

AF-116131



Smart Fryer (EN)

Smart Fryer (NL)

Smart Fryer (FR)

Smart Fryer (DE)

Smart Fryer (PL)

Smart Fryer (CZ)

Smart Fryer (IT)

Smart Fryer (SK)

Smart Fryer (ES)



Content – Inhoud – Teneur – Inhalt – Treść – Obsah – Contenuto – Obsah – Contenido

Instruction manual – English	- 2 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 9 -
Mode d'emploi – French	- 17 -
Bedienungsanleitung – German	- 25 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 34 -
Návod k použití – Czech	- 42 -
Manuale d'istruzioni – Italiano	- 49 -
Návod na použitie - Slovakian	- 57 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 64 -

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. 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.
29. **WARNING!!**



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

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 and control buttons
3. Basket
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Air outlet

**Digital display and control buttons**

- A. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 30 minutes)
- B. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 80°C to 200°C)
- C. ON/off button
- D. Blower icon
- E. On/off 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 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

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, the temperature and timer control buttons are activated. Then press “+” or “-” to set your desired temperature (5 degrees / press) and timer (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. The blower icon and on/off icon are all blinking.
8. When the whole cooking process is finished the appliance 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 600 - 800 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 Smart Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

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

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	450-1000	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	450-1000	11-20	200	shake	
Home-made fries (8x8mm)	450-1200	10-16	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	450-1200	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	450-1100	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil

Rosti	350	15-18	180	shake	
Potato gratin	750	15-18	200	shake	
Steak	150-750	8-12	180	-	
Pork chops	150-750	10-14	180	-	
Hamburger	150-750	7-14	180	-	
Sausage roll	150-750	13-15	200	-	
Drumsticks	150-750	18-22	180	-	
Chicken breast	150-750	10-15	180	-	
Spring rolls	150-600	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	150-750	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	150-600	6-10	200	-	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	150-600	8-10	180	-	Use oven-ready
Stuffed vegetables	150-600	10	160	-	
Cake	450	20-25	160	-	Use baking tin
Quiche	600	20-22	180	-	Use baking tin/oven dish
Muffins	450	15-18	200	-	Use baking tin
Sweet snacks	600	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 snacks 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: 1500W

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 Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369

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 worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
6. 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.

7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. 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.
9. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
10. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
11. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
13. 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.
14. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
15. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
16. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
17. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
18. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
19. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.

20. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
21. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
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. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 10 cm ruimte aan de achterkant, de zijkanten en boven het apparaat vrij.
25. Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom uit de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen. Let bovendien ook op hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
26. Trek de stekker direct uit het stopcontact als u ziet dat donkere rook uit het apparaat ontsnapt. Wacht totdat de rook is opgelost en verwijder dan de pan uit het apparaat.
27. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.
28. Hete lucht komt uit de ventilatie opening aan de achterkant van het apparaat. Zorg voor voldoende ruimte tot materialen die gevoelig zijn voor warmte, zoals glas.
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.
30. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN

1. Luchtinlaat
2. Digitaal scherm en bedieningsknoppen
3. Mandje
4. Handvat mandje
5. Bakrooster
6. Luchttuitlaat

**Digitaal scherm en bedieningsknoppen**

- A. Timer (Druk op “+” of “-” om de tijd in te stellen van 1 tot 30 minuten)
- B. Temperatuurregeling (Druk op “+” of “-” om de temperatuur in te stellen van 80°C tot 200°C)
- C. Aan/uit-knop
- D. Ventilator icoon
- E. Aan/uit-pictogram

**VOOR GEBRUIK**

Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze om later nog eens na te kunnen kijken. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact. Voor het eerste gebruik dient u de verpakkingsmaterialen te verwijderen. Reinig de mand en het bakrooster. (Zie “Reinigen en onderhoud”) Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven. **Dit apparaat verhit voedsel rondom en de meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.**

Opmerking: Gebruik het bakrooster altijd met de silicone klemmen bevestigd. Dit zorgt voor een stabiele positie van het bakrooster in de mand tijdens het bakproces.

GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
3. Trek de mand uit het apparaat met behulp van de handgreep. Plaats het bakrooster in de mand.
4. Plaats de ingrediënten in het mandje. (Ga niet over de MAX markering in het mandje heen.) Schuif de mand in het apparaat. Zorg dat ze correct geplaatst en volledig gesloten zijn. Anders werkt het apparaat niet.

Voorzichtig: Vul het mandje niet met olie of een andere vloeistof. Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, ze wordt zeer warm. Houd de pan alleen bij de handgreep vast.

5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het apparaat is gereed voor gebruik.
6. Druk eenmaal op de aan/uit-knop en de temperatuur- en timerknop zijn geactiveerd. Druk vervolgens op “+” of “-” om uw gewenste temperatuur (5 graden per druk) en tijd (1 minuut per druk) voor de ingrediënten in te stellen. U kunt ook lang op “+” of “-” drukken voor een snellere instelling.
7. Druk opnieuw op de aan/uit-knop en het apparaat treedt in werking. Het ventilator icoon en het aan/uit-pictogram knipperen.
8. Wanneer het volledige bakproces is voltooid, stop het apparaat met werken en rinkelt de timer 5 keer. U kunt de machine ook met de hand uitschakelen door op de aan/uit-knop te drukken. De ventilator stopt na enkele seconden en u hoort vervolgens 5 geluidssignalen.

9. Trek het mandje uit het apparaat met behulp van het handvat. Controleer of de levensmiddelen gaar zijn. Als dit niet het geval is, schuif het mandje vervolgens opnieuw in het apparaat. Stel de gewenste temperatuur en vervolgens de timer op enkele extra minuten in. Druk dan op de aan/uit-knop om het apparaat opnieuw in werking te stellen. **OPMERKING:** U kunt het mandje tevens tijdens het bakproces uit het apparaat trekken om de ingrediënten te controleren. Eenmaal het mandje opnieuw wordt ingebracht, wordt het bakproces op dezelfde instellingen verdergezet.
10. Om ingrediënten (bijv. rundvlees, kip, vlees) die olie bevatten, en waarvan de overtollige olie in de bodem van de mand wordt opgevangen, uit te halen, gebruik een tang om de ingrediënten één voor één te verwijderen.
Om ingrediënten (bijv. friet, groente) zonder overtollige olie in de bodem van de mand, uit te halen, trek de mand uit en breng de ingrediënten over naar een schaal.
Let op: De mand en de ingrediënten zijn heet na het bakproces. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat u gebruikt, kan er stoom uit de mand ontsnappen.
11. Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

FRITUURTIPS

1. De ideale hoeveelheid voor knapperige friet is 600 - 800 gram.
2. Voeg 3 extra minuten aan de bereidingstijd toe wanneer het apparaat koud is of laat het apparaat circa 4 minuten voorverwarmen zonder ingrediënten in het apparaat.
3. Het is nodig om bepaalde ingrediënten op de helft van de bereidingstijd te schudden. Om de levensmiddelen te schudden of om te draaien, trek de mand via de handgreep uit het apparaat en schud de mand of draai de ingrediënten om met een vork (of tang). Schuif de mand vervolgens opnieuw in het apparaat.
4. U kunt de Smart Fryer ook gebruiken voor het opnieuw verwarmen van ingrediënten. Voor het opnieuw verwarmen, stel de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.
5. Producten met een korst of paneerlaag worden knapperiger als u deze eerst licht inspuut met wat plantaardige olie.
6. Plaats een bakvorm of een ovenschaal in het apparaat, als u een cake, quiche of ander gevoelig gerecht wilt bakken.
7. Bak geen extreem vette ingrediënten, zoals worst, in het apparaat.

VOORZICHTIG:

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
2. Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnen kan dringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is. Laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rond en boven het apparaat.
5. Het vullen van de mand met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer in werking.
7. Kijk uit voor de hete lucht en stoom wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
8. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
9. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact als donkere rook wordt afgegeven. Dit betekent dat het voedsel te lang is verwarmd is of het apparaat defect is.

BAKTABEL

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.

Voedsel	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Opmerkingen
Dunne, bevroren friet	450-1000	9-16	200	schudden	
Dikke, bevroren friet	450-1000	11-20	200	schudden	
Zelfgemaakte friet (8x8mm)	450-1200	10-16	200	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	450-1200	18-22	180	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	450-1100	12-18	180	schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rösti	350	15-18	180	schudden	
Aardappelgratin	750	15-18	200	schudden	
Biefstuk	150-750	8-12	180	-	
Karbonades	150-750	10-14	180	-	
Hamburger	150-750	7-14	180	-	
Worstje	150-750	13-15	200	-	
Drumsticks	150-750	18-22	180	--	
Kipfilet	150-750	10-15	180	-	
Loempia's	150-600	8-10	200	schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kip-nuggets	150-750	6-10	200	schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	150-600	6-10	200	-	Gebruik ovenklare
Bevroren kaasnacks met een paneerlaagje	150-600	8-10	180	-	Gebruik ovenklare
Gevulde groenten	150-600	10	160	-	
Cake	450	20-25	160	-	Gebruik een bakvorm
Quiche	600	20-22	180	-	Gebruik een bakvorm/ovenschaal
Muffins	450	15-18	200	-	Gebruik een bakvorm
Zoete snacks	600	20	160	-	Gebruik een bakvorm/ovenschaal

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
2. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
3. Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
4. Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen. Reinig de mand en het bakrooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Veeg grondig droog voor gebruik.
5. Maak het verwarmingselement binnenin de behuizing schoon (na het uittrekken van de mand) met een schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

Opmerking: De mand en het bakrooster zijn vaatwasserbestendig.

PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorza(a)k(en)	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De aan/uit-knop werd niet ingedrukt om het apparaat in te schakelen.	Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	De hoeveelheid voedsel in het mandje is te groot.	Doe minder ingrediënten tegelijk in het mandje. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger.
	De temperatuur is te laag of de ingestelde tijd is te kort.	Druk op “+” om de temperatuur aan te passen tot de gewenste temperatuur of maak de bereidingstijd iets langer.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Voor verschillende soorten voedsel kan het noodzakelijk zijn deze halverwege de bereidingstijd om te schudden.	Schud het voedsel om halverwege de bereidingstijd.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig	U heeft een soort snack uitgekozen die alleen op een traditionele manier gefrituurd kan worden.	Gebruik snacks voor de oven of doe een beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten frituurt, zal er olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan heet worden. Dit heeft geen gevolgen voor het bereidingsresultaat of voor het apparaat.
	De pan bevat vetrestanten van eerder gebruik.	Reinig de pan grondig na ieder gebruik.
Verse frietjes zijn onregelmatig gefrituurd	U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappels en zorg ervoor dat ze niet hun vorm verliezen voor het frituren.
	U heeft de aardappelsticks niet goed gereinigd alvorens ze te frituren.	Reinig de aardappelsticks fatsoenlijk om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de sticks goed afgedroogd zijn alvorens olie toe te voegen.
		Snijd de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat.
		Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 1500W

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369


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 peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. 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.
9. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
10. 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.
11. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
12. 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.
13. 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.
14. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
15. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
18. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
19. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
20. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.

21. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
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. N'installez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
25. Cette friteuse à air chaud dégage de la vapeur brûlante par ses ouvertures de sortie d'air lorsqu'elle fonctionne. N'approchez pas vos mains ou votre visage des jets de vapeur brûlants des sorties d'air. De même, faites attention à ne pas vous brûler avec l'air et la vapeur brûlants lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
26. Si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
27. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que l'élément chauffant et la zone l'entourant sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement parfait.
28. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.
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.
30. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Entrée d'air
2. Boutons de commande et écran numérique
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Grille de cuisson
6. Sortie d'air



Boutons de commande et écran numérique

- A. Réglage de la minuterie (Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la minuterie de 1 à 30 minutes)
- B. Thermostat (Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température de 80 °C à 200 °C)
- C. Bouton marche/arrêt
- D. Icône de cuisson à air
- E. Icône marche/arrêt



AVANT TOUTE UTILISATION

Lisez les instructions dans leur intégralité, et conservez-les pour référence future. Utiliser cet appareil avec une prise équipée d'une mise à la terre seulement. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez le panier et la grille de cuisson. (Voir « Nettoyage et entretien »). Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. **L'appareil fait chauffer les aliments de manière homogène, et une grande majorité d'ingrédients ne nécessitent aucune addition d'huile.**

Remarque : Utilisez toujours la grille de cuisson avec les supports siliconés couverts. Ils aident à stabiliser la grille dans le panier pendant la cuisson.

UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et thermorésistante.
2. L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
3. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Placez la grille de cuisson dans le panier.
4. Déposez les ingrédients dans le panier. (Ne pas excéder le niveau MAX indiqué dans le panier.) Insérez le panier dans l'appareil. Veillez à ce que ces derniers soient correctement insérés. L'appareil ne s'activera pas sinon.

Attention: Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ni aucun autre liquide. Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Saisissez le panier exclusivement par sa poignée.

5. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale compatible. La machine entre en veille.
6. Appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt, les boutons de réglage de la température et du minuteur sont activés. Puis appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température (5° par pression) et la durée (1 minute par pression) selon les ingrédients. Vous pouvez également appuyer longtemps sur « + » ou « - » pour réglage rapide.

7. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt, l'appareil se met en marche. L'icône du ventilateur et l'icône marche/arrêt clignotent.
8. Quand la cuisson est terminée, l'appareil s'arrête de fonctionner et le minuteur sonne 5 fois. Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton de démarrage et d'annulation. Le ventilateur s'arrête dans les quelques secondes, puis le minuteur sonne 5 fois.
9. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez le panier dans l'appareil. Réglez la température et le minuteur sur quelques minutes supplémentaires. Puis appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer à nouveau l'appareil.
REMARQUE : Vous pouvez aussi sortir le panier pour contrôler la cuisson des ingrédients pendant la cuisson. Quand vous réinsérez le panier, l'appareil continue de fonctionner avec les mêmes réglages.
10. Pour retirer les ingrédients naturellement gras (par exemple le bœuf, le poulet, la viande) dont le gras en excès est collecté au fond du panier pendant la cuisson, utilisez des pinces et saisissez-les un par un. Pour retirer les ingrédients (par exemple des frites ou des légumes) sans gras collecté au fond du panier pendant la cuisson, retirez le panier et versez les ingrédients dans un plat.
Remarque: Le panier et les ingrédients sont très chauds après la cuisson. Selon le type d'ingrédient frit, de la vapeur pourrait s'échapper de la plaque.
11. L'appareil peut immédiatement être utilisé pour frire un second lot d'aliments si désiré.

CONSEILS DE CUISSON

1. La quantité optimale de frites à frire à la fois est de 600 - 800 grammes.
2. Ajoutez 3 minutes de plus à la durée de la préparation quand l'appareil est froid ou vous pouvez aussi laisser l'appareil préchauffer pendant 4 minutes environ sans ingrédient à l'intérieur.
3. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil en saisissant sa poignée et secouez-le ou retournez les ingrédients avec une fourchette (ou une pince). Puis réinsérez le panier dans l'appareil.
4. Smart Fryer ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.
5. Les aliments recouverts de panure deviendront plus croquants si vous les recouvrez d'une petite quantité d'huile végétale.
6. Placez un moule ou un plat de four dans l'appareil si vous voulez cuire un gâteau, une quiche ou d'autres préparations fragiles.
7. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans l'appareil.

ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil ou le rincer sous le robinet.
2. Ne pas verser d'eau à l'intérieur de l'appareil, pour éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veiller à ce que les aliments ne débordent pas du panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
4. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement. Laissez un espace vide de 10 cm autour et au-dessus de l'appareil.
5. Remplir le panier avec de l'huile peut engendrer un risque d'incendie!
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil quand il est en fonctionnement.
7. L'appareil peut laisser échapper de l'air très chaud à son ouverture.
8. De l'air chaud est relâché par la sortie d'air pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas approcher ni vos mains ni votre visage de l'appareil en fonctionnement.
9. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil, car cela indique que les ingrédients sont trop cuits ou que l'appareil est en panne.

TABLEAU DE DURÉES 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.

Aliment	Quantité min-max (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Agiter	Remarques
Frites minces surgelées	450-1000	9-16	200	Agiter	
Frites épaisses surgelées	450-1000	11-20	200	Agiter	
Frites maison (8x8 mm)	450-1200	10-16	200	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	450-1200	18-22	180	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Cubes de pommes de terre maison	450-1100	12-18	180	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Rosti	350	15-18	180	Agiter	
Gratin de pommes de terre	750	15-18	200	Agiter	
Steak	150-750	8-12	180	-	
Côtes de porc	150-750	10-14	180	-	
Hamburger	150-750	7-14	180	-	
Roulé à la saucisse	150-750	13-15	200	-	
Pilons de poulet	150-750	18-22	180	--	
Blanc de poulet	150-750	10-15	180	-	
Rouleaux de printemps pour le four	150-600	8-10	200	Agiter	Utiliser des
Nuggets de poulet surgelés pour le four	150-750	6-10	200	Agiter	Utiliser des
Bâtonnets de poisson surgelés pour le four	150-600	6-10	200	-	Utiliser des
Snacks de fromage panés	150-600	8-10	180	-	Utiliser des
Légumes farcis pour le four	150-600	10	160	-	
Gâteau	450	20-25	160	-	Utilisez un moule à gâteaux
Quiche	600	20-22	180	-	Utilisez un moule à gâteaux/plat de four
Muffins	450	15-18	200	-	Utilisez un moule à gâteaux
Snacks sucrés	600	20	160	-	Utilisez un moule à gâteaux/plat de four

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. Retirez le panier pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les complètement avant réutilisation.

5. Nettoyez l'élément chauffant dans le boîtier (vous pouvez le voir après avoir sorti le panier) avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

Remarque : Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliment dépassait la limite maximum.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson trop court.	Appuyez sur « + » pour régler la température sur une valeur appropriée ou augmenter la durée de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains aliments doivent être mélangés au milieu du temps de cuisson.	Mélangez les aliments au milieu du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants	Vous avez utilisé un type d'aliment qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou brossez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	Lorsque vous cuisez des aliments riches en graisse, de l'huile s'égoutte dans la plaque de recueil. L'huile émet de la fumée blanche et la plaque pourrait chauffer. Cela n'affecte en rien la cuisson et n'est pas dangereux pour l'appareil.
	La plaque contient des résidus de graisse venus d'une cuisson précédente.	Nettoyez la plaque avec précaution après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les mettre à frire.	Rincez correctement les frites pour enlever l'amidon de leur surface.
Les frites ne sont pas croustillantes	La texture des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous que les frites ont été séchées correctement avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre de façon à obtenir des frites plus minces pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez un peu plus d'huile pour que les frites soient bien croustillantes

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1500W

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 Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369

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. 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.

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.

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. Digitalanzeige und Bedientasten
3. Einsatz
4. Einsatzgriff
5. Bratrost
6. Luftauslass

**Digitalanzeige und Bedientasten**

- A. Timer-Steuerung (auf "+" oder "-" drücken, um die Zeit von 1 bis 30 Minuten einzustellen)
- B. Temperatur-Steuerung (auf "+" oder "-" drücken, um die Temperatur auf einen Wert zwischen 80 und 200 °C einzustellen)
- C. Ein/Aus-Taste
- D. Gebläse-Symbol
- E. Ein/Aus-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. Reinigen Sie den Korb und das Bratrost. (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 Fritteuseinsatz.

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 Fritteuseinsatz am Fritteuseinsatzgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Fritteuseinsatz.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie den Fritteuseinsatz 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 Fritteuseinsatz nicht während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Fritteuseinsatz nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an. Das Gerät befindet sich im Ruhemodus.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal, um die Temperatur- und Timer-Bedientasten zu aktivieren. 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. Das Gebläse-Symbol und das Ein/Aus-Symbol blinken gleichzeitig.
8. Wenn der Garvorgang komplett abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät aus 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 600 - 800 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 Smart Fryer 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. Wenn der Korb mit Öl gefüllt wird, besteht Brandgefahr!
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	450-1000	9-16	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	450-1000	11-20	200	schütteln	
Selbst gemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	450-1200	10-16	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbst gemachte Kartoffelecken	450-1200	18-22	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbst gemachte Kartoffelwürfel	450-1100	12-18	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Rösti	350	15-18	180	schütteln	
Kartoffelgratin	750	15-18	200	schütteln	
Steak	150-750	8-12	180	-	
Schweinekoteletts	150-750	10-14	180	-	
Hamburger	150-750	7-14	180	-	
Würstchen im Schlafrock	150-750	13-15	200	-	
Hähnchenschlegel	150-750	18-22	180	--	
Hühnerbrust	150-750	10-15	180	-	
Frühlingsrollen	150-600	8-10	200	schütteln	ofenfertige verwenden
Gefrorene Hähnchennuggets	150-750	6-10	200	schütteln	ofenfertige verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	150-600	6-10	200	-	ofenfertige verwenden
Gefrorene panierte Käse-Snacks	150-600	8-10	180	-	ofenfertige verwenden
Gefülltes Gemüse	150-600	10	160	-	
Kuchen	450	20-25	160	-	Backform benutzen
Quiche	600	20-22	180	-	Backform/Auflaufform benutzen
Muffins	450	15-18	200	-	Backform benutzen
Süße Snacks	600	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: 1500W

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 Holland B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369


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. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
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. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.

7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
9. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
10. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
11. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
12. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
13. 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.
14. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
15. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
16. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
17. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
18. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
19. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
20. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
21. Produkt należy chronić przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
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 umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu, Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego odstępu między tyłem, bokami i górą urządzenia.
25. W trakcie smażenia gorącym powietrzem, z otworów wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary i otworów wylotu powietrza. Uważaj na gorącą parę oraz powietrze, gdy wyjmujesz koszyk z urządzenia.
26. Odłącz natychmiast urządzenie z gniazdka, jeśli czarny dym zacznie wydobywać się z urządzenia, Oczekaj, aż dym całkowicie przestanie się wydobywać i wyjmij koszyk z urządzenia.
27. Przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejący oraz otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw, by zapewnić poprawne działanie.
28. Przez otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia wydostaje się gorące powietrze. Należy koniecznie zapewnić wystarczającą odległość od materiałów wrażliwych na gorąco, takich jak np. szkło.
29. OSTRZEŻENIE!!
 Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
30. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.

OPIS CZĘŚCI

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz cyfrowy i przyciski sterujące
3. Kosz
4. Uchwyt kosza
5. Ruszt do smażenia
6. Wylot powietrza

**Wyświetlacz cyfrowy**

1. Sterowanie minutnikiem (naciśnięcie przycisku „+” lub „-” pozwala ustawić czas w zakresie od 1 do 30 minut)
2. Sterowanie temperaturą (naciśnięcie przycisku „+” lub „-” pozwala ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C)
3. Przycisk WŁ./WYŁ.
4. Ikona dmuchawy
5. Ikona wł./wył.

**PRZED UŻYCIEM**

Przed użyciem prosimy najpierw przeczytać całą instrukcję. Instrukcję należy zachować na przyszłość. Urządzenie należy podłączać tylko do kontaktu z uziemieniem. Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Wyczyścić kosz i ruszt do smażenia. (patrz „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”). Wytrzeć urządzenie od środka i od zewnątrz miękką szmatką. Upewnić się, że podzespoły elektryczne pozostają suche. **To urządzenie podgrzewa produkty spożywcze. Większość składników nie wymaga dodawania oleju.**

Uwaga: Rusztu do smażenia należy zawsze używać z zakrytymi silikonowymi osłonami. Elementy te pomagają ustabilizować ruszt do smażenia w koszu w czasie pieczenia.

UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie ustawić na suchej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Ponieważ w czasie użytkowania urządzenie nagrzewa się i jest gorące, należy dopilnować, aby nie znajdowało się zbyt blisko innych przedmiotów.
3. Wysunąć z urządzenia kosz – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Włożyć ruszt do smażenia do kosza.
4. Włożyć składniki do kosza (nie przekraczać poziomu MAX zaznaczonego w koszu). Wsunąć kosz do urządzenia. Upewnić się, że są one prawidłowo włożone i całkowicie zamknięte. Inaczej urządzenie nie włączy się.

Uwaga: Nie napełniaj koszyka olejem lub innym płynem. W czasie użytkowania oraz przez krótki czas po użyciu kosza nie wolno dotykać – kosz nagrzewa się i jest bardzo gorący. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

5. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu. Urządzenie jest w trybie gotowości.
6. Nacisnąć 1 raz przycisk wł./wył., spowoduje to aktywowanie elementów sterujących temperaturą i minutnikiem. Następnie wciśnij „+” lub „-”, by ustawić żądaną temperaturę (5 stopni / wciśnij) i czas (1 minuta / wciśnij) składników. Aby szybko zmieniać wartości, przycisk „+” lub „-” można też nacisnąć i przytrzymać.
7. Wciśnij ponownie przycisk wł./wył., urządzenie zacznie działać. Ikona dmuchawy i ikona wł./wył. migają.

8. Gdy cały proces pieczenia dobiegnie końca, urządzenie przestanie pracować, a minutnik 5 razy zadzwoni. Urządzenie można też wyłączyć ręcznie – wystarczy nacisnąć przycisk włączania i anulowania. Dmuchawa zatrzyma się na kilka sekund a zegar zadzwoni 5 razy.
9. Chwyć uchwyt koszyka, by go wyjąć z urządzenia . Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, włóż po prostu koszyk z powrotem do urządzenia. Ustaw temperaturę i zegar na kilka dodatkowych minut. Następnie wciśnij przycisk wł/wył., by ponownie uruchomić urządzenie. UWAGA: Możesz również wyjąć koszyk, by sprawdzić składniki podczas procesu gotowania. Gdy wkładasz z powrotem koszyk, urządzenie kontynuuje działanie z ustawioną temperaturą i czasem.
10. Aby wyjąć składniki zawierające olej lub w których nadmiar oleju zbiera się w czasie smażenia na dnie kosza (np. wołowinę, kurczaka, mięso), należy użyć szczypiec i wyjmować składniki po jednym. Aby wyjąć składniki w których nie ma nadmiaru oleju zbierającego się w czasie smażenia na dnie kosza (np. frytki lub warzywa), należy wysunąć kosz i przesypać składniki do naczynia. Uwaga: Kosz i składniki są po smażeniu gorące. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu, z miski może buchać para.
11. Po zakończeniu smażenia, urządzenie jest natychmiast gotowe do smażenia kolejnej partii składników (w razie potrzeby).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Optymalna ilość frytek wynosi 600 - 800 gramów.
2. Jeśli urządzenie jest zimne, do czasu przygotowywania należy dodać 3 dodatkowe minuty, ewentualnie można też pozwolić urządzeniu rozgrzać się przez ok. 4 minuty bez wkładania do środka jakichkolwiek składników.
3. Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania. Aby potrząsnąć lub przewrócić produkty, należy wysunąć kosz z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim lub odwrócić je widelcem (lub szczypcami). Następnie z powrotem wsunąć kosz do urządzenia.
4. Smart Fryer można też użyć do podgrzewania składników. Aby odgrzać składniki, temperaturę należy nastawić na 150°C, a czas na 10 minut.
5. Produkty ze skórką z posypką z kruchego ciasta będą bardziej chrupiące, jeśli posmaruje się je olejem roślinnym.
6. Jeśli w urządzeniu ma być pieczone ciasto lub quiche lub inne delikatne składniki, należy włożyć je w formie do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym.
7. W urządzeniu nie należy przyrządzać składników wyjątkowo tłustych takich jak kiełbaski.

OSTROŻNIE:

1. Obudowy nie należy zanurzać w wodzie ani wkładać pod bieżącą wodę.
2. Należy unikać dostawania się do urządzenia płynów, ponieważ grozi to zwarcie i porażeniem prądem.
3. Wszystkie składniki muszą znajdować się w koszu, aby nie było niebezpieczeństwa, że dotkną elementu grzewczego.
4. Gdy urządzenie pracuje, nie należy zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza. Nad górną powierzchnią urządzenia należy zostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
5. Napełnienie kosza olejem grozi pożarem!
6. W czasie pracy urządzenia nie należy dotykać wewnętrznych części urządzenia.
7. Podczas wyjmowania kosza z urządzenia należy uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
8. W czasie pracy przez wylot powietrza bucha gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu pary i gorącego powietrza.
9. W przypadku pojawienia się czarnego dymu, urządzenie należy natychmiast wyłączyć i odłączyć od zasilania ponieważ oznacza to, że albo produkty przypalają się, albo urządzenie jest niesprawne.

TABELA SMAŻENIA

W poniższej tabeli zebrano ilości produktów i potrzebne temperatury i czasy smażenia. Jeśli w instrukcji na opakowaniu produktu podane są inne czasy i wartości, należy wówczas postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Produkt spożywczy	Min-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Uwagi
Cienkie frytki mrożone	450-1000	9-16	200	potrząsnąć	
Grube frytki mrożone	450-1000	11-20	200	potrząsnąć	
Frytki domowe (8x8 mm)	450-1200	10-16	200	potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe łódeczki ziemniaczane	450-1200	18-22	180	potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowa kostka ziemniaczana	450-1100	12-18	180	potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżki oleju
Rosti	350	15-18	180	potrząsnąć	
Zapiekanek ziemniaczana	750	15-18	200	potrząsnąć	
stek	150-750	8-12	180	-	
Kotlety wieprzowe	150-750	10-14	180	-	
Hamburger	150-750	7-14	180	-	
Parówka w cieście	150-750	13-15	200	-	
Paluszki	150-750	18-22	180	-	
Piersi z kurczaka	150-750	10-15	180	-	
Sajgonki	150-600	8-10	200	potrząsnąć	Użyć gotowych do piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	150-750	6-10	200	potrząsnąć	Użyć gotowych do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	150-600	6-10	200	-	Użyć gotowych do piekarnika
Mrożone przekąski posypane żółtym serem	150-600	8-10	180	-	Użyć gotowych do piekarnika
Warzywa nadziewane	150-600	10	160	-	
Ciasto	450	20-25	160		Użyć blachy do pieczenia
Quiche	600	20-22	180		Użyć blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego
Bułeczki	450	15-18	200		Użyć blachy do pieczenia
Przekąski na słodko	600	20	160		Użyć blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozwolić, aby ostygło ono przez 30 minut. Urządzenie należy regularnie czyścić od środka i z zewnątrz.
2. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
3. Nigdy nie należy używać ścierających środków czyszczących lub gąbek.

4. Aby przyspieszyć stygnięcie urządzenia, należy wyjąć kosz. Wyczyścić kosz i ruszt do smażenia – czyścić nierysującą gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed użyciem dokładnie wysuszyć.
5. Wyczyścić element grzewczy w obudowie (widać go po wysunięciu kosza), czyścić szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych.

Uwaga: Kosz i ruszt do smażenia można myć w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie wcisnąłeś/wcisnęłaś przycisku wł/wył., by uruchomić urządzenie.	Wciśnij przycisk on/off, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są całkowicie dopieczone.	Zbyt dużo produktów spożywczych w koszu.	Włożyć mniejsze partie składników do kosza. Mniejsze partie składników są przysmażone bardziej równomiernie.
	Zbyt niska temperatura lub zbyt krótki czas.	Naciskać przycisk „+”, aby ustawić temperaturę na wymaganą wartość lub piec trochę dłużej.
Składniki są zapieczone nierówno.	Różne rodzaje produktów mogą wymagać potrząśnięcia w połowie procesu pieczenia.	Potrząsnąć produkty w połowie procesu pieczenia.
Smażone przekąski nie są chrupiące	Użyto przekąsek, które trzeba smażyć w tradycyjnej frytownicy.	Użyć przekąsek przeznaczonych do zapiekania w piekarniku lub lekko posmarować je olejem, aby stały się bardziej chrupiące.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	Użytkownik przygotowuje tłuste produkty.	Podczas smażenia tłustych produktów do misy spływa olej. Olej wytwarza biały dym, a misa może się nagrzewać. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt smażenia.
	W misie znajduje się tłuszcz jeszcze z poprzedniego użycia.	Wyczyścić misę po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierówno usmażone	Użyto ziemniaków nieodpowiedniego typu.	Należy użyć świeżych ziemniaków i pilnować, aby w czasie smażenia pozostawały twarde.
	Przed smażeniem sticksy ziemniaczane nie zostały dobrze wypłukane.	Dobrze wypłukać sticksy ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej warstwy sticksów.
Świeże frytki nie są chrupiące	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju należy upewnić się, że sticksy ziemniaczane zostały dobrze wysuszone.
		Aby sticksy ziemniaczane były bardziej chrupiące, można je pokroić na cieńsze paski.
		Aby zwiększyć chrupkość, można dodać troszkę więcej oleju.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1500W

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.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369

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. Spotřebiče mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými senzoryckými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou dozorovány nebo byly upozorněny na bezpečné používání produktu a s tím spojená rizika.
2. Děti si nesmí s produktem hrát.
3. Čištění a údržbu by neměly provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
4. Uchovávejte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Je-li poškozen síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Pokyny k čištění povrchů, které se dostanou do kontaktu s potravinami, si prosím přečtěte v odstavci „Čištění a údržba“ v návodu k použití.
7. Tento spotřebič není určen pro obsluhu přes externí časovač nebo oddělený dálkový ovládací systém.
8. Před připojením zařízení do elektrické sítě, zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na typovém štítku.
9. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když se spotřebič nepoužívá a před jeho údržbou.

10. Ujistěte se, že je napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a držte ho dál od horkých povrchů a otevřeného ohně.
11. Neponořujte spotřebič a zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
12. K odstranění zástrčky ze zásuvky, tahejte za zástrčku. Nikdy netahejte za kabel.
13. Nedotýkejte se spotřebiče, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, spotřebič vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
14. Zástrčky spotřebiče se nedotýkejte mokřýma rukama při vytahování nebo zapojování do sítě.
15. Za žádných okolností neotvírejte kryt spotřebiče nebo se ho nesnažte sami opravit. To by mohlo způsobit úder elektrickým proudem.
16. Spotřebič nenechávejte nikdy během provozu bez dozoru.
17. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.
18. Používejte tento spotřebič výhradně pro určený účel.
19. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče nebo neohýbejte ho.
20. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout.
21. Chraňte prosím tento spotřebič před nadměrnými nečistotami nebo vlhkostí.
22. Očistěte přístroj lehce navlhčeným hadříkem.
23. Přístroj neprovozujte bez dozoru, a pokud byste měli opustit pracoviště, vždy vypněte stroj nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vytáhněte zástrčku samotnou, nikoliv kabel).
24. Neopírejte přístroj o stěnu nebo o jiný spotřebič. Ponechte nejméně 10 cm volného místa na zadní a boční straně a nad spotřebičem.
25. Při smažení horkým vzduchem se uvolňuje horká pára přes výstupní vzduchové otvory. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od výstupních

vzduchových otvorů. Dávejte pozor i na horkou páru a vzduch, když sejmete pánev ze spotřebiče.

26. Ihned odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud z něj vychází tmavý kouř. Počkejte, dokud se tvorba kouře nezastaví, než sejmete pánev ze spotřebiče.
27. Před každým použitím spotřebiče se ujistěte, že topný článek a okolí jsou čisté a bez jakéhokoliv zbytku jídla, aby byla zajištěna bezchybná funkce.
28. Horký vzduch vychází z větracího otvoru na zadní straně spotřebiče. Udržujte dostatečnou vzdálenost od materiálů, jako je sklo, které jsou citlivé na teplo.
29. **VAROVÁNÍ!**



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

30. Používáte-li produkty s nepřilnavou vrstvou, ujistěte se prosím, že se ve stejné místnosti nenachází ptáci a pokoj je kompletně uzavřen a dobře odvětráván.

POPIS DÍLŮ

1. Přívod vzduchu
2. Displej a ovládací tlačítka
3. Koš
4. Rukojeť košíku
5. Mřížka na smažení
6. Výstup vzduchu

**Displej a ovládací tlačítka**

- A. Časovač (Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení času od 1 do 30 minut)
- B. Řízení teploty (Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení teploty od 80 ° C do 200 ° C)
- C. Hlavní vypínač
- D. Ikona ventilátoru
- E. Ikona zap/vyp

**PŘED POUŽITÍM**

Před použitím si pečlivě přečtěte všechny instrukce a návod si uschovejte pro pozdější použití. Připojte tento spotřebič k výhradně uzemněné zásuvce. Před prvním použitím odstraňte balicí materiál. Vyčistěte koš a mřížku na smažení. (viz "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA"). Spotřebič čistěte uvnitř a vně měkkým hadříkem. Dbejte prosím na to, aby elektrické součástky zůstaly suché. Tento spotřebič se ohřívá potraviny a pro většinu přísad není přidání oleje nutné.

POUŽITÍ

1. Postavte spotřebič na suché, pevné a žáruvzdorné místo.
2. Spotřebič se během používání zahřívá; nepokládejte ho tedy do bezprostřední blízkosti jiných objektů.
3. Vyjměte koš ze spotřebiče za rukojeť koše. Vložte mřížku na smažení do košíku.
4. Vložte potraviny do košíku. (Nepřekračujte hladinu MAX vyznačenou na košíku). Zasuňte koš do spotřebiče. Ujistěte se, že jsou správně umístěny a zcela zavřené. V opačném případě přístroj nebude fungovat.
Upozornění: Neplňte košík olejem nebo jinou kapalinou. Nedotýkejte se košíku během používání a jistou dobu po použití, protože je velmi horký. Držte košík pouze za rukojeť.
5. Zapojte zástrčku do vhodné napájecí zásuvky. Příklad je v pohotovostním režimu.
6. Stiskněte jednu hlavní vypínač, rozsvítí se kontrolky teploty a časovače. Poté stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení požadované teploty (5 stupňů / stisknutí) a časovače (1 minuta / stisknutí) pro potraviny. Můžete také dlouho stisknout „+“ nebo „-“ pro rychlé nastavení.
7. Opět stiskněte hlavní vypínač; stroj začne pracovat. Ikona ventilátoru a ikona zapnutí / vypnutí blikají.
8. Po dokončení celého procesu vaření přestane spotřebič pracovat a časovač 5krát zazvoní. Příklad můžete také ručně vypnout stisknutím hlavního vypínače. Ventilátor se zastaví během několika vteřin a potom časovač zazvoní pětkrát.
9. Vyjměte koš ze spotřebiče za rukojeť koše. Zkontrolujte, jestli je jídlo připraveno. Pokud ne, zasuňte košík zpět do přístroje. Nastavte teplotu a časovač na několik dalších minut. Stiskněte hlavní vypínač pro opětovné zapnutí přístroje. POZNÁMKA: Můžete také vyndat koš pro kontrolu potravin během vaření. Když zasunete košík zpět, přístroj bude nadále pracovat s původním nastavením.
10. Chcete-li během smažení odstranit potraviny (např. hovězí, kuřecí, maso) s původním olejem, přičemž se přebytečný olej shromažďuje na dně koše, použijte kleště pro postupný výběr potravin.

Chcete-li během smažení odstranit potraviny (například brambůrky, zeleninu) bez přebytečného oleje, který se shromažďuje na dně koše, vypněte koš a potraviny vyndejte na talíř.

Poznámka: Koš a potraviny jsou po smažení horké. V závislosti na druhu vařených potravin v zařízení může z pánve unikat pára.

11. Po ukončení vaření je spotřebič ihned připraven pro přípravu další porce.

TIPY PRO FRITOVÁNÍ

1. Optimální množství pro křupavé hranolky je 600-800 g.
2. Přidejte další 3 minuty k přípravné době, když je spotřebič studený, nebo nechte přístroj predehřát přibližně 4 minuty bez vložených ingrediencí.
3. Některé potraviny vyžadují promíchání v polovině doby přípravy. Chcete-li potraviny promíchat nebo převrátit, vytáhněte koš ze spotřebiče za rukojeť a promíchejte nebo přetočte vidličkou (nebo kleštěmi). Potom zasuňte košík zpět do přístroje.
4. Můžete fritézu také použít pro zahřívání potravin. Nastavte teplotu k ohřevu pokrmů na 10 minut na 150 °C.
5. Výrobky s krustou ze strouhanky budou křupavější, když je pokropíte trochou rostlinného oleje.
6. Umístěte plech na pečení nebo mísu do spotřebiče, pokud chcete upéct koláč, quiche nebo jiné křehké ingredience.
7. Nepřipravujte ve spotřebiči extrémně mastné potraviny, jako jsou klobásy.

POZOR:

1. Nikdy neponořujte spotřebič do vody a neoplachujte pod tekoucí vodou.
2. Vyvarujte se vniku tekutin do spotřebiče, aby nedošlo k úderu el. proudem nebo zkratu.
3. Vkládejte přísady výhradně do nástavce a vyvarujte se tomu, aby se dostaly do kontaktu s horkými částmi.
4. Přívod a odvod vzduchu se nesmí během provozu přikrývat. Nechte min. 10 cm místo kolem a nad spotřebičem.
5. Naplnění koše olejem může způsobit požár!
6. Nedotýkejte se vnitřní strany spotřebiče, když je v provozu.
7. Buďte opatrní v případě horké páry a horkého vzduchu, až budete vyjímat nástavec ze spotřebiče.
8. Během provozu proudí z výpusti horká pára. Udržujte rukama a obličejem bezpečný odstup od výpusti vzduchu a páry.
9. Ihned spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud bude ze spotřebiče vycházet tmavý kouř. To znamená, že jsou pokrmy spálené nebo došlo k závadě.

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.

Potraviny	min. – max. množství (gr.)	čas (min.)	teplota (°C)	třepat	poznámky
tenké mražené hranolky	450-1000	9-16	200	třepat	
silné mražené hranolky	450-1000	11-20	200	třepat	
domácí hranolky (8 × 8 mm)	450-1200	10-16	200	třepat	přidejte ½ polévkové lžice oleje
domácí hranolky	450-1200	18-22	180	třepat	přidejte ½ polévkové lžice oleje
domácí bramborové	450-1100	12-18	180	třepat	přidejte ½ polévkové lžice oleje

kostky					
rösti	350	15-18	180	třepat	
gratinované brambory	750	15-18	200	třepat	
steak	150-750	8-12	180	-	
vepřové kotlety	150-750	10-14	180	-	
hamburger	150-750	7-14	180	-	
párky v těstíčku	150-750	13-15	200	-	
kuřecí stehno	150-750	18-22	180	--	
kuřecí prso	150-750	10-15	180	-	
Jarní závitky	150-600	8-10	200	třepat	používat připravené v troubě
mražené kuřecí nugety	150-750	6-10	200	třepat	používat připravené v troubě
mražené rybí prsty	150-600	6-10	200	-	používat připravené v troubě
mražené obalovaný sýrové plátky	150-600	8-10	180	-	používat připravené v troubě
plněná zelenina	150-600	10	160	-	
koláč	450	20-25	160		Použijte pečicí formu.
slaný koláč	600	20-22	180		Použijte pečicí formu/pekáček.
Muffiny	450	15-18	200		Použijte pečicí formu.
Sladké pečivo	600	20	160		Použijte pečicí formu/pekáček.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Nechte spotřebič cca 30 minut vychladnout, než ho uchopíte nebo očistíte. Čistěte pravidelně spotřebič z vnitřní i vnější strany.
2. Vnější i vnitřní stranu čistěte vlhkým hadříkem a vysušte měkkým čistým hadříkem.
3. V žádné případě nepoužívejte drhací prostředky nebo houby.
4. Vyjměte košík, aby přístroj rychleji vychladl. Vyčistěte košík a mřížku na smažení v horké vodě s malým množstvím prostředku pro mytí nádobí a neabrazivní houbou. Před použitím pečlivě vysušte.
5. Vyčistěte topný článek uvnitř krytu (můžete ho vidět po vyjmutí košíku) čistícím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla.

Poznámka: Košík a mřížka na smažení jsou vhodné pro myčku nádobí.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Spotřebič není připojen k proudu.	Zástrčku připojte k uzemněné zásuvce.
	Nezmáčkli jste hlavní vypínač pro zapnutí spotřebiče.	Stiskněte hlavní vypínač pro zapnutí spotřebiče.
Potravinu nejsou uvařené.	Množství potravin je pro nástavec příliš velké.	Vložte menší množství přísad do nástavce. Menší množství se osmaží stejnoměrně.
	Teplota je příliš nízká nebo čas nestačí.	Stiskněte tlačítko „+“ pro nastavení teploty na požadovanou teplotu nebo dodatečný čas vaření.

Potraviny nerovnoměrně usmažené.	Různé druhy potravin se musí promíchat v polovině vaření.	Promíchejte potraviny v polovině doby vaření.
Smažené potraviny nejsou křupavé	Používali jste typ potravin, které se vaří v tradiční fritéze.	Použijte před smažené potraviny do trouby nebo zlehka postříkejte potraviny trochou oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujte tučné pokrmy.	Při fritování tučných potravin kape do misky olej. Miska se může zahřívat a olej být příčinou bílého kouře. To neovlivní ani výsledek vaření ani nepoškodí spotřebič.
	Miska obsahuje po předchozím použití zbytky tuku.	Očistěte misku řádně po každém použití.
Čerstvé hranolky se usmaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Používejte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstávají pevné při smažení.
	Neopláchli jste bramborové hranolky správně před smažením.	Umyjte bramborové hranolky správně, abyste odstranili škrob z vnější strany hranolků.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách	Před přidáním oleje se ujistěte, že hranolky byly správně vysušeny.
		Hranolky nakrájejte na menší části pro křupavější výsledek.
		Pro dosažení křupavějšího výsledku přidejte o něco více oleje.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220-240V ~ 50/60Hz

Příkon: 1500W

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

T: +31(0)23 3034369

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
6. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, fare riferimento al paragrafo "Pulizia e manutenzione" del manuale.
7. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
8. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che il voltaggio e la frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targa dell'apparecchio.

9. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
10. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
11. Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte a causa delle scosse elettriche!
12. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
13. Non toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
14. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
15. Non tentare mai di aprire l'involucro dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
17. Questo apparecchio non è progettato per l'uso commerciale.
18. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
19. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
20. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana da cui non possa cadere.
21. Evitare l'esposizione dell'apparecchio a sporcizia e umidità eccessive.
22. Pulire il prodotto con un panno leggermente umido.
23. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione; se è necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (tirare la spina e non il cavo).

24. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sopra e intorno all'apparecchio.
25. Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria verrà emesso del vapore caldo. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione all'aria e al vapore caldo durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
26. Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente se l'apparecchio emette del fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
27. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'elemento riscaldante e l'area circostante siano puliti e privi di residui alimentari per garantire un funzionamento ottimale.
28. L'aria calda fuoriesce dall'apertura di ventilazione situata sul lato posteriore dell'apparecchio. Mantenere un'adeguata distanza dal vetro e altri materiali sensibili al calore.
29. **AVVERTENZA!**



Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

30. Se si utilizzano prodotti con superfici non aderenti, accertarsi che non siano presenti uccelli e che il locale possa essere completamente chiuso e ben ventilato.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Apertura di ingresso dell'aria
2. Display digitale e pulsanti di controllo
3. Cestello
4. Impugnatura del cestello
5. Griglia di frittura
6. Apertura di uscita dell'aria



Display digitale e pulsanti di controllo

- A. Pulsanti del timer (premere "+" o "-" per regolare il tempo di cottura da 1 a 30 minuti)
- B. Pulsanti della temperatura (premere "+" o "-" per regolare la temperatura di cottura da 80°C a 200°C)
- C. Pulsante di avvio/arresto
- D. Icona Ventola
- E. Icona Avvio/Arresto



OPERAZIONI PRELIMINARI

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di messa a terra. Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Lavare il cestello e la griglia di frittura. (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione"). Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Accertarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. **Questo apparecchio riscalda gli alimenti in tutte le direzioni, e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.**

Nota: usare la griglia di frittura sempre insieme ai supporti in silicone. I supporti stabilizzano la griglia nel cestello durante la cottura.

FUNZIONAMENTO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e resistente al calore.
2. Poiché l'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso, accertarsi che non sia troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Inserire la griglia di frittura nel cestello.
4. Disporre gli ingredienti nel cestello. (Non superare il livello MAX indicato all'interno del cestello.) Inserire il cestello nell'apparecchio. Assicurarsi che sia posizionato correttamente; in caso contrario l'apparecchio non funzionerà.
Attenzione! Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso perché diventa molto caldo. Per spostare il cestello, toccare esclusivamente l'impugnatura.
5. Collegare la spina a una presa di corrente adatta. L'apparecchio entrerà in standby.
6. Premere una volta il pulsante di avvio/arresto per attivare i pulsanti di controllo della temperatura e del timer. Quindi premere "+" o "-" per impostare la temperatura (a intervalli di 5 gradi) o il tempo di cottura (a intervalli di 1 minuto). È possibile tenere premuti i pulsanti "+" e "-" per una regolazione rapida.
7. Premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto per avviare l'apparecchio. L'icona Ventola e l'icona Avvio/Arresto lampeggeranno.

8. Al termine del processo di cottura, l'apparecchio si arresterà ed emetterà 5 segnali acustici. È anche possibile arrestare manualmente l'apparecchio premendo il pulsante di avvio/arresto. La ventola si arresterà in pochi secondi, e l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici.
9. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Controllare se gli alimenti sono pronti. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio. Impostare nuovamente la temperatura e il timer, quindi premere il pulsante di avvio/arresto per avviare l'apparecchio. NOTA: è anche possibile estrarre il cestello durante il processo di cottura per controllare gli alimenti. Dopo aver reinserito il cestello, l'apparecchio riprenderà a funzionare con le impostazioni correnti.
10. Per rimuovere gli alimenti (ad es. manzo, pollo, carne) che perdono succhi durante la frittura, raccogliarli uno alla volta con un paio di pinze.
Per rimuovere gli alimenti (ad es. patate, verdura) che non perdono succhi durante la frittura, estrarre il cestello (8) e versarli su un piatto.
Nota: il cestello e gli alimenti sono molto caldi dopo la frittura. A seconda del tipo di alimenti, dal cestello potrebbe fuoriuscire del vapore.
11. Al termine della cottura l'apparecchio è subito pronto per preparare altri alimenti, se necessario.

SUGGERIMENTI DI FRITTURA

1. La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è 600-800 grammi.
2. Aggiungere 3 minuti alla cottura quando l'apparecchio è freddo; in alternativa, lasciare che l'apparecchio si riscaldi per circa 4 minuti senza alimenti.
3. Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura. Per scuotere o voltare gli alimenti, estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura e scuoterli o voltarli usando una forchetta o un paio di pinze. Quindi reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. È possibile usare la friggitrice anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
5. Gli alimenti impanati diventeranno più croccanti se spruzzati con un po' di olio vegetale.
6. Posizionare una teglia o un piatto da forno nell'apparecchio se si desidera cuocere una torta, una quiche o altre preparazioni fragili.
7. L'apparecchio non è adatto alla cottura di alimenti particolarmente grassi (ad es. salsicce).

AVVERTENZE

1. Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto acqua corrente.
2. Evitare l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica o corto circuito.
3. Mantenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non coprire le aperture e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra e intorno all'apparecchio.
5. Non riempire il cestello con olio per evitare il rischio di incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
7. Prestare attenzione alla fuoriuscita di aria calda e vapore durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
8. Durante il funzionamento, del vapore fuoriuscirà dall'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria.
9. Spegnerne immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente se emette del fumo scuro: ciò significa che gli alimenti sono troppo cotti o che l'apparecchio non funziona correttamente.

TABELLA DI FRITTURA

La tabella seguente illustra la quantità di alimenti e la temperatura e il tempo di frittura necessari. Se le istruzioni sulla confezione sono diverse dai valori riportati in questa tabella, seguire le istruzioni sulla confezione.

Alimenti	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Scuotere	Note
Patatine surgelate sottili	450-1000	9-16	200	scuotere	
Patatine surgelate spesse	450-1000	11-20	200	scuotere	
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	450-1200	10-16	200	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patatine a spicchi fatte in casa	450-1200	18-22	180	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patatine a cubetti fatte in casa	450-1100	12-18	180	scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Rosti	350	15-18	180	scuotere	
Gratin di patate	750	15-18	200	scuotere	
Bistecca	150-750	8-12	180	-	
Bracioline di maiale	150-750	10-14	180	-	
Hamburger	150-750	7-14	180	-	
Involtini di salsicce	150-750	13-15	200	-	
Cosce di pollo	150-750	18-22	180	-	
Petto di pollo	150-750	10-15	180	-	
Involtini primavera	150-600	8-10	200	scuotere	Solo precotti
Crocchette di pollo surgelate	150-750	6-10	200	scuotere	Solo precotte
Bastoncini di pesce	150-600	6-10	200	-	Solo precotti
Snack al formaggio impanato surgelato	150-600	8-10	180	-	Solo precotti
Verdure ripiene	150-600	10	160	-	
Torta	450	20-25	160	-	Usare una tortiera
Quiche	600	20-22	180	-	Usare una tortiera/teglia da forno
Muffin	450	15-18	200	-	Usare una tortiera
Snack dolci	600	20	160	-	Usare una tortiera/teglia da forno

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di toccare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulire regolarmente le superfici interne ed esterne dell'apparecchio.
2. Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con un panno morbido e pulito.
3. Non usare detersivi o spugne abrasivi.
4. Per accelerare il raffreddamento dell'apparecchio, rimuovere il cestello. Lavare il cestello (8) e la griglia di frittura con acqua calda saponata e una spugna non abrasiva. Asciugare accuratamente.
5. Pulire l'elemento riscaldante all'interno dell'apparecchio (visibile dopo aver estratto il cestello (8)) con una spazzola per rimuovere eventuali residui alimentari.

Nota: il cestello e la griglia di frittura possono essere lavati in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato premuto il pulsante di avvio/arresto per avviare l'apparecchio.	Premere il pulsante di avvio/arresto per avviare l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono completamente fritti.	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Inserire quantità minori di alimenti nel cestello. Porzioni piccole vengono fritte in modo più omogeneo.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è insufficiente.	Premere "+" per aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli ingredienti non sono cotti in modo omogeneo.	Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura.	Scuotere gli alimenti a metà cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Alcuni snack devono essere cotti in una friggitrice tradizionale.	Usare snack da forno o spennellare gli snack con un po' di olio per un risultato più croccante.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Sono stati inseriti alimenti grassi.	Durante la frittura di alimenti grassi, i succhi di cottura coleranno nel cestello. Tali succhi producono del fumo bianco, e il cestello potrebbe scaldarsi; è un fenomeno normale che non ha conseguenze sui risultati di cottura o sul funzionamento dell'apparecchio.
	Il cestello contiene residui di grasso della cottura precedente.	Pulire la vasca correttamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche non sono cotte in modo omogeneo.	Il tipo di patata utilizzato non è adeguato.	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Le patatine non sono state risciacquate correttamente prima della frittura.	Risciacquare le patatine correttamente per rimuovere l'amido dalla superficie esterna.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dal loto contenuto di olio e acqua.	Assicurarsi che le patatine siano state asciugate correttamente prima di aggiungere l'olio.
		Ridurre le dimensioni delle patatine per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo di energia: 1500W

SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

Emerio Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369

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, či 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. Toto zariadenie nemôžu používať deti od 8 rokov, a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo neboli poučený o bezpečnom používaní prístroja a neporozumeli s týmto spojeným rizikám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti; ak nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
4. Spotrebič a kábel umiestnite mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
5. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným centrom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
6. Ak chcete získať informácie o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nájdete ich v odseku „Čistenie a údržba“ v návode na použitie.
7. Tento prístroj nie je určený pre použitie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

8. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia súhlasia s údajmi na typovom štítku.
9. Odpojte napájací kábel zo zásuvky pred jeho čistením a keď prístroj nepoužívate.
10. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a držte ho ďalej od horúcich povrchov a otvoreného ohňa.
11. Neponárajte prístroj a zástrčku do vody alebo iných tekutín. Vzniká nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
12. Ak chcete vybrať zástrčku zo zásuvky, uchopte zástrčku. Neťahajte spotrebič za kábel.
13. Nedotýkajte sa prístroja, ak spadol do vody. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite prístroj a dajte ho do autorizovaného servisného strediska na opravu.
14. Napájací kábel nezapájajte alebo nevyťahujte zo zásuvky mokrými rukami.
15. Za žiadnych okolností neotvárajte kryt prístroja alebo neopravujte prístroj sami. To by mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
16. Nenechávajte nikdy prístroj počas prevádzky bez dozoru.
17. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
18. Používajte prístroj iba na stanovený účel.
19. Nenamotávajú kábel okolo spotrebiča a neohýbajte ho.
20. Postavte spotrebič na stabilný rovný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
21. Zabráňte tomu, aby bol výrobok vystavený nadmernému znečisteniu a vlhkosti.
22. Samotný výrobok čistite mierne navlhčenou handričkou.
23. Nepracujte so strojom bez dozoru. Ak musíte opustiť pracovisko, vždy stroj vypnite alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel).
24. Neumiestňujte prístroj na stenu ani na iné zariadenie. Na zadnej strane, po stranách a nad zariadením nechajte najmenej 10 cm voľného priestoru.
25. Počas vyprážania horúcim vzduchom sa horúca para uvoľňuje cez otvory pre výstup vzduchu. Ruky a tvár držte

v bezpečnej vzdialenosti od pary a otvorov pre výstup vzduchu. Pri vyberaní nádoby zo spotrebiča tiež dávajte pozor na horúcu paru a vzduch.

26. Ak vidíte, že zo zariadenia vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte zo siete. Pred vybratím nádoby zo spotrebiča počkajte, kým sa tvorba dymu nezastaví.
27. Pred každým použitím spotrebiča sa uistite, že vyhrievacie teleso a jeho okolie sú čisté a bez zvyškov jedla, aby bola zaručená bezchybná funkcia.
28. Horúci vzduch vychádza z vetracieho otvoru na zadnej strane spotrebiča. Dbajte na dostatočnú vzdialenosť od materiálov, ako je sklo, ktoré sú citlivé na teplo.
29. UPOZORNENIE!



Nedotýkajte sa prosím počas používania povrchu. Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, keď je prístroj v prevádzke.

30. Ak používate produkty s nepriľnavou vrstvou, uistite sa, že sú v rovnakej miestnosti žiadny vtáci a či je miestnosť úplne uzavretá a dobre vetraná.

POPIS DIELOV

1. Prívod vzduchu
2. Digitálny displej a ovládacie tlačidlá
3. Kôš
4. Rukoväť koša
5. Vyprážací rošt
6. Výstup vzduchu

**Digitálny displej a ovládacie tlačidlá**

- A. Ovládanie časovača (Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte čas od 1 do 30 minút)
- B. Regulácia teploty (Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte teplotu od 80 ° C do 200 ° C)
- C. Hlavný vypínač
- D. Ikona ventilátora
- E. Ikona hlavného vypínača

**PRED POUŽITÍM**

Pred použitím si najskôr prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich pre budúce použitie. Pripojte tento prístroj len k uzemnenej elektrickej zásuvke. Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál. Vyčistite fritovací košík a rošt. (pozri "čistenie a údržba"). Prístroj čistite zvnútra aj zvonku mäkkou handričkou. Dávajte pozor, aby elektrické súčiastky zostali suché. **Tento prístroj zahrieva potraviny úplne a pre väčšinu zložiek môže byť upustené od pridávania oleja.**

Upozornenie: Rošt používajte vždy tak, aby boli pripevnené silikónové výčnelky. Stabilizujú rošt počas varenia vo fritovacom koši.

POUŽITIE

1. Postavte spotrebič na suchý, stabilný a tepelne odolný povrch.
2. Pretože sa spotrebič počas používania zahrieva, uistite sa, že nie je príliš blízko k iným objektom.
3. Vytiahnite kôš zo spotrebiča za rukoväť koša. Vložte vyprážací rošt do košíka.
4. Vložte ingrediencie do koša. (Neprekračujte úroveň MAX uvedenú vo vnútri koša.) Zasuňte kôš do zariadenia. Uistite sa, že je správne umiestnený a úplne zatvorený. Inak zariadenie nebude fungovať. Upozornenie: Nenapĺňajte kôš olejom alebo inou tekutinou. Nedotýkajte sa koša počas používania ani po použití v krátkom čase, pretože je veľmi horúci. Kôš držte iba za rukoväť.
5. Pripojte sieťovú zástrčku do vhodnej zásuvky. Zariadenie je v pohotovostnom režime.
6. Jedným stlačením hlavného vypínača sa aktivujú ovládacie tlačidlá teploty a časovača. Potom stlačte „+“ alebo „-“ a nastavte požadovanú teplotu (5 stupňov/stlačenie) a časovač (1 minúta/stlačenie) pre prísady. Na rýchle nastavenie môžete tiež stlačiť „+“ alebo „-“.
7. Znovu stlačte hlavný vypínač; zariadenie začne pracovať. Ikona ventilátora a ikona zapnutia/vypnutia blikajú.
8. Po dokončení celého procesu varenia prestane spotrebič pracovať a časovač 5-krát zazvoní. Stroj môžete vypnúť aj manuálne stlačením hlavného vypínača. Ventilátor sa zastaví o niekoľko sekúnd a potom časovač 5-krát zazvoní.
9. Vytiahnite kôš zo spotrebiča za rukoväť koša. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené. Ak nie, jednoducho zasuňte kôš späť do zariadenia. Nastavte teplotu a časovač na niekoľko ďalších minút. Potom stlačením hlavného vypínača môžete zariadenie znova spustiť. POZNÁMKA: Počas varenia môžete tiež vytiahnuť kôš a skontrolovať ingrediencie. Keď kôš zasuniete naspäť, zariadenie bude ďalej pracovať s pôvodným nastavením.
10. Mastné jedlá, ako napr. hovädzie mäso, kuracie mäso, a iné druhy mäsa, ktorých nadbytočný tuk sa počas procesu varenia hromadí na dne košíka na pečenie, vyberajte z fritézy jednotlivo kliešťami. Ak chcete vyberať jedlo, ktoré počas varenia nehromadí prebytočný tuk na dne košíka (napr. hranolky, zelenina), vytiahnite košík zo spotrebiča a položte jedlo priamo na tanier. Upozornenie: Košík a jedlo sú po fritovaní horúce. V závislosti na prísadách v miske môže unikať horúca para.

11. Po skončení varenia, je prístroj okamžite pripravený na prípravu ďalších potravín a porcií.

TIPY NA FRITOVANIE

1. Optimálne množstvo na chrumkavé hranolčky je 600 gramov.
2. Predĺžte čas prípravy o 3 minúty, keď je spotrebič studený, alebo nechajte prázdny spotrebič asi 4 minúty nahriať.
3. Niektoré potraviny sa musia v polovici času varenia pretrepať. Keď chcete pokrmy pretrepať alebo obrátiť, vyberte košík na smaženie za rukoväť von zo spotrebiča a jedlo pretrepte alebo otočte vidličkou (alebo kliešťami). Potom vložte košík späť do spotrebiča.
4. Fritézu môžete použiť aj na ohrievanie potravín. Nastavte teplotu na ohriatie jedla na dobu 10 minút pri teplote 150°C.
5. Pečené jedlo bude krehkejšie ak ho postriekate malým množstvom rastlinného oleja.
6. Ak chcete piecť koláč, quiche alebo iné mäkké jedlá, vložte do spotrebiča formu na pečenie alebo zapekaciu misu.
7. Nedávajte do spotrebiča extrémne mastné potraviny, napríklad klobásky.

POZOR:

1. Neponárajte spotrebič do vody a neopláčajte ho pod tečúcou vodou.
2. Zabráňte prieniku kvapalín do prístroja, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
3. Prísady vkladajte výhradne do nádoby, a vyhnite sa tomu, aby sa prísady dostali do kontaktu s vyhrevným telesom.
4. Počas prevádzky zariadenia nesmie byť zakrytý prívod a výstup vzduchu. Nechajte okolo prístroja a nad prístrojom najmenej 10 cm voľného miesta.
5. Naplnená miska na zachytávanie oleja predstavuje nebezpečenstvo požiaru!
6. Nedotýkajte sa vnútornej strany prístroja, keď je v prevádzke.
7. Pozor na horúcu paru a horúci vzduch, keď odstránite nádobu z prístroja.
8. Počas prevádzky vychádza horúca para von z výstupu vzduchu. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od výstupu vzduchu a pary.
9. Vypnite okamžite prístroj a odpojte zástrčku prístroja zo zásuvky, ak vidíte, tmavý dym vychádzajúci zo zariadenia. To znamená, že jedlo je spálené alebo spotrebič nefunguje.

TABUĽKA- FRITOVANIE

Táto tabuľka zobrazuje množstvo potravín, požadovanú teplotu a čas varenia. Ak sú pokyny na obale výrobku odlišné od hodnôt v tabuľke, dodržiavajte pokyny udané na obale výrobku.

Potravina	Min. množstvo (g)	max.	Čas (min)	Teplota (° C)	Pretrepať	Poznámky
Tenké mrazené hranolky	450-1000		9-16	200	pretrepať	
Hrubé mrazené hranolky	450-1000		11-20	200	pretrepať	
Domáce hranolky (8 × 8 mm)	450-1200		10-16	200	pretrepať	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Domáce krájané zemiaky	450-1200		18-22	180	pretrepať	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	450-1100		12-18	180	pretrepať	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Pečené	350		15-18	180	pretrepať	
Zapečené zemiaky	750		15-18	200	pretrepať	
Steak	150-750		8-12	180	-	
Bravčové kotlety	150-750		10-14	180	-	
Hamburger	150-750		7-14	180	-	
Klobása	150-750		13-15	200	-	
Kuracie stehná	150-750		18-22	180	-	
Kuracie prsia	150-750		10-15	180	-	
Jarné závitky	150-600		8-10	200	pretrepať	Použite polotovar
Mrazené kuracie nugety	150-750		6-10	200	pretrepať	Použite polotovar
Mrazené rybie prsty	150-600		6-10	200		Použite polotovar

Zmrazené chlebové drobký so syrom	150-600	8-10	180	-	Použite polotovár
Plnená zelenina	150-600	10	160	-	
Koláč	450	20-25	160	-	Použite plech na pečenie
Quiche	600	20-22	180	-	Použite pekáč/misku na pečenie
Mafiny	450	15-18	200	-	Použite plech na pečenie
Sladké pochútky	600	20	160	-	Použite pekáč/misku na pečenie

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť asi 30 minút. Prístroj pravidelne čistite zvnútra i zvonku.
 2. Vyčistite vnútornú aj vonkajšiu časť prístroja vlhkou handričkou a utrite ho mäkkou, čistou handričkou.
 3. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie.
 4. Aby sa spotrebič rýchlejšie vychladil, vyberte košík na vyprážanie. Fritovací košík a rošt umyte v teplej vode s pridaním malého množstva čistiaceho prostriedku a neabrazívnou špongiou. Pred použitím dôkladne vysušte.
 5. Odstráňte zvyšky jedla zo spotrebiča (viditeľné po vybratí fritovacieho košíka) čistiacou kefou.
- Upozornenie: Fritovací košík a rošt je vhodný do umývačky riadu.

ODSTRÁNENIE ZÁVAD

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený.	Sieťovú zástrčku zasuňte do uzemnenej sieťovej zásuvky.
	Na zapnutie zariadenia ste nestlačili hlavný vypínač.	Stlačte hlavný vypínač pre zapnutie zariadenia.
Prísady nie sú úplne opečené.	Nadmerné množstvo jedla v koši.	Do košíka vložte menšie množstvá ingrediencií. Menšie dávky sa opečú rovnomernejšie.
	Teplota je príliš nízka alebo nie je dostatočný čas.	Stlačením tlačidla „+“ nastavíte teplotu na požadovanú teplotu alebo varte dlhšie.
Jedlo je nerovnomerne opečené.	Niektoré druhy potravín je potrebné pretrepať v polovici varenia.	V polovici varenia jedlo pretrepte.
Vyprážené pochútky nie sú chrumkavé	Použili ste druh polotovaru, ktorý sa má variť v tradičnom fritovacom hrnci.	Použite polotovár určený do rúry alebo pochútku jemne potrite trochou oleja, aby ste dosiahli chrumkavejší výsledok.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete mastné pokrmy.	Keď opekáte mastné pokrmy, olej vytečie do panvice. Olej vytvára biely dym a nádoba sa môže zahriať. Nemá to vplyv na výsledok varenia ani na poškodenie spotrebiča.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho varenia.	Po každom použití nádobu dôkladne očistite.
Čerstvé hranolky sú nerovnomerne opražené.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Používajte čerstvé zemiaky a počas vyprážania sa uistite, že zostanú pevné.
	Zemiakové hranolčky ste pred vyprážením riadne neopláchli.	Zemiakové hranolčky riadne opláchnite, aby ste z vonkajšej strany hranolčiek odstránili škrob.
Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé	Chrumkavosť hranoliek závisí od množstva oleja a vody v hranolkách.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste zemiakové hranolčky správne vysušili.
		Zemiakové hranolčky nakrájajte na menšie kúsky pre chrumkavejší výsledok.
		Pridajte trochu viac oleja, aby ste dosiahli chrumkavejší výsledok

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220-240V ~ 50/60Hz

Príkonná: 1500W

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 Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "limpieza y mantenimiento" del manual.

7. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
8. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
9. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza.
10. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
11. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
12. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
13. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
14. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
15. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
16. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
17. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
18. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.
19. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
20. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.
21. Evite exponer el producto a suciedad y humedad excesivas.
22. Limpie el producto con un paño ligeramente húmedo.
23. No utilice el aparato sin supervisión. Si tuviera que abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato

o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe y no del cable).

24. No coloque el aparato contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio por la parte trasera, los lados y la parte superior del aparato.
25. Durante la freidura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las ranuras de salida del aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y las ranuras de salida del aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
26. Desenchufe el aparato inmediatamente si observa humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que desaparezcan las emisiones de humo antes de sacar la olla del aparato.
27. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la resistencia eléctrica y sus alrededores estén limpios y sin restos de comida para garantizar un funcionamiento óptimo.
28. El aire caliente sale por las ranuras de aire de la parte trasera del aparato. Asegúrese de que esté a suficiente distancia de materiales que sean sensibles al calor, como el vidrio.

29. ADVERTENCIA:



No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.

30. Si utiliza productos con superficies antiadherentes, asegúrese de que no haya pájaros en la misma sala y que ésta puede cerrarse y ventilarse perfectamente.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Entrada de aire
2. Pantalla digital y botones de control
3. Cesta
4. Asa de la cesta
5. Parrilla de freír
6. Salida de aire



Pantalla digital y botones de control

- A. Control del tiempo (pulse «+» o «-» para ajustar el tiempo entre 1 y 30 minutos)
- B. Control de la temperatura (pulse «+» o «-» para ajustar la temperatura entre 80 y 200 °C)
- C. Botón de encendido/apagado
- D. Icono del soplador
- E. Icono de encendido/apagado



ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Lea primero todas las instrucciones antes de usar el producto y guarde el manual para consultas futuras. Enchufe el producto únicamente en una toma con conexión a tierra. Antes de usar el producto por primera vez, retire los materiales del embalaje. Limpie la cesta y la rejilla de la freidora. (Vea "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO") Pase un paño suave por dentro y por fuera del aparato. Asegúrese de que las piezas eléctricas se mantienen secas. **Este aparato calienta comida en todas direcciones y la mayoría de ingredientes no necesita nada de aceite.**

Nota: utilice siempre la rejilla de la freidora con las fundas de silicona instaladas. Ayudan a estabilizar la rejilla de la freidora en la cesta durante la cocción.

UTILIZACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor.
2. Dado que el aparato se calienta durante su utilización, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. Saque la cesta del aparato agarrándola desde el asa. Ponga la parrilla de freír en la cesta.
4. Coloque los ingredientes en la cesta. (No exceda el nivel máximo indicado dentro de la cesta). Inserte la cesta en el aparato. Asegúrese de que esté instalada correctamente antes de cerrarla del todo. El aparato no funcionará en caso contrario.
Precaución: No llene la cesta con aceite o algún otro líquido. No toque la cesta cuando se esté utilizando o poco después de haberla usado, dado que estará muy caliente. Sujete la cesta desde el asa solamente.
5. Enchufe el aparato a una toma de corriente apropiada. El aparato estará ahora en el modo de espera.
6. Pulse una vez el botón de encendido/apagado para activar los botones de control de la temperatura y el tiempo. A continuación, pulse el botón «+» o «-» para ajustar la temperatura (5 grados/pulsación) y el tiempo (1 minuto/pulsación) para cocinar los alimentos. También puede mantener pulsado «+» o «-» para ajustar los valores a mayor velocidad.
7. Pulse de nuevo el botón de encendido/apagado para iniciar la cocción. Los iconos del soplador y encendido/apagado parpadearán.
8. Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato se detendrá y el temporizador sonará 5 veces. También puede apagar manualmente el aparato pulsando el botón de encendido/apagado. El soplador dejará de funcionar unos segundos después y el temporizador sonará 5 veces.
9. Saque la cesta del aparato agarrándola desde el asa. Compruebe si la comida está lista. De no estarla, vuelva a insertar la cesta en el aparato. Ajuste la temperatura y el tiempo a unos pocos de minutos más. Pulse entonces el botón de encendido/apagado para poner de nuevo el aparato en funcionamiento. **NOTA:** También puede sacar la cesta para comprobar el estado de los ingredientes durante la cocción. Cuando vuelva a insertar la cesta, el aparato continuará funcionando con los valores establecidos.

10. Utilice unas pinzas para sacar de uno en uno los ingredientes (por ejemplo, ternera, pollo u otro tipo de carne) que hayan desprendido aceite propio que se haya acumulado en el fondo de la cesta durante la cocción.
Para sacar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas o verduras) que no producen acumulación de aceite en el fondo de la cesta durante la cocción, dé la vuelta a la cesta para verter los ingredientes en la vajilla.
Nota: la cesta y los ingredientes están muy calientes después de la cocción. Dependiendo del tipo de ingredientes introducidos en el aparato, es posible que salga vapor de la cesta.
11. Una vez finalizada la cocción, el aparato estará listo instantáneamente para preparar otra tanda de alimentos si fuera necesario.

CONSEJOS PARA FREÍR

1. La cantidad ideal de patatas fritas para que queden crujientes es 500 gramos.
2. Añada 3 minutos más al tiempo de cocción si el aparato está frío. También puede precalentar el aparato durante 4 minutos aproximadamente sin ningún ingrediente en el interior.
3. Algunos ingredientes deben agitarse cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Para agitar los ingredientes o darles la vuelta, saque la cesta del aparato sujetándola por el mango, y agítela o dé la vuelta a los ingredientes con un tenedor (o con unas pinzas). A continuación, vuelva a introducir la cesta en el aparato.
4. También puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ponga la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
5. Los alimentos recubiertos de pan rallado seco quedarán más crujientes si los vaporiza por encima con un poco de aceite vegetal.
6. Coloque un recipiente o plato de horno en el aparato si desea hornear un pastel o una quiche, así como otros alimentos frágiles.
7. No prepare con este aparato ingredientes extremadamente grasos, como salchichas.

PRECAUCIÓN:

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. Evite que entren líquidos en el aparato para prevenir el riesgo de descargas eléctricas o cortocircuitos.
3. Deje todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier tipo de contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Deje un espacio libre de al menos 10cm alrededor y por encima del aparato.
5. ¡Llenar de aceite la sartén colectora puede causar un riesgo de incendio!
6. No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la cesta del aparato.
8. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga sus manos y su rostro a una distancia de seguridad de la salida de vapor y de aire.
9. Si ve que sale humo oscuro del aparato, apague y desenchufe de inmediato el aparato, ya que puede significar que los alimentos se han cocinado en exceso o que el aparato se ha averiado.

TABLA DE FREÍR

Esta tabla muestra las cantidades de alimento y la temperatura necesaria, así como los tiempos de freído. Si las instrucciones que figuran en el embalaje del producto fueran diferentes de las indicadas en esta tabla, deberá seguir las instrucciones que figuran en el embalaje.

Comida	Cantidad min-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Notas
Tiras finas de patatas congeladas	450-1000	9-16	200	agitar	
Tiras gruesas de patatas congeladas	450-1000	11-20	200	agitar	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	450-1200	10-16	200	agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite
Gajos de patatas caseros	450-1200	18-22	180	agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patatas caseros	450-1100	12-18	180	agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite

Rösti	350	15-18	180	agitar	
Gratinado de patatas	750	15-18	200	agitar	
Filete de carne	150-750	8-12	180	-	
Chuletas de cerdo	150-750	10-14	180	-	
Hamburguesa	150-750	7-14	180	-	
Salchicha envuelta en hojaldre	150-750	13-15	200	-	
Muslos de pollo	150-750	18-22	180	-	
Pechuga de pollo	150-750	10-15	180	-	
Rollitos de primavera	150-600	8-10	200	agitar	Usar aquellos aptos para hornos
Nuggets de pollo congelados	150-750	6-10	200	agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite
Palitos de pescado	150-600	6-10	200	-	Añada 1/2 cucharada de aceite
Palitos de queso empanados congelados	150-600	8-10	180	-	Añada 1/2 cucharada de aceite
Verduras rellenas	150-600	10	160	-	
Pastel	450	20-25	160	-	Usar recipiente de hornear
Quiche	600	20-22	180	-	Usar recipiente de hornear/plato para horno
Magdalenas	450	15-18	200	-	Usar recipiente de hornear
Refrigerios dulces	600	20	160	-	Usar recipiente de hornear/plato para horno

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de realizar alguna operación o limpieza en el aparato, deje que este se enfríe durante unos 30 minutos. Limpie el aparato por dentro y por fuera regularmente.
2. Limpie la parte interior y la exterior del aparato con un paño húmedo y luego séquelas con un paño suave limpio.
3. No use nunca productos de limpieza abrasivos o estropajos abrasivos.
4. Saque la cesta para que el aparato se enfríe más deprisa. Limpie la cesta y la rejilla de la freidora con agua caliente y detergente líquido, utilizando una esponja no abrasiva. Séquelas bien antes de usarlas.
5. Limpie el elemento calefactor que hay en el interior de la carcasa (lo verá después de extraer la cesta) con un cepillo limpiador para retirar todos los residuos de alimentos.

Nota: la cesta y la rejilla de la freidora son resistentes al lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
	No ha pulsado el botón de encendido/apagado para encender el aparato.	Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
La comida no se ha freído del todo.	Ha llenado la cesta demasiado de comida.	Ponga porciones más pequeñas de comida en la cesta. Porciones más pequeñas se freirán de manera más uniforme.
	La temperatura es demasiado baja o el tiempo es insuficiente.	Pulse «+» para ajustar la temperatura a la temperatura requerida o cocinar por más tiempo.

Los ingredientes no se fríen uniformemente.	Algunas comidas puede que necesiten agitarse cuando se llegue a la mitad del tiempo de cocción.	Agite la comida una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
Los refrigerios fritos no están crujientes	Ha cocinado un tipo de refrigerio que debe freírse en una freidora tradicional.	Cocine refrigerios para cocinar al horno o úntelos con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
Humo blanco emana del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos, el aceite goteará en la olla. El aceite producirá humo blanco y la olla se calentará. Esto no afectará el resultado de la cocción ni causará daños en el aparato.
	La olla todavía tiene restos de grasa de la última vez que se utilizó.	Limpie bien la olla después de cada uso.
Las patatas frescas no se fríen uniformemente.	No ha utilizado el tipo de patata correcta.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción
	No ha enjuagado bien las tiras de patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de patatas para quitarles la fécula del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes	Lo crujiente que estén unas patatas fritas dependerá de la cantidad de aceite y agua en ellas	Asegúrese de que las tiras de patatas se hayan secado bien antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras más pequeñas para que salgan más crujientes
		Añada un poco más de aceite para que salgan más crujientes

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo de poder: 1500W

ELIMINACIÓN NO CONTAMINANTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o

contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

Emerio Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

T: +31(0)23 3034369