

EMERIO®

AF-115668.4



(EN)

(DE)

Smart Fryer

CE

Content – Inhalt

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

9. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
10. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
11. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
12. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
13. 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.
14. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
15. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
16. Never leave the appliance unattended during use.
17. This appliance is not designed for commercial use.
18. Do not use the appliance for other than intended use.
19. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
20. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
21. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
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 itself, not the lead).
24. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
25. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe

distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.
28. **WARNING!!**

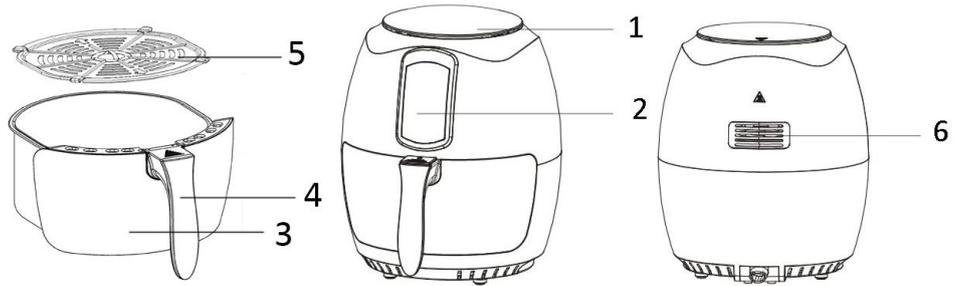


Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

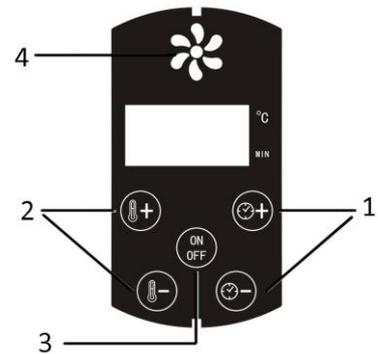
29. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
30. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Digital display
3. Basket
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Air outlet

**Digital display**

1. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 60 minutes)
2. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 60°C to 200°C)
3. ON/off button
4. Blower icon

**BEFORE USE**

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

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work.

Caution: Do not fill the basket with oil or any other liquid. Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine is standby.
6. Press the on/off button once. Then press “+” or “-” to set your desired temperature (5 degrees / press) and time (1 minute / press) for the ingredients. You can also long press “+” or “-” for rapid adjustment.
7. Press the on/off button again; the machine starts working. When the appliance is heating up, the small indicator light in the center of the blower will be in red. When the set temperature is reached, the red indicator light will go off.
8. When the whole cooking process is finished the blower will stop working and the timer will ring 5 times. You can also manually turn off the machine by pressing the on/off button. The blower will stop in a few seconds, and then the timer will ring 5 times.
9. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket to check

the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the setting.

10. 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.
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.
11. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

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

CAUTION:

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

FRYING TABLE

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

| Food | Min-max Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Notes |
|-------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|---------------------|
| Thin frozen fries | 300-700 | 9-16 | 200 | shake | |
| Thick frozen fries | 300-700 | 11-20 | 200 | shake | |
| Home-made fries (8x8mm) | 300-800 | 10-16 | 200 | shake | Add 1/2 tbsp of oil |
| Home-made potato wedges | 300-800 | 18-22 | 180 | shake | Add 1/2 tbsp of oil |
| Home-made potato cubes | 300-750 | 12-18 | 180 | shake | Add 1/2 tbsp of oil |

| | | | | | |
|------------------------------------|---------|-------|-----|-------|--------------------------|
| Rosti | 250 | 15-18 | 180 | shake | |
| Potato gratin | 500 | 15-18 | 200 | shake | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | - | |
| Pork chops | 100-500 | 10-14 | 180 | - | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | - | |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | - | |
| Drumsticks | 100-500 | 18-22 | 180 | - | |
| Chicken breast | 100-500 | 10-15 | 180 | - | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10 | 200 | - | Use oven-ready |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | - | Use oven-ready |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 10 | 160 | - | |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | - | Use baking tin |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | - | Use baking tin/oven dish |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | - | Use baking tin |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 160 | - | Use baking tin/oven dish |

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 pressed the on/off button to turn on the machine. | Press the on/off button to turn 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 or the time is not enough. | Press "+" to adjust the temperature to the required temperature or cook extra time. |
| The ingredients are fried unevenly. | Different types of food may need to be shaken halfway during cooking. | Shake food halfway during the cooking time. |
| Fried snacks are not crispy | You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer. | Use oven snakes or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result. |
| White smoke comes out from the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance. |

| | | |
|--|---|---|
| | The pan still contains grease residues from previous use. | Clean the pan properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly. | Haven't use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying |
| | Haven't rinse the potato sticks properly before frying. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries | Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result |
| | | Add slightly more oil for a crisper result |

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)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
11. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
12. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
13. 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.
14. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
15. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
16. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
17. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

18. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
19. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
20. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
21. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
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. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
25. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.
26. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
27. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

28. WARNUNG!

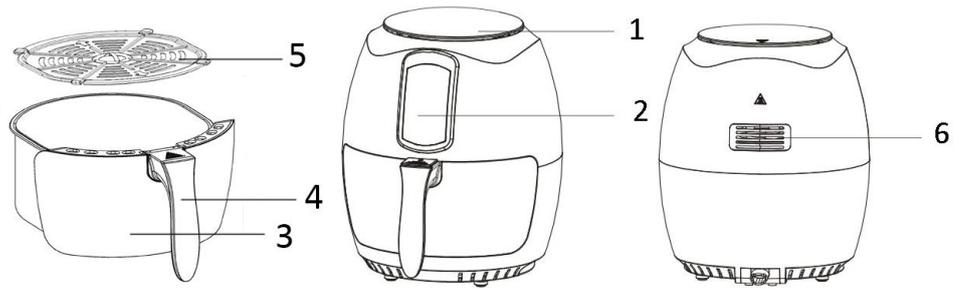


Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

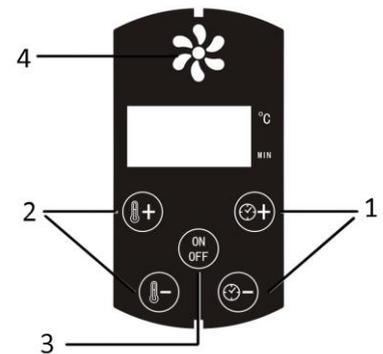
29. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
30. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Digitales Display
3. Einsatz
4. Einsatzgriff
5. Bratrost
6. Luftauslass

**Digitales Display**

1. Timer-Steuerung (auf "+" oder "-" drücken, um die Zeit von 1 bis 60 Minuten einzustellen)
2. Temperatur-Steuerung (auf "+" oder "-" drücken, um die Temperatur auf einen Wert zwischen 60 und 200 °C einzustellen)
3. Ein/Aus-Taste
4. Gebläse-Symbol

**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. Einsatz und Öl-Auffangschale 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. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Anderenfalls kann das Gerät nicht betrieben werden.
Vorsicht: Füllen Sie den Einsatz nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. 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. Das Gerät befindet sich im Ruhemodus.
6. Drücken Sie einmal die Ein/Aus-Taste. Drücken Sie dann „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur (5 Grad pro Tastendruck) und Zeit (1 Minute pro Tastendruck) für die Zutaten einzustellen. Für schnelles Einstellen können Sie auch lange auf "+" oder "-" drücken.
7. Drücken Sie erneut die Ein/Aus-Taste; das Gerät ist nun eingeschaltet. Wenn das Gerät aufheizt, leuchtet die kleine Anzeigeleuchte mittig am Gebläse rot. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die rote Anzeigeleuchte.

8. Ist der Kochvorgang abgeschlossen, stellt das Gebläse den Betrieb ein und der Timer klingelt 5 Mal. Durch Drücken der Tasten Start oder Cancel (Abbruch) können Sie das Gerät auch manuell ausschalten. Das Gebläse stoppt nach einigen Sekunden und der Timer ertönt daraufhin fünfmal.
9. Nehmen Sie den Einsatz am Einsatzgriff aus dem Gerät heraus. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Einsatz einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie Temperatur und Zeit auf einige extra Minuten ein. Drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. HINWEIS: Sie können den Einsatz auch herausziehen, um die Zutaten während des Garvorgangs zu prüfen. Wenn Sie den Einsatz wieder in das Gerät schieben, setzt das Gerät den Betrieb mit der gewählten Einstellung fort.
10. 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.
Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.
11. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 500 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) | Schütteln | Anmerkungen |
|--|------------------------|-------------|-----------------|-----------|-------------------------------|
| Dünne gefrorene Pommes frites | 300-700 | 9-16 | 200 | schütteln | |
| Dicke gefrorene Pommes frites | 300-700 | 11-20 | 200 | schütteln | |
| Selbst gemachte Pommes frites (8 x 8 mm) | 300-800 | 10-16 | 200 | schütteln | ½ EL Öl hinzufügen |
| Selbst gemachte Kartoffelecken | 300-800 | 18-22 | 180 | schütteln | ½ EL Öl hinzufügen |
| Selbst gemachte Kartoffelwürfel | 300-750 | 12-18 | 180 | schütteln | ½ EL Öl hinzufügen |
| Rösti | 250 | 15-18 | 180 | schütteln | |
| Kartoffelgratin | 500 | 15-18 | 200 | schütteln | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | - | |
| Schweinekoteletts | 100-500 | 10-14 | 180 | - | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | - | |
| Würstchen im Schlafrock | 100-500 | 13-15 | 200 | - | |
| Hähnchenschlegel | 100-500 | 18-22 | 180 | -- | |
| Hühnerbrust | 100-500 | 10-15 | 180 | - | |
| Frühlingsrollen | 100-400 | 8-10 | 200 | schütteln | ofenfertige verwenden |
| Gefrorene Hähnchennuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | schütteln | ofenfertige verwenden |
| Gefrorene Fischstäbchen | 100-400 | 6-10 | 200 | - | ofenfertige verwenden |
| Gefrorene panierte Käse-Snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | - | ofenfertige verwenden |
| Gefülltes Gemüse | 100-400 | 10 | 160 | - | |
| Kuchen | 300 | 20-25 | 160 | - | Backform benutzen |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | - | Backform/Auflaufform benutzen |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | - | Backform benutzen |
| Süße Snacks | 400 | 20 | 160 | - | Backform/Auflaufform benutzen |

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. |
| | Sie haben die Ein/Aus-Taste nicht gedrückt, um das Gerät einzuschalten. | Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, 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 niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt. | Drücken Sie auf "+", um die Temperatur auf den erforderlichen Wert einzustellen oder stellen Sie ein paar extra Minuten ein. |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert. | Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. | Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der Zubereitungszeit. |
| Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig. | Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten. | Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat. |
| Aus dem Gerät steigt weißer Rauch. | Sie bereiten fettige Zutaten zu. | Beim Frittieren fettiger Zutaten tropft Öl in die Schale. Die Schale kann sich erhitzen und das Öl verursacht weißen Rauch. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt. |
| | Die Schale enthält von vorheriger Nutzung Fettreste. | Reinigen Sie die Schale gründlich nach jeder Nutzung. |
| Frische Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert. | Sie verwenden einen falschen Kartoffeltyp. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben. |
| | Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült. | Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen. |
| Frische Pommes sind nicht knusprig. | Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab. | Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat. |
| | | Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu. |

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung: 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)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Kundeninformation:

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