

emerio®

DF-120482.3



Deep fryer (EN)

Friteuse (DE)

Friteuse (FR)

Fritös (SE)

Friteuse (NL)

Friteerauskeitin (FI)

Cvrtnik (SI)

Fritőz (HU)

Fritéza (SK)

Fritéza (CZ)

Friteza (HR)

Friteuză (RO)

Smażarka (PL)

Фритюрница (RU)

EAC CE

English

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

1. This appliance 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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.

7. 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.
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
23. 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).

24. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
25. Please always use the frying basket for deep-frying.
26. 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.
27. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Also never mix various types of oil and fat with one another.
28. 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.
29. WARNING!!



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

German

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
4. Kochgeräte sollten standsicher und mit den Griffen (sofern vorhanden) so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten vergossen werden können.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich

qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

6. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
7. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.

17. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
18. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
19. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
20. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
22. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
23. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
24. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
25. Verwenden Sie zum Frittieren bitte immer den Frittierkorb.
26. 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.
27. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überlaufen könnte. Vermischen Sie außerdem niemals verschiedene Öl- und Fettarten miteinander.
28. Falls das Frittierfett zu brennen beginnt, versuchen Sie unter keinen Umständen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Setzen Sie stattdessen den Deckel auf und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
29. **WARNUNG!**



Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

French

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil 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. Gardez l'appareil et sa corde hors de la 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. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de

magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.

7. 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.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
13. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
15. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
16. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.

18. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
19. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
20. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
21. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
22. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
23. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
24. Ne déplacez pas l'appareil quand la graisse est liquide/chaude.
25. Utilisez toujours le panier à friture pour frire.
26. 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.
27. Avertissement : Ne mélangez jamais de la graisse solide et de l'huile, car la friteuse risque de déborder. Ne mélangez pas non plus différents types d'huiles ou de graisses.
28. Si la friteuse s'enflamme, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau, au contraire, refermez le couvercle et étouffez les flammes avec un chiffon mouillé.
29. **AVERTISSEMENT !!**



Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

Swedish

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat får inte användas av barn från 0 till 8 år. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt om de är under konstant tillsyn. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
4. Matlagningsapparater bör placeras i ett stabilt läge via handtagen (om några) och positioneras på ett sådant sätt att spill av heta vätskor kan undvikas.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.

7. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
8. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
9. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
18. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
22. Rengör själva produkten med en något fuktad trasa.
23. Använd inte maskinen utan tillsyn. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller dra ut strömkontakten från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i kabeln).

24. Flytta inte enheten när fett är flytande/hett.
25. Använd endast fritöskorgen för fritering.
26. 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.
27. Varning! Blanda aldrig fett och oljor eftersom fritösen kan rinna över. Blanda aldrig olika typer av olja och fett med varandra.
28. Om fritösen börjar brinna, försök inte under några omständigheter att släcka elden med vatten, sätt istället på locket och kväv lågorna med en fuktig trasa.
29. VARNING!



Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

Dutch

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar mits zij voortdurend onder supervisie staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysische, zintuiglijke of mentale beperkingen, of die het ontbreekt aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
2. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.
4. Kookgerei moet op een stabiele manier met de handgrepen (indien aanwezig) gepositioneerd worden om het spillen van hete vloeistoffen te voorkomen.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.

6. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
7. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
8. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
14. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
15. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
16. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.

18. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
19. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
20. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
21. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
22. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
23. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
24. Beweeg of verplaats het apparaat niet als het vet vloeibaar/heet is.
25. Gebruik alstublieft altijd de frituurmand om te frituren.
26. 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.
27. Waarschuwing: Meng nooit vet en olie, aangezien de friteuse hierdoor over kan lopen. Meng ook nooit verschillende soorten olie en vet met elkaar.
28. Als de friteuse vlam mocht vatten, mag u absoluut nooit proberen, de vlammen met water te blussen. In plaats daarvan plaatst u het deksel erop en probeert u de vlammen te doven door ze met een vochtige doek zuurstof te onttrekken.
29. **WAARSCHUWING!!**



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

Finnish

TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu 0–8-vuotiaiden lasten käyttöön. Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan jatkuvasti. Henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, voivat käyttää laitetta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
4. Keittolaitteet on asetettava vakaalle alustalle ja kahvat (jos on) käännettyinä siten, että vältetään kuumien nesteiden kaatuminen.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
6. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön ja vastaaviin käyttöihin, kuten: henkilöstökeittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilat;

hotellien, motellien ja muiden asuntolatyyppeiden tilojen asiakastilat; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.

7. Lisätietoa ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa "Puhdistaminen ja kunnossapito".
8. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
9. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
10. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
11. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
12. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
13. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
14. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
15. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
16. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloita tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
17. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
18. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
19. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
20. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
21. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
22. Puhdista itse laite hieman kostealla liinalla.
23. Älä käytä konetta ilman valvontaa. Jos sinun täytyy poistua työpaikalta, kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta (vedä pistokkeesta, älä johdosta).
24. Älä siirrä laitetta, kun rasva on nestemäistä/kuumaa.
25. Käytä friteerausessa aina friteerauskoria.

26. Varmista aina ennen käyttöä, että öljysäiliö on kuiva, eikä siinä ole vettä. Jos näin ei ole, kuuma öljy voi syöksähtää ulos säiliöstä ja aiheuttaa henkilövahinkoja, sillä öljyllä ja vedellä on erilainen kiehumislämpötila.
27. Varoitus: Älä sekoita rasvoja ja öljyjä, sillä friteerauskeitin saattaa roiskua yli. Älä koskaan myöskään sekoita erityyppisiä öljyjä ja rasvoja keskenään.
28. Jos friteerauskeitin syttyy tuleen, älä missään tapauksessa yritä sammuttaa tulta vedellä. Laita sen sijaan kansi päälle ja tukahduta liekit kostealla liinalla.
29. VAROITUS!!



Älä koske kuumiin pintoihin käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.

VARNOSTNA OPOZORILA

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

V primeru poškodb zaradi nespoštovanja te navodil za uporabo, postane garancija neveljavna. Proizvajalec/Uvoznik ne odgovarja za poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo in zaradi malomarnosti pri uporabi, ki ni skladna z navodili za uporabo.

1. Otroci od 0 do 8 let ne smejo uporabljati te naprave. Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 leta starosti dalje, če so pod stalnim nadzorom. Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pod nadzorom ter so poučene o uporabi naprave na varen način in se zavedajo morebitnih nevarnosti.
2. Napravo in njen priključni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
3. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja.
4. Naprave za kuhanje je treba namestiti v stabilen položaj, ročaje (če obstajajo) pa obrniti tako, da se prepreči razlitje vročih tekočin.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik, da se preprečijo nevarnosti.
6. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvih ali v podobne namene, kot na primer v kuhinjah za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in drugih vrstah prenočišč ter polpenzionov.

7. V zvezi z navodili za čiščenje površin, ki so prišle v stik s hrano ali z oljem, prosimo preberite odstavek "Čiščenje in vzdrževanje" teh navodil.
8. Ta naprava ni namenjena za uporabo preko zunanega merilca časa ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
9. Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, če se napetost električnega omrežja ujema z navedbami na tipski tablici naprave.
10. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, povlecite vtič iz vtičnice.
11. Pozorni bodite, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
12. Naprave in električnega vtiča ne potopite v vodo ali v druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
13. Ko naprave ne uporabljate, povlecite vtič iz vtičnice. Ne vlecite za kabel.
14. Naprave ne primite, če vam je padla v vodo. Priključni kabel izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo pošljite pooblaščenem serviserju za popravilo.
15. Električni vtič ne izvlecite iz vtičnice, če imate mokre roke, prav tako ga ne vtaknite v vtičnico.
16. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja naprave, ali jo poskusite sami popraviti. Lahko vas strese elektrika.
17. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
18. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.
19. Napravo uporabljajte samo v njen namen.
20. Kabla ne ovijte okoli aparata in ga tudi ne prepogibajte.
21. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, s katere ne more pasti.
22. Napravo očistite z rahlo vlažno krpo.
23. Naprave ne uporabljajte brez nadzora. Če zapustite prostor, vedno izklopite napravo oziroma povlecite vtič iz vtičnice (povlecite za vtič, ne za kabel).
24. Nikada ne upotrijebite uređaj bez nadzora.
25. Za cvrtje vedno uporabljajte košaro za cvrtje.

26. Pred uporabo se vedno prepričajte, da je posoda za olje suha in brez ostankov vode. V nasprotnem primeru bi lahko vroče olje brizgnilo iz posode ter opeklo in poškodovalo ljudi v bližini, saj imata olje in voda različni vrelišči.
27. Opozorilo: nikoli ne mešajte maščob in olj, saj lahko pride do razlivanja iz cvrtnika. Prav tako med seboj nikoli ne mešajte različnih vrst olj in maščobe.
28. Če se cvrtnik vname, plamenov pod nobenim pogojem ne poskusite pogasiti z vodo, temveč zaprite pokrov in zadušite plamene z vlažno krpo.
29. OPOZORILO!



Prosimo, da se med uporabo ne dotičete površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használat előtt olvassa el az alábbiakban található útmutatót az esetleges sérülések és meghibásodás elkerülése érdekében ill., hogy a lehető legjobb eredményt érhesse el a termék használatával. Kérjük őrizze meg a használati útmutatót egy biztonságos helyen. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, győződjön meg arról, hogy a használati útmutatót is átadta.

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

1. Ezt a készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek kizárólag folyamatos felnőtt felügyelet mellett használhatják. Ezt a készüléket csökkent fizikai, mentális vagy érzékelési képességű személyek, továbbá a kellő szakmai ismerettel vagy gyakorlattal nem rendelkező egyének kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatának kioktatását és az ezzel együtt járó veszélyek ismertetését követően használhatják.
2. A készüléket és a hálózati kábelt 8 év alatti gyermekektől elzárva tartsák.
3. A tisztítást és felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
4. A főzőedényeket stabil felületen olyan módon kell elhelyezni, hogy a nyél vagy a fogantyú helyzete ne idézhessen elő véletlen forrázást.
5. Ha a hálózati kábel károsodott, azt a gyártó, annak ügyfélszolgálat, vagy képzett műszerész cserélheti. Csak így kerülhetők el az esetleges kockázatok.
6. A készülék háztartási, vagy hasonló célokra alkalmas. Ilyenek: üzletek, irodák és más munkaterületek

személyzeti konyhái; parasztudvarok; ügyfelek által szállodákban, motelekben és más szállásokon; félpanziós szállásokban.

7. Az élelmiszerrel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokról bővebben jelen kézikönyv „tisztítás és karbantartás” című fejezetében olvashat.
8. Ez az eszköz nem használható külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
9. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék típuscímkején jelzettel.
10. Tisztítás előtt, ill., ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
11. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon éles felületek felett és tartsa távol a forró felületektől ill. nyílt lángtól.
12. Ne merítse a készüléket és a hálózati kábelt vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!
13. A csatlakozót soha ne a kábelnél fogva húzza ki.
14. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót az aljzatból, kapcsolja ki a készüléket és küldje el javíttatni az erre a célra megjelölt ügyfélszolgálatra.
15. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót az aljzatba nedves kézzel.
16. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg a termék külső borítását felnyitni és javítási munkálatokat végezni. Ez áramütést okozhat.
17. Ne hagyja őrizetlenül az eszközt használata közben.
18. Ez a készülék ipari használatra nem alkalmas.
19. Csak rendeltetésszerűen használja.
20. Ne tekerje a hálózati kábelt a turmixgép köré és ügyeljen rá, hogy ne törjön meg.
21. Állítsa a készüléket stabil felületre ahol nem borulhat fel.
22. A készülék belsejét enyhén nedves törlőkendővel tisztíthatja.
23. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben. Ha elhagyja a munkahelyét, mindig kapcsolja ki a

készüléket, ill. áramtalanítsa azt (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelnél fogva).

24. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
25. Olajsütéshez mindig használják az olajsütő fémkosarat.
26. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy az olajtartály száraz és vízmentes-e. Ha nem, akkor a forró olaj kiáramolhat a tartályból, és égést vagy sérülést okozhat embereknek, mivel az olaj és víz forráspontja eltérő.
27. Figyelmeztetés: Soha ne keverjen össze olajat és zsírt, mivel ebben az esetben a zsiradék kifröccsenhet az olajsütőből. Tehát soha ne keverje össze a különböző típusú olajokat és zsírokat.
28. Amennyiben a fritőz kigyullad, semmilyen körülmények között ne kísérelje meg vízzel eloltani a tüzet. Ehelyett zárja le a fedelet és fojtsa el a lángot egy nedves törülközővel.
29. FIGYELMEZTETÉS:



Ne érintkezzen működés alatt a szerkezet felületével. A felület hőmérséklete nagyon magas lehet ha a készülék működése közben.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Prečítajte si pred použitím nasledujúce pokyny a dodržujte ich, aby nedošlo k zraneniu osôb alebo poškodeniu prístroja a aby ste dosiahli najlepšie výsledky s prístrojom. Uchovajte si prosím tento návod pre budúce použitie. Ak odovzdáte spotrebič inej osobe, uistite sa, že ste jej odovzdali tento návod na obsluhu.

V prípade škody spôsobenej nerešpektovaním pokynov v tomto návode na obsluhu, zaniká záruka. Výrobca/dovozca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nerešpektovaním návodu na použitie, nesprávnym použitím alebo použitie, ktoré nie je v súlade s požiadavkami tohoto návodu na obsluhu.

1. Tento výrobok nesmú používať deti mladšie ako 8 rokov. Tento výrobok môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod neustálym dohľadom. Tento výrobok môžu obsluhovať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučení o bezpečnom používaní prístroja a poznajú s tým spojené nebezpečenstvá.
2. Držte prístroj a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
3. Deti nesmú udržiavať alebo čistiť tento prístroj.
4. Kuchynské spotrebiče pri odkladaní držte za úchytky (ak ich prístroj má), aby sa zabránilo rozliatiu a vyprsknutiu horúcej tekutiny.
5. Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho výrobca alebo jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba vymeniť, aby nedošlo k vzniku nebezpečenstva.
6. Tento prístroj je určený pre použitie v domácnosti alebo na podobné použitie, ako: v kuchyniach obchodov, kancelárií a iných pracovných prostrediach, na farmách, pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach, v ubytovacích zariadeniach s polpenziou.

7. Pre pokyny na čistenie povrchov, ktoré prídu do kontaktu s potravinami alebo s olejom, pozrite prosím odsek „čistenie a údržba“ v príručke.
8. Tento prístroj nie je určený pre použitie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
9. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia súhlasia s údajmi na typovom štítku.
10. Odpojte napájací kábel zo zásuvky pred jeho čistením, a keď prístroj nie je používaný.
11. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a držte ho ďalej od horúcich povrchov a otvoreného ohňa.
12. Neponárajte prístroj a zástrčku do vody alebo iných tekutín. Vzniká nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
13. Ak chcete vybrať zástrčku zo zásuvky, uchopte zástrčku. Neťahajte spotrebič za kábel.
14. Nedotýkajte sa prístroja, ak spadol do vody. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite prístroj a dajte ho do autorizovaného servisného strediska na opravu.
15. Napájací kábel nezapájajte alebo nevyťahujte zo zásuvky mokrými rukami.
16. Za žiadnych okolností neotvárajte kryt prístroja alebo neopravujte prístroj sami. To by mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
17. Nenechávajte nikdy prístroj počas prevádzky bez dozoru.
18. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
19. Používajte prístroj iba na stanovený účel.
20. Nenamotávajújte kábel okolo spotrebiča a neohýbajte ho.
21. Postavte prístroj na rovný a stabilný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
22. Prístroj čistite mierne navlhčenou handričkou.
23. Neprevádzkujte prístroj bez dozoru. Ak opustíte pracovnú plochu, vypnite prístroj a vždy vytiahnite zásuvku zo zástrčky (vytiahnite zásuvku neťahajte za kábel).
24. Nehýbte prístrojom, ak je tuk tekutý/horúci.
25. Na fritovanie používajte vždy košík.
26. Pred použitím sa vždy uistite, že olejová nádrž je suchá a bez vody. Ak nie, horúci olej môže vystreknúť z nádrže,

popáliť a zraniť ľudí, pretože olej a voda majú rôzne teploty varu.

27. Varovanie: Nikdy nemiešajte tuky a oleje, pretože sa fritéza môže preliať. Tiež nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja a tukov medzi sebou.

28. Ak začne fritéza horieť, nepokúšajte sa uhasiť plamene vodou. Namiesto toho zatvorte veko a zaduste plamene mokrou utierkou.

29. UPOZORNENIE!



Prosíme Vás, aby ste sa počas používania nedotýkali povrchu. Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, ak je prístroj v prevádzke.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte přiložený návod, abyste se vyvarovali zranění nebo poškození a docílili se spotřebičem nejlepších výsledků. Uchovejte návod na bezpečném místě. Budete-li předávat spotřebič další osobě, ujistěte se, že byl předán i tento návod.

V případě poškození, která byla způsobena nedodržením pokynů v tomto návodu, nelze uplatnit záruku. Výrobce/dovozce neručí za škody, které vznikly nedodržením návodu k použití, nedbalým používáním, které je v rozporu s požadavky tohoto návodu.

1. Tento spotřebič nesmí používat děti do 8 let. Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let, za předpokladu, že budou pod nepřetržitým dohledem. Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými tělesnými, sensorickými a duševními schopnostmi a nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a s tím souvisejícími nebezpečími.
2. Uchovávejte spotřebič a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
3. Děti nesmí čistit nebo dělat údržbu spotřebiče.
4. Kuchyňské spotřebiče by měli mít jemné úchytky (pokud je mají), měli by být umístěny tak, aby nemohlo dojít k rozlití horké tekutiny.
5. Je-li poškozen síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti nebo podobně, jako: ve firemních kuchyňkách, kancelářích a jiných pracovištích; na statcích; smí ho používat zákazníci v hotelech, motelech a ostatních ubytovnách; ubytovacích zařízeních s polopenzí.
7. Pokyny pro čištění povrchů, které přijdou do kontaktu s potravinami nebo olejem naleznete v příručce v části "Čištění a údržba".

8. Tento spotřebič není určen pro obsluhu přes externí časovač nebo oddělený dálkový ovládací systém.
9. Před připojením zařízení do elektrické sítě, zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na typovém štítku.
10. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když se spotřebič nepoužívá a před jeho údržbou.
11. Ujistěte se, že je napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a držte ho dál od horkých povrchů a otevřeného ohně.
12. Neponořujte spotřebič a zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
13. K odstranění zástrčky ze zásuvky, tahejte za zástrčku. Nikdy netahejte za kabel.
14. Nedotýkejte se spotřebiče, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, spotřebič vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
15. Zástrčky spotřebiče se nedotýkejte mokřýma rukama při vytahování nebo zapojování do sítě.
16. Za žádných okolností neotvírejte kryt spotřebiče nebo se ho nesnažte sami opravit. To by mohlo způsobit úder elektrickým proudem.
17. Spotřebič nenechávejte nikdy během provozu bez dozoru.
18. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.
19. Používejte tento spotřebič výhradně pro určený účel.
20. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče nebo neohýbejte ho.
21. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout dolů.
22. Očistěte přístroj lehce navlhčeným hadříkem.
23. Neprovozujte přístroj bez dozoru. Pokud opustíte pracovní plochu, vypněte přístroj a vždy vytáhněte zásuvku ze zástrčky (vytáhněte zástrčku netahejte za kabel).
24. Nepohybujte přístrojem, pokud je tuk tekutý / horký.
25. Pro fritování používejte vždy košík.

26. Před použitím se vždy ujistěte, že olejová nádrž je suchá a bez vody. Pokud ne, horký olej může vystříknout z nádrže, popálit a zranit lidi, protože olej a voda mají různé teploty varu.
27. Varování: Nikdy nemíchejte tuky a oleje, protože se fritéza může přelít. Také nikdy nemíchejte různé druhy oleje a tuku mezi sebou.
28. Pokud začne fritéza hořet, nepokoušejte se uhasit plameny vodou. Namísto toho zavřete víko a zaduste plameny mokrou utěrkou.
29. **VAROVÁNÍ!**



Prosím, nedotýkejte se během používání povrchu. Teplota přístupného povrchu může být velmi vysoká, když je spotřebič v provozu.

SIGURNOSNE NAPOMENE

Prije prvog korištenja obvezno pročitajte ovu uputu, kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja te postigli optimalan rezultat s Vašim uređajem. Sačuvajte ovu uputu kao podsjetnik. Ako uređaj dajete na raspolaganje trećim osobama, priložite i ovu uputu.

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

1. Djeca do 8 godina ne smiju koristiti ovaj uređaj. Djeca od 8 godina smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe. Osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
2. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
3. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj.
4. Postavite uređaj tako, da se vruća tekućina ne može proliti.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlaštenu servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
6. Ovaj uređaj je predviđen za uporabu u domaćinstvu ili slične primjene, kao npr. čajne kuhinje u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; na seoskim gospodarstvima; od strane gostiju hotela, motela i drugih prenoćišta; prenoćišta s polupansionom.
7. Informacije o čišćenju površina koje dolaze u dodir s namirnicama ili uljem možete pronaći u ovoj uputi pod poglavljem „Čišćenje i njega“.

8. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.
9. Prije stavljanja utikača u utičnicu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
10. Izvucite utikač iz utičnice, ako uređaj nije u uporabi ili prije čišćenja.
11. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorene vatre.
12. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost uslijed strujnog udara!
13. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
14. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga ovlaštenom servisu na popravak.
15. Ne izvlačite i ne stavlajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
16. Ne otvarajte kućište uređaja i ne pokušavajte sami popraviti uređaj. To bi moglo dovesti do strujnog udara.
17. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
18. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
19. Koristite uređaj isključivo za predviđenu svrhu.
20. Ne namatajte i ne savijajte kabel oko uređaja.
21. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu s koje ne može pasti.
22. Čistite uređaj vlažnom krpom.
23. Ne puštajte uređaj u rad bez nadzora. Ako napuštate radno mjesto, isključite uređaj odn. izvucite utikač iz utičnice (primite utikač i izvucite ga iz utičnice, ne povlačite kabel).
24. Ne pomičite uređaj, ako je mast tekuća/vruća.
25. Za fritiranje koristite uvijek košaru za fritiranje.
26. Prije korištenja provjerite je li unutarnja posuda za ulje potpuno suha. U slučaju nepridržavanja ovog upozorenja postoji opasnost od izlivanja vrućeg ulja iz unutarnje posude za ulje kao posljedica različitih temperatura vrenja ulja i vode. To može prouzročiti teške opekline i ozljede.

27. Upozorenje: ne miješajte mast i ulje jer se duboka friteza može prepuniti. Također, ne miješajte međusobno razne vrste ulja i masti.
28. U slučaju da se friteza zapali, ne pokušavajte vodom ugasiti vatru. Umjesto toga zatvorite poklopac i vlažnom krpom ugasite vatru.
29. UPOZORENJE!



Ne dodirujte površinu tijekom rada uređaja. Temperatura pristupačnih površina može biti jako visoka dok je uređaj u radu.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție următoarele indicații înainte de utilizare pentru a evita potențiale accidentări sau daune și pentru a obține cel mai bun rezultat cu acest aparat. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur. La predarea aparatului unei alte persoane, asigurați-vă că înmânați și acest manual de utilizare.

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

1. Nu este permisă utilizarea aparatului de către copiii cu vârste mai mici de 8 ani. Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de peste 8 ani doar dacă aceștia sunt supravegheați permanent. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate precum și de cele fără experiență sau cunoștințe atunci când acestea sunt supravegheate sau au primit indicații cu privire la utilizarea corectă a aparatului și au înțeles pericolele asociate cu aceasta.
2. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
3. Curățarea sau întreținerea aparatului de către copii este interzisă.
4. Ustensilele de bucătărie cu mânerul acestora (în cazul în care acestea există) trebuie așezate astfel încât vărsarea de lichide calde să fie evitată.
5. Atunci când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
6. Acest aparat este destinat uzului casnic sau pentru aplicații similare cum ar fi bucătăriile pentru personal din magazine, birouri sau alte medii de lucru; la ferme; pentru

oaspeții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare; în unitățile de cazare cu demipensiune.

7. Pentru informații cu privire la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimente sau cu ulei, citiți punctul „Curățare și întreținere” din manualul de utilizare.
8. Acest dispozitiv nu este destinat folosirii prin intermediul unui timer extern sau a unui sistem de telecomandă separat.
9. Înainte de a introduce ștecărul în priză verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu date tehnice.
10. Scoateți ștecherul din priză când nu folosiți aparatul și înainte de curățarea acestuia.
11. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste canturi ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
12. Nu scufundați aparatul sau ștecherul în apă sau alte lichide. Pericol de moarte prin electrocutare!
13. Trageți de ștecher pentru a-l scoate din priză. Nu trageți de cablu.
14. Nu atingeți aparatul în cazul în care acesta a căzut în apă. Scoateți ștecherul din priză, opriți aparatul și trimiteți-l la un centru de service autorizat în scopul reparării.
15. Nu scoateți ștecherul din priză și nu-l introduceți în priză cu mâna udă.
16. În niciun caz nu încercați să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați singur. Aceasta ar putea duce la electrocutare.
17. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
18. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.
19. Folosiți aparatul doar în scopul căruia îi este destinat.
20. Nu înfășurați cablul în jurul dispozitivului și nu îl îndoiiți.
21. Poziționați dispozitivul pe o suprafață stabilă și plană, de unde să nu poate să cadă.
22. Curățați aparatul cu o lavetă ușor umedă.

23. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării. Opriți aparatul sau scoateți ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu) dacă părăsiți zona de lucru.
24. Nu mișcați aparatul în cazul în care grăsimea este încă lichidă/fierbinte.
25. Pentru prăjit, folosiți mereu coșul de prăjire.
26. Înainte de folosire, asigurați-vă că recipientul pentru ulei este uscat în întregime. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, există riscul ca, din cauza punctelor de fierbere diferite ale uleiului și al apei, particule de ulei încins să sară din recipientul de ulei. Puteți suferi astfel arsuri și răni grave.
27. Avertizare: Nu amestecați niciodată grăsimi și uleiuri, deoarece friteuza s-ar putea revărsa. De asemenea, nu amestecați niciodată diferite tipuri de uleiuri și grăsimi unele cu altele.
28. În cazul în care friteuza ia foc, nu încercați în niciun caz stingerea flăcărilor cu apă. În schimb, închideți capacul și înăbușiți flăcărilor cu un prosop umed.
29. ATENȚIE!



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

Polish

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

1. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia ciągłego nadzoru, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
3. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
4. Urządzenia kuchenne należy ustawiać w sposób stabilny, z uchwytami (o ile występują) usytuowanymi w sposób zapobiegający rozlewaniu gorących cieczy.
5. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

6. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
7. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.
8. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
11. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
12. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
13. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
14. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
15. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
16. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
17. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
18. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.

19. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
20. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
21. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
22. Produkt należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
23. Nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru; opuszczając miejsce pracy użytkownik powinien zawsze wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z kontaktu (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód).
24. Nie należy przestawiać urządzenia, w którym znajduje się płynny/gorący tłuszcz.
25. Do smażenia w głębokim tłuszczu należy zawsze używać kosza do smażenia.
26. 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.
27. Ostrzeżenie: Nigdy nie należy mieszać ze sobą tłuszczów i olejów, ponieważ mogłyby się one przelać z frytownicy. Nie należy też nigdy mieszać ze sobą różnych rodzajów oleju i tłuszczu.
28. W przypadku, gdyby frytownica zapaliła się, nie należy w żadnym wypadku gasić płomieni wodą, zamiast tego należy zdjąć pokrywę i zdusić płomienie wilgotną szmatką.
29. OSTRZEŻENIE!!



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

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием обязательно прочитайте все приведенные ниже инструкции, чтобы избежать травм или повреждений и получить наилучшие результаты от прибора. Храните данное руководство в надежном месте. Если вы передаете это устройство кому-либо другому, обязательно включите в него данное руководство.

В случае повреждения, вызванного несоблюдением инструкций данного руководства, гарантия аннулируется. Изготовитель / импортер не несет ответственности за ущерб, причиненный несоблюдением руководства, небрежным использованием или использованием, не соответствующим требованиям настоящего руководства.

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. 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.

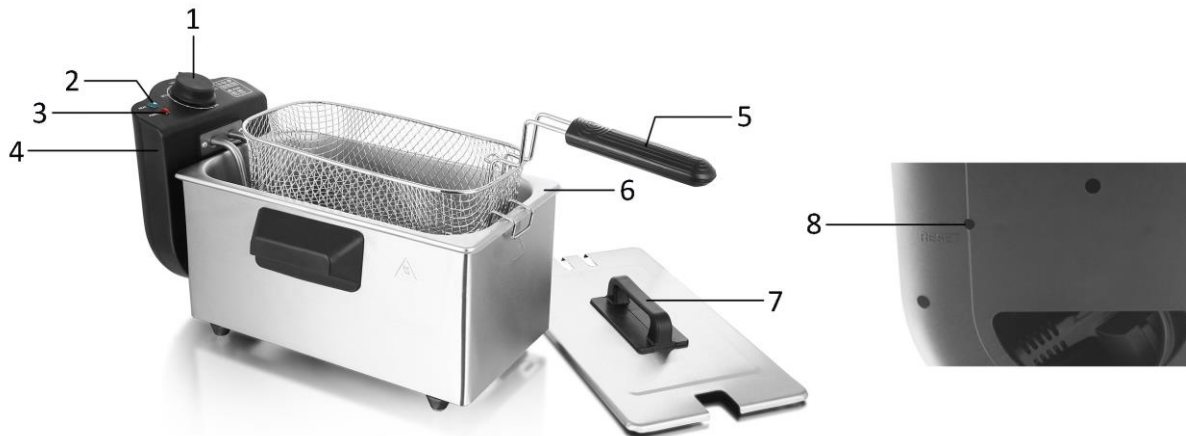
7. Что касается инструкций по очистке поверхностей, которые контактируют с пищей, пожалуйста, обратитесь к пункту “ОЧИЩЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ” руководства.
8. Машина не должна эксплуатироваться с помощью внешних таймер-переключателей или с помощью отдельной системы с дистанционным управлением.
9. Прежде чем вставлять вилку в розетку, пожалуйста, убедитесь, что напряжение и частота соответствуют техническим характеристикам прибора.
10. Отключайте от розетки, когда прибор не используется и перед очищением.
11. Убедитесь, что сетевой кабель не нависает над острыми краями, и держите его подальше от горячих предметов и открытого огня.
12. Не погружайте прибор или вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости. Существует опасность для жизни из-за поражения электрическим током!
13. Чтобы вынуть вилку из розетки, потяните ее за вилку, не тяните за шнур питания.
14. Не прикасайтесь к прибору, если он падает в воду. Выньте вилку из розетки, выключите прибор и отправьте его в авторизованный сервисный центр для ремонта.
15. Не подключайте и не отсоединяйте прибор от электрической сети розетки мокрыми руками.
16. Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора, или отремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током.
17. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
18. Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.
19. Не используйте прибор не по назначению.
20. Не обматывайте шнур вокруг прибора и не сгибайте его.

21. Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность, с которой он не может упасть.
22. Протирайте прибор слегка влажной тканью.
23. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
24. Не перемещайте устройство, когда масло горячее.
25. Пожалуйста, всегда используйте корзину для жарки во фритюре.
26. 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.
27. Предупреждение: никогда не смешивайте жиры и масла, так как фритюрница может пролиться. Также никогда не смешивайте различные виды масла и жира друг с другом.
28. В случае, если фритюрница загорится, никогда не пытайтесь потушить пламя водой, вместо этого замените крышку и затушите пламя влажной тканью.
29. **ВНИМАНИЕ!**



Пожалуйста, не прикасайтесь к поверхности во время использования, температура доступных поверхностей может быть высокой.

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.



1. 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.
2. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
3. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories. While heating up and frying, do not keep the lid on the appliance to prevent condensation.
5. 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.
6. Connect the power plug to a suitable outlet; the red indicator light illuminates.
7. Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
8. The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 20 to 25 minutes.
9. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
10. Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket. Never use previously defrosted and subsequently refrozen products. These contain a lot of water which will cause excessive spattering.
11. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
12. 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.
13. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
14. After frying let the product drip dry, **never shake the basket.**
15. Set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise.)
16. Remove the plug from the outlet.
17. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
18. 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

1. Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil.
2. With deep-freeze products; use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
3. 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	--	4-5	--
	Fresh fish	500g	--	5-7	--
170°C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home –made chips (second frying cycle)max.175°C	600g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max.175°C	--	550g	--	5-6

180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	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

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
5. 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.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
7. Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
2. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
4. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
5. 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.
6. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
7. Never immerse the unit in water.
8. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
10. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
11. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
12. 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.



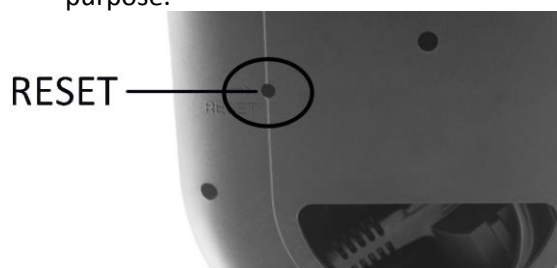
Other possible causes:

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 or if the instruction manual are 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

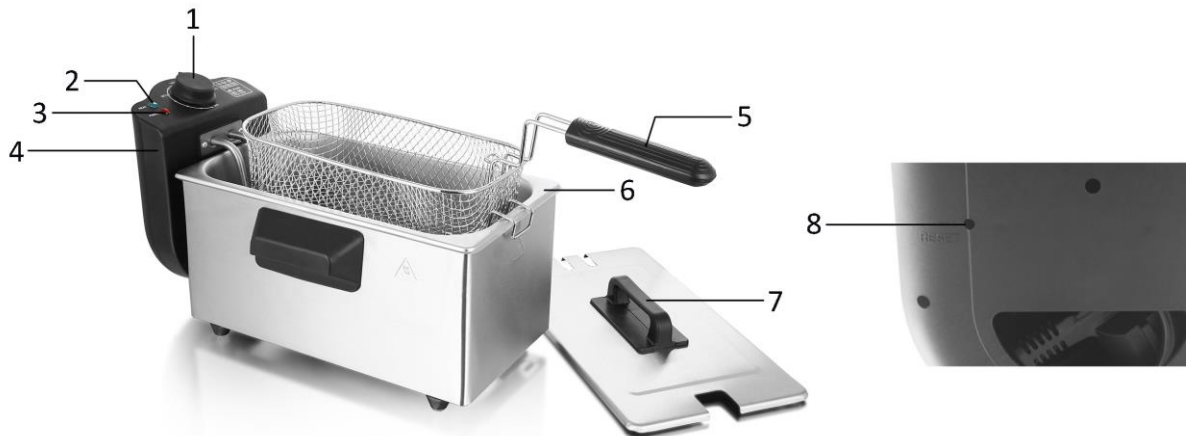
Customer service:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

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 den inneren Frittierbehälter 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.



1. 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.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
3. Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
4. Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie die Zubehörteile. Während des Aufheizens und Frittierens den Deckel nicht auf das Gerät setzen, um Kondensbildung zu vermeiden.
5. 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 dem Höchststand befüllt wird. Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
6. Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbinden; die rote Diode leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Thermostat entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
8. Die grüne Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 20 bis 25 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
9. Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
10. Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen. Nie bereits aufgetaute und anschließend wieder eingefrorene Tiefkühlprodukte verwenden. Diese enthalten viel Wasser, das übermäßiges Spritzen verursacht.
11. Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
12. 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.
13. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
14. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. **Schütteln Sie niemals den Korb!**
15. Drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen dem Uhrzeigersinn drehen).
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
17. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
18. 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

1. Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.
2. Verwenden Sie bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte zunächst über dem Ausguss, um überschüssiges Eis zu entfernen.
3. 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	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--

170°C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	--	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	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 WARTUNG

1. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
4. Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
5. 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.
6. Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
7. Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
2. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
3. Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
4. Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
5. 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.

6. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
8. 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.
9. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
10. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
11. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
12. 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.



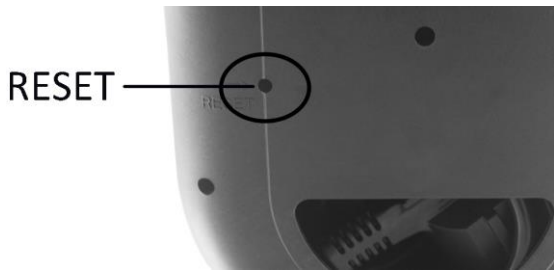
Andere mögliche Ursachen:

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

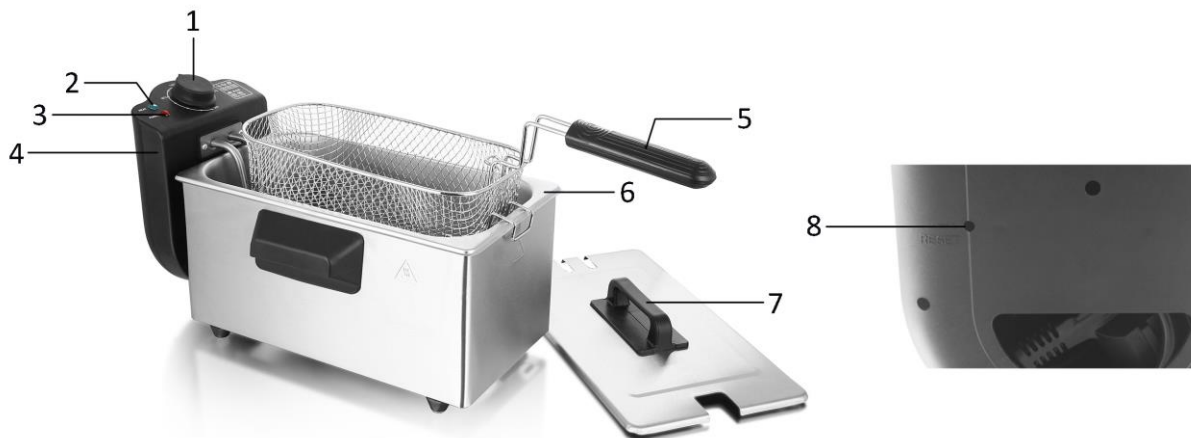
Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Kundendienst:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

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.



1. 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.
2. Placez votre bassine à friture sur une surface sèche et stable.
3. Etant donné que la bassine à friture chauffe pendant son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas placée trop proche d'autres objets.
4. Démontez le couvercle de la bassine à friture et retirez-en les accessoires. Ne mettez pas le couvercle sur la friteuse pendant que l'huile chauffe et pendant la cuisson afin d'éviter la condensation.
5. 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!
6. Branchez le cordon électrique à la prise de courant; le voyant rouge s'allume.
7. Réglez ensuite le thermostat à la température souhaitée, qui convient aux aliments que vous voulez frire. Référez-vous au tableau des températures.
8. Le témoin lumineux de contrôle de la température s'allume en vert. La matière grasse est ensuite chauffée à la température souhaitée en 20 à 25 minutes.
9. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la bassine à friture.
10. 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. Ne jamais utiliser des produits congelés qui ont déjà été décongelés puis recongelés car ceux-ci contiennent une grande quantité d'eau qui pourrait gicler.
11. Baissez ensuite lentement le panier dans l'huile afin d'éviter un barbotage excessif.
12. 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.
13. Relevez à nouveau le panier une fois que le temps de friture a expiré.
14. Après la friture, laissez sécher le produit, **n'agitez jamais le panier**.
15. Réglez le thermostat au niveau de température le plus bas (tourner ce dernier totalement dans le sens contraire à celui des aiguilles de la montre).
16. Retirez la fiche de raccordement de la prise de courant.
17. Rincez la poignée et le panier après l'utilisation et séchez-les soigneusement.
18. 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

1. Utilisez un maximum de 200g de frites de pommes de terre par litre d'huile.
2. Pour les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 g, car ces produits refroidissent rapidement l'huile. Agitez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace en trop.
3. 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	--	4-5	--
	Poisson frais	500g	--	5-7	--
170°C	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5	4	4-5	6-7
	Petits beignets de pommes de terre	--	4	--	3-4

	Légumes frits (Champignons, chou-fleur)	10-12	--	2-3	--
	Chips fait maison (deuxième cycle de friture) max. 175°C	600g	--	3-4	--
	Chips surgelés max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Nems	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	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

1. Nettoyez régulièrement les faces intérieure et extérieure de la bassine à friture.
2. 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.
3. N'utilisez jamais des agents de nettoyage abrasifs ou des éponges.
4. Pour le nettoyage du panier et de la poignée, vous pouvez utiliser une lessive de savon. Séchez soigneusement avant d'utiliser à nouveau.
5. 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.
6. 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.
7. Lavage en lave-vaisselle déconseillé.

ASTUCES ET CONSEILS

1. Placez toujours la bassine à friture sur une surface stable et tenez éloignés toutes les matières inflammables.
2. Assurez-vous que la bassine à friture n'est pas placée sur une plaque de cuisson chaude ou sans son voisinage immédiat.
3. Avant d'utiliser la bassine à friture, vous devez la remplir de la quantité d'huile ou de graisse requise.
4. N'utilisez jamais la bassine à friture sans huile ou graisse, ceci pourrait endommager l'appareil.
5. 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.
6. Cette bassine à friture est protégée par un dispositif thermique de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe.
7. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).
12. 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 :

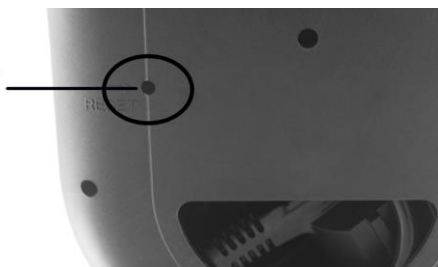
Cet appareil est équipé d'un bouton RESET.

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.

RESET



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

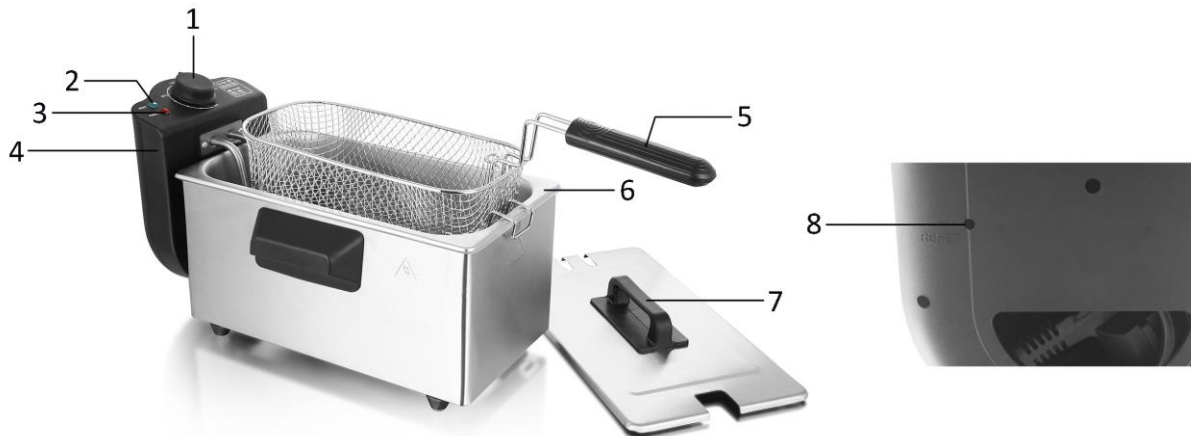
Service a la clientele:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Service à la clientèle:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

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 metalldel. Se till att den sitter ordentligt på plats.



1. Starta aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom det kan skada maskinen. Fyll heller aldrig pannan med andra vätskor såsom vatten eller andra ämnen.
2. Placera fritösen på ett stabilt och torrt underlag.
3. Eftersom fritösen blir varm när den används ska du se till att den inte befinner sig för nära andra föremål.
4. Ta bort locket från fritösen och ta ur tillbehören. Vid uppvärmning och fritering, ta bort locket på apparaten för att förhindra kondens.
5. 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.
6. Sätt i kontakten i ett lämpligt eluttag; det redo ljuset tänds.
7. Ställ in termostaten på önskad temperatur, beroende på vad du ska fritera. Läs i temperaturtabellen.
8. Lampan för temperaturkontroll lyser grön. Oljan är uppvärmd till inställd temperatur efter 20 till 25 minuter.
9. Använd handtaget för att placera korgen i fritösen.
10. Placera maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat lägg ned torr mat i korgen. Använd aldrig produkter som tidigare tinats upp och därefter frysts ner igen. Dessa innehåller mycket vatten som kommer att resultera i mycket stänk.
11. Sänk ned korgen sakta i oljan för att förhindra våldsamt bubbling.
12. 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.
13. Lyft upp korgen igen när tiden för friteringen har passerat.
14. Låt produkten droppa torr efter friteringen, **skaka aldrig korgen.**
15. Ställ ned termostaten på lägsta värdet (vrid termostaten helt moturs).
16. Dra ur kontakten ur vägguttaget.
17. Skölj av handtaget och korgen efter användandet och torka noga.
18. När väl 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

1. Använd maximalt 200 gram pommes frites per liter olja:
2. Om du har djupfrysta produkter använd maximalt 100 gram eftersom de snabbt kyler oljan. Skaka djupfrysta produkter ovanför diskbänken för att skaka bort lös is.
3. När du använder frityrmat 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	Djupfrost	Färsk eller upptinad	Djupfrost
160°C	Hemlagad pommes frites (första friteringscykeln)	600g	--	4-5	--
	Färsk fisk	500g	--	5-7	--
170°C	Kycklingvingar	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostkroketter	5	4	4-5	6-7
	Små potatisbitar	--	4	--	3-4
	Stekta grönsaker (svamp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hemlagad pommes frites (andra friteringscykeln) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Djupfrost pommes frites max.175°C	--	550g	--	5-6

180°C	Vårrullar	3	2	6-7	10-12
	Kyckling-nuggets	10-12	10	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	--
	Potatiskroketter	5	4	4-5	6-7
	Kött- / fiskkroketter	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 oljan bytes 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

1. Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
2. Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig (reparera) skurmedel eller skursvampar.
4. Korgen och handtaget kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel. Torka noga innan det används igen.
5. 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.
6. Alla komponenter med undantag av de elektriska delarna kan rengöras i varmt vatten och diskmedel. Torka noga innan delarna används igen.
7. Rengöring i diskmaskin är inte att rekommendera.

TIPS

1. Placera alltid fritösen på en stabil yta och ha inget lättantändligt i närheten.
2. Se till att fritösen inte är nära eller på en inkopplad varm spisplatta.
3. Innan du använder fritösen måste den fyllas med erforderlig mängd olja eller fett.
4. Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada enheten.
5. 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.
6. Denna fritös är skyddad av en termisk säkerhetsbrytare, vilken stänger av maskinen automatiskt om den blir överhettad.
7. Sänk aldrig ned enheten i vatten.
8. Lämna aldrig fritösen obevakad när den är igång. Se alltid till barnens säkerhet när de befinner sig i närheten av fritösen.
9. Om fritösen och/eller sladden är skadad måste de repareras av en professionell serviceavdelning.
10. Försök inte att reparera enheten själv, byt inte heller en skadad nätsladd. Detta kräver specialverktyg.
11. Se till att du inte skadar värmeelementet. (Bänd eller buckla inte.)
12. 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 den termiska säkerhetsbrytaren att stänga av fritösen. Detta kan ske om fritösen inte fyllts med tillräckligt med olja eller om fast frityrfett 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 fettet 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.



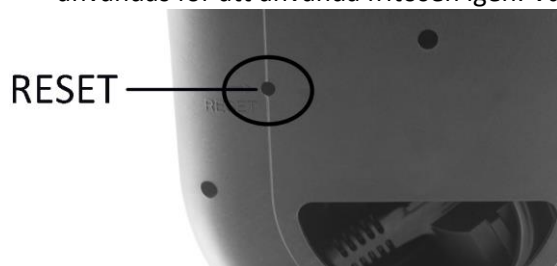
Andra möjliga orsaker:

Apparaten är utrustad med en **OMSTARTSKNAPPEN**.

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 svalnat helt bör OMSTARTSKNAPPEN 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

materiala 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

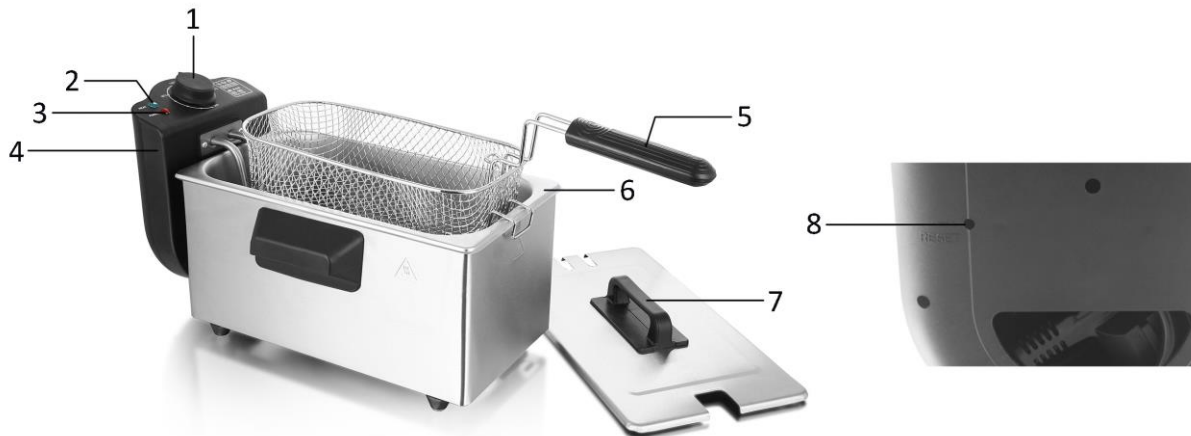
Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Kundservice:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

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. Plaats tijdens het opwarmen en het frituren het deksel niet op het apparaat om condensvorming te voorkomen.
- 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 rode lampje zal oplichten.
- Stel de thermostaat 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 20 tot 25 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. Gebruik nooit eerder ontdooide en vervolgens opnieuw ingevroren diepvriesproducten. Deze bevatten veel water, wat overmatig spatten zal veroorzaken.
- Laat de korf langzaam tot in de olie dalen om te grote bubbels te vermijden.
- 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 thermostaat op het laagste niveau (draai de thermostaat 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

- Gebruik maximum 200 gram frieten per liter olie.
- Met diepgevroren producten, gebruik maximum 100 gram omdat zij de olie snel afkoelen. Schud diepgevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- 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.

Tem- pera- tuur	Producttype	Maximum hoeveelheid		Tijd(minuten)	
		per cyclus		Vers of ontdooid	Diep-gevroren
		Vers	Diepgevroren		
160°C	Zelfgemaakte frieten (eerste cyclus) Verse vis	600g 500g	-- --	4-5 5-7	-- --
170°C	Kippenvleugels Kaaskroketten Kleine aardappelrepen Gefrituurde groeten (champignons, bloemkool)	4-6 5 -- 10-12	4-5 4 4 --	12-15 4-5 -- 2-3	15-20 6-7 3-4 --

	Zelfgemaakte frieten (tweede cyclus) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Diepgevroren chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Loempia's	3	2	6-7	10-12
	Kipnuggets	10-12	10	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

1. Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
2. Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
3. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
4. De korf en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
5. 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.
6. Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
7. Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

1. Verzeker altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
2. Verzeker dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
3. Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
4. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
5. 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.
6. De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
7. Dompel het toestel nooit in water.
8. 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.
9. Wanneer de friteuse en/of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.

10. Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
11. Verzeker dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
12. 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.



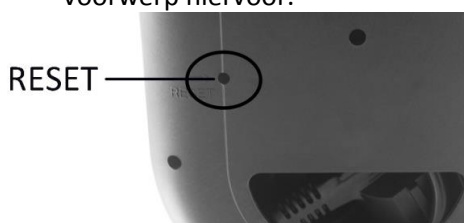
Andere mogelijke oorzaken:

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 verantwoordelijke 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

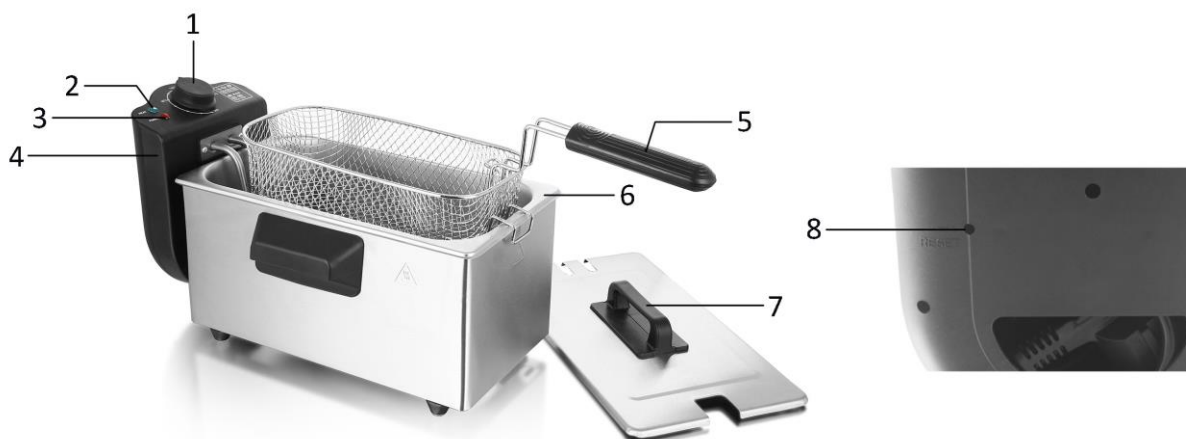
Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

Klantendienst:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Klantendienst:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

OSIEN KUVAUS



1. Termostaattinappi
2. Vihreä lämpötilan valo
3. Punainen virran merkkivalo
4. Irrotettava ohjausyksikkö, jossa lämpöelementti
5. Korin kahva
6. Irrotettava sisäastia
7. Kannen kahva
8. Nollauspainike

ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä myöhempää tarvetta varten. Liitä tämä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttöä. Pese sitten lisäosat ja säiliön sisäpuoli lämpimällä vedellä. Kuivaa hyvin ennen käyttöä. Varmista että sähköiset osat pysyvät kuivina. Friteerauskeitin on varustettu säädettävällä lämpötilan valitsimella ja merkkivaloilla. "Avoin" friteerauskeitin takaa ammattimaiset tulokset ja helpon puhdistuksen.

Laitteesta saattaa vapautua ensimmäisellä käyttökerralla jonkin verran savua ja tunnusomaista hajua. Tämä on normaalia ja kestää vain lyhyen aikaa.

KUINKA FRITEERAUSKEITINTÄ KÄYTETÄÄN

Kahva kiinnitetään koriin painamalla päät yhteen ja työntämällä päät kahteen korin sisäpuolella olevaan renkaaseen. Paina kahva korin suorakulmaiseen metalliosaan. Varmista, että se kiinnittyy kunnolla.



1. Älä koskaan käynnistä friteerauskeitintä ilman öljyä tai rasvaa, sillä tämä saattaa vahingoittaa laitetta. Älä myöskään laita säiliöön mitään muita nesteitä kuten vettä tai muita aineita.
2. Aseta friteerauskeitin kuivalle, tukevalle pinnalle.
3. Koska friteerauskeitin kuumenee käytön aikana, varmista ettei se ole liian lähellä muita esineitä.
4. Poista friteerauskeittimen kansi ja nosta lisälaitteet ulos. Älä pidä kantta laitteen päällä lämpiämisen ja paistamisen aikana kondensaation välttämiseksi.
5. Täytä friteerauskeitin sopivalla määrällä öljyä tai nestemäistä rasvaa. Tässä friteerauskeittimessä voi käyttää ainoastaan nestemäistä rasvaa. Varmista että se on täytetty ainakin minimirajaan asti, mutta korkeintaan maksimirajaan asti laitteen sisällä olevien merkintöjen mukaisesti. Älä koskaan sekoita rasvoja ja öljyjä, sillä ne saattavat vuotaa friteerauskeittimestä. Sitä paitsi erityyppisten öljyjen ja rasvojen sekoittaminen keskenään on vaarallista.
6. Liitä virtapistoke sopivaan pistorasiaan; punainen ohjausvalo syttyy.
7. Aseta lämpötilan säädin paistamaasi ruokaa ajatellen sopivaan lämpöasetukseen. Käänny lämpötilataulukon puoleen.
8. Lämpötilan merkkivalo on vihreä. Öljy tai rasva kuumentuu haluttuun lämpötilaan 20-25 minuutin kuluessa.
9. Käytä otinta asettaaksesi korin friteerauskeittimeen.
10. Aseta friteerattava ruoka koriin. Aseta koriin kuivaa ruokaa parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Älä käytä ensin sulatettuja ja sitten uudelleen pakastettuja tuotteita. Ne sisältävät paljon vettä, joka voi aiheuttaa liikaa roiskumista.
11. Laske kori öljyyn hitaasti välttääksesi liiallista kuplimista.
12. Merkkivalo sammuu kun valitsemasi lämpötila on saavutettu. Odota aina kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Jotta öljy pysyisi valitussa lämpötilassa, lämpötilan säädin sammuu ja syttyy jatkuvasti, samoin kuin merkkivalo.
13. Nosta kori jälleen ylös kun friteeraus aika on kulunut umpeen.
14. Anna ruoan valua kuivaksi friteerauksen jälkeen, **älä koskaan ravista koria.**
15. Käännä lämpötilan säädin alimmalle tasolle (käännä lämpötilan säädin täysin vastapäivään.)
16. Irrota pistoke pistorasiasta.
17. Huuhtelee otin ja kori käytön jälkeen ja kuivaa huolellisesti.
18. Kun friteerauskeitin on jäähtynyt kokonaan, voit asettaa korin laitteeseen säilytyksen ajaksi. Säilytä friteerauskeitin kansi suljettuna pimeässä ja kuivassa paikassa. Näin tehdessäsi voit jättää öljyn ja korin friteerauskeittimeen säilytyksen ajaksi.

FRITEERAUSVINKKEJÄ

1. Käytä korkeintaan 200 grammaa ranskanperunoita yhtä öljylittraa kohti.
2. Jos käytät syväjäädetyttyjä tuotteita, käytä korkeintaan 100 grammaa koska ne jäähtyvät nopeasti. Ravista syväjäädetyttyjä tuotteita pesualtaan yläpuolella poistaaksesi ylimääräisen jään.
3. Kun käytät tuoreista perunoista valmistettuja ranskanperunoita: kuivaa ranskanperunat huuhtelun jälkeen jotta öljyyn ei sekoitu vettä.

FRITEERAUSTAULUKKO

Tämä taulukko näyttää ruokatuotteiden määrät, vaaditut lämpötilat ja friteerausajat. Jos tuotteen pakkauksen ohjeet poikkeavat tässä taulukossa esitetyistä arvoista, tulee noudattaa pakkauksen ohjeita.

Lämpötila	Tuotteen tyyppi	Maksimimäärä friteerausjaksoa kohti		Friteeraus aika (minuuttia)	
		Tuore	Syväjäädetytty	Tuore tai sulatettu	Syväjäädetytty
160°C	Itsevalmistetut ranskanperunat (ensimmäinen friteerausjakso)	600g	--	4-5	--
	Tuore kala	500g	--	5-7	--
170°C	Kanansiivet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Juustokroketit	5	4	4-5	6-7
	Pienet perunapiiraat	--	4	--	3-4
	Paistetut vihannekset (sienet, kukkakaali)	10-12	--	2-3	--
	Itsevalmistetut ranskanperunat (toinen friteerausjakso) enintään 175°C	600g	--	3-4	--

	Syväjäädytetyt ranskanperunat max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Kevätkääryleet	3	2	6-7	10-12
	Kananugetit	10-12	10	3-4	4-5
	Pienet välipalat	10-12	10	3-4	4-5
	Lihapullat (pienet)	8-10	--	3-4	4-5
	Kalapuikot	8-10	8	3-4	4-5
	Simpukat	15-20	15	3-4	4-5
	Kuorrutetut mustekalarenkaat	10-12	10	3-4	4-5
	Kala taikinakuoressa	10-12	10	3-4	4-5
	Katkaravut	10-12	10	3-4	4-5
	Omenarenkaat	5	--	3-4	--
190°C	Ranskanperunat	600g	550g	3-4	5-6
	Munakoisoviipaleet	600g	--	3-4	--
	Perunakroketit	5	4	4-5	6-7
	Liha/kalakroketit	5	4	4-5	6-7
	Donitsit	4-5	--	5-6	--
	Paistettu camembert-juusto (leivitetty)	2-4	--	2-3	--
	Sveitsinleike	2	--	4-5	--
	Wienerleike	2	--	3-4	--

ÖLJYN VAIHTAMINEN

Varmista että sekä friteerauskeitin että öljy ovat jäähtyneet kokonaan ennen kuin vaihdat öljyn. Vaihda öljy säännöllisin väliajoin. Vaihtaminen on ehdottomasti tarpeen jos öljy muuttuu tummaksi tai alkaa tuoksua erilaiselta. Vaihda öljy joka tapauksessa joka kymmenennen käyttökerran jälkeen. Vaihda kaikki öljy kerralla; älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä keskenään. Poistettu öljy on taakka ympäristölle. Älä heitä sitä normaalin kotitalousjätteen mukaan, vaan seuraa alueesi kunnallisen jätteenkerääjän ohjeita.

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Puhdista friteerauskeitin säännöllisesti sekä ulko- että sisäpuolelta.
2. Puhdista friteerauskeittimen ulkopuoli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se pehmeällä ja kuivalla pyyhkeellä.
3. Älä koskaan käytä hankaavia pesuaineita tai pesusieniä.
4. Kori ja otin voidaan puhdistaa lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa hyvin ennen seuraavaa käyttöä.
5. Voit puhdistaa friteerauskeittimen sisäpuolen öljynvaihdon yhteydessä. Tyhjennä friteerauskeitin ja puhdista sisäpuoli ensin paperipyyhkeellä ja sitten vielä saippuaveteen kostutetulla kankaalla. Pyyhi sitten kostealla kankaalla ja anna kuivua läpikotaisin.
6. Kaikki paitsi sähköiset osat voidaan puhdistaa lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa läpikotaisin ennen käyttöä.
7. Pesua astianpesukoneessa ei suositella.

VINKKEJÄ

1. Aseta friteerauskeitin aina vakaalle pinnalle ja pidä kaikki helposti syttyvät materiaalit etäällä.
2. Varmista että friteerauskeitin ei ole päälle käännetyn keittolevyn lähellä tai päällä.
3. Ennen kuin käytät friteerauskeitintä, se täytyy täyttää vaaditulla määrällä öljyä tai rasvaa.
4. Älä koskaan käytä friteerauskeitintä ilman öljyä tai rasvaa koska tämä saattaa vahingoittaa laitetta.
5. Älä koskaan liikuta friteerauskeitintä käytön aikana. Öljy tulee hyvin kuumaksi ja saatat saada palovammoja. Odota kunnes öljy on jäähtynyt ennen kuin liikutat friteerauskeitintä.
6. Tämä friteerauskeitin on suojattu turvakytkimellä, joka sammuttaa laitteen automaattisesti jos se ylikuumenee.
7. Älä koskaan upota laitetta veteen.
8. Älä koskaan jätä friteerauskeitintä vartioimatta käytön aikana. Takaa aina lasten turvallisuus jos he ovat friteerauskeittimen lähellä.
9. Jos friteerauskeitin ja/tai sen johto on vahingoittunut, ne saa korjata vain ammattimainen huoltokeskus.
10. Älä yritä korjata laitetta itse, äläkä yritä vaihtaa vahingoittunutta johtoa. Tämä vaatii erikoistyökaluja.
11. Huolehdi siitä että kuumennusvastus ei vahingoitu. (Älä taivuta tai aiheuta siihen lommoja.)
12. Sähköinen osa on varustettu turvakatkaisimella, joka varmistaa että kuumennusvastus toimii vain kun se on asetettu friteerauskeittimeen oikeaoppisesti.

TURVALLISUUS

Turvalämpökatkaisin

Ylikuumentumisen sattuessa turvalämpökatkaisin sammuttaa friteerauskeittimen. Tämä voi tapahtua jos friteerauskeitintä ei ole täytetty riittävällä määrällä öljyä tai jos kiinteä paistoöljy on sulanut friteerauskeittimeen. Jos kiinteä rasva on sulanut friteerauskeittimeen ja jähmettynyt taas kiinteäksi, kuumennusvastus ei pysty säteilemään syntyvää lämpöä tarpeeksi nopeasti. Jos turvalämpökatkaisin sammuttaa friteerauskeittimen, toimi seuraavasti:

- Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
- Työnnä varovasti säätöyksikön takana sijaitseva (nollauskytkin) sisään pienellä ruuvimeisselillä.

Friteerauskeitin on taas käyttövalmis.

Turvakytkin

Säätöyksikön turvakytkin varmistaa että kuumennusvastuksen voi käynnistää vain kun säätöyksikkö lukittuu naksahduksella.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50Hz

Tehonkulutuksen: 2000W

VIANMÄÄRITYS

Laite ei toimi

Vianmääritys:

- Tarkista verkkovirtayhteys.
- Tarkista termostaatin asento.

Vianmääritys:

Varmista että säätöelementti on asennettu oikein paikalleen.



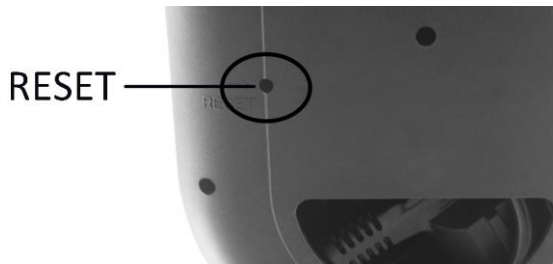
Muut mahdolliset syyt:

Laitteeseen on asennettu **RESET (uudelleenkäynnistys) painike**.

Tämä estää lämmittimen käynnistymisen vahingossa.

Ylikuumentumisen suoja

- Jos käynnistät friteerauskeittimen vahingossa kun siinä ei ole öljyä tai rasvaa, ylikuumentumisen suoja käynnistyy automaattisesti. Laite ei ole enää käyttövalmis. Irrota friteerauskeitin pistorasiasta.
- Käyttääksesi friteerauskeitintä uudelleen, voit painaa säätöelementin takana sijaitsevaa RESET (uudelleenkäynnistys) painiketta vasta kun laite on jäähtynyt kokonaan. Ole hyvä ja käytä teräväkärkistä esinettä tähän tarkoitukseen.



TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikkaan jossa suoritit hankinnan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluviissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää

uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan

kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

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

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

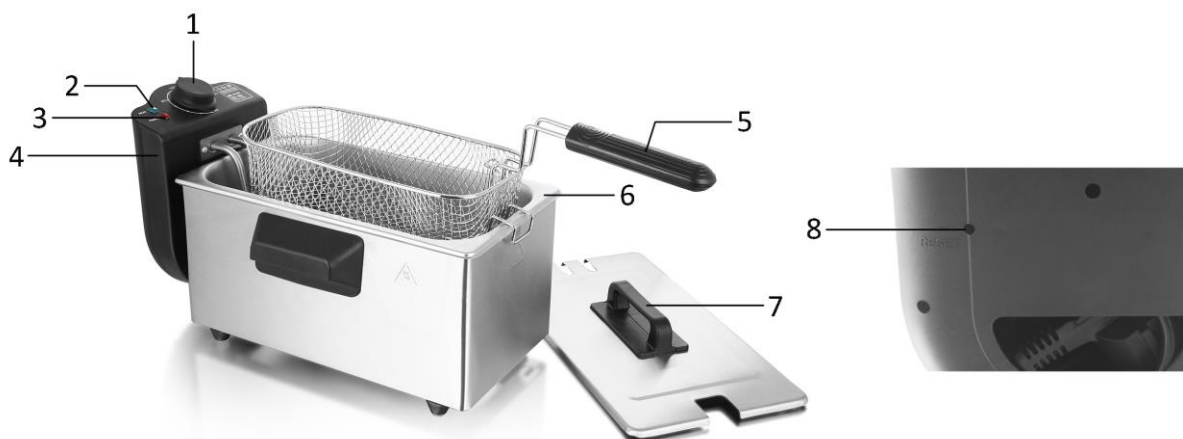
Asiakaspalvelu:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Asiakaspalvelu:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

OPIS DELOV



1. Termostatski gumb
2. Zelena lučka za nadzor temperature
3. Rdeča indikatorska lučka za napajanje
4. Snemljiva kontrolna enota z grelnim elementom
5. Ročaj košare
6. Snemljiv notranji rezervoar
7. Ročaj pokrova
8. Gumb za ponastavitev

PRED UPORABO

Pred prvo uporabo naprave preberite celotna navodila in jih shranite za poznejšo referenco. Napravo priključite samo v ustrezno vtičnico z zaščitnim kontaktom.

Pred prvo uporabo odstranite celotno embalažo. Nato dodatke in notranjo ponev izperite s toplo vodo. Pred uporabo temeljito posušite. Zagotovite, da električne komponente ne pridejo v stik z vlago. Cvrtnik je opremljen z nastavljivim termostatom in s signalnimi lučkami. "Odprt" sistem cvrtja zagotavlja izvrstne, profesionalne rezultate in enostavno čiščenje.

Naprava lahko ob prvi uporabi oddaja dim in značilen vonj. To je normalno in bo kmalu prenehalo.

UPORABA CVRTNIKA

Ročaja pritrdite tako, da končne dele stisnete skupaj in povlecite skozi odprtine na košari. Ročaj pritrdite na pravokotni kovinski del košare. Prepričajte se, da je ročaj trdno pritrjen.



1. Nikoli ne vključite cvrtnika brez olja oziroma maščobe, saj lahko to privede do poškodb. Prosimo, da v ponev ne nalijete nobenih drugih tekočin, kot na primer vode ali drugih snovi.
2. Cvrtnik postavite na suho, stabilno površino.
3. Ker se cvrtnik med uporabo segreje, se prepričajte, da ni postavljen preblizu ostalim predmetom.
4. Odprite pokrov cvrtnika in odstranite dodatke. Ko se naprava segreva in cvrti, ne držite pokrov na napravi da ne pride do kondenzacije.
5. Cvrtnik napolnite z zeleno količino olja oziroma maščobe. Za to vrstofritezse lahko uporablja samotekočamaščoba. Prepričajte se, da je naprava napolnjena v skladu z navedbami na notranji strani naprave; ne sme biti napolnjena pod oznako za minimalno ali nad oznako za maksimalno količino. Nikoli ne mešajte maščobe in olja, saj lahko prekipi. Tudi mešanje različnih vrst olja in maščobe je nevarno.
6. Priključite napajalnikabelv ustrezno vtičnico; prižge se rdečalučka.
7. Termostat nastavite na zeleno temperaturo, glede na živilo, ki ga želite ocvreti. Ustrezne podatke poiščite v tabeli, kjer so navedene temperature.
8. Kontrolna lučkatemperaturesveti zeleno. Olje oziroma maščoba se segreje na zeleno temperaturo v 20 do 25 minutah.
9. Košaro s pomočjo ročaja vstavite v cvrtnik.
10. Živila, ki jih želite ocvreti, položite v košaro. Da bi dosegli najboljše rezultate, dajte v košaro suha živila. Nikoli ne uporabljajte že odtajane in nato ponovno zamrznite izdelke. Takšni izdelki vsebujejo veliko vode kar bo povzročilo čezmerno škropljenje.
11. Košaro počasi potopite v olje, da preprečite pretirano penjenje.
12. Ko je dosežena temperatura, ki ste jo izbrali, se signalna lučka izklopi. Prosimo, da vedno počakate, da je dosežena ustrezna temperatura. Da obdrži olje izbrano temperaturo, se termostat večkrat vklopi in izklopi, kar prikazuje kontrolna lučka.
13. Ko se čas cvrtja izteče, košaro zopet dvignite.
14. Živila naj se po cvrtju dobro odcedijo. **Košare nikoli ne stresajte!**
15. Termostat zavrtite na najnižjo nastavev (do konca v nasprotni smeri urnega kazalca).
16. Vtič izklopite iz vtičnice.
17. Po uporabi ročaj in košaro pomijte ter dele temeljito posušite.
18. Ko se cvrtnik popolnoma ohladi, lahko košaro zopet vstavite v napravo in jo shranite. Cvrtnik shranjujte z zaprtim pokrovom na temnem in suhem mestu. Na ta način lahko v cvrtniku pustite olje in košaro, tudi kadar je shranjen.

NASVETI ZA CVRTJE

1. Za liter olja uporabite največ 200 g pomfrita.
2. Pri globoko zamrznjenih izdelkih uporabite največ 100 g izdelka, saj ti olje hitro ohladijo. Globoko zamrznjene izdelke stresite najprej nad lijak, da odstranite odvečni led.
3. Pri uporabi pomfrita iz svežega krompirja: opran krompirček posušite, da v olje ne pride voda.

TABELA CVRTJA

V tej tabeli so navedene količine živil, potrebna temperatura in čas cvrtja.

Če se navodila na embalaži določenega izdelka razlikujejo od vrednosti v tej tabeli, je treba upoštevati navodila na embalaži izdelka.

Temp.	Živilo	Največja količina na cikel		Čas cvrtja (minute)	
		Sveže	Globoko zamrznjeno	Sveže oz. globoko zamrznjeno	Globoko zamrznjeno
160 °C	Doma narejen čips	700 g	--	4–5	--
	(prva stopnja cvrtja) Sveža riba	500 g	--	5–7	--
170 °C	Piščančje perutničke	4–6	4–5	12–15	15–20
	Sirovi kroketi	5	4	4–5	6–7
	Manjši krompirjevi polpeti	--	4	--	3–4
	Ocvrta zelenjava (gobe, cvetača)	10–12	--	2–3	--
	Doma narejen čips (druga stopnja cvrtja) maks. 175 °C	700 g	--	3–4	--
	Globoko zamrznjen čips, maks. 175 °C	--	550 g	--	5–6

180 °C	Spomladanski zvitki	3	2	6–7	10–12
	Piščančji medaljoni	10–12	10	3–4	4–5
	Mini prigrizki	10–12	10	3–4	4–5
	Mesne kroglice (majhne)	8–10	--	3–4	4–5
	Ribje palčke	8–10	8	3–4	4–5
	Školjke	15–20	15	3–4	4–5
	Kalamari v testu	10–12	10	3–4	4–5
	Riba v pečenem testu	10–12	10	3–4	4–5
	Kozice	10–12	10	3–4	4–5
	Jabolčni obročki	5	--	3–4	--
190 °C	Krompirjev čips	700 g	550 g	3–4	5–6
	Rezine jajčevca	600 g	--	3–4	--
	Krompirjevi kroketi	5	4	4–5	6–7
	Mesni/ribji kroketi	5	4	4–5	6–7
	Krofi	4–5	--	5–6	--
	Pečen camembert (paniran)	2–4	--	2–3	--
	Cordon bleu	2	--	4–5	--
	Dunajski zrezek	2	--	3–4	--

MENJANJE OLJA

Preden zamenjate olje, se prepričajte, da sta cvrtnik in olje popolnoma ohlajena. Olje redno menjajte. Olje je treba nujno zamenjati, če se temno obarva ali če spremeni vonj. V vsakem primeru pa olje zamenjajte po deseti uporabi. Vedno zamenjajte celotno količino olja in v nobenem primeru ne mešajte starega in novega olja. Odpadno olje predstavlja obremenitev za okolje, zato ga ne odvrzite med običajne odpadke, temveč upoštevajte smernice lokalnega komunalnega podjetja.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Cvrtnik redno čistite od znotraj in od zunaj.
2. Zunanjo stran cvrtnika očistite z vlažno krpo in jo nato obrišite z mehko, čisto krpo.
3. Nikoli ne uporabljajte polirnih sredstev ali gobice za čiščenje.
4. Košaro za cvrtje in ročaj lahko očistite v topli vodi z detergentom. Pred ponovno uporabo ju temeljito posušite.
5. Ob menjanju olja lahko cvrtnik očistite tudi od znotraj. Cvrtnik izpraznite ter očistite notranjo stran najprej s papirnato brisačo in nato še s krpo, ki ste jo namočili v milnici. Nato jo obrišite z vlažno krpo in poskrbite, da se temeljito posuši.
6. Vse sestavne elemente – razen električnih delov – lahko čistite v topli vodi z detergentom. Pred ponovno uporabo je treba te dele temeljito posušiti.
7. Pomivanje v pomivalnem stroju ni priporočljivo.

NASVETI

1. Cvrtnik naj bo vedno postavljen na stabilno površino in naj bo dovolj oddaljen od vnetljivih materialov.
2. Zagotovite, da cvrtnik ne stoji na prižganem štedilniku ali v njegovi bližini.
3. Pred uporabo morate cvrtnik napolniti s potrebno količino olja oziroma maščobe.
4. Nikoli ne vključite cvrtnika brez olja oziroma maščobe, saj se lahko naprava na ta način poškoduje.
5. Med delovanjem cvrtnika nikoli ne premikajte. Ker se olje zelo segreje, obstaja nevarnost opeklin. Cvrtnik lahko spet premaknete, šele ko se olje ohladi.
6. Ta cvrtnik ima vgrajeno termično varovalko, ki v primeru pregretja samodejno izklopi napravo.
7. Naprave nikoli ne potopite v vodo.
8. Cvrtnika med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora. Če so v bližini naprave otroci, je potrebna še posebna previdnost.
9. Če sta cvrtnik ali priključni kabel poškodovana, ga mora popraviti pooblaščen serviser.
10. Naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami oziroma zamenjati poškodovanega priključnega kabla, saj je za to potrebno posebno orodje.
11. Poskrbite, da se grelec ne poškoduje (ne prepogibajte oziroma zvijajte).
12. Električni del naprave je opremljen z varovalko, ki zagotavlja, da grelec deluje samo, če je pravilno nameščen.

SIGURNOST:

Sigurnosni graničnik temperature

Ako se uređaj pregrije, tada će temperaturni graničnik isključiti fritezu. Razlozi tome mogu biti, da nema dovoljno ulja u fritezi ili se u unutrašnjosti nalaze suhi ostaci masnoće. Ako je posljednji slučaj u pitanju tada grijači element ne može dovoljno brzo zračiti proizvedenu vrućinu.

Ako se uređaj isključi temperaturnim graničnikom napravite sljedeće:

- Ostavite ulje odnosno masnoću da se ohladi.
- Pažljivo pritisnite "reset" gumb na stražnjoj strani kontrolne jedinice s odvijačem.

Sada opet možete upotrebljavati fritezu.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač u kontrolnoj jedinici osigurava da se grijači element uključuje samo kada se kontrolna jedinica zatvori s "klikom".

TEHNIČKI PODACI

Napon: 220-240V ~ 50Hz

Snaga: 2000W

VARNOST

Odpravljanje težav, če naprava ne deluje

Odpravljanje težav:

- Preverite, ali je naprava priključena na električno omrežje.
- Preverite položaj termostata.

Odpravljanje težav:

Preverite, če se nahaja kontrolni element v pravilnem položaju.



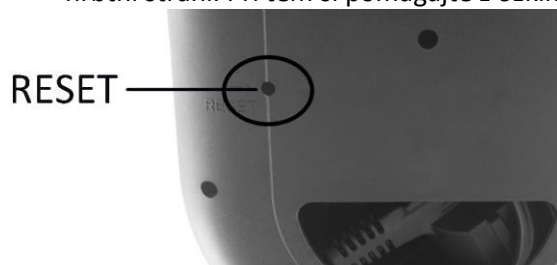
Ostali mogoči vzroki:

Naprava je opremljena z **gumbom RESET**.

Ta gumb preprečuje, da bi se naprava pomotoma vklopila.

Zaščita pred pregrevanjem

- Če cvrtnik pomotoma vklopite, čeprav v njem ni maščobe ali olja, se zaščita pred pregrevanjem samodejno vklopi. Naprava ni več pripravljena za uporabo. Vtič izklopite iz vtičnice.
- Počakajte, da se cvrtnik popolnoma ohladi, nato ga lahko ponovno vklopite s pomočjo gumba RESET na hrbtni strani. Pri tem si pomagajte z ozkim predmetom.



GARANCIJA IN SERVIS

Pred dostavo naših naprav se izvede strog nadzor kakovosti. Če pride med proizvodnjo ali prevozom kljub vsej previdnosti do poškodb, vrnite napravo trgovcu. Poleg zakonsko določenih pravic ima kupec pravico do naslednje garancije v skladu s spodnjimi pogoji:

Za kupljeno napravo velja dvoletna garancija od dneva nakupa. Če je vaš izdelek okvarjen, se lahko obrnete neposredno na prodajno mesto.

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

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



Recikliranje – Evropska direktiva 2012/19/EU

Ta simbol označuje, da tega izdelka ni dovoljeno odložiti med druge gospodinjske odpadke. Da bi preprečili morebitno škodo na okolju ali človeškem zdravju zaradi nenadzorovanega zbiranja odpadkov, reciklirajte odgovorno, da promovirate trajnostno ponovno uporabo materialov. Za

vrátilo rabljene naprave, prosimo, uporabite centre za zbiranja ali kontaktirajte prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Oni bodo poskrbeli za okolju prijazno in varno reciklažo izdelka.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Informacije za kupce:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

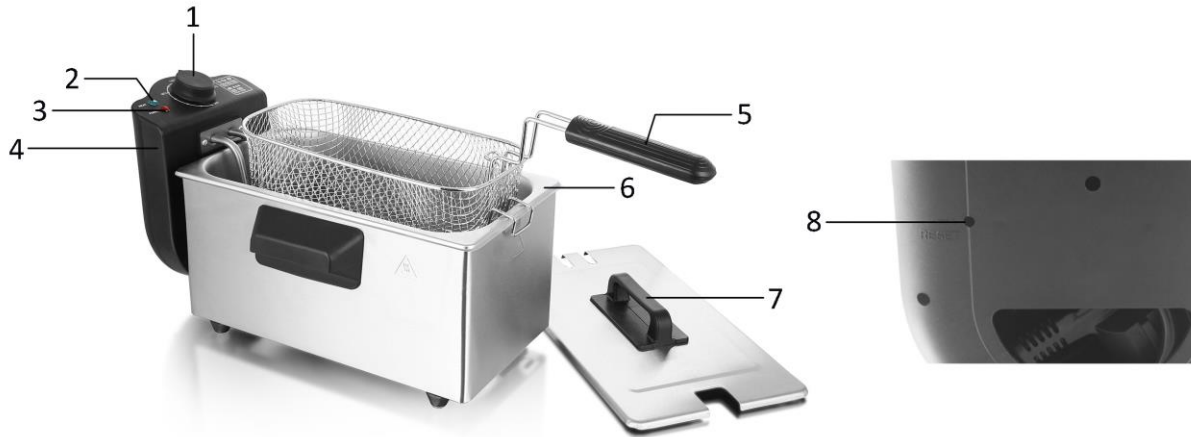
Emerio Deutschland GmbH (ni
naslov za servis)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Nemčija

Informacije za kupce:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Telefon: +46-8-7173450
info@emerio.se

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



1. Termosztát gomb
2. Zöld hőmérsékletszabályozó gomb
3. Piros feszültség jelzőlámpa
4. Levehető vezérlőegység a fűtőbetéttel
5. A kosár fogantyúja
6. Kivehető belső tartály
7. A fedél fogantyúja
8. Reset gomb

A HASZNÁLAT MEGKEZDÉSE ELŐTT

Kérjük, a készülék használatának megkezdése előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót és őrizze meg azt későbbi referencia céljából. A készüléket kizárólag földelt konnektorokhoz csatlakoztassa.

Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat. Öblítse át az alkatrészeket és a belső tálat meleg vízzel. A használat előtt hagyja megszáradni. Ügyeljenek arra, hogy a villamos alkatrészek ne érintkezzenek nedvességgel. A fritőz szabályozható termosztáttal és kijelzőlámpákkal is rendelkezik. A "nyitott" olajsütő rendszer kiváló, professzionális eredményeket és komplikációktól mentes tisztítást garantál.

A készülék az első bekapcsolás után enyhe füstöt és jellegzetes szagot bocsájthat ki. Ez normális jelenség, mely rövid idő után megszűnik.

A FRITŐZ ÜZEMELTETÉSE

A fogantyúnak a kosárhoz történő rögzítéséhez nyomja össze a végeket, és helyezze be a kosár két furatába. Nyomja meg a fogantyút a kosár négyszögletes fémrészén. Nyomja meg a Fogantyút a kosár négyszögletes fémrészén.



1. Soha ne kapcsolja be a fritózt olaj, ill. zsír nélkül. Ez károsítja a készüléket. Kérjük, ne töltsön be más folyadékokat, pl. vizet, vagy más oldatokat az edénybe.
2. A fritózt száraz, stabil felületen állítsák fel.
3. Mivel a fritóz használat során felhevül, biztosítsák, hogy a készülék nem áll túl közel más tárgyakhoz.
4. Távolítsa el a fritóz fedelét és vegye ki a tartozékokat. Felmelegedés és sütés közben ne tartsa a fedelet a készüléken a kondenzvíz képződés elkerülése érdekében.
5. Töltse fel a fritózt a kívánt mennyiségű olajjal, ill. zsírral. Ebben a fritózban kizárólag folyékony halmazállapotú zsírt vagy olajat szabad használni. Győződjön meg arról, hogy a készüléket a készülék belsejében lévő adatoknak megfelelően töltötték fel a minimális és maximális betöltési szintek között. Soha ne keverje a zsírokat olajokkal. Ez a keverék kifuthat a fritózból. A különböző olaj- és zsírfajták egymással való keverése is veszélyes.
6. Csatlakoztassa a hálózati vezetékét a fali konnektorhoz; a piros visszajelző világít.
7. Állítsák be a termosztátot a sütni kívánt élelmiszernek megfelelő hőmérsékletre. Erről vonatkozóan az alábbi hőmérsékleti táblázat ad további tájékoztatást.
8. A hőmérséklet visszajelző zölden világít. Az olaj, ill. a zsír 20-25 percen belül felhevül a kívánt hőmérsékletre.
9. Helyezzék a kosarat a fogantyúnál fogva a fritózbé.
10. Adja hozzá a sütni kívánt élelmiszert a kosárba. A jobb eredmények elérése érdekében az élelmiszert szárazon tegyék a kosárba. Soha ne használjon előzőleg lefagyasztott, majd utólag újra lefagyasztott termékeket. Ezek sok vizet tartalmaznak, amely túlzott fröcskölést okoz.
11. Eressze a kosarat lassan az olajba, elkerülve az olaj fröcsögését.
12. A kívánt hőmérséklet elérésekor kialszik a kijelzőlámpa. Mindig várja meg ezt az időpontot. Az olaj kívánt hőmérsékleten tartásához a termosztát többször be- és kikapcsol. Ezen folyamatokat a kijelzőlámpa mindig mutatja.
13. Az olajsütési idő lejártával mindig emelje ki a kosarat az olajból.
14. Az olajsütés lezárásával hagyja lecsöpögni az ételeket. **Soha ne rázza a kosarat!**
15. Forgassa a termosztát gombját a legalacsonyabb beállításra (forgassa azt ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányba).
16. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
17. Használat után öblítse le a fogantyút és a kosarat és hagyja megszáradni az alkatrészeket.
18. Miután a fritóz teljesen lehűlt, visszateheti a kosarat a készülékbe és elrakhatja azt. A fritózt mindig zárt fedéllel tárolja száraz, fénytől védett helyen. Így az olaj és a kosár is a sütőben maradhat, ha elrámolják azt.

OLAJSÜTÉSI TIPPEK

1. Egy liter olajhoz maximálisan 200 gramm sültburgonyát használjon.
2. Mélyhűtött termékek esetén maximálisan 100 grammot vegyen, mivel ezen élelmiszerek gyorsan lehűtik az olajat. Rázza ki a mélyhűtött élelmiszereket a mosogató felett, hogy eltávolítsa a rájuk tapadó jeget.
3. Ha friss burgonyából készítenek sült krumplit: Szárítsák meg a burgonyaszleteket azok mosása után, hogy ne jusson víz az olajba.

OLAJSÜTÉSI TÁBLÁZAT

Ez a táblázat az élelmiszerek mennyiségéről, a szükséges hőmérsékletekről és az olajsütési időkről ad tájékoztatást.

Amennyiben az adott termékcsomagoláson lévő útmutatások eltérnek a táblázatban megadott értékektől, úgy a csomagoláson megadott mértékek tekintendők irányadónak.

Hőm.	Élelmiszer	Maximális ciklusonkénti mennyiség		Olajsütési idő (perc)	
		Friss	Mélyhűtött	Friss, ill. mélyhűtött	Mélyhűtött
160 °C	Házi készítésű chips (első olajsütési ciklus)	700g	--	4-5	--
	Friss hal	500g	--	5-7	--

170 °C	Csirkeszárny	4-6	4-5	12-15	15-20
	Sajtkroketek	5	4	4-5	6-7
	Kis adag sült tócsi	--	4	--	3-4
	Sült zöldség (gomba, karfiol)	10-12	--	2-3	--
	Házi készítésű chips (második sütési ciklus) max.175°C	700g	--	3-4	--
Mélyhűtött chips, max.175°C	--	550g	--	5-6	
180 °C	Tavaszi tekercs	3	2	6-7	10-12
	Csirke nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snack	10-12	10	3-4	4-5
	Húsgombóc (kicsi)	8-10	--	3-4	4-5
	Halrudacska	8-10	8	3-4	4-5
	Kagylók	15-20	15	3-4	4-5
	Tintahalkarikák tésztában	10-12	10	3-4	4-5
	Hal sütőtésztában	10-12	10	3-4	4-5
	Rákok	10-12	10	3-4	4-5
	Almakarikák	5	--	3-4	--
190 °C	Burgonyachips	700g	550g	3-4	5-6
	Padlizsánszeletek	600g	--	3-4	--
	Burgonyakroketek	5	4	4-5	6-7
	Hús/halkroketek	5	4	4-5	6-7
	Fánk	4-5	--	5-6	--
	Sült camembert (panírozott)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Bécsi szelet	2	--	3-4	--

AZ OLAJ CSERÉJE

Az olaj cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a fritőz és az olaj teljesen lehűlt-e. Rendszeresen cseréljék az olajat. Az olajat mindenképpen cserélni kell, ha az sötétté válik, vagy szaga érezhetően megváltozik. Az olajat mindenképpen cseréljék a tizedik használat után. Alapvetően mindig a teljes olajmennyiség cserélendő. Soha ne keverjék a régi és az új olajat. Az elhasznált olaj terheli a környezetet. Az olajat ezért ne a hagyományos háztartási hulladékon keresztül ártalmatlanítsa. Tartsa be a helyi hulladékkezelők által előírt irányelveket.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A fritőzt rendszeresen tisztítsák kívül és belül is.
2. A fritőz külső oldalát egy nedves törölkendővel tisztítsák, majd egy lágy, tiszta törölkendővel töröljék szárazra.
3. Soha ne használjon súrolószert, vagy szivacsot.
4. A kosár és a fogantyú meleg szappanos vízzel tisztítható. Az ismételt használat előtt alaposan szárítsák meg.
5. Az olajcsere során a fritőz belül is megtisztítható. Üritse ki a fritőzt és tisztítsa a belső oldalát először egy papír törölkendővel, majd egy szappanos vízbe mártott törölkendővel. Törölje át a készüléket ismét egy nedves törölkendővel és gondosan törölje szárazra azt.
6. A villamos alkatrészek kivételével a készülék minden alkotóeleme tisztítható szappanos víz használatával. Az ismételt üzembe vétel előtt az alkatrészeket alaposan szárazra kell törölni.
7. Nem javasoljuk a készülék mosogatógépben való tisztítását.

TIPPEK

1. A fritőzt mindig stabil felületre állítsa fel és tartsák azt távol az éghető anyagoktól.
2. Biztosítsák, hogy a fritőz ne álljon bekapcsolt tűzhelyen, vagy annak közelében.
3. A használat megkezdése előtt töltsék a fritőzbe a szükséges mennyiségű olajat, ill. zsírt.
4. Soha ne üzemeljék be a fritőzt olaj, vagy zsír nélkül. Ez károsíthatja a készüléket.
5. Soha ne mozgassák a fritőzt, ha az éppen üzemben van. Mivel az olaj rendkívül forró, megégetheti magát. A fritőzt csak akkor mozgassák ismét, ha az olaj lehűlt.
6. A fritőz termikus biztonsági lekapcsolóval felszerelt, mely automatikusan lekapcsolja a készüléket annak túlhevülése esetén.
7. Soha ne merítse vízbe a készüléket.

8. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az üzemben van. Ügyeljenek a készülék közelében tartózkodó gyermekek biztonságára.
9. Ha a fritőz, vagy a hálózati vezeték károsodott, a javítást csak a hivatalos ügyfélszolgálat végezheti el.
10. Soha ne kísérelje meg maga javítani a készüléket, ill. a károsodott hálózati vezetéket cserélni. Ehhez ugyanis speciális szerszámok használata szükséges.
11. Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem nem károsodott. (Ne hajtsák el és ne nyomják be azt).
12. A villamos alkatrészeket biztonsági lekapcsolással szereltük fel, mely biztosítja, hogy a fűtőelem csak akkor működik, ha annak helyzete korrekt.

BIZTONSÁG:

Biztonsági hőmérséklet-szabályzó

Amennyiben a készülék túlmelegszik, a hőmérséklet-szabályzó kikapcsolja a fritőzt. Ennek oka az lehet, hogy nincs elég olaj a fritőzben vagy száraz zsírmaradványok találhatóak a belsejében. Végső esetben a fűtőtest által megtermelt hő nem árad megfelelően.

Ha a hőmérséklet-szabályzó kikapcsolta a készüléket, tegye a következőt:

- Hagyja az olajat vagy a zsírt kihűlni.
- Finoman nyomja meg egy csavarhúzóval a reset-gombot a vezérlőegység hátulján.

Most már újra a megszokott módonhasználhatja a fritőzt.

Biztonsági kapcsoló

A vezérlőegység biztonsági kapcsolója biztosítja, hogy a fűtőelemet be lehet kapcsolni, ha a vezérlőegység egy "click"-el bezárult.

TECHNIKAI ADATOK

Feszültség: 220-240V ~ 50Hz

Teljesítmény: 2000W

BIZTONSÁG

Problémák kezelése, ha a készülék nem működik megfelelően

Problémakezelés:

- Ellenőrizték a hálózati csatlakozást.
- Ellenőrizték a termosztát helyzetét.

Problémakezelés:

Ellenőrizték, hogy a kijelzőelem helyzete megfelelő-e.



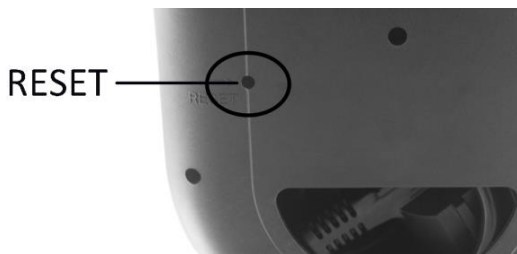
Más lehetséges okok:

A készülék rendelkezik egy **RESET (újraindítás) gombbal**.

Ennek használatával elkerülhető, hogy a készülék véletlenül bekapcsolódjon.

Túlhevülésvédelem

- Ha a fritőzt véletlenül kapcsolják be és nem található benne sem olaj, sem zsír, úgy automatikusan aktiválódik a túlhevülésvédelem. A készülék ekkor nincs üzemkész állapotban. Húzzák ki a dugaljat a konnektorból.
- A fritőzt hagyják teljesen lehűlni, mielőtt azt a hátoldalon lévő RESET gombbal visszakapcsolnák. Használjanak ehhez egy hegyes eszközt.



GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A kiszállítás előtt készülékeinket szigorú minőségi vizsgálatnak vetjük alá. Amennyiben minden körültekintésünk ellenére a gyártás, vagy a szállítás során károsodások léptek fel, küldjük vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvényileg garantált jogosultságokon felül a vevőnek jogában áll a feltételek alapján az alábbi garancia érvényesítésére:

A vásárolt készülékre vonatkozóan 2 év garanciát vállalunk, melynek számítása a vásárlás napjával kezdődik. Ha a termék meghibásodott, forduljon közvetlenül az értékesítőhöz.

A garancia nem vonatkozik azon esetekre, ha a hibák a készülék nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, ill. ha a zavarok kívülálló okok miatt következtek be, ill. nem eredeti alkatrészek felszereléséből erednek. Mindig jól őrizze meg a vásárlást igazoló szelvényt. A blokk nélkül a garancia nem érvényesíthető. A használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyása a garancia megszűnését vonja maga után. Az ilyen esetekben fellépő károkért cégünk nem vállal felelősséget. A helytelen használatból, vagy a biztonsági felhívások figyelmen kívül hagyásából eredő anyagi károkért és testi sérülésekért cégünk nem vállal felelősséget. A tartozékok károsodása nem jelenti azt, hogy a teljes készüléket költségmentesen cseréljük. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal. Az összetört üveg és műanyag alkatrészek cseréje mindig költségekkel jár. Az elhasználódó, vagy kopóalkatrészek károsodására, valamint ezen alkatrészek tisztítására, karbantartására, vagy cseréjére nem vonatkozik garanciavállalásunk. Ezek mindig költségekkel járnak.

KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



Újrahasznosítás – 2012/19/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv

Ez a jelzés azt jelenti, hogy az EU területén belül ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékkezelés környezetre és emberi egészségre gyakorolt veszélyes hatásainak csökkentése érdekében felelősségteljes módon végezze el a termék

ártalmatlanítását, ezzel is hozzájárulva az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásához. Az elhasznált termék visszaszolgáltatása során, kérjük, hogy a bevett visszavételi és begyűjtési csatornákat vegye igénybe, vagy vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol a terméket vásárolta. A termék környezetbarát újrahasznosításáról ők gondoskodnak.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Ügyfélszolgálat:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

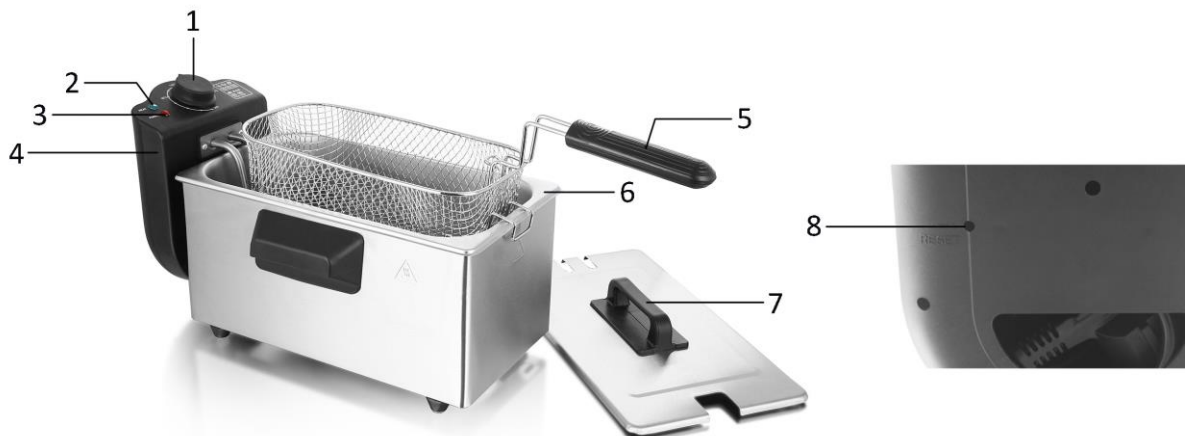
Emerio Deutschland GmbH
(szervizcím nélkül)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Németország

Ügyféltájékoztató:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
T: +46-8-7173450
E: info@emerio.se

POPIS DIELOV



1. Ovládací gombík termostatu
2. Zelená kontrolka teploty
3. Červená kontrolka napájania
4. Odpojiteľná radiaca jednotka s ohrievacím článkom
5. Rukoväť koše
6. Odpojiteľná vnútorná nádrž
7. Rukoväť veka
8. Resetovacie tlačidlo

PRED POUŽITÍM

Prečítajte si prosím pred prvým použitím prístroja dôkladne návod na použitie a uschovajte ho pre neskoršie použitie. Pripojte tento prístroj iba do uzemnených elektrických zásuviek. Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál. Potom opláchnite príslušenstvo a vnútornú nádobu v teplej vode. Pred použitím prosím dôkladne osušte. Uistite sa, či sa elektrické časti nedostali do kontaktu s vlhkosťou. Fritéza je vybavená nastaviteľným termostatom a svetelnou kontrolkou. "otvorený" fritovací systém zaisťuje vynikajúce profesionálne výsledky a nekomplikované čistenie.

Keď prístroj po prvý raz zapnete, môže z neho vychádzať dym a charakteristický zápach. Toto je normálne a čoskoro to prestane.

PREVÁDZKA FRITÉZY

Na zaistenie rukoväte do košíka zatlačte konce spolu a vložte ich do dvoch otvorov na koši. Stlačte rukoväť na obdĺžnikovej kovovej časti koša. Uistite sa, či je rukoväť poriadne upevnená.



1. Nikdy nezapínajte fritézu bez oleja alebo tuku, pretože to môže viesť k poškodeniu. Prosím nedávajte do nádoby žiadne iné tekutiny, ako napr. vodu alebo iné látky.
2. Umiestnite fritézu na suchý stabilný povrch.
3. Pretože sa fritéza počas používania zahrieva, uistite sa, či prístroj nie je v prílišnej blízkosti iných objektov.
4. Zložte veko fritézy a vyberte príslušenstvo. Počas zahrievania a vyprážania nenechávajte veko na prístroji, aby nedochádzalo ku kondenzácii.
5. Naplňte fritézu požadovaným množstvom oleja alebo tekutého tuku. Pre tento typ fritézy môžete použiť iba tekutý tuk. Uistite sa, či je prístroj kvôli bezpečnosti naplnený ako je uvedené, nie pod minimálnu úroveň alebo vyššie ako je maximálna povolená úroveň. Nikdy nemiešajte tuky a oleje, pretože fritéza môže pretekať. Miešanie rôznych olejov a rôznych druhov tuku je nebezpečné.
6. Pripojte zásuvku do elektrickej zástrčky, červená LED dióda sa rozsvieti.
7. Nastavte termostat na požadovanú teplotu, podľa potravín ktoré majú byť fritované. Príslušné informácie nájdete v tabuľke teplôt.
8. Zelená kontrolka teploty svieti. Olej alebo tuk sa zohreje v priebehu 20 do 25 minút na požadovanú teplotu.
9. Umiestnite košík za rukoväť do fritézy.
10. Vložte potraviny ktoré chcete fritovať do košíka. Do košíka dávajte suché potraviny, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. Nikdy nepoužívajte predtým rozmrazené a následne znovu zamrazené výrobky. Obsahujú veľké množstvo vody, ktorá spôsobuje nadmerné postriekanie.
11. Pomaly ponorte košík do oleja, aby ste zabránili nadmernému šumeniu.
12. Po dosiahnutí predvolenej teploty kontrolka zhasne. Vždy počkajte až do momentu keď zhasne kontrolka. Aby sa olej udržali v požadovanej teplote, termostat sa niekoľkokrát zapne a vypne. Táto operácia sa zobrazí na svetelnej kontrolke.
13. Zdvihnite kôš po uplynutí času fritovania.
14. Nechajte potraviny po fritovaní odkvapkať a uschnúť. **Košík nikdy netraste!**
15. Otočte termostat na najnižšiu hodnotu (až na doraz proti smeru hodinových ručičiek).
16. Odpojte napájací kábel zo zásuvky.
17. Po použití opláchnite rukoväť a košík, dôkladne tieto diely vysušte.
18. Po úplnom vychladnutí fritézy môžete košík znovu vložiť do fritézy a uložiť ho. Uložte fritézu zo zatvoreným vekom na tmavom a suchom mieste. Takže môžete olej a košík nechať vo fritéze, keď ju budete odkladať.

TYPY NA FRITOVANIE

1. Použite maximálne 200 gramov hranoliek na liter oleja.
2. Pri mrazených produktoch použite maximálne 100 gramov, pretože tieto olej rýchlo schladia. Potraste mrazené produkty nad umývadlom, aby ste sa zbavili nadbytočného ľadu.
3. Použitie na hranolky z čerstvých zemiakov: Osušte hranolky po umytí, aby sa nedostala voda do oleja.

TABUĽKA- FRITOVANIE

V tejto tabuľke sú množstvá potravín, je tam zadaná potrebná teplota a čas vyprážania.

Ak sú pokyny na obale výrobku odlišné od hodnôt v tabuľke, dodržiavajte pokyny udané na obale výrobku.

Teplota	Potravinársky výrobok	Maximálne množstvo na jeden cyklus		Čas vyprážania (minúty)	
		Čerstvé	Zmrazené	Čerstvé alebo zmrazené	Hlboko zmrazené
160°C	Domáce Chips (prvý cyklus fritovania)	600g	--	4-5	--
	Čerstvá ryba	500g	--	5-7	--
170°C	Kuracie krídla	4-6	4-5	12-15	15-20
	syrové krokety	5	4	4-5	6-7
	Malé koláče	--	4	--	3-4
	Fritovaná zelenina (hríby, karfiol)	10-12	--	2-3	--
	Domáce Chips (druhý cyklus fritovania) max.175°C	600g	--	3-4	--
Zmrazené Chips max.175°C	--	550g	--	5-6	

180°C	Jarné závitky	3	2	6-7	10-12
	Kuracie nuggety	10-12	10	3-4	4-5
	Mini- Snack	10-12	10	3-4	4-5
	Mäsové guľky (malé)	8-10	--	3-4	4-5
	Rybie prsty	8-10	8	3-4	4-5
	Mušle	15-20	15	3-4	4-5
	Kalamáre v cestíčku	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba v cestíčku	10-12	10	3-4	4-5
	Krevety	10-12	10	3-4	4-5
	Jablkové krúžky	5	--	3-4	--
	190°C	Zemiakové lupienky	600g	550g	3-4
Plátky baklažánu		600g	--	3-4	--
Zemiakové krokety		5	4	4-5	6-7
Mäso/zelenina-krokety		5	4	4-5	6-7
Šišky		4-5	--	5-6	--
Pečený hermelín (v troj-obale)		2-4	--	2-3	--
Cordon bleu		2	--	4-5	--
Rezeň		2	--	3-4	--

VÝMENA OLEJA

Pred výmenou oleja sa bezpečne uistite, či je fritéza a olej dostatočne vychladený. Olej meňte pravidelne. Olej musí byť vždy vymenený, ak je tmavý alebo má iný vôňu. Vymeňte olej v každom prípade po desiatom použití. Vždy vymeňte celkové množstvo oleja v žiadnom prípade nemiešajte starý olej s novým olejom. Likvidácia oleja predstavuje nebezpečenstvo pre životné prostredie. Nedávajte preto olej do komunálneho odpadu, ale nasledujte pokyny firmy na likvidáciu odpadu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Fritézu čistite pravidelne zvonku aj z vnútra.
2. Vonkajšiu časť fritézy čistite vlhkou handričkou a jemnou čistou handričkou osušte.
3. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo hubky.
4. Košík a rukoväť môžete umývať v teplej vode so saponátom. Pred ďalším použitím prosím dôkladne osušte.
5. Pri výmene oleja môžete fritézu vyčistiť aj z vnútra. Vylejte olej z fritézy a očistite vnútornú stranu najprv papierovou utierkou a potom utierkou namočenou do saponátu. Utrite vlhkou handričkou a dôkladne vysušte.
6. Všetky diely- s výnimkou elektrických dielov-môžete čistiť v teplej vode so saponátom. Pred ďalším použitím tieto časti musia byť dôkladne vysušené.
7. Čistenie v umývačke riadu sa neodporúča.

TIPY

1. Umiestnite fritézu na stabilný povrch a držte ju v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
2. Uistite sa, či fritéza nie je v blízkosti sporáka alebo priamo na platni sporáka.
3. Pred použitím musíte naplniť fritézu potrebným množstvom oleja alebo tuku.
4. Nikdy nezapínajte fritézu bez oleja alebo tuku, pretože to môže viesť k poškodeniu.
5. Nikdy nepresúvajte fritézu počas prevádzky. Vzhľadom k tomu že je olej veľmi horúci, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Presúvajte fritézu až vtedy, keď olej vychladol.
6. Táto fritéza je vybavená tepelným bezpečnostným vypínačom, ktorý prístroj pri prehriatí automaticky vypne.
7. Nikdy neponárajte spotrebič do vody.
8. Nenechávajte fritézu počas prevádzky bez dozoru. Postarajte sa o bezpečnosť detí, ktoré sa zdržujú v blízkosti prístroja.
9. V prípade že je fritéza alebo napájací kábel poškodený, musia byť príslušné opravy vykonávané autorizovaný servisom.
10. Nikdy sa nepokúšajte opraviť prístroj sami, alebo vymieňať napájací kábel, pretože je na to potrebné špeciálne náradie.
11. Uistite sa, že ohrievacie teleso nie je poškodené (neohýbajte alebo neoddeľujte).
12. Elektrický diel je opatrené bezpečnostným vypínaním, ktoré zaisťuje, že ohrievacie teleso funguje len vtedy, keď je v správnej pozícii.

BEZPEČNOSŤ

Tepelné bezpečnostné vypnutie

V prípade prehriatia tepelný spínač fritézu vypne. K prehriatiu môže prísť, ak nie je vo fritéze dostatok oleja alebo ak sa kusy tuku vo fritéze rozpúšťajú. Kusy tuku môžu zabrániť tomu, že ohrievacie teleso neuvoľní teplo dostatočne rýchlo. Po vypnutí z dôvodu prehriatia, vykonajte prosím nasledovné kroky:

- Nechajte olej alebo tuk vychladnúť.
- Opatrne stlačte malým skrutkovačom resetovacie tlačidlo na zadnej strane riadiacej jednotky.

Fritézu môžete teraz znovu použiť.

Bezpečnostný spínač

Bezpečnostný spínač v riadiacej jednotke zaručuje, že ohrievacie teleso môže byť zapnuté, ak ovládací prvok s cvaknutím zapadne.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Prevádzkové napätie: 220-240V ~ 50Hz

Výkon: 2000W

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Prístroj nefunguje

Riešenie problémov:

- Skontrolujte pripojenie k sieti.
- Skontrolujte polohu termostatu.

Riešenie problémov:

Skontrolujte, či je ovládací prvok správne umiestnený.



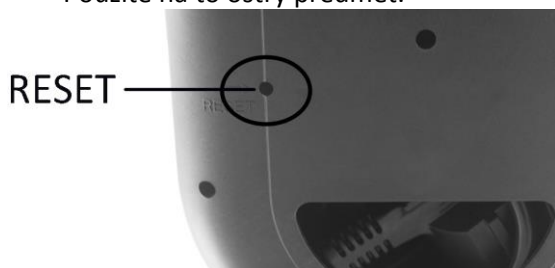
Ďalšie možné príčiny:

Prístroj je vybavený tlačidlom **RESET**.

Tým sa zabráni tomu, že sa prístroj náhodne zapne.

Ochrana proti prehriatiu

- Ak náhodou zapnete fritézu, aj keď v nej nie je žiaden tuk alebo olej, ochrana proti prehriatiu sa aktivuje automaticky. Prístroj potom nie je pripravený k prevádzke. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Musíte nechať fritézu úplne vychladnúť, predtým ako ju znova zapnete tlačítkom RESET na zadnej strane. Použite na to ostrý predmet.



ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Pred vývozom sú naše spotrebiče podrobené prísnej kontrole kvality. Ak sa ale aj napriek tomu vyskytnú škody vzniknuté počas výroby alebo transportu, pošlite prosím spotrebič späť na predajcu. Okrem zákonných práv má kupujúci možnosť, požadovať v súlade s podmienkami nasledovné záruky:

Ponúkame Vám 2 roky záruku na ponúkaný tovar, počnúc dňom predaja. Ak je Váš prístroj pokazený, môžete sa obrátiť priamo na predajcu.

Vady, ktoré vznikli neodbornou manipuláciou, ako aj poruchy funkcie spôsobené zásahmi a opravami tretej osoby alebo zabudovaním iných ako originálnych častí nebudú zahrnuté do predmetu tejto záruky. Uschovajte si doklad o kúpe, bez potvrdenia budú vylúčené akékoľvek záruky. Pri škodách spôsobenými nedodržaním

návodu na obsluhu, zaniká nárok na záruku. Nenesieme zodpovednosť za vzniknuté škody. Za vecné škody alebo zranenia spôsobené nesprávnou obsluhou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov neručíme. Poškodenie príslušenstva neznamena, že celá jednotka bude nahradená bez poplatku. V tomto prípade, prosím, kontaktujte náš zákaznicky servis. Rozbité sklo alebo plastové diely sú vždy za poplatok. Poškodenie spotrebného materiálu alebo dielov, ktoré podliehajú opotrebovaniu, rovnako ako čistenie, údržba alebo výmena takýchto dielov, na tie sa záruka nevzťahuje, sú za poplatok.

LIKVIDÁCIA A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Recyklácia - Európska smernica 2012/19/EU

Toto označenie znamená, že tento výrobok nesmie byť likvidovaný s iným domácim odpadom. Aby sa zabránilo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, recyklujte ho zodpovedne a podporte opätovné využitie materiálnych zdrojov.

■ Ak chcete použité zariadenie vrátiť, využite prosím systém zberu a recyklácie alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Títo výrobok preberú k bezpečnej ekologickej recyklácii.

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

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
T: +46-8-7173450
E: info@emerio.se

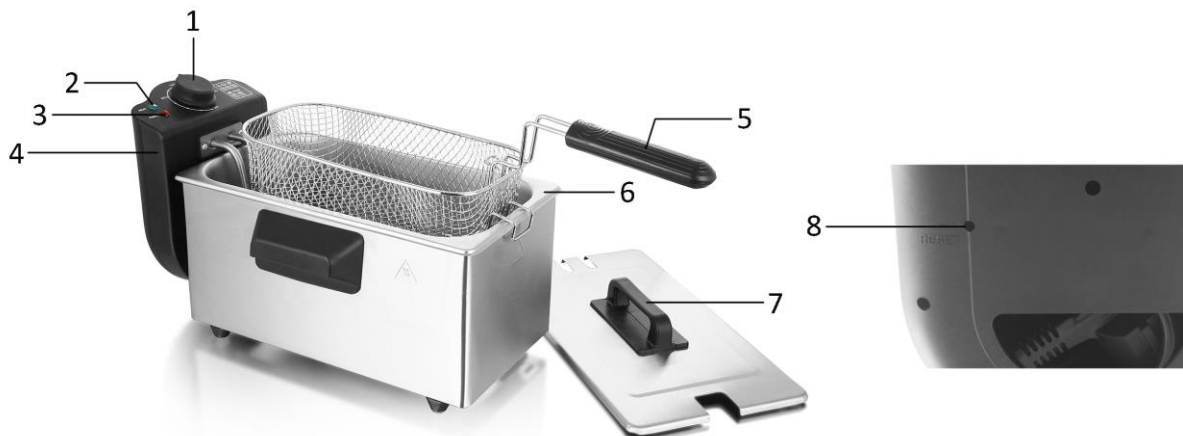
Informácie pre zákazníkov:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Informácie pre zákazníkov:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

POPIS DÍLŮ



1. Ovládací knoflík termostatu
2. Zelená kontrolka teploty
3. Červená kontrolka napájení
4. Odnímatelná řídicí jednotka s topným článkem
5. Rukojeť koše
6. Odnímatelná vnitřní nádrž
7. Rukojeť víka
8. Resetovací tlačítko

PŘED POUŽITÍM

Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte si jej pro pozdější použití.

Připojte tento přístroj pouze do uzemněných elektrických zásuvek. Před prvním použitím odstraňte obalový materiál. Opláchněte příslušenství a vnitřní nádobu v teplé vodě. Před použitím prosím důkladně osušte. Ujistěte se, zda se elektrické části nedostaly do kontaktu s vlhkostí. Fritéza je vybavena nastavitelným termostatem a světelnou kontrolkou. Tento "otevřený" fritovací systém zajišťuje vynikající profesionální výsledky a nekomplikované čištění.

Při prvním zapnutí může z přístroje vycházet kouř a charakteristický zápach. Toto je normální a brzy to přestane.

PROVOZ FRITÉZY

K upevnění úchytky u koše konce stlačte a vsuňte do dvou vyvrtaných otvorů v koši. Stlačte úchytku na pravoúhlé kovové části koše. Ujistěte se, že úchytka pevně drží.



1. Nikdy nezapínejte fritézu bez oleje nebo tuku, protože to může vést k poškození. Prosím nedávejte do nádoby žádné jiné tekutiny, jako např. vodu nebo jiné látky.
2. Umístěte fritézu na suchý stabilní povrch.
3. Protože se fritéza během používání zahřívá, ujistěte se, zda přístroj není v přílišné blízkosti jiných objektů.
4. Sejměte víko fritézy a vyjměte příslušenství. Během zahřívání a smažení nenechávejte víko na přístroji, aby nedocházelo ke kondenzaci.
5. Naplňte fritézu požadovaným množstvím oleje nebo tekutého tuku. Pro tento typ fritézy můžete použít pouze tekutý tuk. Ujistěte se, zda je přístroj kvůli bezpečnosti naplněn jak je uvedeno, nikoli pod minimální úroveň nebo vyšší než je maximální povolená úroveň. Nikdy nemíchejte tuky a oleje, protože fritéza může protékat. Také míchání různých olejů a různých druhů tuku je nebezpečné.
6. Připojte zásuvku do elektrické zástrčky, červená LED dioda se rozsvítí.
7. Nastavte termostat na požadovanou teplotu, podle potravin které mají být fritované. Příslušné informace najdete v tabulce teplot.
8. Zelená kontrolka teploty svítí. Olej nebo tuk se zahřeje v průběhu 20 do 25 minut na požadovanou teplotu.
9. Umístěte košík za rukojeť do fritézy.
10. Vložte potraviny které chcete fritovat do košíku. Do košíku dávejte suché potraviny, abyste dosáhli nejlepší výsledky. Nikdy nepoužívejte dříve rozmražené a následně znovu zamražené výrobky. Obsahují velké množství vody, která způsobuje nadměrné postříkání.
11. Pomalu ponořte košík do oleje, abyste zabránili nadměrnému šumění.
12. Po dosažení předvolené teploty kontrolka zhasne. Vždy počkejte až do momentu kdy zhasne kontrolka. Aby se olej udrželi v požadované teplotě, termostat se několikrát zapne a vypne. Tato operace se zobrazí na světelné kontrolce.
13. Zvedněte koš po uplynutí doby fritování.
14. Nechte potraviny po fritování okapat a oschnout. **Košík nikdy netřepejte!**
15. Otočte termostat na nejnižší hodnotu (až na doraz proti směru hodinových ručiček).
16. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
17. Po použití fritézy opláchnete rukojeť a košík, důkladně tyto díly vysušte.
18. Po úplném vychladnutí fritézy můžete košík znovu vložit do fritézy a uložit jej. Uložte fritézu ze zavřeným víkem na tmavém a suchém místě. Takže můžete olej a košík nechat ve fritéze, když ji budete odkládat.

TYPY NA FRITOVÁNÍ

1. Použijte maximálně 200 gramů hranolek na litr oleje.
2. Při mražených produktech použijte maximálně 100 gramů, protože tyto olej rychle zchladí. Protřepejte mražené produkty nad umyvadlem, abyste se zbavili nadbytečného ledu.
3. Použití na hranolky z čerstvých brambor: Osušte hranolky po umytí, aby se nedostala voda do oleje.

TABULKA- FRITOVÁNÍ

V této tabulce jsou množství potravin, je tam zadána potřebná teplota a čas smažení. Pokud jsou pokyny na obalu výrobku odlišné od hodnot v tabulce, dodržujte pokyny udané na obalu výrobku.

Teplota	Potravinářský výrobek	Maximální množství		Čas smažení (minuty)	
		Čerstvé	Zmražené	Čerstvé popř. zmražené	Hluboce zmražené
160°C	Domácí Chips (první cyklus fritování)	600g	--	4-5	--
	Čerstvá ryba	500g	--	5-7	--
170°C	Kuřecí křídla	4-6	4-5	12-15	15-20
	Sýrové krokety	5	4	4-5	6-7
	Malé koláče	--	4	--	3-4
	Fritovaná zelenina (Hřiby, květák)	10-12	--	2-3	--
	Domácí Chips (Druhý cyklus fritování)	600g	--	3-4	--
	Zmražené Chips max.175 ° C	--	550g	--	5-6

180°C	Jarní závitky	3	2	6-7	10-12
	Kuřecí nugety	10-12	10	3-4	4-5
	Mini- Snack	10-12	10	3-4	4-5
	Masové kuličky (malé)	8-10	--	3-4	4-5
	Rybí prsty	8-10	8	3-4	4-5
	Mušle	15-20	15	3-4	4-5
	Kalamáry v těstíčku	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba v těstíčku	10-12	10	3-4	4-5
	Krevety	10-12	10	3-4	4-5
	Jablkové kroužky	5	--	3-4	--
190°C	Bramborové lupínky	600g	550g	3-4	5-6
	Plátky lilku	600g	--	3-4	--
	Bramborové krokety	5	4	4-5	6-7
	Maso/zelenina-krokety	5	4	4-5	6-7
	Šišky	4-5	--	5-6	--
	Pečený hermelín (v troj- obalu)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Vídeňský řízek	2	--	3-4	--

VÝMĚNA OLEJE

Před výměnou oleje se bezpečně ujistěte, zda je fritéza a olej dostatečně vychlazený. Olej měňte pravidelně. Olej musí být vždy vyměněn, pokud je tmavý nebo má jiný vůni. Vyměňte olej v každém případě po desátém použití. Vždy vyměňte celkové množství oleje v žádném případě nemíchejte starý olej s novým olejem. Likvidace oleje představuje nebezpečí pro životní prostředí. Nedávejte proto olej do komunálního odpadu, ale následujte pokyny firmy na likvidaci odpadu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Fritézu čistěte pravidelně zvenčí i zevnitř.
2. Vnější část fritézy čistěte vlhkým hadříkem a následně jemným čistým hadříkem osušte.
3. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky.
4. Košík a rukojeť můžete mýt v teplé vodě ze saponátem. Před dalším použitím prosím důkladně osušte.
5. Při výměně oleje můžete fritézu vyčistit i zevnitř. Vylijte olej z fritézy a očistěte vnitřní stranu nejprve papírovou utěrkou a pak utěrkou namočenou do saponátu. Otřete vlhkým hadříkem a důkladně vysušte.
6. Všechny díly- s výjimkou elektrických dílů-můžete čistit v teplé vodě ze saponátem. Před dalším použitím musí být tyto části důkladně vysušené.
7. Čištění v myčce nádobí se nedoporučuje.

TIPY

1. Umístěte fritézu na stabilní povrch a držte ji v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
2. Ujistěte se, zda fritéza není v blízkosti sporáku nebo přímo na plotně sporáku.
3. Před použitím musíte naplnit fritézu potřebným množstvím oleje nebo tuku.
4. Nikdy nezapínejte fritézu bez oleje nebo tuku, protože to může vést k poškození.
5. Nikdy nepřesouvejte fritézu během provozu. Vzhledem k tomu že je olej velmi horký, hrozí nebezpečí popálení. Přesouvejte fritézu až tehdy, když olej vychladl.
6. Tato fritéza je vybavena tepelným bezpečnostním vypínačem, který přístroj při přehřátí automaticky vypne.
7. Nikdy neponožujte spotřebič do vody.
8. Nenechávejte fritézu během provozu bez dozoru. Postarejte se o bezpečnost dětí, které se zdržují v blízkosti přístroje.
9. Případě že je fritéza nebo napájecí kabel poškozen, musí být příslušné opravy prováděny autorizovaný servisem.
10. Nikdy se nepokoušejte opravit přístroj sami, nebo vyměňovat napájecí kabel, protože je k tomu potřeba speciální nářadí.
11. Ujistěte se, že topné těleso není poškozeno (neohýbejte nebo neoddělujte).
12. Elektrický díl je opatřeno bezpečnostním vypínáním, které zajistí, že topné těleso funguje pouze tehdy, když je ve správné pozici.

BEZPEČNOST

Tepelné bezpečnostní vypnutí

V případě přehřátí tepelný spínač fritézu vypne. K přehřátí může přijít, pokud není ve fritéze dostatek oleje nebo pokud se kusy tuku ve fritéze rozpouštějí. Kusy tuku mohou zabránit tomu, že topné těleso neuvolní teplo dostatečně rychle. Po vypnutí z důvodu přehřátí, proveďte prosím následující kroky:

- Nechte olej nebo tuk vychladnout.
- Opatrně stiskněte malým šroubovákem resetovací tlačítko na zadní straně řídicí jednotky.

Fritézu můžete nyní znovu použít.

Bezpečnostní spínač

Bezpečnostní spínač v řídicí jednotce zaručuje, že topné těleso může být zapnuto, pokud ovládací jednotka s cvaknutím zapadne.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 220-240V ~ 50Hz

Výkon: 2000W

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Přístroj nefunguje

Řešení problémů:

- Zkontrolujte připojení k síti.
- Zkontrolujte polohu termostatu.

Řešení problémů:

Zkontrolujte, zda je ovládací prvek správně umístěn.



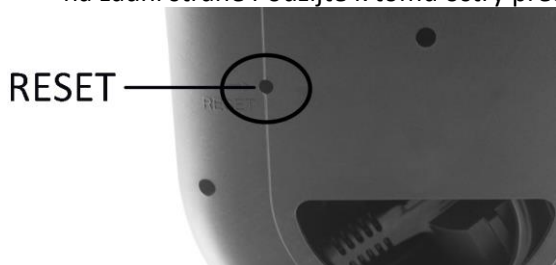
Další možné příčiny:

Přístroj je vybaven **tlačítkem RESET**.

Tím se zabrání tomu, že se přístroj náhodně zapne.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud náhodou zapnete fritézu, i když v ní není žádný tuk nebo olej, ochrana proti přehřátí se aktivuje automaticky. Přístroj pak není připraven k provozu. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Musíte nechat fritézu zcela vychladnout, dříve než ji znovu zapnete tlačítkem RESET na zadní straně. Text na zadní straně Použijte k tomu ostrý předmět.



ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před dodáním podléhají naše výrobky přísné kontrole kvality. Vyskytnou-li se i přes veškerou péči během výroby nebo transportu závady, zašlete prosím spotřebič zpět k dodavateli. Navíc ke všem právům ze zákona má zákazník možnost podle podmínek požádat o tuto záruku:

Poskytujeme 2letou záruku na získaný spotřebič počínaje dnem prodeje. Je-li Váš výrobek poškozen, můžete se obrátit přímo na prodejce.

Závady, které vzniknou na základě nevhodného zacházení se spotřebičem a vady způsobené zásahem a opravami třetí osoby nebo montáží neoriginálních dílů nejsou kryty touto zárukou. Účtenku vždy uschovejte, bez účtenky nelze uplatit jakoukoliv záruku.

U škod způsobených nedodržením návodu k použití záruka zaniká, neručíme za následné škody, které z toho vyplývají.

Za poškození materiálu nebo zranění kvůli chybnému použití nebo nedodržení bezpečnostních pokynů neručíme. Škody na příslušenství neznamenají, že se celý spotřebič zdarma vymění. V tomto případě kontaktujte zákaznický servis. Rozbité sklo nebo části z umělé hmoty jsou vždy zpoplatněny. Škody na spotřebním materiálu nebo uzavíratelných částech stejně jako čištění, údržba a výměna uvedených částí nejsou kryty zárukou a jsou tedy zpoplatněny.

LIKVIDACE ŠETRNÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ



Recyklace - Evropská směrnice 2012/19/EU

Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován s jiným domácím odpadem. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění osob nekontrolovanou likvidací, recyklujte výrobek zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů. Pro vrácení

vašeho použitého zařízení, prosím použijte vratné a sběrné systémy nebo kontaktujte obchodníka, kde jste výrobek zakoupili. Mohou přijmout tento výrobek pro recyklaci, která je šetrná k životnímu prostředí.

Emerio Holland B.V.
Zomervaat 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Emerio Deutschland s.r.o.
(žádná servisní adresa)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Německo

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

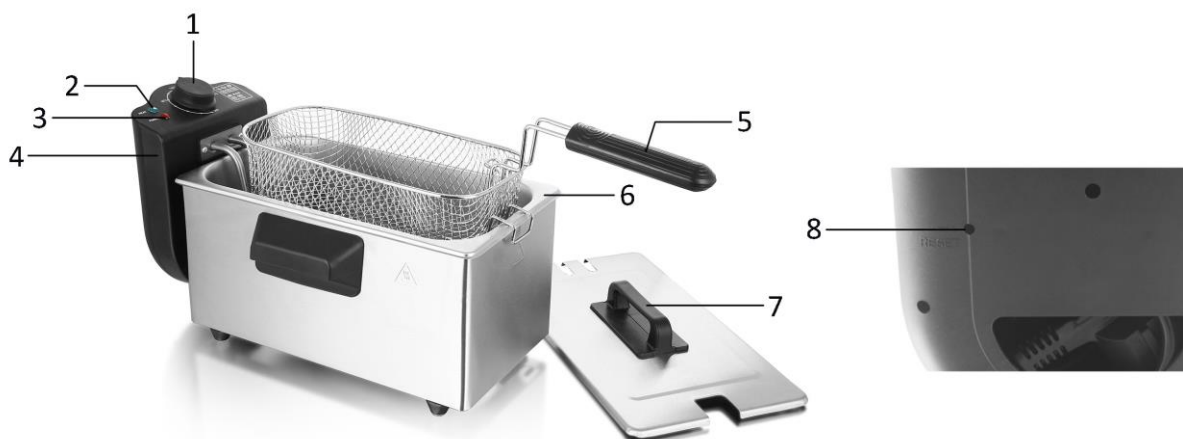
Informace pro zákazníky:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

Informace pro zákazníky:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

OPIS DIJELOVA



1. Gumb termostata
2. Zeleno signalno svjetlo za temperaturu
3. Crveno signalno svjetlo napajanja
4. Skidljiva upravljačka jedinica s grijaćim elementom
5. Drška košare
6. Skidljivi unutarnji spremnik
7. Drška poklopca
8. Gumb za resetiranje

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

Prije prvog korištenja pažljivo pročitajte ovu uputu i sačuvajte ju kao podsjetnik. Priključite uređaj isključivo na utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Prije prvog korištenja uklonite svu ambalažu. Zatim isperite sve dijelove pribora i unutarnju posudu za ulje toplom vodom. Prije korištenja temeljito osušite sve dijelove. Osigurajte da električni dijelovi ne dođu u dodir s vlagom ili vodom. Friteza je opremljena podesivim termostatom. "Otvoreni" sustav fritiranja omogućuje izvrsne, profesionalne rezultate i jednostavno čišćenje. Prilikom prvog zagrijavanja friteze može se pojaviti dimi ili miris. To je uobičajena pojava, koja relativno brzo nestaje.

KORIŠTENJE FRITIZE

Za fiksiranje drške na košaru pritisnite krajeve i umetnite ih u rupice u košari. Pritisnite dršku na pravokutni metalni dio košare. Provjerite je li drška čvrsto pričvršćena.



1. Ne uključujte fritezu bez ulja odn. masti, jer isto može dovesti do oštećenja. Ne ulijevajte druge tekućine, kao primjerice vodu ili druge supstance.
2. Postavite fritezu na suhu i stabilnu površinu.
3. Budući da se friteza tijekom rada zagrijava, ne postavljajte ju preblizu drugih predmeta.
4. Skinite poklopac s friteze i izvadite dijelove pribora. Ne stavljajte poklopac na uređaj tijekom zagrijavanja i fritiranja, kako biste izbjegli stvaranja kondenzacije.
5. Ulijte u fritezu potrebnu količinu ulja odn. tekuće masti. Za ovaj način fritiranja smije se koristiti isključivo tekuća mast. Pri ulijevanju ulja odn. masti obratite pažnju na oznake minimalne i maksimalne količine. Ne miješajte masti i ulja, jer bi friteza mogla prokipjeti. Miješanje različitih vrsta masti i ulja može također biti opasno.
6. Stavite utikač u prikladnu utičnicu; zatim će zasvijetliti crvena lampica.
7. Podesite termostat na potrebnu temperaturu za dotičnu namirnicu za fritiranje. Detaljne informacije možete pronaći u tablici s temperaturama.
8. Svijetli zelena kontrolna lampica temperature. Uređaj zagrijava ulje odn. mast 20-25 minuta na potrebnu temperaturu.
9. Umetnite košaru u fritezu pomoću drške.
10. Dodajte namirnice za fritiranje u košaru. Dodajte suhe namirnice u košaru, kako biste postigli optimalne rezultate. Ne koristite proizvode koji su već bili odmrznuti, a zatim opet zamrznuti. Isti sadrže puno vode, koja bi mogla prouzročiti prekomjerno prskanje.
11. Polako spustite košaru u fritezu, kako biste izbjegli prekomjerno vrenje.
12. Indikator se gasi nakon što uređaj postigne podešenu temperaturu. Sačekajte dok uređaj ne postigne podešenu temperaturu. Termostat se višestruko uključuje i isključuje, kako bi ulje zadržalo podešenu temperaturu. Kontrolna lampica označava te postupke.
13. Nakon fritiranja podignite košaru.
14. Zatim ostavite namirnice da se okapaju. **Ne tresite košaru!**
15. Okrenite termostat na najniži položaj odn. do kraja u suprotnom smjeru kazaljke na satu.
16. Izvucite utikač iz utičnice.
17. Nakon korištenja operite i osušite dršku i košaru.
18. Košaru možete ponovno umetnuti nakon što se friteza potpuno ohladi. Odložite fritezu sa zatvorenim poklopcem na tamno i suho mjesto. Tako ulje i košara mogu ostati u fritezi kad ju odlažete.

SAVJETI ZA FRITIRANJE

1. Koristite maks. 200 g pomfrita po litri ulja.
2. Koristite maks. 100 g zamrznutih proizvoda, jer isti brzo hlade ulje. Prvo protresite zamrznute proizvode, kako bi odstranili ostatke leda.
3. Kod korištenja pomfrita od svježeg krumpira: Osušite pomfrit nakon pranja, kako voda ne bi dospjela u ulje.

TABLICA FRITIRANJA

U ovoj tablici su navedene količine namirnica, potrebne temperature i trajanje fritiranja.

Ako upute na ambalaži dotičnog proizvoda odstupaju od vrijednosti iz tablice, onda je potrebno slijediti upute s ambalaže.

Temp.	Namirnica	Maks. količina po ciklusu		Trajanje fritiranja (minute)	
		Svježe	Zamrznuto	Svježe odn. zamrznuto	Zamrznuto
160°C	Domaći chips (prvi ciklus fritiranja)	600 g	--	4-5	--
	Svježa riba	500 g	--	5-7	--
170°C	Pileća krilca	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kroketi od sira	5	4	4-5	6-7
	Palačinke od krumpira	--	4	--	3-4
	Fritirano povrće (gljive, cvjetača)	10-12	--	2-3	--
	Domaći chips (drugi ciklus fritiranja) maks. 175°C	600 g	--	3-4	--
	Zamrznuti chips maks. 175°C	--	550 g	--	5-6

180°C	Proljećne rollice	3	2	6-7	10-12
	Pileće kuglice	10-12	10	3-4	4-5
	Topla predjela	10-12	10	3-4	4-5
	Mesne okruglice (male)	8-10	--	3-4	4-5
	Ribljí štapići	8-10	8	3-4	4-5
	Školjke	15-20	15	3-4	4-5
	Pohane lignje	10-12	10	3-4	4-5
	Riba u pivskom tijestu	10-12	10	3-4	4-5
	Kozice	10-12	10	3-4	4-5
	Prstenovi od jabuke	5	--	3-4	--
190°C	Čips od krumpira	600 g	550 g	3-4	5-6
	Kriške patlidžana	600 g	--	3-4	--
	Kroketi od krumpira	5	4	4-5	6-7
	Kroketi od mesa/ribe	5	4	4-5	6-7
	Uštipci	4-5	--	5-6	--
	Pečeni camembert (panirani)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Bečka šnicla	2	--	3-4	--

ZAMJENA ULJA

Prije zamjene ulja provjerite jesu li friteza i ulje potpuno ohlađeni. Redovito mijenjajte ulje. Ulje treba obvezno zamijeniti, ako potamne ili poprimi drugačiji miris. Zamijenite ulje u svakom slučaju nakon deset ciklusa fritiranja. Načelno mijenjajte cijelu količinu ulja, ne miješajte staro i novo ulju. Staro ulje predstavlja opterećenje za okoliš. Stoga se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad, nego se pridržavajte smjernica lokalnog centra za zbrinjavanje otpada.

ČIŠĆENJE I NJEGA

1. Redovito čistite fritezu iznutra i izvana.
2. Očistite vanjsku stranu friteze vlažnom krpom, a zatim ju osušite mekom i čistom krpom.
3. Ne koristite abrazivna sredstva odn. spužve.
4. Košara i drška mogu se oprati u toploj otopini sapuna. Prije ponovnog korištenja temeljito osušite sve dijelove.
5. Pri zamjeni ulja očistite fritezu iznutra. Ispraznite fritezu i očistite unutarnju stranu prvo kuhinjskim ubrusom, a zatim krpom namočenom u otopinu sapuna. Zatim prebrišite vlažnom krpom i temeljito osušite.
6. Svi osim električnih dijelova mogu se oprati u toploj otopini sapuna. Prije ponovnog korištenja temeljito osušite te dijelove.
7. Ne preporučujemo pranje u perilici posuđa.

SAVJETI

1. Postavite fritezu na ravnu, stabilnu površinu i držite ju podalje od zapaljivih materijala.
2. Osigurajte da se friteza ne nalazi u blizini ili na uključenoj ploči štednjaka.
3. Ulijte potrebnu količinu ulja odn. tekuće masti u fritezu.
4. Ne puštajte fritezu u rad bez ulja odn. masti, jer isto može dovesti do oštećenja.
5. Ne pomičite fritezu tijekom rada. Ulje je jako vruće, postoji opasnost od opekline. Fritezu možete pomicati tek nakon što se ulje ohladi.
6. Friteza je opremljena sigurnosnim termostatom, koji automatski isključuje uređaj u slučaju pregrijavanja.
7. Ne uranjajte uređaj u vodu.
8. Ne ostavljajte fritezu bez nadzora tijekom rada. Osigurajte da se djeca ne nalaze u blizini uređaja.
9. Ako su friteza ili kabel oštećeni, popravak mora izvršiti ovlaštena služba za kupce.
10. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj ili zamijeniti oštećeni kabel, jer je za to potreban specijalan alat.
11. Provjerite da grijač nije oštećen (ne savijajte odn. udubljujte).
12. Električni modul je opremljen sigurnosnim termostatom koji osigurava da grijač funkcionira samo, ako je pravilno pozicioniran.

SIGURNOST

Sigurnosni termostat

U slučaju pregrijavanja sigurnosni termostat isključuje fritezu. Do pregrijavanja može doći, ako friteza nije napunjena dovoljnom količinom ulja odn. ako se kocke masti nisu rastopile. Kocke masti mogu spriječiti, da grijač dovoljno brzo emitira toplinu. Nakon isključivanja zbog pregrijavanja postupajte na sljedeći način:

- Ostavite ulje odn. mast da se ohladi.
- Pomoću malog odvijača pažljivo pritisnite Reset tipku na poleđini upravljačke jedinice.

Zatim možete ponovno koristiti fritezu.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač u upravljačkoj jedinici osigurava, da se grijač uključuje samo, ako je upravljačka jedinica uglavljena.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220-240 V ~ 50 Hz

Nazivna snaga: 2000 W

UKLANJANJE SMETNJI

Uređaj ne funkcionira

Uklanjanje smetnji

- Provjerite mrežno napajanje.
- Provjerite položaj termostata.

Uklanjanje smetnji

Provjerite je li upravljački element pravilno pozicioniran.



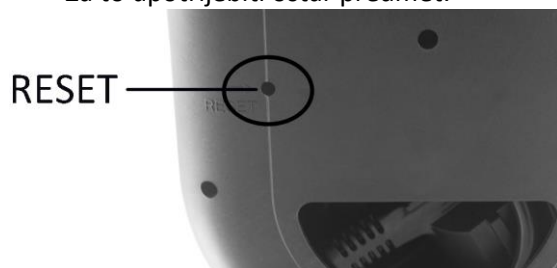
Drugi mogući uzroci:

Uređaj je opremljen **RESET tipkom**.

Ona sprječava nehotično uključivanje uređaja.

Zaštita od pregrijavanja

- Ako ste nehotično uključili fritezu, iako u njoj nema ulja odn. masti, automatski se aktivira zaštita od pregrijavanja. Tada uređaj više nije spreman za rad. Izvucite utikač iz utičnice.
- Ostavite fritezu da se potpuno ohladi prije nego li ju ponovno uključite pomoću RESET tipke na poleđini. Za to upotrijebiti oštar predmet.



JAMSTVO I SERVIS

Naši uređaji prije isporuke prolaze strogu kontrolu kvalitete. Ako su unatoč pažnji za vrijeme proizvodnje i transporta nastale štete, molimo da uređaj pošaljete natrag prodavaču. Dodatno uz zakonska prava kupac ima pravo na ispunjenje jamstva sukladno sljedećim uvjetima jamstva:

Za ovaj uređaj dajemo dvogodišnje jamstvo, koje počinje vrijediti od datuma kupnje. Jamstvo ne pokriva kvarove nastale uslijed nestručnog rukovanja uređajem kao i smetnje funkcija uslijed zahvata i popravaka od strane trećih osoba ili uslijed ugrađivanja dijelova, koji nisu preporučeni od strane proizvođača. Jamstvo vrijedi

samo uz predočenje računa. Jamstvo ne pokriva posljedične štete proizašle nepridržavanjem upute za korištenje. Jamstvo ne pokriva materijalne štete ili ozljede uslijed pogrešnog korištenja ili nepridržavanja sigurnosnih napomena. Oštećenja na dijelovima ne znači besplatnu zamjenu kompletnog uređaja. U tom slučaju kontaktirajte našu službu za kupce. Zamjena slomljenog stakla ili plastike odvija se uvijek uz plaćanje. Jamstvo ne pokriva oštećenja potrošnih materijala ili dijelova, čišćenje, održavanje ili zamjenu spomenutih dijelova i stoga se isti rješavaju uvijek uz plaćanje.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Recikliranje – EU direktiva 2012/19/EG

Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Nekontroliranim zbrinjavanjem otpada možete narušiti ekološku stabilnost i ljudsko zdravlje. Savjesno i odgovorno zbrinite dotrajali uređaj u otpad, kako bi se poticalo recikliranje sirovina. Za

više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu kod kojeg ste kupili uređaj. On može zbrinuti dotrajali uređaj u otpad.

Emerio Holland B.V.
Zomervaat 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Služba za kupce:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

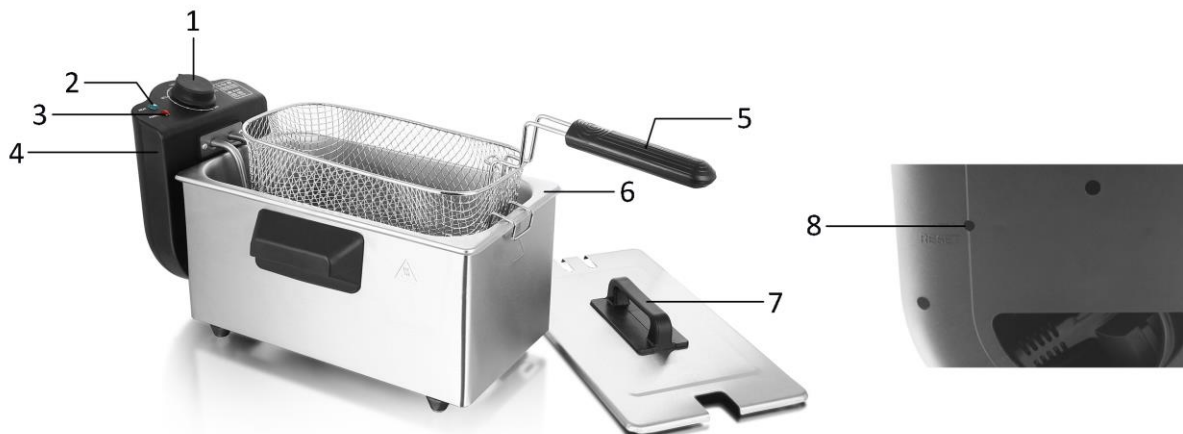
Emerio Deutschland GmbH (no
service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Služba za kupce:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel.: +46-8-7173450
info@emerio.se

DESCRIEREA PIESELOR



1. Buton termostat
2. Indicator luminos verde de control al temperaturii
3. Indicator luminos roșu de alimentare
4. Unitate de comandă detașabilă cu element de încălzire
5. Mâner al coșului
6. Cuvă interioară detașabilă
7. Mâner al capacului
8. Buton de resetare

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Înainte de prima utilizare, citiți cu atenție instrucțiunile acestui aparat și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Conectați aparatul doar la o priză cu împământare. Îndepărtați ambalajul înainte de prima utilizare. Spălați apoi părțile componente și recipientul pentru ulei din interior cu apă caldă. Lăsați aparatul să se usuce complet înainte de a-l folosi. Asigurați-vă că părțile electrice nu intră în contact cu lichide. Friteuza este dotată cu un termostat reglabil și cu un indicator luminos. Suportul de prăjire „deschis” al friteuzei oferă rezultate profesionale extraordinare și asigură o curățare ușoară a aparatului.

Aparatul poate emite fum și un miros specific după prima utilizare. Acest lucru este normal și dispare într-un timp relativ scurt.

FOLOSIREA FRITEUZEI

Pentru a fixa mânerul pe coș, aduceți împreună ambele capete și introduceți-le în cele două găuri din coș. Apăsați mânerul pe componenta dreptunghiulară din metal a coșului. Asigurați-vă că mânerului este fixat.



1. Nu porniți niciodată friteuza fără ulei sau grăsime; acest lucru poate produce daune aparatului. Nu umpleți recipientul pentru ulei cu alte lichide, cum ar fi apă sau alte substanțe.
2. Așezați friteuza pe o suprafață uscată și stabilă.
3. Întrucât friteuza se încinge în timpul folosirii, asigurați-vă că aparatul nu este situat în apropierea altor obiecte.
4. Îndepărtați capacul friteuzei și scoateți părțile componente. Pentru a evita producerea condensului în timpul încălzirii și prăjirii, nu așezați capacul pe aparat.
5. Umpleți friteuza cu cantitatea dorită de ulei sau grăsime lichidă. Acest model de friteuză poate fi folosit doar cu grăsime lichidă. Asigurați-vă că aparatul nu este umplut nici sub nivelul minim și nici peste cel maxim înscris pe interiorul carcasei. Nu amestecați niciodată uleiuri și grăsimi, întrucât acestea ar putea deborda. Amestecul dintre diferite uleiuri și grăsimi este de asemenea periculos.
6. Introduceți ștecărul într-o priză adecvată; becul roșu luminează.
7. Reglați termostatul la temperatura potrivită alimentelor pe care doriți să le prăjiți. Informații detaliate cu privire la temperaturi găsiți în tabelul de mai jos.
8. Se aprinde indicatorul verde de temperatură. Uleiul sau grăsimea va ajunge la temperatura dorită în aprox. 20-25 minute.
9. Așezați coșul de prăjit în friteuză cu ajutorul mânerului.
10. Introduceți alimentele pe care doriți să le prăjiți în coș. Pentru a obține rezultate optime, introduceți alimente uscate în coș. Nu folosiți produse deja prăjite și reînghețate. Acestea conțin multă apă și pot cauza o stropire excesivă.
11. Scufundați coșul ușor în ulei, pentru a evita țâșnirea.
12. Indicatorul luminos se va stinge o dată cu atingerea temperaturii prefixate. Așteptați mereu ca indicatorul luminos să se stingă. Pentru a păstra o temperatură constantă a uleiului, termostatul se aprinde și se stinge de numeroase ori. Acest proces este indicat de către lampa de control.
13. După terminarea ciclului de prăjit, scoateți coșul din friteuză.
14. După terminarea procesului de prăjit, lăsați alimentele să se răcească prin scurgerea surplusului de ulei.
Nu scuturați niciodată coșul!
15. Rotiți termostatul la cea mai mică setare (până la capăt, în sensul invers acelor de ceasornic).
16. Scoateți ștecărul din priză.
17. Spălați mânerul și coșul după utilizare și uscați componentele cu grijă.
18. După ce friteuza s-a răcit în totalitate, puteți introduce coșul înapoi la locul lui și puteți depozita aparatul. Depozitați friteuza cu capacul închis într-un loc întunecos și uscat. Astfel puteți lăsa uleiul și coșul în friteuză pe perioada depozitării.

SFATURI PENTRU PRĂJIRE

1. Nu folosiți mai mult de 200 grame de cartofi prăjiți pentru 1 litru de ulei.
2. Nu folosiți mai mult de 100 grame de alimente înghețate, întrucât acestea reduc foarte repede temperatura uleiului. Scuturați mai întâi produsele înghețate deasupra chiuvetei pentru a îndepărta eventuale bucăți de gheață excedentară.
3. Pentru folosirea cartofilor prăjiți proaspeți: Uscați cartofii după ce i-ați spălat, pentru ca nicio picătură de apă să nu pătrundă în ulei.

TABEL PENTRU PRĂJIRE

Acest tabel include cantitățile de alimente, temperaturile și timpii de prăjire necesari.

În cazul în care indicațiile de pe ambalajul produsului nu corespund cu cele din acest tabel, respectați-le pe cele de pe ambalaj.

Temp.	Produs alimentar	Cantitate max. pe ciclu		Timp de prăjire (minute)	
		Proaspăt	Înghețat	Proaspăt sau înghețat	Înghețat
160°C	Cartofi prăjiți proaspeți (Primul ciclu de prăjire)	600g	--	4-5	--
	Pește proaspăt	500g	--	5-7	--

170°C	Aripi de pui	4-6	4-5	12-15	15-20
	Crochete cu brânză	5	4	4-5	6-7
	Clătite din cartofi	--	4	--	3-4
	Legume prăjite (Ciuperci, conopidă)	10-12	--	2-3	--
	Cartofi prăjiți proaspeți (Al doilea ciclu de prăjire) max. 175°C	600g	--	3-4	--
	Cartofi prăjiți înghețați max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Pachețele de primăvară	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de pui	10-12	10	3-4	4-5
	Mini gustări	10-12	10	3-4	4-5
	Chiftele de carne (mici)	8-10	--	3-4	4-5
	Crochete de pește	8-10	8	3-4	4-5
	Scoici	15-20	15	3-4	4-5
	Inele de calamar cu făină	10-12	10	3-4	4-5
	Pește în aluat pentru pané	10-12	10	3-4	4-5
	Creveți	10-12	10	3-4	4-5
	Inele de măr	5	--	3-4	--
190°C	Chips-uri din cartofi	600g	550g	3-4	5-6
	Felii de vânăță	600g	--	3-4	--
	Crochete de cartofi	5	4	4-5	6-7
	Crochete de carne/pește	5	4	4-5	6-7
	Gogoși	4-5	--	5-6	--
	Camembert copt (pané)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Șnițel vienez	2	--	3-4	--

SCHIMBAREA ULEIULUI

Dacă vrei să schimbi uleiul din friteuză, asigurați-vă că aparatul și uleiul s-au răcit în totalitate. Schimbați uleiul cu regularitate. Uleiul trebuie neapărat schimbat când devine închis la culoare sau când emană un alt miros decât cel obișnuit. Este recomandată schimbarea uleiului după 10 utilizări. Schimbați întreaga cantitate de ulei; nu amestecați niciodată ulei nou cu cel vechi. Uleiul vechi reprezintă un agent de poluare al mediului înconjurător. Așadar, nu îl aruncați împreună cu gunoiul menajer obișnuit, ci respectați directivele de eliminare propuse de compania dvs. locală de eliminare a deșeurilor.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Curățați friteuza în mod regulat, atât pe dinăuntru cât și pe dinafară.
2. Ștergeți partea exterioară a friteuzei cu o lavetă umedă și uscați-o apoi cu altă lavetă moale și uscată.
3. Nu folosiți niciodată soluții abrazive sau bureți.
4. Coșul și mânerul pot fi spălate în apă caldă cu săpun. Lăsați aparatul să se usuce complet înainte de a-l folosi.
5. În momentul schimbării uleiului, puteți curăța friteuza și pe interior. Goliți friteuza și curățați partea interioară mai întâi cu un șervețel de hârtie iar mai apoi cu o lavetă înmuiată în apă cu săpun. Ștergeți apoi cu o lavetă umedă și lăsați la uscat.
6. Toate componentele - cu excepția celor electrice - pot fi spălate în apă caldă cu săpun. Înainte de a le refolosi, toate componentele trebuie să se fi uscat complet.
7. Curățarea acestora în mașina de spălat vase nu este recomandată.

SFATURI

1. Așezați mereu friteuza pe o suprafață stabilă și feriți-o de materiale inflamabile.
2. Asigurați-vă că friteuza nu se află pe sau în apropierea unei plite aprinse.
3. Înainte de a o folosi, friteuza trebuie umplută cu cantitatea necesară de ulei sau grăsime.
4. Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei sau grăsime; acest lucru poate produce daune aparatului.
5. Nu mișcați niciodată friteuza în timpul funcționării. Există riscul de arsuri, întrucât uleiul se încinge foarte tare. Mișcați friteuza doar atunci când uleiul s-a răcit.

6. Această friteuză este dotată cu un sistem termic de oprire de siguranță care permite oprirea automată a aparatului în momentul supraîncălzirii.
7. Nu scufundați niciodată aparatul în apă.
8. Nu lăsați niciodată friteuza nesupravegheată în timpul utilizării. Îngrijiți-vă în permanență de siguranța copiilor care zăbovesc în preajma aparatului.
9. În cazul în care friteuza sau cablul de alimentare al acesteia prezintă daune, reparația corespunzătoare se va face la un serviciu pentru clienți autorizat.
10. Nu încercați niciodată să reparați aparatul sau să schimbați cablul de alimentare singur; în ambele cazuri este necesară o aparatură specială.
11. Asigurați-vă că elementul de încălzire nu prezintă daune (nu îl îndoiiți sau crestați).
12. Componenta electrică este dotată cu un sistem de oprire de siguranță care asigură funcționarea elementului de încălzire doar atunci când acesta este poziționat corect.

SIGURANȚĂ

Sistem termic de oprire de siguranță

Comutatorul termic se oprește automat în cazul supraîncălzirii. Friteuza se poate supraîncălzi dacă nu este umplută cu suficient ulei sau dacă se pune grăsime solidă la topit. Grăsimea în formă solidă poate împiedica răspândirea rapidă a căldurii emanate de elementul de încălzire. După oprirea aparatului din cauza supraîncălzirii, urmați următorii pași:

- Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească complet.
- Cu o mică șurubelniță, apăsați cu atenție butonul de Reset din partea din spate a unității de operare.

Acum friteuza poate fi folosită din nou..

Buton de oprire de siguranță

Butonul de oprire de siguranță aflat pe unitatea de operare asigură pornirea elementului de încălzire doar atunci când unitatea de operare este fixată printr-un clic.

DATE TEHNICE

Tensiune de funcționare: 220-240 V ~ 50 Hz

Consum energie: 2000 W

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Aparatul nu funcționează

Remedierea problemei

- Verificați conexiunea la rețeaua de curent electric.
- Verificați poziția termostatului.

Remedierea problemei

Asigurați-vă că elementul de control este poziționat corect.



Alte posibile cauze:

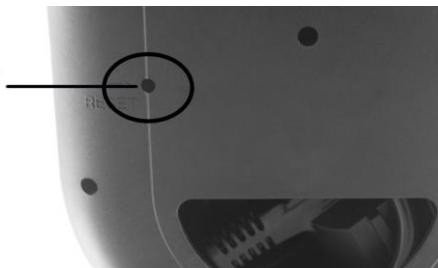
Acest aparat este dotat cu un buton de **RESET**.

Acesta împiedică pornirea accidentală a aparatului.

Protecție supraîncălzire

- În cazul în care porniți friteuza în mod accidental deși în ea nu se găsește ulei sau grăsime, protecția împotriva supraîncălzirii se va activa automat. În acest caz, aparatul nu este pregătit pentru utilizare. Decuplați ștecărul de la priză.
- Lăsați friteuza să se răcească complet înainte de a o porni din nou de la butonul RESET situat în spate. Folosiți pentru aceasta un obiect ascuțit.

RESET



GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIENȚI

Înainte de livrare, aparatele noastre sunt supuse unui control riguros de calitate. Dacă, în ciuda tuturor măsurilor luate în timpul producției sau al transportului apar daune, trimiteți aparatul înapoi la comerciant. Pe lângă drepturile legale, cumpărătorul are opțiunea de a solicita garanția după criteriile următoare:

Oferim o garanție de 2 ani pentru aparatul achiziționat începând cu ziua vânzării. Defectele care apar în urma utilizării neadecvate a aparatului și defecțiunile tehnice în urma intervențiilor sau reparațiilor efectuate de persoane terțe sau montarea unor piese care nu sunt originale nu sunt acoperite de această garanție. Păstrați întodeauna bonul, fără bon pierdeți dreptul la orice garanție. Nerespectarea instrucțiunilor de utilizare duce la pierderea garanției. Nu răspundem pentru daune indirecte. Nu ne asumăm răspunderea pentru daune sau răni în urma utilizării incorecte sau nerespectării instrucțiunilor de siguranță. Daunele la nivelul accesoriilor nu înseamnă că întregul aparat va fi înlocuit gratuit. În acest caz contactați serviciul clienți. Sticla spartă sau componentele din plastic se plătesc întotdeauna. Daunele materialelor consumabile sau pieselor de uzură, precum și curățarea, întreținerea sau schimbul pieselor respective nu sunt acoperite de garanție și de aceea contra cost.

ELIMINARE ECOLOGICĂ



Reciclare - Directiva UE 2012/19/UE

Acest simbol arată că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere. Pentru a evita daunele asupra mediului înconjurător sau asupra sănătății prin gestionarea necontrolată a deșeurilor vă rugăm să aruncați aparatele în mod responsabil, pentru a încuraja reciclarea durabilă

a resurselor. Pentru returnarea aparatului dvs. folosit, utilizați centrele de returnare și colectare sau adresați-vă comerciantului de la care ați achiziționat acest aparat. Acesta se poate debarasa de aparat în mod ecologic.

Emerio Holland B.V.
Zomervaat 1A
2033 DA Haarlem
Olanda

Serviciu clienți:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

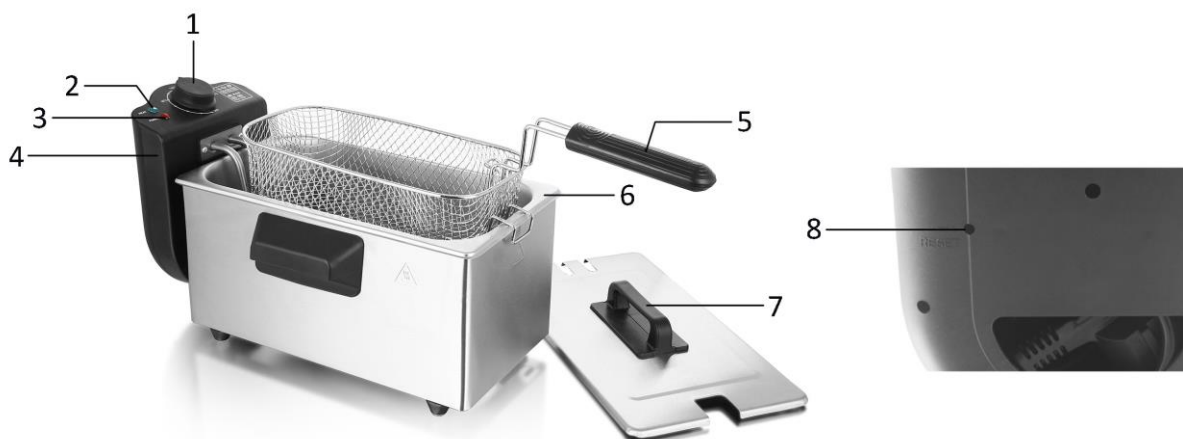
Emerio Deutschland GmbH (no
service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Germania

Serviciu clienți:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel: +46-8-7173450
info@emerio.se

OPIS CZĘŚCI



1. Pokrętko termostatu
2. Zielona kontrolka temperatury
3. Czerwona kontrolka zasilania
4. Zdemontowany 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 wspaniałe 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.



1. 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.
2. Umieść smażarkę na suchej i stabilnej powierzchni.
3. Ponieważ smażarka nagrzewa się podczas korzystania, upewnij się, że nie znajduje się w pobliżu innych obiektów.
4. Zdejmij pokrywę ze smażarki i wyjmij akcesoria. Podczas podgrzewania i smażenia nie należy używać przykrywki urządzenia, aby nie dopuścić do skraplania się pary.
5. 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.
6. Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka; zapali się czerwona lampka wskaźnikowa.
7. Ustaw termostat na pożądaną temperaturę, odpowiednią do zamierzonego rodzaju produktu do smażenia. Zobacz tabelę temperatur.
8. Lampka kontroli temperatury zapali się na zielono. Olej lub tłuszcz są podgrzane do odpowiedniej temperatury w od 20 do 25 minut.
9. Użyj uchwytu, aby umieścić koszyk w smażarce.
10. Umieść produkty do smażenia w koszyku. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść w koszyku suche produkty. Nigdy nie należy używać produktów raz rozmrożonych i ponownie zamrożonych. Zawierają one dużo wody, co spowodowałoby nadmierne przyskanie.
11. Umieść koszyk powoli w oleju, aby uniknąć nadmiernego wytwarzania się piany.
12. 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.
13. Po osiągnięciu czasu smażenia, unieś koszyk.
14. Po usmażeniu, pozwól aby produkt odkapał olej, **nigdy nie potrząśnij koszykiem.**
15. Ustaw termostat na najniższą temperaturę (przekręć termostat do końca w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
16. Odłącz wtyczkę z gniazdka.
17. Opłucz uchwyt i koszyk po użyciu, następnie dokładnie wysusz.
18. 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.

PORADY DOT. SMAŻENIA

1. Używaj maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
2. Podczas smażenia zamrożonych produktów używaj maksymalnie 100 gramów, ponieważ szybko schładzają olej. Potrząśnij zamrożonymi produktami nad zlewem, aby pozbyć się nadmiaru lodu.
3. Gdy używasz frytek ze świeżych ziemniaków: osusz frytki po myciu, aby do oleju nie dostała się woda.

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	--	4-5	--
	Świeża ryba	500g	--	5-7	--
170°C	Skrzydółka z kurczaka	4-6	4-5	12-15	15-20
	Krokiety serowe	5	4	4-5	6-7
	Małe placki ziemniaczane	--	4	--	3-4
	Smażone warzywa (pieczarki, kalafior)	10-12	--	2-3	--
	Frytki domowej roboty (drugi cykl smażenia) maks. 175°C	600g	--	3-4	--

	Głęboko zamrożone frytki maka. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Sajgonki	3	2	6-7	10-12
	Nuggety z kurczaka	10-12	10	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
	Krążki z jabłek	5	--	3-4	--
190°C	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 KONSERWACJA

1. Czyść smażarkę regularnie wewnątrz i na zewnątrz.
2. Czyść zewnętrzną część smażarki wilgotną ścierką i wysusz miękką suchą ścierką.
3. Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących lub ostrej gąbki.
4. Koszyk oraz uchwyt mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem dobrze wysusz.
5. 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.
6. Wszystkie elementy, z wyjątkiem elementów elektrycznych, mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z płynem. Przed użyciem dokładnie osusz.
7. Mycie w zmywarce nie jest zalecane.

WSKAZÓWKI

1. Zawsze umieszczaj smażarkę na stabilnej powierzchni i trzymaj łatwopalne materiały z dala.
2. Upewnij się, że smażarka nie znajduje się w pobliżu lub na włączonej gorącej płycie.
3. Przed użyciem smażarki, musi ona być wypełniona wymaganą ilością oleju lub tłuszczu.
4. Nigdy nie używaj smażarki bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.
5. Nigdy nie przenoś smażarki, gdy jest używana. Olej staje się bardzo gorący i może dojść do oparzenia. Poczekaj aż olej ostygnie przed przeniesieniem smażarki.
6. Ta smażarka jest chroniona urządzeniem zabezpieczającym przed przegrzaniem, które wyłącza jednostkę automatycznie, gdy jest przegrzana.
7. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
8. Podczas użytkowania nigdy nie zostawiaj smażarki bez nadzoru. Zawsze upewnij się, że dzieci są bezpieczne, gdy znajdują się w pobliżu smażarki.
9. Gdy smażarka lub przewód są uszkodzone, muszą być naprawione przez profesjonalny serwis.
10. Nie próbuj naprawić urządzenia samodzielnie, albo wymieniać uszkodzony przewód. Wymaga to specjalnych narzędzi.
11. Upewnij się, aby nie uszkodzić elementu grzejącego. (Nie zginaj i nie powoduj wgłęć.)
12. 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.



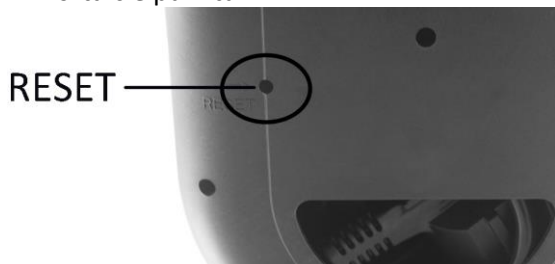
Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie jest wyposażone **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 KONSUMENCKI

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

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

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

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z

systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Holland B.V.
Zomervaat 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Emerio Deutschland GmbH (nie
adres serwisowy)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Niemcy

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Tel.: +46-8-7173450
info@emerio.se

Dział obsługi klienta:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

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. При нагревании и жарке не закрывайте крышку прибора, чтобы предотвратить образование конденсата.
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 температуры.
8. Индикатор контроля температуры горит зеленым цветом. Масляный жир нагревают до необходимой температуры в течение 20-25 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. Никогда не используйте ранее размороженные и впоследствии повторно замороженные продукты. Они содержат много воды, которая вызовет чрезмерное разбрызгивание.
11. Опустите корзину в масло медленно, чтобы предотвратить чрезмерное образование пузырей.
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

1. Используйте максимум 200 граммов картофеля фри на литр масла.
2. С продуктами глубокой заморозки; используйте максимум 100 грамм, потому что они быстро остывают. Встряхните продукты глубокой заморозки над раковиной, чтобы удалить лишний лед.
3. 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	--	4-5	--
	Свежая рыба	500 г	--	5-7	--
170°C	Куриные крылышки	4-6	4-5	12-15	15-20
	Сырные крокеты	5	4	4-5	6-7
	Маленькие картофельные оладьи	--	4	--	3-4
	Жареные овощи (грибы, цветная капуста)	10-12	--	2-3	--
	Домашние чипсы (второй цикл жарки) макс.175°C	600 г	--	3-4	--
	Чипсы глубокой заморозки макс.175°C	--	550 г	--	5-6

180°C	Спринг-роллы	3	2	6-7	10-12
	Куриные наггетсы	10-12	10	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



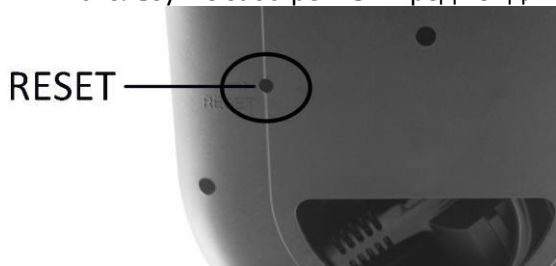
Другие возможные случаи:

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 Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Служба поддержки

клиентов:

Тел.: +31(0)23 3034369

Эл. почта: info.nl@emerio.eu

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

Emerio International AB
Smedjegatan 6
131 54 Nacka
Тел.: +46-8-7173450
info@emerio.se