. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Sollten Sie Zweifel hinsichtlich des Betriebs dieses Geräts haben bzw. nicht sicher sein, ob Ihre örtliche Netzversorgung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Elektrofachkraft bzw. einen entsprechenden Kundendienst.
11. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
12. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
13. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
14. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
15. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!

16. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
17. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
18. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
19. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
20. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.
21. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
22. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
23. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
24. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.

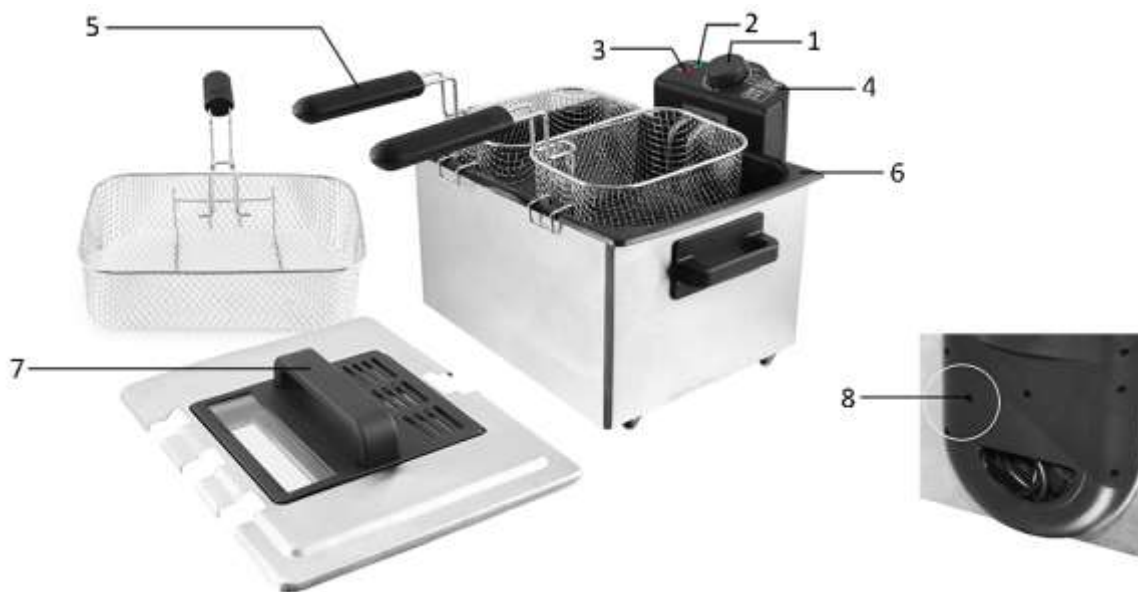
25. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
26. Stellen Sie die Fritteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
27. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
28. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
29. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
30. Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen.
31. Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
32. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch stets, dass der Frittierbehälter vollständig trocken ist. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr, dass, durch die unterschiedlichen Siedetemperaturen von Öl und Wasser, heißes Öl aus dem Frittierbehälter tritt. Hierdurch können schwere Verbrennungen und Verletzungen verursacht werden.
33. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
34. Sollte die Fritteuse Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
35. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
36. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.

37. 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.



38.  Vorsicht – heiße oberfläche.
WARNHINWEIS!! Berühren Sie die Koplatten nicht während des Betriebs, sie werden sehr heiß.

BESCHREIBUNG DER TEILE



1. Temperaturregler
2. Grüne Temperaturanzeige
3. Rote Betriebsanzeige
4. Abnehmbare Bedieneinheit mit Heizelement
5. Griff des Frittierkorbs
6. Herausnehmbarer Innenbehälter
7. Griff des Deckels
8. Reset-Taste

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial. Spülen Sie anschließend die Zubehörteile und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch bitte gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile nicht mit Nässe in Berührung kommen. Die Fritteuse ist mit einem regulierbaren Thermostat und Anzeigeleuchten ausgerüstet. Das "offene" Frittiersystem gewährleistet hervorragende, professionelle Ergebnisse und unkomplizierte Reinigung.

Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

BETRIEB DER FRITTEUSE

Zur Fixierung des Griffs am Korb die Enden zusammendrücken und in die zwei Bohrungen im Korb einführen. Drücken Sie den Griff auf das rechteckige Metallteil des Korbes. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt.





- Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
- Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
- Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie die Zubehörteile.
- Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl bzw. flüssiges Fett. Für diese Art der Fritteuse darf ausschließlich flüssiges Fett verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Angaben auf der Geräteinnenseite nicht unter dem Mindeststand bzw. über den Höchststand befüllt wird. Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
- Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbinden; die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
- Die grün Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 10 bis 13 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
- Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
- Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden. Denken Sie bitte immer daran, den Deckel der Fritteuse zu schließen, nachdem Sie die Körbe ins Fett herabgesenkt haben.
- Beim Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie diesen Zeitpunkt bitte immer ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat mehrfach ein und aus. Diese Vorgänge werden von der Kontrollleuchte entsprechend angezeigt.
- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. **Schütteln Sie niemals den Korb!**
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
- Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. So können Sie Öl und Korb in der Fritteuse lassen, wenn diese verstaut wird.

FRITTIER-TIPPS

- Die Höchstmenge an Lebensmitteln liegt für den großen Einsatzkorb bei 1300 Gramm.
- Die Höchstmenge an Lebensmitteln für die beiden kleinen Einsatzkörbe liegt bei 700 Gramm pro Einsatzkorb.
- Verwenden Sie maximal 75 % der oben angegebenen Mengen, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel frittieren möchten.
- Befreien Sie gefrorene Produkte vor dem Frittieren immer von Eis.
- Bei der Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.

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.

Temp.	Lebensmittelprodukt	Höchstmenge pro Zyklus		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch bzw. Tiefgekühlt	Tiefgekühlt
160°C	Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus)	600g	--	9-10	--
	Frischer Fisch	500g	--	10-12	--
170°C	Hähnchenflügel	10-12	12-13	10-12	12-13
	Käsekroketten	10	9	9-10	10-12
	Kleine Reibekuchen	--	9	--	9-10
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	600g	--	9-10	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	7	8	7-8	9-10
	Hähnchen-Nuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
Apfelringe	5	--	3-4	--	
190°C	Kartoffelchips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Krapfen	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

AUSWECHSELN DES ÖLS

Stellen Sie vor dem Auswechseln des Öls sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind. Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Das Öl muss unbedingt ausgewechselt werden, wenn es dunkel wird bzw. einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl jedoch in jedem Fall nach zehnmalem Gebrauch. Wechseln Sie grundsätzlich die gesamte Ölmenge aus, mischen Sie keinesfalls altes und neues Öl. Zu entsorgendes Öl stellt eine Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie es daher bitte nicht einfach über den regulären Restmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien Ihres örtlichen Abfallentsorgungsunternehmens.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
- Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
- Beim Auswechseln des Öls können Sie die Fritteuse auch von innen reinigen. Leeren Sie die Fritteuse aus und reinigen Sie die Innenseite zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenlauge getunkten Tuch. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung.

- Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
- Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

- Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
- Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
- Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen, die gewährleistet, dass das Heizelement nur dann funktioniert, wenn es korrekt positioniert ist.

SICHERHEIT

Thermische Sicherheitsabschaltung

Bei Überhitzung schaltet der Thermoschalter die Fritteuse ab. Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt ist bzw. Fettblöcke in der Fritteuse geschmolzen werden. Fettblöcke können verhindern, dass das Heizelement seine Wärme schnell genug abgeben kann. Nach einer Abschaltung auf Grund von Überhitzung gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Lassen Sie das Öl bzw. Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig den Reset-Knopf auf der Rückseite der Bedieneinheit.

Die Fritteuse kann nun wieder eingesetzt werden.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter in der Bedieneinheit gewährleistet, dass das Heizelement nur dann eingeschaltet werden kann, wenn die Bedieneinheit mit einem Klicken eingerastet ist.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50Hz

Leistung: 2000W

PROBLEMBEHANDLUNG

Das Gerät funktioniert nicht

Problembehandlung:

- Überprüfen Sie die Netzverbindung.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Problembehandlung:

Überprüfen Sie, ob das Kontrollelement richtig positioniert ist.



Andere mögliche Ursachen:

Das Gerät ist mit einem **RESET-knopf** ausgestattet.

Dieser verhindert, dass das Gerät aus Versehen eingeschaltet wird.

Überhitzungsschutz

- Falls Sie die Fritteuse aus Versehen einschalten, obwohl sich kein Fett oder Öl darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät ist dann nicht mehr betriebsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Sie müssen die Fritteuse erst vollständig abkühlen lassen, bevor Sie diese wieder erneut über den RESET-Knopf auf der Rückseite einschalten. Benutzen Sie dafür einen spitzen Gegenstand.



GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das Gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen

zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Nous vous recommandons de toujours respecter les mesures de précaution de sécurité suivantes en utilisant des appareils électriques:

Lisez toutes les instructions fournies.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.
2. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.
4. Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnés de manière à éviter le débordement de liquides chauds.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
7. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels,

des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

8. Votre droit à la garantie s'annule immédiatement dans le cas de dommages qui seraient provoqués par le non-respect des présentes instructions. Le fabricant/l'importateur rejette toute responsabilité pour les dommages provoqués par le non-respect du mode d'emploi, par un maniement négligeant ou contraire aux instructions du présent manuel.
9. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
10. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre pays est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Prenez contact avec un électricien ou un service électrique agréé si vous avez des doutes quelconques quant à la manière d'utiliser votre appareil électrique à la conformité des caractéristiques nominale de fonctionnement avec l'alimentation en puissance de votre pays.
11. La prise de courant électrique doit être conçue de manière à pouvoir accueillir la fiche de votre appareil.
12. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
13. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
14. Toute utilisation de l'appareil électrique autre que celle décrite ici conduira à des dangers tels que les courts-circuits, les incendies ou autres. Il ne vous est pas permis de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit et d'ouvrir son caisson; l'appareil, dans ce cas, ne serait plus conforme à sa classe de sécurité.

15. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
16. Ne débranchez jamais la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche elle-même.
17. Pendant l'installation/le nettoyage, veuillez faire attention de ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
18. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir à la température ambiante: avant de ranger l'appareil; avant tout travail de nettoyage ou de maintenance; après l'utilisation; si vous n'envisagez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
19. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
20. Ne remplacez jamais de vos propres soins un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si vous constatez des dysfonctionnements, prenez contact avec un électricien ou centre de service à la clientèle agréé, ceci en vue du contrôle, de la réparation ou du réglage, car ces travaux exigent des outils spéciaux.
21. Les appareils électriques utilisés sur le réseau électrique doivent être tenus hors de la portée des enfants.
22. Tenez votre appareil hors de la portée des enfants et ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est en marche.
23. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
24. Si vous estimez qu'il ne vous est plus possible d'utiliser votre appareil électrique sans risque, alors assurez-vous que vous l'avez débranché et qu'il n'est plus utilisé. L'utilisation sans risque de cet appareil électrique n'est plus possible: Si l'appareil électrique ou son cordon d'alimentation est endommagé d'une façon quelconque;

Si l'appareil électrique ne fonctionne plus; Après un stockage de longue durée sous des conditions défavorables; S'il présente des dommages sérieux provoqués par le transport.

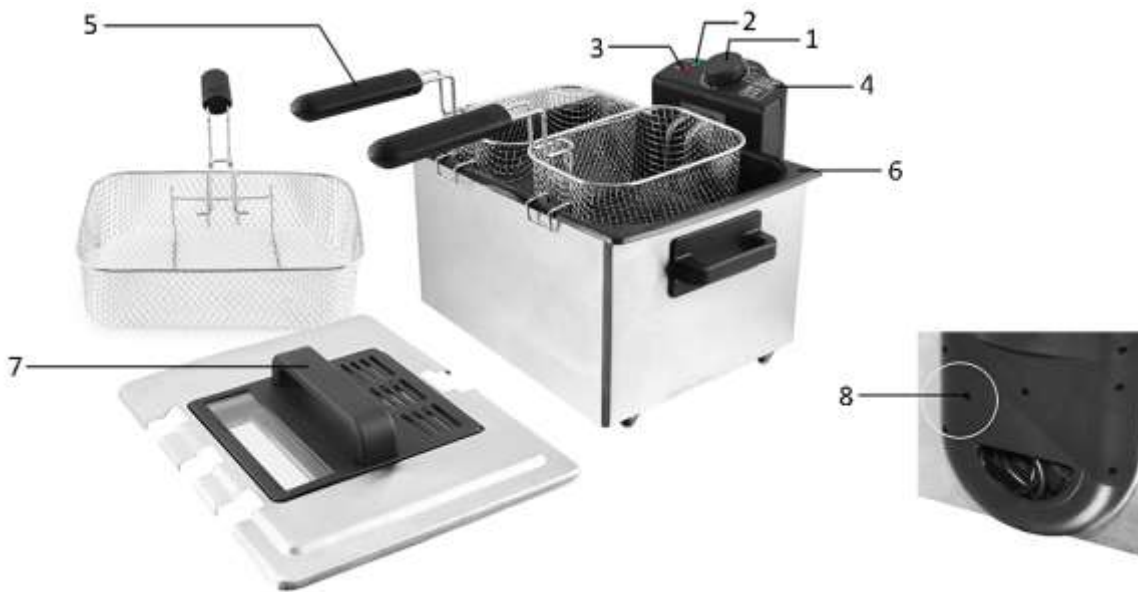
25. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
26. Ne placez jamais votre bassine à friture directement dans les coins ou sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, les armoires, etc.
27. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
28. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
29. Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
30. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
31. Maintenez le couvercle complètement fermé pendant le fonctionnement.
32. Utilisez toujours le panier à friture.
33. Vérifiez toujours que la cuve à huile est sèche et exempte d'eau avant utilisation. Sinon l'huile brûlante peut être projetée hors de la cuve et blesser et brûler les personnes, car l'huile et l'eau ont des températures d'ébullition différentes.
34. Attention: ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sortes d'huiles et de graisses!
35. Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.

36. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
37. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.



38. Attention, surface chaude.
Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton du thermostat
2. Indicateur de contrôle de température (vert)
3. Indicateur d'alimentation (rouge)
4. Unité de commande détachable avec élément chauffant
5. Poignée du panier
6. Cuve intérieure détachable
7. Poignée du couvercle
8. Bouton de réinitialisation

AVANT TOUTE UTILISATION

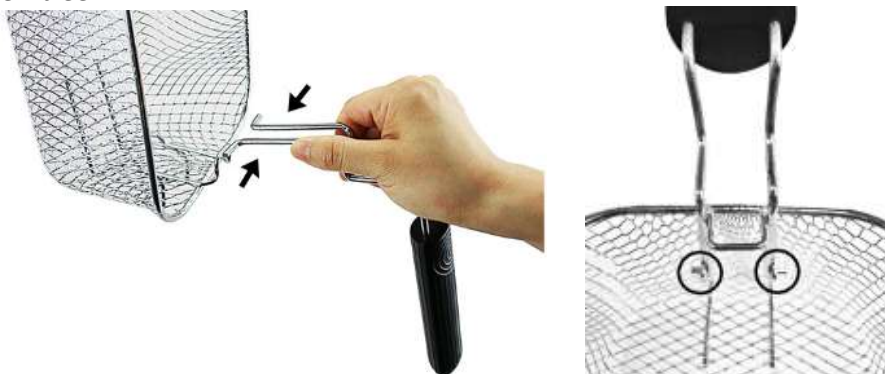
Prenez soin de lire toutes les informations fournies dans le présent document et conservez ces dernières afin de pouvoir les utiliser ultérieurement. Connectez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre.

Avant d'utiliser votre bassine à friture, enlevez tous les matériaux d'emballage. Ensuite, lavez les accessoires et le réceptacle intérieur en utilisant de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement avant l'utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent bien sèches. La bassine à friture est dotée d'un thermostat réglable et de témoins lumineux. Le système de friture "ouvert" vous garantit des résultats de friture excellents et professionnels et un nettoyage facile.

Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

COMMENT UTILISER LA BASSINE A FRITURE

Pour attacher la poignée au panier, appuyez sur les deux extrémités et insérez-les dans les deux trous du panier. Pressez la poignée sur la partie métallique rectangulaire du panier. Vérifiez qu'elle est solidement assemblée.





- Ne mettez jamais en marche la bassine à friture si elle ne contient ni huile, ni graisse, ceci pourrait endommager l'appareil. De même, ne versez jamais d'autres liquides dans la cuve, tels que l'eau ou d'autres substances.
- Placez votre bassine à friture sur une surface sèche et stable.
- Etant donné que la bassine à friture chauffe pendant son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas placée trop proche d'autres objets.
- Démontez le couvercle de la bassine à friture et retirez-en les accessoires.
- Versez ensuite la quantité d'huile ou de graisse liquide désirée dans la bassine à friture. Seule la graisse sous forme liquide peut être utilisée avec ce type de friteuse. Faites bien attention à ce que le remplissage ne soit pas inférieur au niveau minimal indiqué ou qu'il dépasse la marque maximale indiquée à l'intérieur de l'appareil. Ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sortes d'huiles et de graisses!
- Brancher le cordon électrique à une prise de courant adaptée ; l'indicateur d'alimentation rouge s'allume.
- Réglez ensuite le bouton du thermostat à la température souhaitée, qui convient aux aliments que vous voulez frire. Référez-vous au tableau des températures.
- L'indicateur de contrôle de température s'allume en vert. La matière grasse est ensuite chauffée à la température souhaitée en 10 à 13 minutes.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la bassine à friture.
- Placez ensuite les aliments à frire dans la bassine à friture. Pour obtenir des résultats de friture excellents, placez des aliments secs dans le panier.
- Baissez ensuite lentement le panier dans l'huile afin d'éviter un barbotage excessif. Toujours fermer le couvercle de la friteuse après avoir abaissé les paniers dans la graisse.
- Le témoin lumineux s'éteint une fois que l'huile a atteint la température que vous avez réglée. Attendez toujours que soit atteinte la température réglée. Pour maintenir l'huile à la température réglée, le thermostat s'activera et s'arrêtera continuellement et son témoin lumineux s'allume également.
- Relevez à nouveau le panier une fois que le temps de friture a expiré.
- Après la friture, laissez sécher le produit, **n'agitez jamais le panier.**
- Réglez le bouton du thermostat au niveau de température le plus bas (tourner ce dernier totalement dans le sens contraire à celui des aiguilles de la montre).
- Retirez la fiche de raccordement de la prise de courant.
- Rincez la poignée et le panier après l'utilisation et séchez-les soigneusement.
- Une fois que la bassine à friture a totalement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la bassine à friture avec le couvercle fermé à un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pourrez laisser l'huile et le panier dans l'appareil en rangeant ce dernier.

CONSEILS DE FRITURE

- La capacité d'aliments maximum lorsqu'un grand panier est utilisé est de 1300 grammes.
- La capacité d'aliments maximum lorsquedeux paniers sont utilisés est de 700 grammes par panier.
- Si vous désirez faire frire des aliments congelés, utiliser un maximum de 75% des quantités ci-dessus.
- Toujours retirer la glace présente sur les aliments congelés avant friture.
- Si vous faites des frites à partir de pommes de terre fraîches: sécher les frites après les avoir lavées pour l'eau ne se mélange pas à l'huile.

TABLEAU DE FRITURE

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Température	Type d'aliment	Quantité maximale par cycle		Durée de friture (en minutes)	
		Frais	Surgelé	Frais ou décongelé	Surgelé
160 °C	Chips fait maison (1 ^{er} cycle de friture)	600g	--	9-10	--
	Poisson frais	500g	--	10-12	--
170°C	Ailes de poulet	10-12	12-13	10-12	12-13
	Croquettes de fromage	10	9	9-10	10-12
	Petits beignets de pommes de terre	--	9	--	9-10
	Légumes frits (Champignons, chou-fleur)	10-12	--	2-3	--
	Chips fait maison (deuxième cycle de friture) max. 175°C	600g	--	9-10	--
	Chips surgelés max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Nems	7	8	7-8	9-10
	Nuggets de poulet	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Bâtonnets de poisson	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	4-5
	Calamar	10-12	10	3-4	4-5
	Poisson en pâte à frire	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
Rondelles de pommes	5	--	3-4	--	
190°C	Chips de pommes de terre	600g	550g	3-4	5-6
	Tranches d'aubergine	600g	--	3-4	--
	Croquettes de pommes de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Beignets	4-5	--	5-6	--
	Camembert au four(pané)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
Escalope viennoise	2	--	3-4	--	

POUR REMPLACER L'HUILE

Assurez-vous que la bassine à friture et l'huile ont totalement refroidi avant de remplacer l'huile. Remplacez l'huile régulièrement. Le remplacement est nécessaire lorsque l'huile devient sombre ou si elle dégage une odeur différente. Dans tous les cas, remplacez l'huile au bout de 10 cycles de friture. Remplacez toujours totalement toute l'huile de la bassine à friture et ne mélangez pas une huile ancienne avec une huile neuve. Les déchets d'huile représentent un risque pour l'environnement. Ne les éliminez donc pas dans le bac à ordures normal et conformez-vous aux directives de votre service municipal de collecte des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez régulièrement les faces intérieure et extérieure de la bassine à friture.
- Pour nettoyer la face extérieure de la bassine à friture, utilisez un torchon humide et séchez cette dernière à l'aide d'un torchon doux et propre.
- N'utilisez jamais des agents de nettoyage abrasifs ou des éponges.
- Pour le nettoyage du panier et de la poignée, vous pouvez utiliser une lessive de savon. Séchez soigneusement avant d'utiliser à nouveau.
- Vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la bassine à friture en remplaçant l'huile. Vider la bassine à friture et commencez par nettoyer l'intérieur à l'aide d'une serviette de papier, puis à l'aide d'un torchon imbibé d'une lessive de savon. Puis, essuyez à l'aide d'un torchon humide et laissez sécher totalement.

- A l'exception des pièces électriques, tous les composants, peuvent être nettoyés dans une eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
- Lavage en lave-vaisselle déconseillé.

ASTUCES ET CONSEILS

- Placez toujours la bassine à friture sur une surface stable et tenez éloignés toutes les matières inflammables.
- Assurez-vous que la bassine à friture n'est pas placée sur une plaque de cuisson chaude ou sans son voisinage immédiat.
- Avant d'utiliser la bassine à friture, vous devez la remplir de la quantité d'huile ou de graisse requise.
- N'utilisez jamais la bassine à friture sans huile ou graisse, ceci pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais la bassine à friture pendant son utilisation. L'huile chauffe extrêmement et vous pourriez vous brûler. Si voulez le déplacer, attendez que l'huile ait refroidi.
- Cette bassine à friture est protégée par un dispositif thermique de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez jamais la bassine à friture sans surveillance pendant qu'elle est marche. Protégez toujours la sécurité des enfants qui sont près de la bassine de friture.
- Si vous constatez des dommages sur la bassine de friture et/ou sur son cordon d'alimentation, faites procéder à une réparation par un service de dépannage professionnel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil de votre propre chef, ni de remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Ces travaux exigent des outils spéciaux.
- Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).
- Cet appareil électrique est doté d'un coupe-circuit thermique de sécurité, qui garantit que le corps de chauffe ne puisse fonctionner que s'il est correctement monté sur la bassine à friture.

SECURITE

Coupe-circuit thermique de sécurité

Dans le cas d'une surchauffe, le coupe-circuit thermique de sécurité arrête la bassine à friture. Ceci peut arriver si la bassine à friture ne contient pas suffisamment d'huile ou si une graisse solide a été fondue dans la bassine à friture. Si vous utilisez une graisse solide, le corps de chauffe ne sera pas capable de rayonner assez rapidement la chaleur produite. Procédez de la manière suivante si le coupe-circuit thermique de sécurité arrête la bassine à friture:

- Laisser refroidir l'huile ou la graisse.
- Enfoncer avec précautions le bouton de réinitialisation disposé à l'arrière de l'unité de commande en utilisant un petit tournevis.

La bassine à friture est maintenant à nouveau prête au fonctionnement.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité de l'unité de commande permet de garantir que le corps de chauffe ne puisse être mis en marche qu'une fois que l'unité de commande s'est verrouillée en faisant un clic bien audible.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V~ 50Hz

Puissance: 2000W

GUIDE DE DEPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas

Guide de dépannage

- Vérifiez les branchements principaux.
- Vérifiez la position du thermostat.

Guide de dépannage

Vérifiez que l'élément de contrôle soit correctement en place.



Les autres causes possibles :

Cet appareil est équipé d'un bouton RESET.

Cela permet d'éviter que les résistances se mettent en marche accidentellement.

Protection contre les surchauffes

- Si votre friteuse est accidentellement allumée alors qu'il n'y a pas d'huile ou de graisse dedans, la protection anti-surchauffe s'allumera automatiquement. L'appareil ne pourra plus être utilisé. Débranchez la friteuse.
- Vous ne pouvez appuyer sur le bouton RESET à l'arrière de l'élément de contrôle uniquement lorsque l'appareil aura été refroidi afin de mettre en route la friteuse de nouveau. Veuillez utiliser la pointe d'un objet pour ce faire.



GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

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

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Service à la clientèle:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

När elektriska utrustningar används ska alltid följande säkerhetsåtgärder följas:

Läs igenom alla instruktioner.

1. Den här apparaten får inte användas av barn mellan 0-8 års ålder. Den här apparaten får användas av barn som är 8 år eller äldre under vuxens konstanta uppsikt. Den här apparaten kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
2. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
3. Rengöring och underhåll skall inte göras av barn.
4. Matlagningsapparater bör placeras så att de står stabilt med handtagen (om det finns några) positionerade för att undvika spill av heta vätskor.
5. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
6. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket ”rengöring och underhåll” i handboken.
7. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
8. Vid skador till följd av att instruktionerna i denna manual inte följts upphör garantin att gälla omedelbart. Tillverkaren eller importören tar inget ansvar för skador som orsakats av okunskap gällande innehållet i

användarmanualen, oaksam användning eller annan användning än vad som instruktionerna i denna manual anger.

9. Denna produkt kan endast användas enligt informationen som anges på typskylten.
10. Kontrollera att elnätets angivna spänning stämmer överens med informationen på typskylten. Om du känner dig det minsta tveksam om hur du ska sköta produkten eller om du är osäker på om apparatens spänning överensstämmer med det nationella elnätet, kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter.
11. Väggtaget måste vara utformat så att medföljande kontakt passar i det.
12. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk! Den är inte lämplig för utomhusbruk.
13. Skydda produkten från att utsättas för ovanligt mycket smuts eller fuktighet.
14. All annan användning av produkten än vad som beskrivs ovan kan orsaka kortslutning, brand eller andra skador. Det är inte tillåtet att modifiera denna produkt på något sätt och kåpan får inte öppnas, i annat fall så kommer produkten inte att uppfylla villkoren för dess skyddsklass.
15. Kontakten får aldrig anslutas eller dras ur med våta händer.
16. Dra aldrig i nätsladden för att dra ur kontakten ur väggtaget. Dra alltid i själva kontakten.
17. Vid installation eller rengöring se till att nätsladden inte kläms eller skadas.
18. Koppla alltid ur apparaten från nätet och låt den svalna till rumstemperatur: innan apparaten stoppas undan; innan rengöring eller underhåll; efter användning; om du inte kommer att använda den under en längre tid.
19. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
20. Byt aldrig själv en skadad nätsladd. Vid sådana tillfällen eller vid tekniskt fel kontakta en auktoriserad elektriker

eller servicecenter för undersökning, reparation eller justering eftersom det krävs specialverktyg.

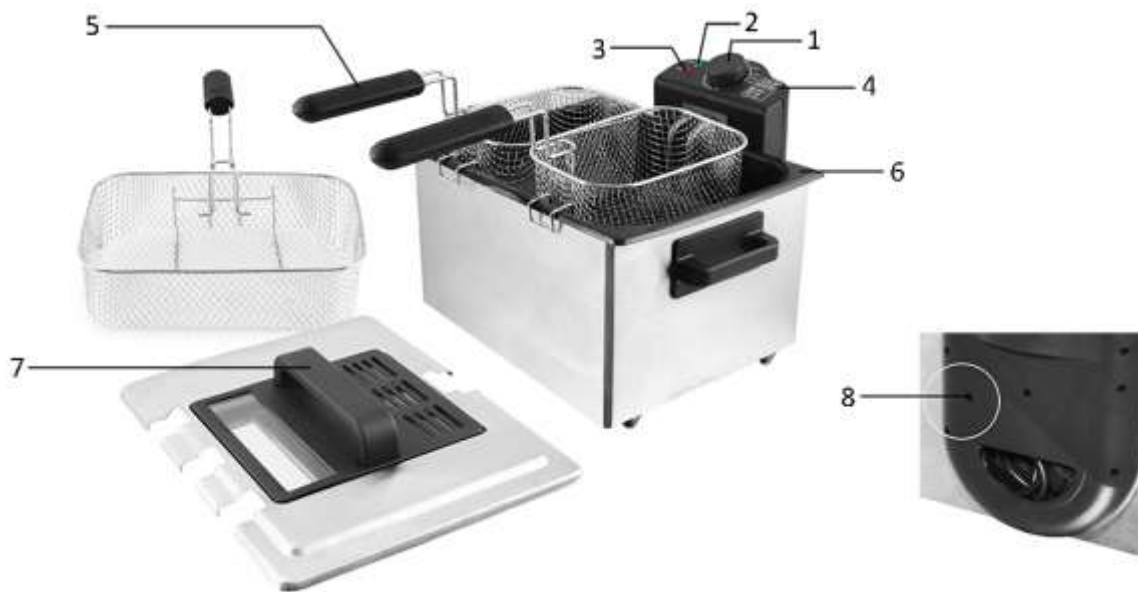
21. El-produkter ska hållas utom räckhåll för barn.
22. Förvaras utom räckhåll för barn och lämna aldrig ansluten apparat utan uppsikt.
23. Se till att nätsladden aldrig kommer i kontakt med delar som genererar stark hetta.
24. Om du misstänker att det inte längre är möjligt att använda produkten säkert, se till att produkten kopplas ur och inte längre används. Säker användning av produkten är inte längre möjlig om: produkten eller nätsladden är skadad på något sätt; produkten inte längre fungerar; efter en längre förvaring vid ogynnsamma förhållanden; efter svåra skador vid transport.
25. Doppa aldrig ned kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
26. Placera aldrig fritösen direkt i hörn eller under lättantändliga material såsom gardiner, skåp etc.
27. Hantera inte apparaten utan uppsyn, Om du behöver lämna arbetsplatsen, stäng alltid av maskinen eller dra ur kontakten från vägguttaget (Dra i kontakten inte i sladden) om apparaten inte används och när du avlägsnar tillbehör.
28. Flytta inte apparaten när oljan är flytande/varm.
29. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
30. Håll locket ordentligt stängt under användning.
31. Använd alltid fritöskorgen för fritering.
32. Se alltid till att oljebehållaren är torr och fri från vatten före användning. Annars kan den heta oljan spruta ut från behållaren och orsaka bränn- och personskador, eftersom oljan och vattnet har olika kokpunkter.
33. Varning : Blanda aldrig fett och oljor, då det kan leda till att fettet eller oljan rinner över, Även blandning av olika typer av oljor eller fetter är farligt.
34. Om fritösen fattar eld, försök under inga omständigheter släcka elden med vatten, istället ska du ta av locket och kväva flammorna med en fuktig duk.

35. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
36. Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.
37. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.



38. **Warning, hot surface.**
WARNING!! Vänligen vidrör inte ytterhöljet då apparaten används. Dessa ytor blir ofta mycket heta vid användning.

BESKRIVNING AV DELAR



1. Termostatvred
2. Grön temperaturindikator
3. Röd strömindikator
4. Löstagbar styrenhet med värmeelement
5. Korghandtag
6. Löstagbar innerbehållare
7. Lockhandtag
8. Återställningsknapp

FÖRE ANVÄNDNINGEN

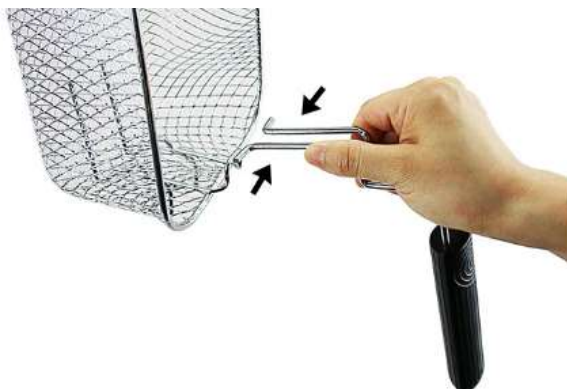
Läs först igenom alla instruktioner före användningen och spara instruktionerna för kommande behov. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag.

Ta bort allt förpackningsmaterial innan apparaten används första gången. Skölj sedan av tillbehören och den invändiga behållaren med varmt vatten. Torka noga före användningen. Se till att de elektriska delarna är torra. Fritösen är utrustad med en inställbar termostat med indikeringslampor. Det "öppna" fritössystemet säkerställer ett utmärkt resultat och lätt rengöring.

Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

HUR DU SKA SKÖTA FRITÖSEN

För att fixera handtaget till korgen: tryck ihop ändarna och för in dem i de två platserna inuti korgen. Tryck in handtaget på korgens rektangulära metall-del. Se till att den sitter ordentligt på plats.





- Starta aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom det kan skada maskinen. Fyll heller aldrig behållaren med andra vätskor såsom vatten eller andra ämnen.
- Placera fritösen på ett stabilt och torrt underlag.
- Eftersom fritösen blir varm när den används ska du se till att den inte befinner sig för nära andra föremål.
- Ta bort locket från fritösen och ta ur tillbehören.
- Fyll fritösen med önskad mängd olja eller flytande fett. Endast flytande fett får användas i den här sortens fritös. Se till att den fylls till minst miniminivån och inte mer än till maximal nivå, såsom anges på insidan av apparaten. Blanda aldrig fett och oljor, då det kan leda till att fett eller oljan spiller över, Även blandning av olika typer av oljor eller fetter är farligt.
- Sätt i kontakten i ett lämpligt eluttag; det röd strömindikator tänds.
- Ställ in termostatvred på önskad temperatur, beroende på vad du ska fritera. Läs i temperatortabellen.
- Lampan för temperaturkontroll lyser grön. Oljan är uppvärmd till inställd temperatur efter 10 till 13 minuter.
- Använd handtaget för att placera korgen i fritösen.
- Placera maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat lägg ned torr mat i korgen.
- Sänk ned korgen sakta i oljan för att förhindra våldsamt bubbling. Kom ihåg att alltid sätta tillbaka locket på fritösen efter att du sänkt ner korgarna i fett.
- Indikatorlampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts. Vänta alltid tills inställd temperatur uppnåtts. För att oljan ska hålla inställd temperatur kommer termostaten att upprepade gånger startas och stängas av, även indikatorlampan tänds och släcks.
- Lyft upp korgen igen när tiden för friteringen är klar.
- Låt produkten droppa torr efter friteringen, **skaka aldrig korgen.**
- Ställ ned termostatvred på lägsta värdet (vred termostatvred helt moturs).
- Dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Skölj av handtaget och korgen efter användandet och torka noga.
- När fritösen har svalnat kan du åter placera korgen i apparaten och ställa undan den. Förvara fritösen med locket stängt på en mörk och torr plats. På detta sätt kan du lämna kvar oljan och korgen i fritösen när du ställer undan den.

FRITYRTIPS

- När en stor fritöskorg används får högst 1300 gram matvaror läggas i.
- När två små fritöskorgar används får högst 700 gram matvaror läggas i varje fritöskorg.
- Om du vill fritera frusen mat bör du använda max 75% av mängderna som står angivna högre upp.
- Ta alltid bort överflödigt is från frysta ingredienser innan du friterar dem.
- När du använder fritygods av färsk potatis: torka av potatisen efter sköljningen så att inget vatten hamnar i oljan.

FRITERINGSTABELL

Denna tabell visar produktkvantiteterna och nödvändig temperatur och friteringstider.

Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell ska instruktionerna på förpackningen följas.

Temperatur	Produkttyp	Maximal kvantitet per cykel		Friteringstid (minuter)	
		Färsk	Djupfryst	Färsk eller upptinad	Djupfryst
160°C	Hemlagad pommes frites (första friteringscykeln)	600g	--	9-10	--
	Färsk fisk	500g	--	10-12	--
170°C	Kycklingvingar	10-12	12-13	10-12	12-13
	Ostkroetter	10	9	9-10	10-12
	Små potatisbitar	--	9	--	9-10
	Stekta grönsaker (svamp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hemlagad pommes frites (andra friteringscykeln) max.175°C	600g	--	9-10	--
	Djupfryst pommes frites max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Vårrullar	7	8	7-8	9-10
	Kyckling-nuggets	10	12	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10	--	3-4	4-5
	Fiskpinnar	8-10	8	3-4	4-5
	Musslor	15-20	15	3-4	4-5
	Panerade bläckfiskringar	10-12	10	3-4	4-5
	Fisk i frityrsmet	10-12	10	3-4	4-5
	Räkor	10-12	10	3-4	4-5
Äppelringar	5	--	3-4	--	
190°C	Potatischips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginskivor	600g	--	3-4	--
	Potatiskroetter	5	4	4-5	6-7
	Kött- / fiskkroetter	5	4	4-5	6-7
	Munkar	4-5	--	5-6	--
	Inbakad camembert(panerad)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
Wienerschnitzel	2	--	3-4	--	

BYTE AV OLJAN

Se till att fritösen och oljan har kallnat ordentligt innan oljas byts ut. Byt olja regelbundet. Detta är absolut nödvändigt om oljan blir mörk eller får en annan lukt. Byt olja under alla omständigheter efter var 10:e användning. Byt ut all olja på en gång, blanda aldrig gammal med ny olja. Kasserad olja är en belastning för miljön. Kasta inte oljan i den vanliga soptunnan utan följ de riktlinjer som gäller för din kommunala sophantering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
- Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
- Använd aldrig (reparande) skurmedel eller skursvampar.
- Korgen och handtaget kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel. Torka noga innan det används igen.
- När du byter oljan kan du samtidigt rengöra insidan av fritösen. Töm fritösen och rengör först insidan med en pappershandduk och sedan med en trasa doppad i vatten med lite diskmedel. Torka sedan med en tygtrasa och låt torka ordentligt.
- Alla komponenter med undantag av de elektriska delarna kan rengöras i varmt vatten med diskmedel. Torka noga innan delarna används igen.
Rengöring i diskmaskin är inte att rekommendera.

TIPS

- Placera alltid fritösen på en stabil yta och ha inget lättantändligt i närheten.
- Se till att fritösen inte är nära eller på en inkopplad varm spisplatta.
- Innan du använder fritösen måste den fyllas med erforderlig mängd olja eller fett.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada enheten.
- Flytta aldrig fritösen när den är igång. Oljan blir mycket het och du kan bränna dig. Vänta med att flytta fritösen tills oljan har kallnat.
- Denna fritös är skyddad av en termisk säkerhetsbrytare, vilken stänger av maskinen automatiskt om den blir överhettad.
- Sänk aldrig ned enheten i vatten.
- Lämna aldrig fritösen obevakad när den är igång. Se alltid till barnens säkerhet när de befinner sig i närheten av fritösen.
- Om fritösen och/eller sladden är skadad måste de repareras av en professionell serviceavdelning.
- Försök inte att reparera enheten själv, byt inte heller en skadad nätsladd. Detta kräver specialverktyg.
- Se till att du inte skadar värmeelementet. (Bänd eller buckla inte.)
- De elektriska komponenterna är utrustade med en säkerhetsbrytare, vilken ser till att värmeelementet endast kan fungera när elementet är korrekt monterat i fritösen.

SÄKERHET

Termisk säkerhetsbrytare

Vid en eventuell överhettning kommer en termiska säkerhetsbrytaren att stänga av fritösen. Detta kan ske om fritösen inte fyllts med tillräckligt med olja eller om fast frityrfett smälts i fritösen i de fall då fast fett smälts i fritösen. Om du använder fast fett kan inte värmeelementet producera värme snabbt nog. Om den termiska säkerhetsbrytaren stänger av fritösen gör enligt följande:

- Låt oljan eller fett svalna.
- Tryck försiktigt in (återställningsknappen) på baksidan av kontrollelementet med en liten skruvmejsel.

Fritösen kan nu användas igen.

Säkerhetsbrytare

Säkerhetsbrytaren i kontrollelementet försäkrar att värmeelementet endast kan startas när kontrollelementet låsts med ett klick.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V~ 50Hz

Effekt: 2000W

FELSÖKNING

Apparaten fungerar inte

Felsökning:

- Kontrollera att elen är ansluten.
- Kontrollera termostatens position.

Felsökning:

Kontrollera att kontrollelementet är korrekt placerat.



Andra möjliga orsaker:

Apparaten är utrustad med en återställningsknapp.

Denna förhindrar att värmeelementen slås på av misstag.

Överhettningsskydd

- Om du av misstag slår på din fritös när det inte finns olja eller fett i den kommer överhettningsskyddet automatiskt att aktiveras. Apparaten är nu inte längre möjlig att använda. Dra ur kontakten till fritösen.
- Endast när apparaten har kylts ned helt bör återställningsknapp på baksidan av kontrollelementet användas för att använda fritösen igen. Vänligen använd ett spetsigt föremål för detta syfte.



GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Kundservice:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer elektrische toestellen gebruikt worden moeten de fundamentele voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

Lees alle instructies.

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar oud. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen.
2. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
4. Kookapparatuur dient in een stabiele situatie te worden geplaatst met de hendels (indien aanwezig) zodanig georiënteerd dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
5. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
6. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen wij u naar de paragraaf "reiniging en onderhoud" van de handleiding.
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. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.
9. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
10. Verzekert dat de nationale elektrische spanning overeenstemt met de informatie op het label. Wanneer u twijfels heeft over de manier waarop u het product moet gebruiken, of wanneer u niet zeker bent dat deze gegevens overeenstemmen, neem dan contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter.
11. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
12. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
13. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.
14. Andere bedrijfswijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen geval veranderd worden en de behuizing mag niet geopend worden, omdat het product in dat geval niet langer aan de veiligheids categorie beantwoordt.
15. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
16. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
17. Verzekert tijdens installatie-/reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
18. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen: voordat het toestel opgeborgen wordt; vóór reinigings- of onderhoudswerken; na gebruik; wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt.

19. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
20. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking, contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.
21. Elektrisch bedreven producten horen niet thuis in de handen van kinderen.
22. Houd het product buiten het bereik van kinderen en laat het product nooit zonder toezicht achter wanneer het geactiveerd is.
23. Verzeker dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
24. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzeker dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer: het product of de elektrische kabel beschadigd is; het product niet langer werkt; na een lange opslagperiode onder ongunstige omstandigheden; na zware schade door transport.
25. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
26. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.
27. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
28. Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
29. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
30. Tijdens het gebruik het deksel goed dichthouden.
31. Gebruik voor het frituren altijd het frituurmandje.
32. Zorg steeds dat het oliereservoir droog is en geen water bevat alvorens te gebruiken. Indien dat niet het geval is,

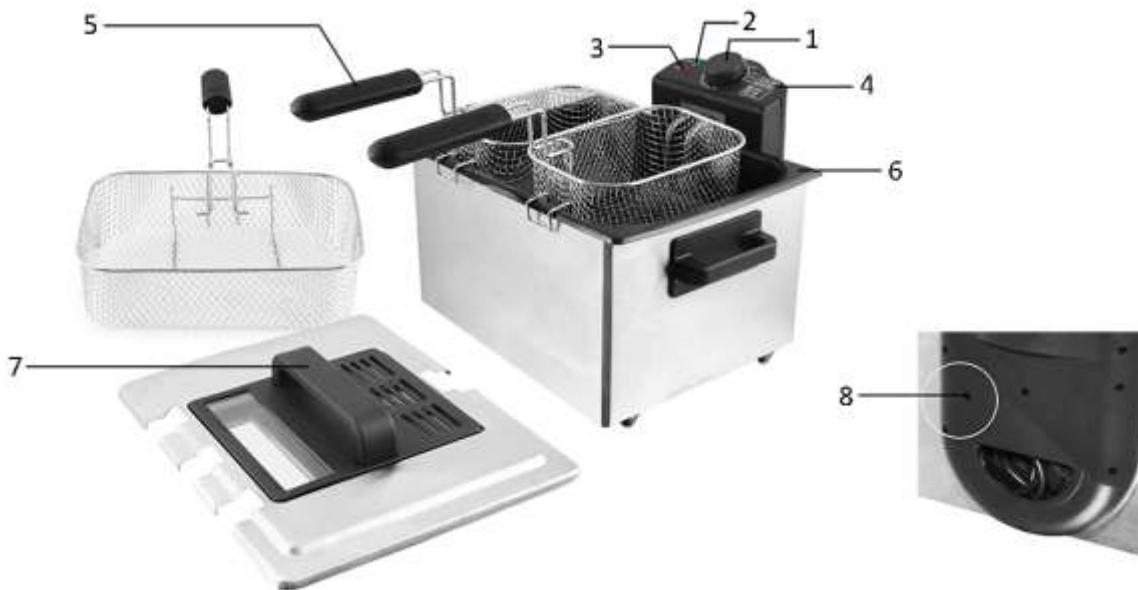
kan er hete olie uit het reservoir worden geblazen en zo mensen verbranden en verwonden, aangezien de olie en het water een andere kooktemperatuur hebben.

33. Waarschuwing: Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
34. Indien de friteuse vlam vat, probeer dan in geen geval de vlammen met water te blussen. Sluit in plaats daarvan de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek.
35. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
36. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
37. 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.



38.  Opgelet, heet oppervlak.
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakte kan heet worden wanneer het apparaat is ingeschakeld.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Thermostaatknop
2. Groen temperatuur-controlelampje
3. Rood aan/uit-controlelampje
4. Verwijderbare regeleenheid met verwarmingselement
5. Handvat van mand
6. Verwijderbare binnenpan
7. Handvat van deksel
8. Resetknop

VOOR GEBRUIK

Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een geaarde contactdoos.

Vóór het eerste gebruik moeten de verpakkingsmaterialen verwijderd worden. Was daarna de accessoires en de binnenkant in warm water. Droog zorgvuldig vooraleer het toestel te gebruiken. Verzekert dat de elektrische delen droog blijven. De friteuse is uitgerust met een instelbare thermostaat en LED's. Het "open" frituursysteem verzekert uitstekende professionele resultaten en een eenvoudige reiniging.

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.

HOE DE FRITEUZE GEBRUIKEN

Om de handgreep aan de mand te bevestigen, druk de uiteinde naar elkaar toe en plaats de uiteinde in de 2 rondjes in de mand. Druk nu de handgreep over het rechthoekige metalen gedeelte van de mand. Zorg dat het stevig vastzit.





- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, aangezien de machine hierdoor beschadigd zou kunnen worden. Giet nooit andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de friteuse.
- Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.
Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt mag het toestel niet te kort in de buurt van andere voorwerpen komen.
- Neem het deksel van de friteuse en neem de accessoires uit.
- Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vloeibaar vet. In dit type friteuse kan alleen vloeibaar vet gebruikt worden. Verzekert dat de friteuse tot het minimum niveau gevuld is, en niet hoger dan het maximum niveau, zoals aan de binnenkant van het toestel aangegeven. Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact; het rood aan/uit-controlelampje zal oplichten.
- Stel de thermostaatknop op de vereiste temperatuur in die geschikt is voor wat u aan het frituren bent. Raadpleeg de temperatuurtabel.
- De controlelamp voor de temperatuur licht groen op. De olie of het vet wordt binnen 10 tot 13 minuten op de vereiste temperatuur gebracht.
- Gebruik de handgreep om de korf in de friteuse te plaatsen.
- Plaats de te frituren etenswaren in de korf. Voor de beste resultaten raden wij u aan droge etenswaren in de korf te leggen.
- Laat de korf langzaam tot in de olie dalen om te grote bubbels te vermijden. Vergeet niet altijd het deksel terug op de frituurpan te plaatsen nadat u de mand in het vet hebt neergelaten.
- De LED gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur bereikt is. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden zal de thermostaat herhaaldelijk aan en uit gaan, en zal de LED eveneens oplichten.
- Breng de korf weer naar boven wanneer de frituurtijd verstreken is.
- Laat na het frituren het product uitdruppen, **schud nooit met de korf.**
- Plaats de thermostaatknop op het laagste niveau (draai de thermostaatknop volledig tegen de richting van de wijzers van de klok in).
- Trek de stekker uit.
- Spoel de handgreep en de korf na gebruik, en droog zorgvuldig.
- Wanneer de friteuse volledig afgekoeld is kunt u de korf weer in het toestel plaatsen en het toestel bewaren. Bewaar de friteuse met gesloten deksel in een donkere, droge plaats. Op deze manier kunt u de olie en de korf tijdens de opslag in de friteuse laten.

TIPS OM TE FRITUREN

- Wanneer u één mand gebruikt, kunt u maximaal 1300 gram voedsel frituren.
- Wanneer u twee kleine manden gebruikt, kunt u per mand maximaal 700 gram voedsel frituren.
- Wanneer u diepgevrorenvoedsel wilt frituren, gebruik dan maximaal 75% van bovenstaande hoeveelheden.
- Verwijder altijd het teveel aan ijs van bevroren producten voordat u ze frituurt.
- Wanneer frieten van verse aardappelen gebruikt worden: droog de frieten na het wassen zodat er geen water in de olie komt.

FRITUURTABEL

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.

Temperatuur	Producttype	Maximum hoeveelheid per		Tijd(minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of ontdooid	Diepgevroren
160°C	Zelfgemaakte frieten (eerste cyclus)	600g	--	9-10	--
	Verse vis	500g	--	10-12	--
170°C	Kippenvleugels	10-12	12-13	10-12	12-13
	Kaaskroketten	10	9	9-10	10-12
	Kleine aardappelrepen	--	9	--	9-10
	Gefrituurde groeten (champignons, bloemkool)	10-12	--	2-3	--
	Zelfgemaakte frieten (tweede cyclus)max.175°C	600g	--	9-10	--
Diepgevroren chips max.175°C	--	550g	--	5-6	
180°C	Loempia's	7	8	7-8	9-10
	Kipnuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Bouletten (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Vissticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mosselen	15-20	15	3-4	4-5
	Inktvisringen	10-12	10	3-4	4-5
	Vis in bladerdeeg	10-12	10	3-4	4-5
	Garnalen	10-12	10	3-4	4-5
Appelringen	5	--	3-4	--	
190°C	Aardappelchips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginerepen	600g	--	3-4	--
	Aardappelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Vlees-/viskroketten	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Gebakken Camembert(gebraden)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

DE OLIE VERVANGEN

Verzeker dat de friteuse en de olie volledig afgekoeld zijn voordat de olie vervangen wordt. Vervang de olie regelmatig. Dit is absoluut noodzakelijk wanneer de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in elk geval na 10 cycli. Vervang de olie onmiddellijk; meng nooit gebruikte en verse olie. Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gebruikte olie hoort niet in het normale huisvuil thuis. Volg de richtlijnen van de bevoegde gemeentelijke instanties.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
- Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponsen.
- De korf en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Wanneer de olie vervangen wordt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Maak de friteuse leeg en reinig eerst de binnenkant met een papieren handdoek en daarna met een in zeepwater gedompelde doek. Wrijf vervolgens met een vochtige doek en laat zorgvuldig drogen.
- Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

- Verzeker altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
- Verzeker dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
- Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
- Wacht tot de friteuse volledig afgekoeld is vooraleer het toestel te verplaatsen.
- De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
- Dompel het toestel nooit in water.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzeker altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
- Wanneer de friteuse en/of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
- Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
- Verzeker dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
- Het elektrische component is met een veiligheidsuitschakeling uitgerust die verzekert dat het element alleen kan werken wanneer het correct op de friteuse geplaatst is.

VEILIGHEID

Thermische veiligheidsuitschakeling

Het toestel is uitgerust met een thermische veiligheidsuitrusting die het toestel uitschakelt in geval van een oververhitting.

Een oververhitting is mogelijk wanneer er geen of onvoldoende olie of vet in de friteuse is, of wanneer blokken vast vet in de friteuse gesmolten worden. Hierdoor wordt het verwarmingselement in de afgifte van warmte belemmerd.

Neem de volgende maatregelen wanneer de thermische veiligheidsuitschakeling het toestel uitgeschakeld heeft:

- Laat de olie of het vet afkoelen.
- Druk de resetknop aan de achterkant van het stuurpaneel met een kleine schroevendraaier voorzichtig in.

Nu kan het toestel opnieuw gebruikt worden.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar in het stuurpaneel verzekert dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer het betreffende element met een klik insluit.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50Hz

Vermogen: 2000W

PROBLEEMOPLOSSING

Het apparaat functioneert niet.

Probleemoplossing:

- Controleer de hoofdaansluiting.
- Controleer de stand van de thermostaat.

Probleemoplossing:

Controleer of het bedieningselement goed vast zit.



Andere mogelijke oorzaken:

Het apparaat is uitgerust met een **RESET knop**.

Dit voorkomt dat de friteuse per ongeluk ingeschakeld wordt.

Bescherming tegen oververhitting

- Wanneer u per ongeluk uw friteuse inschakelt als er geen olie of vet in zit, dan zal de oververhittingbescherming automatisch ingeschakeld worden. Het apparaat is niet meer gereed voor gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Alleen nadat het apparaat helemaal heeft kunnen afkoelen dient de RESET-knop aan de achterkant van het bedieningselement ingedrukt te worden om de friteuse weer te gebruiken. Gebruik een puntig voorwerp hiervoor.



GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

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

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

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Klantendienst:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

WAŻNE INFORMACJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzenia elektrycznego, powinno się postępować zgodnie z podstawowymi środkami bezpieczeństwa:

Czytaj wszystkie instrukcje.

1. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci od 0 do 8 roku życia. To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia tylko pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
2. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
3. Czyszczenie oraz obsługa tego urządzenia nie powinny być dokonywane przez dzieci.
4. Urządzenia przeznaczone do gotowania powinny być umieszczone na stabilnym podłożu z uchwytami (jeżeli są) ustawionymi w taki sposób, żeby uniknąć rozlania gorących płynów.
5. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przed producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę celem uniknięcia niebezpieczeństwa.
6. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z jedzeniem lub olejem, zobacz paragraf "czyszczenie i utrzymanie" znajdujący się w niniejszej instrukcji.
7. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach: kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; przez klientów hoteli, moteli i

podobnych placówek oferujących zakwaterowanie i posiłek.

8. W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, gwarancja wygasa ze skutkiem natychmiastowym. Producent/importer nie przyjmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi, nieostrożności podczas używania lub użytkowania niezgodnego z niniejszą instrukcją.
9. Produkt ten może być używany tylko zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
10. Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej. Jeżeli masz wątpliwości, co do obsługi produktu lub nie jesteś pewien o zgodności napięć skontaktuj się z autoryzowanym punktem obsługi urządzeń elektrycznych lub elektrykiem.
11. Gniazdko musi być tego samego typu co dołączona do przewodu wtyczka.
12. Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego! Nie jest przeznaczony do używania na otwartej przestrzeni.
13. Nie narażaj produktu na nadmierne zanieczyszczenie i wilgoć.
14. Inny, niż opisany tutaj, sposób użytkowania produktu może prowadzić do niebezpieczeństwa, takiego jak spięcie, pożar lub inne. Nie jest dozwolone jakiegokolwiek modyfikowanie tego produktu, a obudowa nie może być otwierana; w przeciwnym razie produkt nie będzie spełniał odpowiedniej klasy bezpieczeństwa.
15. Nigdy nie podłączaj lub odłączaj produktu mokrymi rękami.
16. Nigdy nie odłączaj wtyczki ciągnąc za przewód zasilający. Odłączaj trzymając zawsze za wtyczkę.
17. Podczas instalacji/czyszczenia upewnij się, że przewód elektryczny nie jest ściśnięty lub uszkodzony.

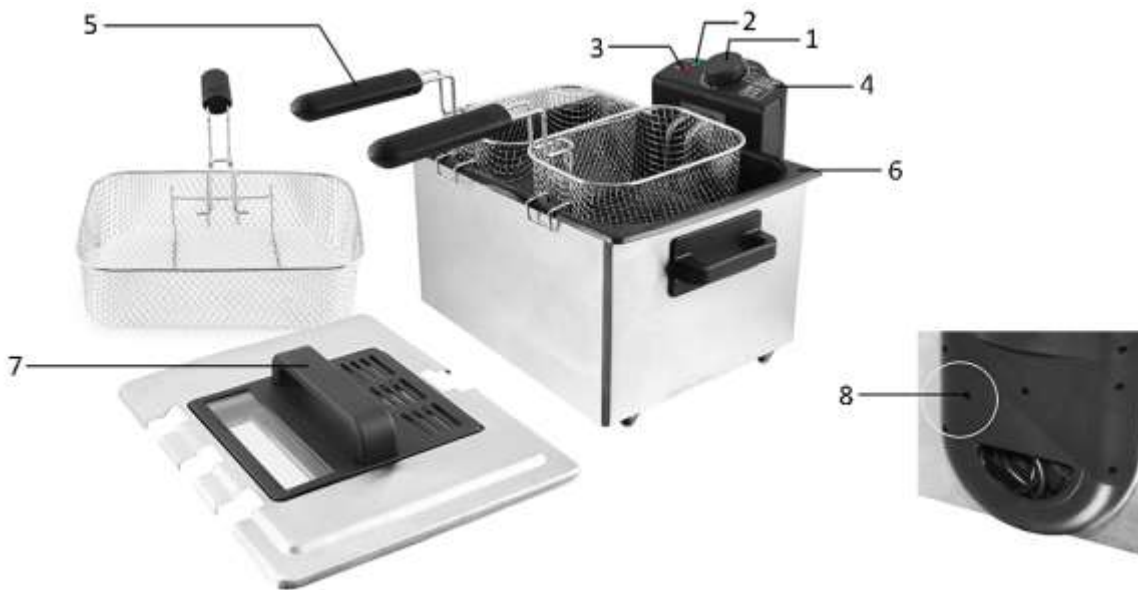
18. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i umożliwiał urządzeniu ostygnięcie: przed schowaniem go; przed czyszczeniem lub serwisowaniem; po użyciu; jeżeli nie zamierzasz go używać przez dłuższy okres czasu.
19. Czyść produkt lekko nawilżoną ścierką.
20. Nigdy nie wymieniaj uszkodzonego przewodu elektrycznego samodzielnie. W przypadku uszkodzenia lub wadliwego działania skontaktuj się z autoryzowanym punktem obsługi celem sprawdzenia, naprawy lub regulacji, do których wymagane są specjalne narzędzia.
21. Produkty podłączone do zasilania elektrycznego nie mogą być obsługiwane przez dzieci.
22. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci i nigdy nie pozostawiaj go bez nadzoru, gdy jest włączone.
23. Upewnij się, że przewód zasilający nie ma styczności z żadnymi elementami generującymi nadmierne ciepło.
24. Jeżeli nie możesz zapewnić bezpiecznego działania produktu, upewnij się, że jest on odłączony i nie używany ponownie. Bezpieczne użytkowanie tego urządzenia nie jest możliwe, gdy: produkt lub przewód zasilający są uszkodzone w jakikolwiek sposób; produkt nie działa; po dłuższym przechowywaniu w niesprzyjających warunkach; po ciężkim uszkodzeniu podczas transportu.
25. Nigdy nie zanurzaj urządzenia lub przewodu w wodzie lub innych cieczach.
26. Nigdy nie umieszczaj smażarki w rogu i pod łatwopalnymi materiałami takimi, jak zasłony, kredens itp.
27. Nie obsługuj urządzenia bez nadzoru; jeżeli musisz opuścić miejsce pracy, zawsze wyłączaj urządzenie lub wyjmuj wtyczkę z gniazdka (wyciągaj za wtyczkę, nie przewód).
28. Nie przesuwaj urządzenia, gdy tłuszcz jest ciekły/gorący.
29. Podczas używania nigdy nie zostawiaj urządzenia bez opieki.
30. Podczas używania trzymaj przykrywą dopasowaną na urządzeniu.
31. Do głębokiego smażenia zawsze używaj koszyka.

32. Przed użyciem należy się zawsze upewnić, czy zbiornik oleju jest suchy i czy nie ma w nim wody. Jeśli jest, wówczas ze zbiornika może wyprysnąć gorący olej, który może się zapalić i spowodować oparzenia osób, ponieważ olej i woda mają różne temperatury wrzenia.
33. Ostrzeżenie: Nigdy nie mieszaj tłuszczu i olei, gdyż smażarka może wykipieć; mieszanie różnych typów olei i tłuszczu jedno z drugim jest niebezpieczne.
34. Jeżeli smażarka zapali się, pod żadnym pozorem nie próbuj gasić płomieni wodą, połóż zamiast tego pokrywę i zduś płomień wilgotnym materiałem.
35. Urządzenie nie powinno być sterowane za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub innych systemów zdalnie sterowanych.
36. Urządzenie nie jest zaprojektowane do użytku komercyjnego.
37. 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.



38. Uwaga, gorąca powierzchnia.
OSTRZEŻENIE!! Nie wolno dotykać powierzchni używanego urządzenia. Powierzchnia może rozgrzewać się podczas pracy.

OPIS CZĘŚCI



1. Pokrętko termostatu
2. Zielona kontrolka temperatury
3. Czerwona kontrolka zasilania
4. Zdejmowany moduł sterujący z grzałką
5. Rączka kosza
6. Wyjmowany zbiornik wewnętrzny
7. Uchwyt przykrywki
8. Przycisk resetowania

PRZED UŻYCIEM

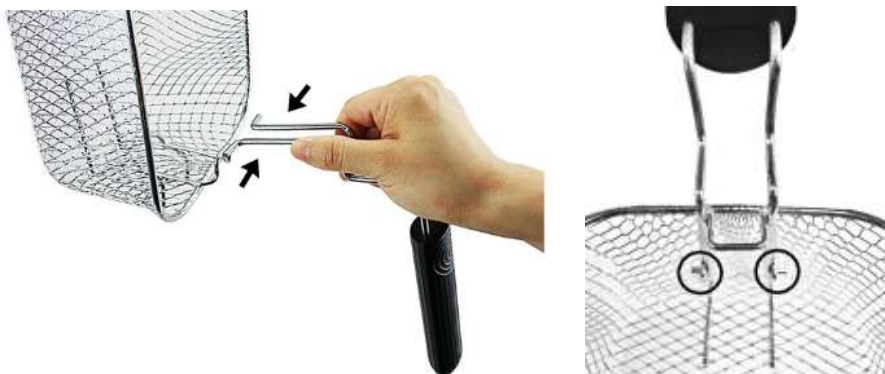
Przeczytaj najpierw wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem używania urządzenia i zachowaj je do użycia w przyszłości. Podłączaj to urządzenie tylko do uziemionego gniazdka.

Przed użyciem, usuń materiały pakujące. Następnie umyj akcesoria oraz wnętrze smażarki ciepłą wodą. Przed użyciem dokładnie wszystko osusz. Upewnij się, że elektryczne części pozostają suche. Smażadka wyposażona jest w regulowany termostat oraz lampy wskaźnikowe. "Otwarty" system smażenia zapewnia wspianiałe profesjonalne wyniki i łatwość czyszczenia.

Urządzenie może emitować niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach, gdy je włączysz po raz pierwszy. Jest to normalne i wkrótce się skończy.

JAK OBSŁUGIWAĆ SMAŻARKĘ

Aby przymocować uchwyt koszyka, wciśnij razem końcówki i włóż je do dwóch otworów w koszyku. Wciśnij uchwyt na prostokątnej, metalowej części koszyka. Prosimy upewnić się, że element jest mocno zamocowany.





- Nigdy nie włączaj smażarki bez oleju lub tłuszczu, gdyż może to uszkodzić urządzenie. Nie wlewaj także innych cieczy, np. wody lub innych substancji do smażarki.
- Umieść smażarkę na suchej i stabilnej powierzchni.
- Ponieważ smażarka nagrzewa się podczas korzystania, upewnij się, że nie znajduje się w pobliżu innych obiektów.
- Zdejmij pokrywę ze smażarki i wyjmij akcesoria.
- Napełnij smażarkę odpowiednią ilością oleju lub ciekłego tłuszczu. W tym typie smażarki można używać tylko ciekłego tłuszczu. Upewnij się, że jest wypełniona do poziomu nie mniejszego niż minimalny i nie większego niż maksymalny, zgodnie z oznaczeniami wewnątrz urządzenia. Nigdy nie mieszaj tłuszczu i olei, gdyż smażarka może wykipieć; mieszanie różnych typów olei i tłuszczu jedno z drugim jest niebezpieczne.
- Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego kontaktu; zapali się czerwona kontrolka zasilania.
- Ustaw pokrętko termostatu na żądaną temperaturę, odpowiednią do produktu, który będzie smażyony. Patrz tabela temperatur.
- Kontrolka temperatury zapali się na zielono. Olej lub tłuszcz zostanie podgrzany do odpowiedniej temperatury w ciągu 10-13 minut.
- Użyj uchwytu, aby umieścić koszyk w smażarce.
- Umieść produkty do smażenia w koszyku. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść w koszyku suche produkty.
- Umieść koszyk powoli w oleju, aby uniknąć nadmiernego wytwarzania się piany. Pamiętaj, by zawsze włożyć z powrotem pokrywę na frytkownicę po zanurzeniu koszyków w tłuszczu.
- Lampka wskaźnikowa zgaśnie, gdy temperatura, którą wybrano zostanie osiągnięta. Zawsze czekaj do momentu osiągnięcia wybranej temperatury. Aby utrzymać olej w określonej temperaturze, termostat będzie w powtarzający się sposób włączać i wyłączać wraz z lampką wskaźnikową.
- Po osiągnięciu czasu smażenia, unieś koszyk.
- Po usmażeniu, pozwól aby produkt odkapał olej, **nigdy nie potrząśnij koszykiem.**
- Ustaw pokrętko termostatu na najniższą temperaturę (przekręć pokrętko termostatu do końca w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara).
- Odłącz wtyczkę z gniazdka.
- Opłucz uchwyt i koszyk po użyciu, następnie dokładnie wysusz.
- Gdy smażarka całkowicie ostygnie, możesz umieścić koszyk w urządzeniu i schować je. Przechowuj smażarkę z zamkniętą pokrywą, w suchym i ciemnym miejscu. W ten sposób możesz pozostawić olej i koszyk wewnątrz smażarki podczas przechowywania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Maksymalna ilość składników w dużym koszyku to 1300 gramów.
- Przy używaniu dwóch małych koszyków można włożyć do każdego z nich maksymalnie 700 gramów.
- Jeśli chcesz smażyć zamrożone potrawy, należy wkładać maksymalnie 75% powyższych ilości.
- Zawsze usuwaj nadmiar lodu z zamrożonych produktów przed smażeniem.
- Przy smażeniu frytek ze świeżych ziemniaków: wysusz frytki po umyciu, by woda nie dostała się do oleju.

TABELA SMAŻENIA

Ta tabela pokazuje ilości produktów spożywczych, wymaganą temperaturę oraz czas smażenia. Jeżeli instrukcje na opakowaniu są różne od tych w niniejszej tabeli, powinno się przestrzegać instrukcji z opakowania.

Temperatura	Typ produktu	Maksymalna ilość na cykl		Czas smażenia (minuty)	
		Świeży	Głęboko zamrożony	Świeży lub rozmrożony	Głęboko zamrożony
160°C	Frytki domowej roboty (pierwszy cykl smażenia)	600g	--	9-10	--
	Świeża ryba	500g	--	10-12	--
170°C	Skrzydółka z kurczaka	10-12	12-13	10-12	12-13
	Krokiety serowe	10	9	9-10	10-12
	Małe placki ziemniaczane	--	9	--	9-10
	Smażone warzywa (pieczarki, kalafior)	10-12	--	2-3	--
	Frytki domowej roboty (drugi cykl smażenia) maks. 175°C	600g	--	9-10	--
180°C	Głęboko zamrożone frytki maka. 175°C	--	550g	--	5-6
	Sajgonki	7	8	7-8	9-10
	Nuggety z kurczaka	10	12	3-4	4-5
	Mini przekąski	10-12	10	3-4	4-5
	Kulki mięsne (małe)	8-10	--	3-4	4-5
	Paluszki rybne	8-10	8	3-4	4-5
	Małże	15-20	15	3-4	4-5
	Panierowane krążki kalmarów	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba w panierce	10-12	10	3-4	4-5
	Krewetki	10-12	10	3-4	4-5
190°C	Krążki z jabłek	5	--	3-4	--
	Frytki ziemniaczane	600g	550g	3-4	5-6
	Plastry bakłażana	600g	--	3-4	--
	Krokiety ziemniaczane	5	4	4-5	6-7
	Krokiety mięsne/rybne	5	4	4-5	6-7
	Pączki	4-5	--	5-6	--
	Pieczony camembert (w panierce)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

WYMIANA OLEJU

Upewnij się, że smażarka oraz olej całkowicie ostygły przed przystąpieniem do wymiany oleju. Wymieniaj olej regularnie. Jest to z pewnością wymagane, gdy olej stanie się ciemny lub wydziela inny zapach. W każdym przypadku wymień olej raz na 10 użyć. Wymień od razu cały olej; nie mieszaj starego i nowego oleju. Zużyty olej jest zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj do zwykłego kosza na śmieci; postępuj zgodnie z wytycznymi komunalnymi dot. zbierania odpadów w twoim miejscu zamieszkania.

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

- Czyść smażarkę regularnie wewnątrz i na zewnątrz.
- Czyść zewnętrzną część smażarki wilgotną ścierką i wysusz miękką suchą ścierką.
- Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących lub ostrej gąbki.
- Koszyk oraz uchwyt mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem dobrze wysusz.
- Podczas wymiany oleju możesz także wyczyścić wnętrze smażarki. Opróżnij smażarkę i wyczyść najpierw wnętrze przy pomocy papierowego ręcznika, a następnie przy pomocy ściereki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń. Następnie wytrzyj wilgotną ścierką i pozwól dokładnie wyschnąć.
- Wszystkie elementy, z wyjątkiem elementów elektrycznych, mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z płynem. Przed użyciem dokładnie osusz.
- Mycie w zmywarce nie jest zalecane.

WSKAZÓWKI

- Zawsze umieszczaj smażarkę na stabilnej powierzchni i trzymaj łatwopalne materiały z dala.
- Upewnij się, że smażarka nie znajduje się w pobliżu lub na włączonej gorącej płycie.
- Przed użyciem smażarki, musi ona być wypełniona wymaganą ilością oleju lub tłuszczu.
- Nigdy nie używaj smażarki bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.
- Nigdy nie przenoś smażarki, gdy jest używana. Olej staje się bardzo gorący i może dojść do oparzenia. Poczekaj aż olej ostygnie przed przeniesieniem smażarki.
- Ta smażarka jest chroniona urządzeniem zabezpieczającym przed przegrzaniem, które wyłącza jednostkę automatycznie, gdy jest przegrzana.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Podczas użytkowania nigdy nie zostawiaj smażarki bez nadzoru. Zawsze upewnij się, że dzieci są bezpieczne, gdy znajdują się w pobliżu smażarki.
- Gdy smażarka lub przewód są uszkodzone, muszą być naprawione przez profesjonalny serwis.
- Nie próbuj naprawić urządzenia samodzielnie, albo wymieniać uszkodzony przewód. Wymaga to specjalnych narzędzi.
- Upewnij się, aby nie uszkodzić elementu grzejącego. (Nie zginaj i nie powoduj wgłęć.)
- Komponent elektryczny wyposażony jest w bezpiecznik, który sprawia, że element grzewczy może funkcjonować tylko wtedy, gdy jest on prawidłowo umieszczony w smażarce.

BEZPIECZEŃSTWO

Odłączenie grzania

W przypadku przegrzania, urządzenie wyłączy smażarkę. Może się tak stać, gdy smażarka nie jest wypełniona wystarczającą ilością oleju lub tłuszcz w postaci stałej jest topiony w smażarce. W przypadku roztopienia tłuszczu w stałej postaci. Gdy stosuje się tłuszcz w stałej postaci, elementy grzewcze nie są w stanie rozprzecznić wystarczająco szybko gorąca. Jeżeli smażarka wyłączy się z powodu przegrzania, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Pozwól, aby olej lub tłuszcz ostygł.
- Ostrożnie wciśnij (przełącznik resetu) z tyłu elementu kontrolującego przy pomocy małego śrubokrętu.

Smażarka jest gotowa do ponownego użycia.

Przełącznik bezpieczeństwa

Przełącznik bezpieczeństwa w elemencie kontrolnym zapewnia, że element grzewczy może być włączony tylko, gdy element kontrolny zablokuje się poprzez kliknięcie.

Dane Techniczne

Napięcie robocze: 220-240V~ 50Hz

Moc: 2000W

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie nie działa

Rozwiązywanie problemów:

- Sprawdź połączenie z gniazdkiem.
- Sprawdź pozycję termostatu.

Rozwiązywanie problemów:

Sprawdź, czy element kontrolny znajduje się prawidłowo na swoim miejscu.



Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie jest wyposażone w przycisk **RESET**.

Zapobiega to nieumyślnemu włączeniu grzałki.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli przez pomyłkę włączysz smażarkę, gdy nie ma w niej oleju lub tłuszczu, ochrona przed przegrzaniem zostanie automatycznie uruchomiona. Urządzenie nie może być użyte. Odłącz smażarkę od prądu.
- Tylko po pozostawieniu urządzenia do całkowitego ostygnięcia można użyć przycisku RESET w tylnej części elementu kontrolnego, aby ponownie móc używać smażarki. Do tego celu użyć przedmiotu z końcówką w kształcie punktu.



GWARANCJA I SERWIS KONSUMENTCKI

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

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

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

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Deutschland GmbH (nie adres serwisowy)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Niemcy

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании электроприборами всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

Прочитайте все инструкции.

1. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под контролем и были проинструктированы на предмет использования прибора безопасным образом и осознают потенциальную опасность.
2. Очищение и доступное пользователю техническое обслуживание должно производиться детьми старше 8 лет, и происходить только под присмотром взрослых.
3. Держите прибор и его шнур в недоступном для детей месте, если их возраст менее 8 лет.
4. Кухонная бытовая техника должна быть размещена в устойчивой позиции с ручками (если есть), чтобы избежать утечки горячих жидкостей.
5. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными представителями, во избежание.
6. Что касается инструкций по очистке поверхностей, которые контактируют с пищей, пожалуйста, обратитесь к пункту “ОЧИЩЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ” руководства.
7. Данный прибор предназначен для использования в быту и в подобных условиях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие среды; фермерские дома; могут быть использованы клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых типах подобных помещений.
8. В случае несоблюдения инструкций, указанных в данном руководстве по эксплуатации, гарантия на прибор считается недействительной. Производитель/импортер не несет ответственности за ущерб,

причиненный в результате несоблюдения инструкций, указанных в данном руководстве, неосторожного использования или использования прибора, не как указано в настоящем руководстве.

9. Данный прибор может использоваться только в соответствии с информацией, напечатанной на его заводской табличке.
10. Убедитесь, что электропитание в вашей стране соответствует информации, указанной на заводской табличке. Если у вас есть сомнения относительно способа эксплуатации прибора или вы не уверены в соответствии указанных на табличке данных с электропитанием в вашей стране, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным электриком / сервисным центром.
11. Розетка должна быть спроектирована таким образом, чтобы вилка подходила к ней.
12. Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Он не предназначен для использования на открытом воздухе.
13. Пожалуйста, не допускайте попадания на прибор чрезмерного количества влаги и грязи.
14. Любой иной способ эксплуатации прибора, кроме описанного в настоящем руководстве, приведет к таким опасностям, как короткое замыкание, пожар или иное. Запрещается вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора, а также открывать корпус прибора. В противном случае прибор больше не будет соответствовать своему классу безопасности.
15. Никогда не подключайте или не отключайте вилку прибора влажными руками.
16. Никогда не отключайте вилку от сети, потянув за кабель питания. Всегда отключайте прибор, потянув за вилку.
17. Во время установки или чистки прибора, пожалуйста, обратите внимание, чтобы кабель питания не был сдавлен или поврежден.

18. Всегда отключайте прибор от сети и давайте ему остыть до комнатной температуры перед хранением, чисткой или техническим обслуживанием, а также, если вы не собираетесь использовать прибор в течение длительного времени.
19. Очищайте прибор слегка влажной тканью.
20. Никогда самостоятельно не заменяйте поврежденный кабель питания. В случае повреждения кабеля питания или в случае его неисправности обратитесь к авторизованному электрику либо в сервисный центр для диагностики, ремонта или регулировки, поскольку для этого могут потребоваться специальные инструменты.
21. Приборы, работающие от электрической сети, не должны быть доступны детям.
22. Храните прибор в недоступном для детей месте и никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
23. Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с частями, которые выделяют чрезмерное тепло.
24. Если вы предполагаете, что безопасная эксплуатация прибора более невозможна, пожалуйста, убедитесь, что прибор отключен от электрической сети и более не используется. Безопасная эксплуатация прибора невозможна в следующих случаях: прибор или кабель питания повреждены, прибор не работает, после длительного хранения в неблагоприятных условиях, при получении сильных повреждений при транспортировке.
25. Никогда не погружайте вилку или прибор в воду или иные жидкости.
26. Никогда не помещайте фритюрницу в углы, а также под легковоспламеняющиеся материалы, такие как занавески, шкафы и т. д.
27. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если вы уходите, обязательно отключайте прибор

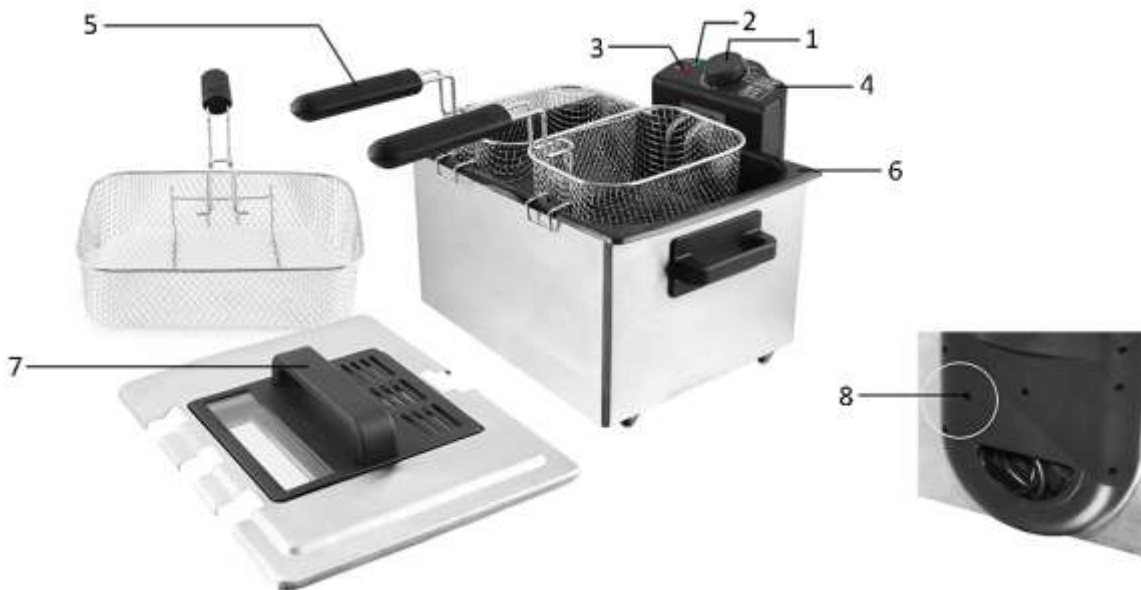
либо вынимайте вилку из розетки (всегда тяните только за вилку, а не за кабель).

28. Не перемещайте устройство, когда масло горячее.
29. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
30. Держите крышку прибора плотно закрытой во время использования.
31. Пожалуйста, всегда используйте корзину для жарки во фритюре.
32. Всегда проверяйте, чтобы масляный бак был сухим и без воды перед использованием. В противном случае масло может выплеснуться из чащи, так как у масла и воды разная температура кипения.
33. Предупреждение: Никогда не смешивайте жиры и растительные масла, поскольку фритюрница может разлиться, даже смешивание различных видов растительного масла или жира друг с другом опасно.
34. В случае, если фритюрница загорится, никогда не пытайтесь потушить пламя водой, вместо этого замените крышку и затушите пламя влажной тканью.
35. Устройством нельзя управлять с помощью внешнего таймера или отдельной системы с дистанционным управлением.
36. Данное устройство не предназначено для коммерческого использования.
37. Если используется удлинитель, он должен соответствовать потребляемой мощности прибора, в противном случае может произойти перегрев удлинителя и/или вилки. Так есть риск зацепить кабель и получить травму. Будьте осторожны, чтобы избежать опасных ситуаций.



38. **Осторожно, горячая поверхность.**
ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, не прикасайтесь к поверхности во время использования, температура доступных поверхностей может быть высокой.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



1. Термостат
2. Зеленый индикатор температуры
3. Красный индикатор питания
4. Съёмный блок управления с нагревательным элементом
5. Ручка корзины
6. Съёмный внутренний бак
7. Ручка крышки
8. Кнопка сброса

ДО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

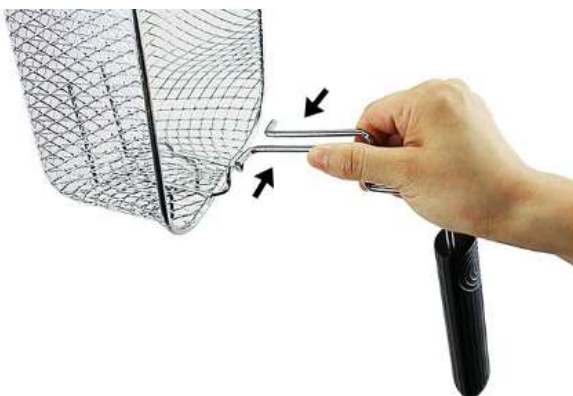
Сначала прочитайте все инструкции перед использованием и сохраните для дальнейшего использования. Подключайте прибор только к заземленной розетке.

Перед первым использованием удалите упаковочные материалы. Затем вымойте аксессуары и внутренний бак в теплой воде. Хорошо высушите их перед использованием. Убедитесь, что электрические части остаются сухими. Фритюрница оснащена регулируемым термостатом и индикаторными лампами. «Открытая» система жарки обеспечивает превосходные профессиональные результаты и легкую очистку.

При первом включении прибор может выделять немного дыма и характерный запах. Это нормально и скоро остановится.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ФРИТЮРНИЦЕЙ

Чтобы закрепить ручку на корзине, прижмите концы вместе и вставьте концы в два круга внутри корзины. Нажмите на ручку на прямоугольной металлической части корзины. Убедитесь, что она плотно прилегает.





1. Никогда не включайте фритюрницу без масла или жира, так как это может повредить машину. Кроме того, не помещайте в кастрюлю другие жидкости, такие как вода или другие вещества.
2. Поместите фритюрницу на сухую, устойчивую поверхность.
3. Так как фритюрница становится горячей во время использования, убедитесь, что она не находится слишком близко к другим объектам.
4. Снимите крышку с фритюрницы и выньте аксессуары.
5. Заполните фритюрницу необходимым количеством масла или жидкого жира. Только жидкий жир может быть использован в этом типе фритюрницы. Убедитесь, что он заполнен не ниже минимального уровня и не выше максимального уровня, указанного на внутренней стороне прибора. Никогда не смешивайте жиры и масла, так как фритюрница может пролиться, даже смешивание различных видов масла и жира друг с другом опасно.
6. Подключите вилку питания к подходящей розетке; загорится красный индикатор.
7. Установите термостат на необходимую температуру, которая подходит для того, что вы жарите. Обратитесь к таблице температур.
8. Индикатор контроля температуры горит зеленым цветом. Масляный жир нагревают до необходимой температуры в течение 10-13 минут.
9. Используйте ручку, чтобы поместить корзину во фритюрницу.
10. Поместите продукты, которые должны быть обжарены во фритюзе, в корзину. Для достижения наилучшего результата, положите сухие продукты в корзину.
11. Опустите корзину в масло медленно, чтобы предотвратить чрезмерное образование пузырей. Всегда не забывайте закрывать прибор крышкой после того, как опустите корзины в жир.
12. Индикатор погаснет, когда будет достигнута выбранная температура. Всегда ждите, пока не будет достигнута выбранная температура. Чтобы сохранить масло при выбранной температуре, термостат постоянно включается и выключается, а также индикатор.
13. По истечении времени жарки снова поднимите корзину.
14. После жарки дайте продукту высохнуть, никогда не встряхивайте корзину.
15. Установите термостат на самый низкий уровень (поверните термостат полностью против часовой стрелки.)
16. Выньте вилку из розетки.
17. Промойте ручку и корзину после использования и тщательно высушите.
18. После того, как фритюрница полностью остынет, вы можете заменить корзину в приборе и хранить ее. Храните фритюрницу с закрытой крышкой в темном, сухом месте. Таким образом, вы можете оставить масло и корзину во фритюрнице при хранении.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

- При использовании большой корзины максимальный вес продуктов должен составлять 1300 грамм.
- При использовании двух маленьких корзин, максимальный вес продуктов должен составлять по 700 грамм для каждой корзины.
- В случае, если вы собираетесь готовить замороженные продукты, используйте максимально 75% от вышеуказанного количества.
- Перед жаркой всегда удаляйте излишки льда с замороженных продуктов.
- При использовании картофеля фри, приготовленного из свежего картофеля: высушите картофель после мытья, чтобы вода не попала в масло.

ТАБЛИЦА ОБЖАРИВАНИЯ

В этой таблице указаны количество пищевых продуктов, необходимая температура и время жарки. Если инструкции на упаковке продукта должны отличаться от значений, приведенных в этой таблице, то следует следовать инструкциям на упаковке.

Температура	Тип продукта	Максимальное количество на цикл		Время обжаривания (в минутах)	
		Свежий	Глубокой заморозки	Свежий или разморожен.	Глубокой заморозки
160°C	Домашние чипсы (первый цикл жарки)	600 г	--	9-10	--
	Свежая рыба	500 г	--	10-12	--
170°C	Куриные крылышки	10-12	12-13	10-12	12-13
	Сырные крокеты	10	9	9-10	10-12
	Маленькие картофельные оладьи	--	9	--	9-10
	Жареные овощи (грибы, цветная капуста)	10-12	--	2-3	--
	Домашние чипсы (второй цикл жарки) макс.175°C	600 г	--	9-10	--
	Чипсы глубокой заморозки макс.175°C	--	550 г	--	5-6
180°C	Спринг-роллы	7	8	7-8	9-10
	Куриные нагетсы	10	12	3-4	4-5
	Мини закуски	10-12	10	3-4	4-5
	Фрикадельки (маленькие)	8-10	--	3-4	4-5
	Рыбные палочки	8-10	8	3-4	4-5
	Мидии	15-20	15	3-4	4-5
	Покрытые кольца кальмара	10-12	10	3-4	4-5
	Рыба в кляре	10-12	10	3-4	4-5
	Креветки	10-12	10	3-4	4-5
Яблочные кольца	5	--	3-4	--	
190°C	Картофельные чипсы	600 г	550 г	3-4	5-6
	Баклажаны кружочками	600 г	--	3-4	--
	Картофельные крокеты	5	4	4-5	6-7
	Мясные / рыбные крокеты	5	4	4-5	6-7
	Пончики	4-5	--	5-6	--
	Запеченный камамбер (в панировке)	2-4	--	2-3	--
	Кордон блю	2	--	4-5	--
Венский шницель	2	--	3-4	--	

ЗАМЕНА МАСЛА

Перед заменой масла убедитесь, что фритюрница и масло полностью остыли. Регулярно заменяйте масло. Это определенно необходимо, если масло становится темным или приобретает другой запах. В любом случае, меняйте масло один раз после каждого 10го использования. Замените масло все сразу; не смешивайте старое и новое масло. Использованное масло является бременем для окружающей среды. Не выбрасывайте его на обычную мусорную корзину, следуйте локальным правилам утилизации.

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Регулярно чистите фритюрницу как внутри, так и снаружи.
2. Очистите внешнюю часть фритюрницы влажной тканью и высушите мягкой чистой тканью.
3. Никогда не используйте абразивные чистящие средства или губки.
4. Корзину и ручку можно мыть в теплой мыльной воде. Хорошо высушите перед повторным использованием.
5. При замене масла вы также можете очистить внутреннюю часть фритюрницы. Опустошите фритюрницу и сначала очистите внутри бумажным полотенцем, а затем тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите их влажной тканью и дайте им высохнуть.
6. Все компоненты, за исключением электрических частей, могут быть очищены в теплой мыльной воде. Тщательно высушите перед использованием.
7. Мыть в посудомоечной машине не рекомендуется.

ПОДСКАЗКИ

1. Всегда устанавливайте фритюрницу на устойчивую поверхность и держите все горючие материалы подальше.
2. Убедитесь, что фритюрница не находится рядом с включенной плитой или на ней.
3. Перед использованием фритюрницы ее необходимо заполнить необходимым количеством масла или жира.
4. Никогда не используйте фритюрницу без масла или жира, так как это может повредить устройство.
5. Никогда не перемещайте фритюрницу во время использования. Масло становится очень горячим, и вы можете обжечься. Подождите, чтобы переместить фритюрницу, пока масло не остынет.
6. Эта фритюрница защищена с термальным предохранительным устройством, которое переключает машину автоматически, если оно перегревы.
7. Никогда не погружайте устройство в воду.
8. Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра во время использования. Всегда обеспечивайте безопасность детей, если они находятся рядом фритюрница.
9. Если фритюрница и/или шнур повреждены, они должны быть отремонтированы отделом профессионального обслуживания.
10. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство или заменить поврежденный шнур. Для этого требуются специальные инструменты.
11. Всегда проверяйте, что вы не повредили нагревательный элемент. (Не сгибайте и не вдавливайте.)
12. Электрический компонент оснащен предохранительным выключателем, который гарантирует, что нагревательный элемент может функционировать только при правильном размещении элемента на фритюрнице.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Предохранительный тепловой выключатель

В случае перегрева тепловой выключатель отключит фритюрницу. Это может произойти, если фритюрница не заполнена достаточным количеством масла, или твердый жир для жарки расплавлен во фритюрнице.

В случае твердого жира нагревательный элемент не может излучать произведенное тепло достаточно быстро. Если предохранительный тепловой выключатель отключает фритюрницу, выполните следующие действия:

- Дайте маслу или жиру остыть.
- Осторожно нажмите (переключатель сброса) на задней части элемента управления с помощью небольшой отвертки. Фритюрница снова готова к использованию.

Аварийный выключатель

Защитный выключатель в элементе управления обеспечивает включение нагревательного элемента только тогда, когда элемент управления блокируется щелчком.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий диапазон: 220-240V ~ 50Hz

Мощность: 2000W

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Прибор не работает

Решение:

- Проверьте основные разъемы.
- Проверьте позицию термостата.

Убедитесь, что элемент управления установлен правильно



Другие возможные случаи:

Устройство оснащено кнопкой RESET (ПЕРЕЗАГРУЗКА).

Это предотвращает случайное включение нагревателя.

Защита от перегрева

- Если вы случайно включили фритюрницу, когда в ней нет масла или жира, автоматически включается защита от перегрева. Прибор больше не готов к использованию. Отключите фритюрницу.
- Только после того, как устройство оставлено для полного остывания, кнопка RESET на задней панели чтобы снова использовать фритюрницу, используйте управляющий элемент. Пожалуйста, используйте заостренный предмет для этой цели.



ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Перед поставкой наши приборы подвергаются строгому контролю качества. Если, несмотря на все меры предосторожности, во время производства или транспортировки произошло повреждение, пожалуйста, верните устройство вашему дилеру. В дополнение к правам, установленным Законодательством, покупатель имеет возможность требовать следующей гарантии:

На приобретенное устройство мы предоставляем гарантию 2 год, начиная со дня продажи. Если у вас есть дефектный продукт, вы можете сразу вернуть его в пункт покупки.

Дефекты, возникающие в результате неправильного обращения с устройством, а также неисправности, вызванные вмешательством и ремонтом третьих лиц или установкой неоригинальных деталей, не покрываются настоящей гарантией. Всегда храните квитанцию, без квитанции вы не можете претендовать на какую-либо форму гарантии. В случае ущерба, вызванного несоблюдением инструкции по эксплуатации – гарантия аннулируется, если это приведет к косвенным повреждениям, в этом случае производитель не несет ответственность. Мы также не несем ответственности за материальный ущерб или телесные повреждения, вызванные неправильным использованием или неправильным выполнением инструкции по эксплуатации. Повреждение аксессуаров не означает бесплатную замену всего прибора. В таком случае, пожалуйста, свяжитесь с нашим отделом обслуживания. Разбитое стекло или поломка пластиковых деталей всегда подлежат оплате. Дефекты расходных материалов или деталей, подверженных износу, а также чистка, техническое обслуживание или замена указанных деталей не покрываются гарантией и подлежат оплате.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

Эта маркировка указывает на то, что данный продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого удаления отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных

ресурсов.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Служба поддержки клиентов:

Тел.: +49 (0) 3222 1097 600

Эл. почта: info.de@emerio.eu