

EMERIO®

AF-112828.6



(EN)

(DE)

Smart Fryer

CE

Content – Inhalt

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -

Thank you for purchasing this product. This 3-in-1 air fryer works as an oven, grill and fryer. We hope you enjoy using it.

IMPORTANT SAFEGUARD INSTRUCTIONS

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

Read all instructions.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
8. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.

9. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
10. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
11. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
12. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
13. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
14. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
15. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
16. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
17. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
18. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
19. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.

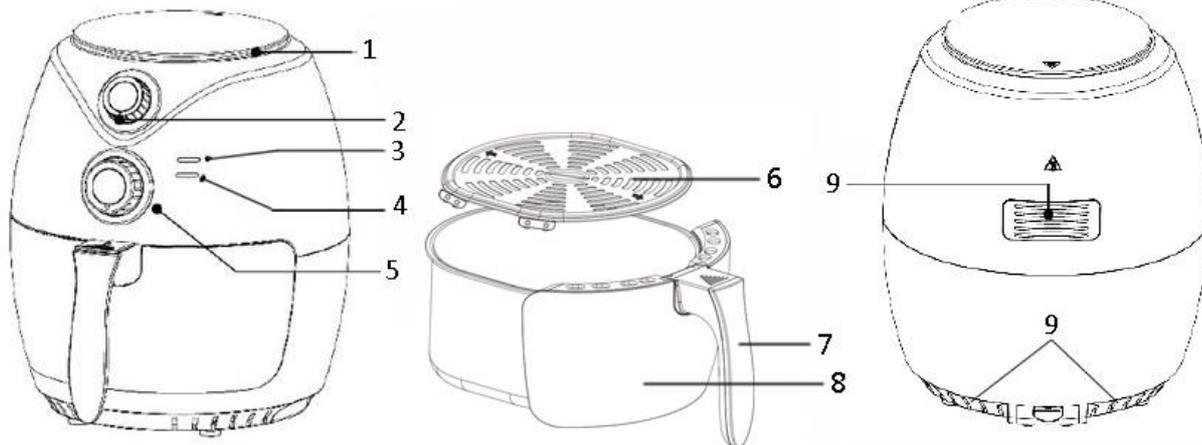
20. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
21. Never place the appliance directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
22. Never leave the appliance unattended during use.
23. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
24. This appliance is not designed for commercial use.
25. **WARNING!!**



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

26. 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.
27. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.

PARTS DESCRIPTION



- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1. Air inlet | 6. Frying grill |
| 2. Temperature control knob | 7. Basket handle |
| 3. Heating light | 8. Basket |
| 4. Power light | 9. Air outlet |
| 5. Timer knob | |

BEFORE USE

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

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

USE

- Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
- Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Connect the power plug to a suitable outlet.
- Set the temperature control knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Turn the timer knob to choose the appropriate frying time. The appliance is switched on and both of the power and heating lights illuminate.
- During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to “0”.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance steam may escape from the pan.
- To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.,

To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

- After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

- The optimal amount for crispy fries is 600 grams.
- Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
- Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

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

FRYING TABLE

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

Food	Min-max Amount (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Notes
Thin frozen chips	300-750	12-16	200	Turn over if needed
Thick frozen chips	300-750	12-20	200	Turn over if needed
Home-made potato chips	300-750	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Beefsteak	100-600	8-12	180	Turn over if needed
Chicken chops	100-500	10-14	180	Turn over if needed
Hamburger	100-600	7-14	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Sausage rolls	100-800	13-15	200	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Chicken drumstick	100-700	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Chicken breast	100-700	10-15	180	Turn over if needed
Spring roll	100-800	8-10	200	Turn over if needed
Vegetable	100-800	10	180	

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Note: The basket and frying grill are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is over.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway.	Shake food halfway.
Basket cannot be slid into the housing properly.	Too much food in the basket.	Put less amount of food in the basket.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residues from previous use.	Clean the basket properly after each use.

TECHNICAL DATA

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

Power: 1400W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

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

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

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

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höffer Weg 14
51519 Odenthal
Germany

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Diese Heißluftfritteuse ist eine Kombination aus Heißluftofen, Grill und Fritteuse. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

Bitte lesen Sie alle Bedienungsanweisungen.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften.
7. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der

Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.

8. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
9. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
10. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
11. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
12. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
13. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
14. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
15. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
16. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
17. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier

vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.

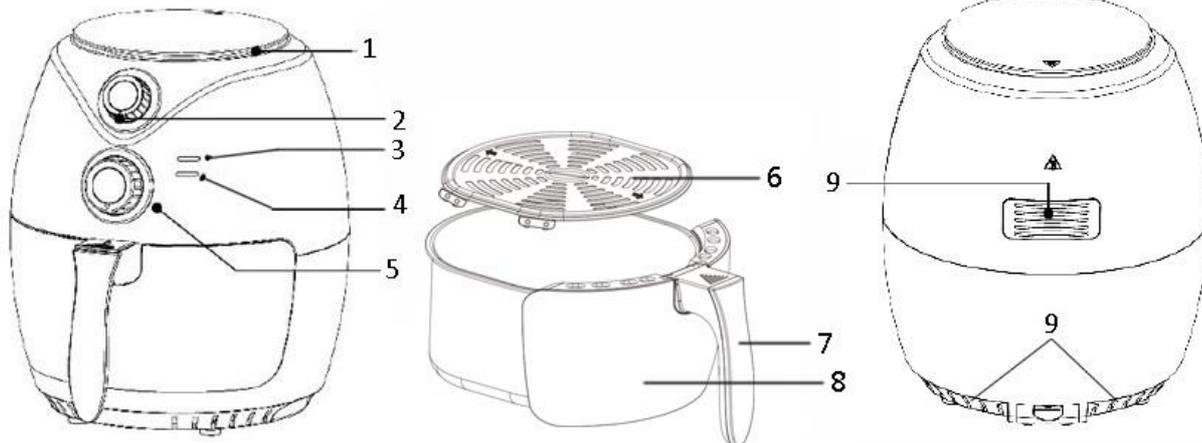
18. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
19. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
20. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
21. Stellen Sie die Gerät niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
22. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
23. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
24. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
25. **WARNHINWEIS!!**



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

26. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Instandhaltung" dieser Bedienungsanleitung.
27. Aus dem Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.

BESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Lufteintrittsöffnung | 6. Bratrost |
| 2. Temperaturregler | 7. Frittierkorbgriff |
| 3. Temperaturanzeige | 8. Frittierkorb |
| 4. Betriebsanzeige | 9. Luftaustrittsöffnung |
| 5. Timerknopf | |

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Frittierkorb und Bratrost reinigen. (siehe "Reinigung und Instandhaltung"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Hinweis: Benutzen Sie den Bratrost immer so, dass die Silikonvorsprünge befestigt sind. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Anderenfalls kann das Gerät nicht betrieben werden. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
7. Drehen Sie an dem Zeitschaltuhr-Regler, um die passende Garzeit zu wählen. Das Gerät ist eingeschaltet und Aufheiz- sowie Betriebsanzeige leuchten.
8. Während des Heißluft-Garprozesses geht die Aufheiz-Anzeige an und aus. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.
9. Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "0" drehen.
10. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.

Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.

11. Nehmen Sie fetthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.

Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.

12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 600 Gramm.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das leere Gerät ungefähr 4 Minuten lang vor.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

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

FRITTIER-TABELLE

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

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Dünne gefrorene Pommes frites	300-750	12-16	200	Gegebenenfalls umdrehen
Dicke gefrorene Pommes frites	300-750	12-20	200	Gegebenenfalls umdrehen

Selbstgemachte Kartoffelchips	300-750	18-22	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Beefsteak	100-600	8-12	180	Gegebenenfalls umdrehen
Hähnchenkoteletts	100-500	10-14	180	Gegebenenfalls umdrehen
Hamburger	100-600	7-14	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Würstchen im Schlafrock	100-800	13-15	200	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Hähnchenschenkel	100-700	18-22	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Hühnerbrust	100-700	10-15	180	Gegebenenfalls umdrehen
Frühlingsrollen	100-800	8-10	200	Gegebenenfalls umdrehen
Gemüse	100-800	10	180	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

Hinweis: Frittierkorb und Bratrost sind spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Arten von Speisen müssen eventuell nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fetthaltiger Speisen tropft Öl bzw. Fett in den Frittierkorb. Das Fett erzeugt weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich erhitzen. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Es befinden sich noch Fettreste von der letzten Benutzung im Frittierkorb.	Reinigen Sie den Frittierkorb nach jeder Benutzung gründlich.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung: 1400W

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)

Höffer Weg 14

51519 Odenthal

Germany

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu