

EMERIO®

AF-107604



Slim Fryer

(EN)

(DE)

(FR)

(SE)

(NL)

(FI)

CE

English

IMPORTANT SAFEGUARD INSTRUCTIONS

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

Read all instructions.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. 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.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
6. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
7. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
8. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way of operating the product or you are not

sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician/service centre.

9. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
10. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
11. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
12. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
13. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
14. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
15. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
16. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
17. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
18. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
19. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
20. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

21. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.
22. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
23. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.
24. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
25. Never place the appliance directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
26. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug it self, not the lead).
27. Never leave the appliance unattended during use.
28. If the appliance should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.
29. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
30. This appliance is not designed for commercial use.
31. **WARNING!!**



Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

German

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

Lesen Sie bitte alle Anweisungen.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
3. Kinder sollten dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder warten.
4. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
6. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des

Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.

7. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
8. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Sollten Sie Zweifel hinsichtlich des Betriebs dieses Geräts haben bzw. nicht sicher sein, ob Ihre örtliche Netzversorgung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Elektrofachkraft bzw. einen entsprechenden Kundendienst.
9. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
10. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
11. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
12. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
13. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
14. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
15. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.

16. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
17. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
18. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.
19. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
20. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
21. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
22. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
23. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
24. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!

25. Stellen Sie die Gerät niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
27. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
28. Sollte die Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinenFall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie dieFlammen mit einem feuchten Tuch.
29. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
30. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
31. **WARNHINWEIS!!**



Berühren Sie die Koplatten nicht während des Betriebs, sie werden sehr heiß.

French

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

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

Lisez toutes les instructions fournies.

1. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de déficience physique, sensorielle et mentale ou manquant d'expérience et de connaissance à conditions qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions sécuritaires relatives à l'utilisation de l'appareil et comprennent les risques impliqués.
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 les enfants sans surveillance.
4. S'il est endommagé, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.
5. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
6. Votre droit à la garantie s'annule immédiatement dans le cas de dommages qui seraient provoqués par le non-respect des présentes instructions. Le fabricant/l'importateur rejette toute responsabilité pour les dommages provoqués par le non-respect du mode

d'emploi, par un maniement négligeant ou contraire aux instructions du présent manuel.

7. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
8. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre pays est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Prenez contact avec un électricien ou un service électrique agréé si vous avez des doutes quelconques quant à la manière d'utiliser votre appareil électrique à la conformité des caractéristiques nominale de fonctionnement avec l'alimentation en puissance de votre pays.
9. La prise de courant électrique doit être conçue de manière à pouvoir accueillir la fiche de votre appareil.
10. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
11. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
12. Toute utilisation de l'appareil électrique autre que celle décrite ici conduira à des dangers tels que les courts-circuits, les incendies ou autres. Il ne vous est pas permis de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit et d'ouvrir son caisson; l'appareil, dans ce cas, ne serait plus conforme à sa classe de sécurité.
13. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
14. Ne débranchez jamais la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche elle-même.

15. Pendant l'installation/le nettoyage, veuillez faire attention de ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
16. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir à la température ambiante: avant de ranger l'appareil; avant tout travail de nettoyage ou de maintenance; après l'utilisation; si vous n'envisagez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
17. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
18. Ne remplacez jamais de vos propres soins un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si vous constatez des dysfonctionnements, prenez contact avec un électricien ou centre de service à la clientèle agréé, ceci en vue du contrôle, de la réparation ou du réglage, car ces travaux exigent des outils spéciaux.
19. Les appareils électriques utilisés sur le réseau électrique doivent être tenus hors de la portée des enfants.
20. Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
21. Tenez votre appareil hors de la portée des enfants et ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est en marche.
22. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
23. Si vous estimez qu'il ne vous est plus possible d'utiliser votre appareil électrique sans risque, alors assurez-vous que vous l'avez débranché et qu'il n'est plus utilisé. L'utilisation sans risque de cet appareil électrique n'est plus possible: Si l'appareil électrique ou son cordon d'alimentation est endommagé d'une façon quelconque; Si l'appareil électrique ne fonctionne plus; Après un stockage de longue durée sous des conditions

défavorables; S'il présente des dommages sérieux provoqués par le transport.

24. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
25. Ne placez jamais votre l'appareil directement dans les coins ou sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, les armoires, etc.
26. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
27. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
28. Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
29. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
30. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
31. Avertissement!!



Veillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

Swedish

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

När elektriska utrustningar används ska alltid följande säkerhetsåtgärder följas:

Läs igenom alla instruktioner.

1. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll av apparaten får inte göras av barn utan vuxens tillsyn.
4. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
5. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdhus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
6. Vid skador till följd av att instruktionerna i denna manual inte följts upphör garantin att gälla omedelbart. Tillverkaren eller importören tar inget ansvar för skador som orsakats av okunskap om innehållet i användarmanualen, oaktsam användning eller annan användning än vad som instruktionerna i denna manual anger.
7. Denna produkt kan endast användas enligt informationen som anges på typskylten.
8. Kontrollera att elnätets angivna spänning stämmer överens med informationen på typskylten. Om du

känner dig det minsta tveksam om hur du ska sköta produkten eller om du är osäker på om apparatens spänning överensstämmer med det nationella elnätet, kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter.

9. Väggtaget måste vara utformat så att medföljande kontakt passar i det.
10. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk! Den är inte lämplig för utomhusbruk.
11. Skydda produkten från att utsättas för ovanligt mycket smuts eller fuktighet.
12. All annan användning av produkten än vad som beskrivs ovan kan orsaka kortslutning, brand eller andra skador. Det är inte tillåtet att modifiera denna produkt på något sätt och kåpan får inte öppnas, i annat fall så kommer produkten inte att uppfylla villkoren för dess skyddsklass.
13. Kontakten får aldrig anslutas eller dras ur med våta händer.
14. Dra aldrig i nätsladden för att dra ur kontakten ur väggtaget. Dra alltid i själva kontakten.
15. Vid installation eller rengöring se till att nätsladden inte kläms eller skadas.
16. Koppla alltid ur apparaten från nätet och låt den svalna till rumstemperatur: innan apparaten stoppas undan; innan rengöring eller underhåll; efter användning; om du inte kommer att använda den under en längre tid.
17. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
18. Byt aldrig själv en skadad nätsladd. Vid sådana tillfällen eller vid tekniskt fel kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter för undersökning, reparation eller justering eftersom det krävs specialverktyg.
19. El-produkter ska hållas utom räckhåll för barn.
20. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
21. Förvaras utom räckhåll för barn och lämna aldrig ansluten apparat utan uppsikt.

22. Se till att nätsladden aldrig kommer i kontakt med delar som genererar stark hetta.
23. Om du misstänker att det inte längre är möjligt att använda produkten säkert, se till att produkten kopplas ur och inte längre används. Säker användning av produkten är inte längre möjlig om: produkten eller nätsladden är skadad på något sätt; produkten inte längre fungerar; efter en längre förvaring vid ogynnsamma förhållanden; efter svåra skador vid transport.
24. Doppa aldrig ned kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
25. Placera aldrig fritösen direkt i hörn eller under lättantändligt material såsom gardiner, skåp etc.
26. Hantera inte apparaten utan uppsyn, Om du behöver lämna arbetsplatsen, stäng alltid av maskinen eller dra ur kontakten från vägguttaget (Dra i kontakten inte i sladden) om apparaten inte används och när du alvägsnar påsatta tillbehör.
27. Flytta inte apparaten när fetten är flytande/hett.
28. Om fritösen fattar eld, försök under inga omständigheter släcka elden med vatten, Istället ska du ta av locket och kväva flammorna med en fuktig duk.
29. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
30. Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.
31. **VARNING!!**



Vänligen vidrör inte ytterhöljet då apparaten används. Dessa ytor blir ofta mycket heta vid användning.

Dutch

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Lees alle instructies.

1. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
3. Kinderen die niet onder toezicht staan, mogen dit apparaat niet reinigen of onderhouden.
4. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
5. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
6. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.

7. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
8. Verzekert dat de nationale elektrische spanning overeenstemt met de informatie op het label. Wanneer u twijfels heeft over de manier waarop u het product moet gebruiken, of wanneer u niet zeker bent dat deze gegevens overeenstemmen, neem dan contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter.
9. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
10. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
11. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.
12. Andere bedrijfswijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen geval veranderd worden en de behuizing mag niet geopend worden, omdat het product in dat geval niet langer aan de veiligheids categorie beantwoordt.
13. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
14. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
15. Verzekert tijdens installatie-/reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
16. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen: voordat het toestel opgeborgen wordt; vóór reinigings- of onderhoudswerken; na gebruik; wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt.
17. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
18. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking,

contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.

19. Elektrisch bedreven producten horen niet thuis in de handen van kinderen.
20. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
21. Houd het product buiten het bereik van kinderen en laat het product nooit zonder toezicht achter wanneer het geactiveerd is.
22. Verzekert dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
23. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzeker dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer: het product of de elektrische kabel beschadigd is; het product niet langer werkt; na een lange opslagperiode onder ongunstige omstandigheden; na zware schade door transport.
24. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
25. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.
26. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
27. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
28. Indien de friteuse vlam vat, probeer dan in geen geval de vlammen met water te blussen. Sluit in plaats daarvan de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek.

29. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
30. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
31. WAARSCHUWING!!



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

Finnish

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä perusturvaohjeita tulee aina noudattaa:

Lue kaikki ohjeet.

1. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa mikäli heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
4. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on korvattava valmistaja, sen palvelun agentti tai muu vastaava koulutettu henkilö, jotta vältetään vaara.
5. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa, kuten henkilöstön keittiöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä, maatiloilla, hotelleissa, motelleissa ja muissa asumuksissa asiakkaiden toimesta sekä vuokramajoituksissa.
6. Jos vaurioita syntyy sen seurauksena, että nämä käyttöohjeet on jätetty huomiotta, takuun voimassaolo lakkaa heti. Valmistaja/maahantuoja ei hyväksy minkäänlaista vastuuta vahingoista jotka ovat aiheutuneet käyttöohjeista tietämättömyyden seurauksena, huolimattoman käytön johdosta, tai käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.
7. Tätä tuotetta voi käyttää vain sen arvokilpeen painettujen luokittelutietojen mukaisesti.
8. Varmista, että kansallinen käyttöjännite vastaa arvokilven tietoja. Jos olet epävarma tuotteen

käyttötavoista tai jos et ole varma luokittelun vastaavuudesta kansallisen käyttöjännitteen kanssa, ole hyvä ja ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen/ palvelukeskukseen.

9. Pistorasian täytyy olla suunniteltu niin, että laitteessa oleva pistoke sopii siihen.
10. Tämä tuote on tarkoitettu vain sisäkäyttöön! Se ole sopiva ulkokäyttöön.
11. Ole hyvä ja estä laitteen altistuminen ylenmääräiselle lialle ja kosteudelle.
12. Mikä tahansa muu kuin kuvailtu tuotteen käyttötapa johtaa vaaroihin kuten oikosulkuun, tulipaloon, jne. Minkäänlainen tämän tuotteen muuntaminen ei ole sallittua, eikä kotelo saa avata, muutoin tuote ei enää vastaa turvaluokitustaan.
13. Älä koskaan liitä tai irrota pistoketta märillä käsillä.
14. Älä koskaan irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä virtajohdosta. Vedä aina itse pistokkeesta.
15. Ole hyvä ja huolehdi asennuksen/puhdistuksen aikana, että virtajohto ei puristu tai vahingoitu.
16. Irrota laite aina verkkovirrasta ja anna tuotteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi; ennen laitteen varastoimista; ennen puhdistusta tai huoltoa; käytön jälkeen; jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan.
17. Puhdista tuotteen ulkopuoli hieman kostutetulla pyyhkeellä.
18. Älä koskaan vaihda vahingoittunutta virtajohtoa itse. Näissä tapauksissa tai toimintahäiriöiden esiintyessä ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen/ palvelukeskukseen tarkistusta, korjauksia tai säätöä varten, sillä nämä tapaukset vaativat erikoistyneitä kaluja.
19. Verkkovirran kautta käytettävät tuotteet eivät kuulu lasten käsiin.
20. Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

21. Pidä pois lasten ulottuvilta äläkä koskaan jätä päälle kytkettyä laitetta vartioimatta.
22. Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin sellaisten osien kanssa, jotka synnyttävät liiallista kuumuutta.
23. Jos uskot ettei laitteen käyttö ilman vaaratilanteita ole enää mahdollista, ole hyvä ja varmista, että laite on irrotettu verkkovirrasta eikä sen käyttöä jatketa. Tämän laitteen turvallinen käyttö ei ole enää mahdollista jos: tuote tai virtajohto on millään tapaa vahingoittunut; tuote ei enää toimi; epäsuotuisissa olosuhteissa tapahtuneen pitkähkön säilytysajan jälkeen; kuljetuksessa tapahtuneiden vakavien vaurioiden jälkeen.
24. Älä koskaan upota pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
25. Älä koskaan aseta friteerauskeitintä nurkkiin ja helposti syttyvien materiaalien kuten verhojen, kaappien, jne alle.
26. Älä käytä laitetta ilman valvontaa. Jos joudut jättämään työalueen, sammuta aina laite tai irrota pistoke pistorasiasta (vedä itse pistokkeesta, älä johdosta).
27. Älä liikuta laitetta, kun rasva on nestemäistä/kuumaa.
28. Jos friteerauskeitin syttyy tuleen, älä missään tapauksessa yritä tukahduttaa liekkejä vedellä. Sulje sen sijaan kansi ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.
29. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
30. Tätä laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön.
31. VAROITUS!!



Ole hyvä äläkä kosketa pintoja käytön aikana. Käsillä oleva pinta saattaa kumentua kun laite on käytössä.

PARTS DESCRIPTION



1. Basket handle
2. Basket
3. Oil catch plate
4. Handle of door
5. Heating light
6. Power light
7. Temperature control knob
8. Timer / Power-on knob
9. Air inlet
10. Air outlet
11. Power cord

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and oil catch plate in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry them well before use. 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.**

USE

- Place the appliance on a dry, stable surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Open the door by its handle and pull out the basket from the appliance by the basket handle.
- Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance and close the door. Please note the appliance will not work if the door is not closed completely or if the basket isn't placed correctly. (There is a safety switch on the the housing door.) If you open the door halfway during the preparation time, the cooking process will be interrupted.
- Connect the power plug to a suitable outlet.
- Set the temperature control knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Turn the timer knob to choose the appropriate frying time. The appliance is switched on and both of the power and heating lights illuminate.
- During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to "0".
- After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 500 grams, it's possible to prepare up to 800 grams in one time.
2. Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold.
3. Shake or turn smaller ingredients halfway during the preparation time. This way food will be fried evenly.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

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.
5. Filling the oil catch plate with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is operating.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operating, 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. Before handle or clean the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes.

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/ turn or not	Notes
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	6-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Steak	100-500	8-12	180	-	
Pork chops	100-500	10-14	180	-	
Hamburger	100-500	7-14	180	-	
Sausage roll	100-500	13-15	200	-	
Drumsticks	100-500	18-22	180	--	
Chicken breast	100-500	10-15	180	-	
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	-	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	-	
Dutch kroketten	4-5 pieces	8-10	200	turn	
Dutch Bitterballen	8-12 pieces	8-10	200	turn	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	-	
Cake	300	20-25	160	-	

Quiche	400	20-22	180	-	
Muffins	300	15-18	200	-	
Sweet snacks	400	20	160	-	

Note: for frying snacks, please use oven-ready; for baking, use a baking tin or an oven dish (not provided with the appliance) properly. Order extra accessoires at www.buyspareparts.eu

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
- Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the oil catch plate can be cleaned in warm, soapy water, or in your dishwasher. Dry well before using again.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.

TROUBLE SHOOTING

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

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50Hz

Power consumption: 1500W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

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

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

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

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Customer service:

T: +31 (0)23 5307900

E: info@emerioholland.nl

TEILEBESCHREIBUNG



1. Einsatzgriff
2. Einsatz
3. Öl-Auffangschale
4. Türgriff
5. Aufheizanzeige
6. Betriebsanzeige
7. Temperaturregler
8. Einschalt- und Zeitschaltuhr-Regler
9. Lufteinlass
10. Luftauslass
11. Netzkabel

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 Erstnutzung das Verpackungsmaterial. Säubern Sie den Einsatz sowie die Öl-Auffangschale mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser. Trocknen Sie diese vor der Nutzung gut ab. 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.**

GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Oberfläche.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
- Öffnen Sie die Tür am Griff und nehmen Sie den Einsatz am Einsatzgriff aus dem Gerät.
- Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. Schieben Sie den Einsatz zurück in das Gerät und schließen Sie die Tür. Achten Sie bitte darauf, dass die Tür vollständig geschlossen ist und der Einsatz richtig angebracht ist, da sich das Gerät sonst nicht einschalten lässt. (An der Gehäusetür ist ein Sicherheitsschalter angebracht.) Wenn Sie während der Zubereitung die Tür zur Hälfte öffnen, wird der Garprozess unterbrochen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
- Drehen Sie an dem Zeitschaltuhr-Regler, um die passende Garzeit zu wählen. Das Gerät ist eingeschaltet und Aufheiz- sowie Betriebsanzeige leuchten.
- Während des Heißluft-Garprozesses geht die Aufheiz-Anzeige an und aus. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.
- Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "0" drehen.

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

TIPPS ZUM FRITTIEREN

1. 500 Gramm Pommes Frites sind die optimale Menge für ein knuspriges Ergebnis; es ist aber auch möglich 800 Gramm auf einmal zuzubereiten.
2. Sollte das Gerät noch kalt sein, fügen Sie 3 Minuten an Zubereitungszeit hinzu.
3. Schütteln oder drehen Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit. Dadurch erhalten Sie gleichmäßig frittierte Speisen.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und wiedererwärmen Sie die Zutaten für 10 Minuten.

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.
5. Eine mit Öl befüllte Öl-Auffangschale stellt eine Brandgefahr dar!
6. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Geräteinnenseiten.
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. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern.

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.

Nahrungsmittel	Min. – max. Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln/drehen/weder noch	Hinweise
Dünne gefrorene Pommes Frites	300 - 700	9 - 16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes Frites	300-700	11-20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	300-800	6-10	200	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180	Schütteln	
Kartoffel-Gratin	500	15-18	200	Schütteln	
Steak	100-500	8-12	180	-	
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180	-	
Hamburger	100-500	7-14	180	-	
Wurstbrötchen	100-500	13-15	200	-	
Geflügelkeulen	100-500	18-22	180	--	
Hühnerbrust	100-500	10-15	180	-	
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	

Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	-	
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-10	180	-	
Kroketten	4 – 5 Stück	8 - 10	200	Drehen	
Niederländische Bitterballen	8 – 12 Stück	8 - 10	200	Drehen	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160	-	
Kuchen	300	20-25	160	-	
Quiche	400	20-22	180	-	
Muffins	300	15-18	200	-	
Süße Snacks	400	20	160	-	

Hinweis: Verwenden Sie bitte ofenfertige Snacks zum Frittieren, und zum Backen ein Backblech oder eine Auflaufform (nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Weitere Zubehörteile können Sie unter www.buyspareparts.eu bestellen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
- Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
- Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
- Der Einsatz sowie die Öl-Auffangschale können in warmem Spülwasser oder in Ihrer Spülmaschine gesäubert werden. Vor der erneuten Verwendung gründlich abtrocknen.
- Sämtliche Einzelteile können in warmem Spülwasser gereinigt werden, mit Ausnahme der elektronischen Bauteile. Vor dem erneuten Verwenden vollständig abtrocknen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
	Die Tür ist nicht geschlossen oder der Einsatz ist nicht richtig angebracht.	Schließen Sie die Tür vollständig und stellen Sie sicher, dass der Einsatz ordnungsgemäß eingesetzt wurde.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.

Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Fettige Zutaten werden zubereitet.	Beim Frittieren fettiger Zutaten tropft Öl in die Auffangschale. Die Schale kann sich erhitzen und das Öl verursacht weißen Rauch. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Die Auffangschale enthält von vorheriger Nutzung Fettreste.	Reinigen Sie die Schale vollständig nach jeder Nutzung.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz

Leistungsaufnahme: 1500W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

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

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

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

Bitte denken Sie an Ihre örtlichen Umweltschutzaufgaben: Geben Sie elektrische Geräte zur Entsorgung bei den entsprechenden Sammelstellen ab.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Niederlande

Kundendienst:

T: +31(0)23 5307900

E: info@emerioholland.nl

DESCRIPTION DES COMPOSANTS



1. Poignée du panier
2. Panier
3. Plaque de recueil de l'huile
4. Poignée de la porte
5. Voyant de chauffe
6. Voyant d'alimentation
7. Sélecteur de température
8. Bouton minuterie/alimentation
9. Entrée d'air
10. Sortie d'air
11. Cordon d'alimentation

AVANT 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 plaque de recueil de l'huile avec une éponge douce imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle. Séchez-les complètement avant utilisation. 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.**

UTILISATION

- Installez l'appareil sur une surface plane et sèche.
- L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
- Ouvrez la porte en utilisant la poignée puis retirez le panier en le manipulant par la poignée.
- Déposez les ingrédients dans le panier. Faites glisser le panier dans l'appareil et fermez la porte. Notez que l'appareil ne fonctionnera que si la porte est complètement fermée, et si le panier est correctement inséré. (la porte est équipée d'un interrupteur de sécurité) Le processus de cuisson sera interrompu si la porte est ouverte avant son terme.
- Connectez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée.
- Sélectionnez la température adaptée aux aliments que vous désirez faire frire. Pour savoir quels paramètres utiliser, consultez le tableau des températures ci-dessous.
- Faites tourner le bouton de sélection de la durée de cuisson. L'appareil s'allume et les voyants d'alimentation et de cuisson s'allument alors.
- Le voyant de cuisson peut clignoter pendant le processus de friture. Cela indique que l'élément de chauffe s'allume et s'éteint en fonction de la température à atteindre puis à maintenir.
- Une sonnerie retentit pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en faisant tourner le bouton de la minuterie en position « 0 ».
- 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 cuire en même temps est de 500 grammes, mais il est possible d'en frire 800 grammes en même temps.
2. Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.
3. Mélangez ou retournez les plus petits ingrédients au milieu du temps de cuisson. Cela assurera une cuisson homogène de ces derniers.
4. La friteuse 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.

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.
5. Veiller à ce que la plaque de recueil ne se remplisse pas d'une grande quantité d'huile, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie !
6. Ne pas toucher la surface interne de l'appareil 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. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

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)	Mélanger/retourner ou non	Remarques
Frites minces surgelées	300-700	9- 16	200	Mélanger	
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Mélanger	
Frites maison (8×8 mm)	300-800	6-10	200	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Rosti	250	15-18	180	Mélanger	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Mélanger	
Steak	100-500	8-12	180	-	
Côtes de porc	100-500	10-14	180	-	
Hamburger	100-500	7-14	180	-	
Roulé à la saucisse	100-500	13-15	200	-	
Pilons de poulet	100-500	18-22	180	--	
Blanc de poulet	100-500	10-15	180	-	
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Mélanger	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Mélanger	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	-	
Apéritifs pain-fromage	100-400	8-10	180	-	

Croquettes néerlandaises	4-5 Morceaux	8-10	200	Retourner	
Bitterballen néerlandaises	8-12 Morceaux	8-10	200	Retourner	
Légumes farcis	100-400	10	160	-	
Gâteau	300	20-25	160	-	
Quiche	400	20-22	180	-	
Muffins	300	15-18	200	-	
Snacks sucrés	400	20	160	-	

Remarque: pour frire les snacks, utilisez un récipient adapté au four ; pour les cuire, utilisez une barquette de cuisson en aluminium ou un plat utilisable dans le four (non fourni avec l'appareil). Vous pouvez commander des accessoires supplémentaires à l'adresse www.buyspareparts.eu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
- Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
- Le panier et la plaque de recueil des égouttements peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, ou dans votre lave-vaisselle. Séchez soigneusement avant de les utiliser de nouveau.
- Tous les composants, à l'exception des composants électriques, peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Faire sécher complètement avant d'utiliser.

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 lancé la minuterie.	Faites tourner le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson voulue pour allumer l'appareil.
	La porte n'est pas fermée, ou le panier est incorrectement installé.	Fermez la porte complètement, et vérifiez que le panier est correctement installé.
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 sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température sur la valeur appropriée.
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.
Le panier ne glisse pas aisément en place.	Le panier est trop en surcapacité.	Remplissez-le d'une plus petite quantité d'aliments.
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.

L'appareil émet de la fumée blanche.	La plaque contient des résidus de graisse venus d'une cuisson précédente.	Nettoyez la plaque avec précaution après chaque utilisation.
---	---	--

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50Hz

Consommation énergétique: 1500W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !

Veuillez vous rappeler de respecter les réglementations locales : disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Pays-Bas

Service à la clientèle:

T: +31 (0)23 5307900

E: info@emerioholland.nl

BESKRIVNING AV DELAR



1. Korghandtag
2. Korg
3. Oljeuppsamlande bricka
4. Handtag på luckan
5. Temperaturlampa
6. Spänningslampa
7. Knapp för temperaturkontroll
8. Timer/startknapp
9. Luftintag
10. Luftutsläpp
11. Elsladd

FÖRE ANVÄNDNING

Läs först alla instruktioner före användning och spara dem för senare behov. Koppla endast in apparaten i jordat uttag. Före första användning, ta bort packmaterialet. Rengör korgen och brickan för oljeuppsamling i varmt vatten med diskmedel och en svamp som inte repar. Torka dem noga före användning. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en mjuk trasa. Se till att hålla de elektriska delarna torra. **Denna apparat värmer upp maten från alla håll och de flesta ingredienserna behöver ingen olja.**

ANVÄNDNING

- Placera apparaten på en torr, stabil yta.
- Eftersom apparaten blir het vid användning, säkerställ att den inte står för nära några andra föremål.
- Öppna luckan med handtaget och dra ut korgen ur apparaten med hjälp av korgens handtag.
- Placera ingredienserna i korgen. Skjut in korgen i apparaten och stäng luckan. Observera att apparaten inte fungerar om luckan inte är helt stängd eller om korgen inte placerats korrekt. (Det finns en säkerhetskontakt på kåpens lucka.) Om du öppnar luckan efter halva tillagningstiden, avbryts tillagningsprocessen.
- Koppla elsladden till lämpligt uttag.
- Ställ knappen för temperaturkontroll på önskad temperatur, som passar för det du tillagar. Kontrollera temperaturen i tabellen.
- Vrid på timer-vredet för att välja lämplig tillagningstid. Apparaten sätts på och både spänningslampan och temperaturlampan lyser.
- Under tillagningsprocessen med varmluft, tänds och släcks temperaturlampan då och då. Detta visar att värmeelementet sätts på och stängs av för att upprätthålla den inställda temperaturen.
- När tillagningen är klar ringer timer-klockan. Du kan också stänga av apparaten manuellt genom att vrida timer-vredet till "0".
- När tillagningen är klar är apparaten omedelbart redo för en ny omgång ingredienser om så önskas.

TILLAGNINGSTIPS

1. Den optimala mängden krispiga pommes frites är 500 gram, det är möjligt att tillaga upp till 800 gram samtidigt.
2. Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om apparaten är kall.
3. Skaka eller vänd små ingredienser halvvägs genom tillagningstiden. På så sätt blir maten jämnt tillagad.
4. Du kan också använda fritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser igen, ställ temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.

VARNING:

1. Sänk inte ner kåpan i vatten och skölj den inte under kranen.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten, för att förebygga elektriska stötar eller kortslutning.
3. Se till att alla ingredienser ligger i korgen för att undvika kontakt med uppvärmningselementen.
4. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång.
5. Om brickan för oljeuppsamling blir fylld kan brandrisk uppstå!
6. Vidrör inte insidan av apparaten när den är igång.
7. Var försiktig med den heta ångan och luften när du tar ut korgen ur apparaten.
8. Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
9. Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter.

TILLAGNINGSTABELL

Denna tabell visar produktkvantiteterna och nödvändig temperatur och friteringstider. Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell ska instruktionerna på förpackningen följas.

Livsmedel	Min-max-mängd (g)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka/vänd eller ej	Obs
Tunna djupfrysta pommes frites	300-700	9-16	200	skaka	
Tjocka djupfrysta pommes frites	300-700	11-20	200	skaka	
Hemgjorda pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	6-10	200	skaka	Tillsätt ½ tsk olja
Hemgjorda potatisklyftor	300-800	18-22	180	skaka	Tillsätt ½ tsk olja
Hemgjorda potatiskuber	300-750	12-18	180	skaka	Tillsätt ½ tsk olja
Rösti	250	15-18	180	skaka	
Potatisgratäng	500	15-18	200	skaka	
Stek	100-500	8-12	180	-	
Fläskkotletter	100-500	10-14	180	-	
Hamburgare	100-500	7-14	180	-	
Korvrullar	100-500	13-15	200	-	
Kycklingben	100-500	18-22	180	--	
Kycklingbröst	100-500	10-15	180	-	
Vårrullar	100-400	8-10	200	skaka	
Djupfrysta kyckling-nuggets	100-500	6-10	200	skaka	
Djupfrysta fiskpinnar	100-400	6-10	200	-	
Djupfryst bröd riven ost snacks	100-400	8-10	180	-	
Kroketter	4-5 stycken	8-10	200	vänd	
Fyllda snack-bollar	8-12 pieces	8-10	200	vänd	

Fyllda grönsaker	100-400	10	160	-	
Mjuka kakor	300	20-25	160	-	
Pajer	400	20-22	180	-	
Muffins	300	15-18	200	-	
Söta snacks	400	20	160	-	

Obs! För att laga snacks, välj ugnsfärdiga; för bakning: använd en passande bakform eller ugnform (ingår ej i leveransen). Beställ extra tillbehör på www.buyspareparts.eu

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör hela insidan och utsidan av apparaten regelbundet.
- Rengör utsidan och insidan av apparaten med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel och inte svampar som river.
- Korgen och oljeuppsamlingsbrickan kan rengöras i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinen. Torka noga innan de används igen.
- Alla delar, med undantag för de elektriska delarna, kan rengöras med varmt vatten med diskmedel. Torka noga före användning.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timer-vredet till lämplig tid och sätt på apparaten.
	Luckan är inte stängd, eller korgen är inte korrekt placerad.	Stäng luckan helt och se till att korgen är korrekt placerad.
Ingredienserna är inte tillräckligt tillagade.	Det är för stor mängd mat i korgen.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Temperaturen är för låg.	Vrid temperaturvredet till lämplig temperatur.
Ingredienserna tillagas ojämnt.	Olika typer av mat kan behöva skakas efter halva tillagningstiden.	Skaka maten efter halva tillagningstiden.
Korgen kan inte skjutas in ordentligt i apparaten.	För mycket mat i korgen.	Lägg mindre mängd mat i korgen.
Det kommer ut vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du tillagar feta ingredienser, läcker det ut olja på brickan. Oljan avger vit rök och brickan kan bli varm. Detta påverkar inte tillagningsresultatet och skadar inte apparaten.
	Brickan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rengör brickan noga efter varje användning.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50Hz

Strömförbrukning: 1500W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

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

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

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

MILJÖVÄNLIG KASSERING



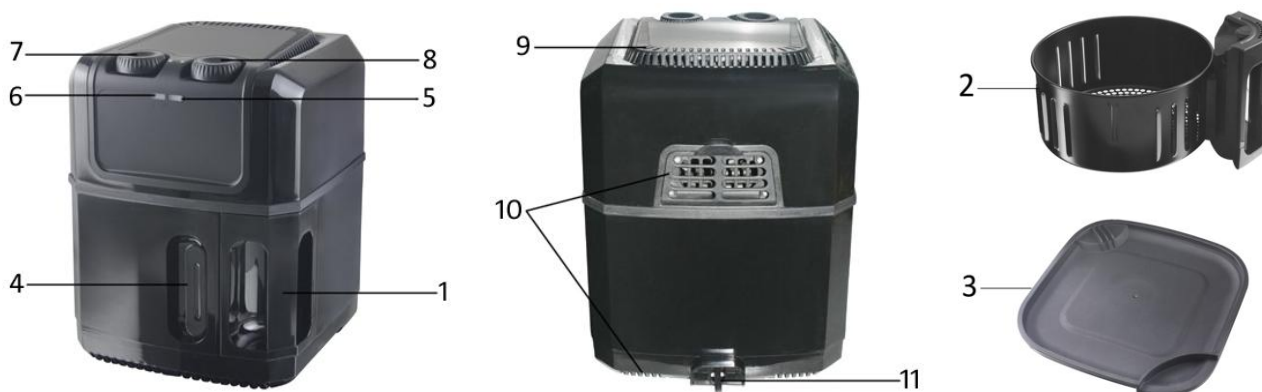
Du kan hjälpa till att skydda miljön!

Var god kom ihåg att respektera lokala regelverk, lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till en lämplig uppsamlingsplats för avfall.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holland

Kundservice:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

OMSCHRIJVING ONDERDELEN



1. Handvat mandje
2. Mandje
3. Opvangplaat voor olie
4. Handvat van deur
5. Verwarmingslampje
6. Aan/uit lampje
7. Temperatuurregelknop
8. Timer / Aan/uit knop
9. Luchtinlaat
10. Luchtuitlaat
11. Netsnoer

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 het mandje en de opvangplaat voor de olie in heet water met afwaszeep en een niet schurend sponsje. Droog alles goed af voor gebruik. 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.**

GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een droog en stabiel oppervlak.
- Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
- Open de deur met het handvat en trek het mandje aan het handvat uit het apparaat.
- Plaats de ingrediënten in het mandje. Schuif het mandje weer naar binnen en sluit de deur. Onthoud dat het apparaat niet zal werken wanneer de deur niet volledig gesloten is of als het mandje niet correct geplaatst is. (Er zit een veiligheidsschakelaar in de deur.) Wanneer u de deur opent tijdens de bereiding, zal het verwarmen onderbroken worden.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Stel de temperatuurregelknop in op de temperatuur, die u nodig heeft voor het bereiden van het voedsel. Kijk hiervoor in de temperatuurtabel.
- Draai aan de timer om de juiste bereidingstijd te kiezen. Het apparaat gaat aan en zowel het aan/uit lampje als het verwarmingslampje licht op.
- Tijdens het verwarmen zal het verwarmingslampje van tijd tot tijd aan en uit gaan. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitschakelt om de juiste temperatuur te behouden.
- Wanneer het verwarmen klaar is, zal de bel van de timer afgaan. U kunt het apparaat ook handmatig uitzetten door de timer naar "0" te draaien.
- Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

BAKTIPS

1. De optimale hoeveelheid voor knapperige friet is 500 gram. U kunt tot 800 gram in een keer bereiden.
2. Reken 3 minuten extra bereidingstijd wanneer het apparaat koud is.
3. Schud of draai kleinere ingrediënten om halverwege de bereidingstijd. Op die manier wordt het voedsel gelijkmatig gebakken.
4. U kunt de oven ook gebruiken om ingrediënten opnieuw te verwarmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

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.
5. Als de opvangplaat vol loopt met olie kan dat brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het apparaat in werking is.
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. Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen.

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)	Omschudden / omdraaien of niet	Opmerkingen
Bevroren Franse frietjes	300-700	9- 16	200	omschudden	
Bevroren Belgische friet	300-700	11-20	200	omschudden	
Zelfgemaakte friet (8x8mm)	300-800	6-10	200	omschudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	omschudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelf gemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	omschudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rösti	250	15-18	180	omschudden	
Aardappelgratin	500	15-18	200	omschudden	
Biefstuk	100-500	8-12	180	-	
Karbonades	100-500	10-14	180	-	
Hamburger	100-500	7-14	180	-	
Worstje	100-500	13-15	200	-	
Drumsticks	100-500	18-22	180	--	
Kipfilet	100-500	10-15	180	-	
Loempia's	100-400	8-10	200	omschudden	
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	omschudden	
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200	-	
Bevroren broodkruimels kaassnacks	100-400	8-10	180	-	
Kroketten	4-5 stuks	8-10	200	draaien	
Bitterballen	8-12 stuks	8-10	200	draaien	

Gevulde groenten	100-400	10	160	-	
Cake	300	20-25	160	-	
Quiche	400	20-22	180	-	
Muffins	300	15-18	200	-	
Zoete snacks	400	20	160	-	

Let op: Voor het bakken van snacks dient u de oven-variant te gebruiken; voor bakken dient u een bakblik of ovenschaal te gebruiken (niet meegeleverd met het apparaat). Bestel extra accessoires bij www.buyspareparts.eu

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
- Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
- Het mandje en de opvangplaat kunnen gereinigd worden in warm water met zeep of in de afwasmachine. Droog goed af voor u ze weer gebruikt.
- Alle onderdelen, met uitzondering van de elektrische onderdelen, kunnen in warm water met zeep gereinigd worden. Droog zorgvuldig af voor gebruik.

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.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Draai de knop van de timer naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.
	De deur is niet dicht of het mandje is niet correct geplaatst.	Sluit de deur volledig en zorg dat het mandje correct geplaatst is.
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.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Verschillende soorten voedsel dienen halverwege de bereidingstijd omgeschud te worden.	Schud het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
Het mandje kan niet goed in de behuizing geschoven worden.	Er zit te veel voedsel in het mandje.	Doe minder voedsel in het mandje.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten aan het bereiden bent, lekt er olie op de opvangplaat. De olie produceert witte rook en de plaat kan opwarmen. Dit beïnvloedt het resultaat van de bereiding niet en het is niet schadelijk voor het apparaat.
	Er bevinden zich nog olieresten van het vorige gebruik op de plaat.	Reinig de plaat grondig na ieder gebruik.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz

Stroomverbruik: 1500W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

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

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

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



U kunt helpen om het milieu te beschermen!

Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerking centrum.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Klantendienst:

T: +31 (0)23 5307900

E: info@emerioholland.nl

OSIEN KUVAUS



1. Korin kahva
2. Kori
3. Rasva-astia
4. Luukun kahva
5. Termostaatin merkkivalo
6. Virran merkkivalo
7. Lämpötilan säätönuppi
8. Ajastin / virtanuppi
9. Ilman sisäänmeno
10. Ilman ulostulo
11. Virtajohto

ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten. Liitä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista kori ja rasva-astia kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti ennen käyttöä; käytä puhdistamiseen hankaamatonta sientä. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat pehmeällä liinalla. Varmista, että sähköisiin osiin ei pääse vettä. **Tämä laite kuumentaa ruoan joka puolelta, ja useimpien ruokien kypsennys ei vaadi öljyä.**

KÄYTTÖ

- Aseta laite kuivalle, vakaalle pinnalle.
- Koska laite kuumenee käytössä, varmista, että sen läheisyydessä ei ole muita esineitä.
- Avaa luukku kahvasta vetämällä ja vedä kori ulos laitteesta sen kahvasta vetämällä.
- Aseta kypsennettävä ruoka koriin. Liu'uta kori laitteeseen ja sulje luukku. Huomaa, että laite ei käynnisty, jos luukku ei ole täysin suljettuna tai koria ei ole asetettu oikein paikoilleen. (Luukussa on turvakytkin.) Jos luukku avataan laitteen ollessa käynnissä, ruoan kypsyminen keskeytyy.
- Liitä virtapistoke sopivaan pistorasiaan.
- Valitse kypsennettävälle ruoalle sopiva lämpötila-asetus lämpötilan säätönuppia kiertämällä. Käytä lämpötilataulukkoa apuna.
- Valitse haluamasi kypsennysaika ajastinta kiertämällä. Laitteeseen tulee virta päälle, ja virran ja termostaatin merkkivalot syttyvät.
- Termostaatin merkkivalo syttyy ja sammuu ilmafriteerausprosessin aikana. Tämä osoittaa, että lämpöelementti toimii oikein ja kytkeytyy päälle ja pois päältä, jotta laitteen lämpötila pysyy asetetussa arvossa.
- Kun asetettu kypsennysaika on päätynyt, ajastimen kello antaa äänimerkin. Voit myös kytkeä laitteen pois päältä manuaalisesti kiertämällä ajastimen "0"-asentoon.
- Kun kypsennys on päätynyt, laitteeseen voi tarvittaessa välittömästi asettaa uuden erän ruokaa.

PAISTOVIHJEITÄ

1. Parhaat rapeat ranskalaiset saat, jos asetat koriin kerrallaan noin 500 g perunoita. Laitteessa on mahdollista valmistaa kerrallaan 800 g ruokaa.
2. Jos laite on kylmä, lisää valmistusaikaan 3 minuuttia.
3. Ravistele tai käännä pienemmät ainekset kypsennysajan puolivälissä. Näin ruoka paistuu tasaisesti.
4. Friteerauskeitintä voi käyttää myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Aseta silloin lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi enintään 10 minuuttia.

VAROITUS:

1. Älä upota laitteen runkoa veteen tai huuhtelee sitä juoksevalla vedellä.
2. Estä nesteiden joutuminen laitteeseen sähköiskun tai oikosulun vaaran välttämiseksi.
3. Aseta aina kaikki ruoat koriin, jotta ne eivät pääse koskettamaan lämpöelementtejä.
4. Älä peitä laitteen ilman sisäänmeno- tai ulostuloaukkoja sen ollessa käytössä.
5. Rasva-astian täyttäminen öljyllä voi aiheuttaa tulipalon vaaran!
6. Älä kosketa laitteen sisäpintoja sen ollessa käytössä.
7. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat korin laitteesta.
8. Ilman ulostuloaukoista vapautuu käytön aikana kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilma-aukoista.
9. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen puhdistamista.

PAISTOTAULUKKO

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

Ruoka	Vähimmäis- ja enimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistelu / käänttäminen	Huomautuksia
Ohuet pakasteranskalaiset	300–700	9–16	200	ravistele	
Paksut pakasteranskalaiset	300-700	11-20	200	ravistele	
Kotitekoiset ranskalaiset (8 x 8 mm)	300-800	6-10	200	ravistele	Lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoiset lohkopaperit	300-800	18-22	180	ravistele	Lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutioid	300-750	12-18	180	ravistele	Lisää ½ rkl öljyä
Röstiperunat	250	15-18	180	ravistele	
Perunagratiini	500	15-18	200	ravistele	
Pihvi	100-500	8-12	180	-	
Porsaankyljykset	100-500	10-14	180	-	
Hampurilaispihvit	100-500	7-14	180	-	
Makkarapasteijat	100-500	13-15	200	-	
Kanankoivet	100-500	18-22	180	--	
Broilerin rintafile	100-500	10-15	180	-	
Kevätkääryleet	100-400	8-10	200	ravistele	
Pakastetut kananuggetit	100-500	6-10	200	ravistele	
Pakastekalapiikit	100-400	6-10	200	-	
Pakastetut leivitetty juustopalat	100-400	8-10	180	-	
Hollantilaiset kroatit	4–5 kpl	8–10	200	käännä	
Hollantilaiset lihapyörökät	8–12 kpl	8–10	200	käännä	

Täytetyt kasvikset	100-400	10	160	-	
Kakku	300	20-25	160	-	
Quiche	400	20-22	180	-	
Muffinit	300	15-18	200	-	
Makeat makupalat	400	20	160	-	

Huomautus: käytä friteerausessa uunivalmiita aineksia; käytä leivonnassa kakku- tai uunivuokaa (ei toimiteta laitteen mukana). Voit tilata lisävarusteita osoitteesta www.buyspareparts.eu

PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinnat säännöllisesti.
- Puhdista sisäpinnat nihkeällä liinalla ja kuivaa ne pehmeällä, puhtaalla liinalla.
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.
- Korin ja rasva-astian voi pestä lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Kuivaa ne huolellisesti ennen seuraavaa käyttäkertaa.
- Sähköisiä osia lukuun ottamatta kaikki laitteen osat voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa aina kaikki osat huolellisesti ennen käyttöä.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Virtajohtoa ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä virtajohto maadoitettuun seinäpistorasiaan.
	Ajastinta ei ole asetettu.	Kytke laitteeseen virta valitsemalla kypsennysaika ajastinta kiertämällä.
	Ovi ei ole kiinni tai kori ei ole asetettu oikein paikalleen.	Sulje ovi kokonaan ja varmista, että kori on asetettu oikein paikalleen.
Osa ruoasta ei ole kypsynyt.	Korissa on liikaa ruokaa.	Aseta koriin pienempi määrä ruokaa kerrallaan. Pienemmät annokset kypsyvät tasaisemmin.
	Lämpötila on liian alhainen.	Valitse riittävän korkea lämpötila lämpötilan säätönappia kiertämällä.
Ruoka on kypsynyt epätasaisesti.	Joitakin ruokia tarvitsee ravistella kypsennysajan puolivälissä.	Ravistele ruokia kypsennysajan puolivälissä.
Koria ei voi liu'uttaa laitteeseen oikein.	Korissa on liikaa ruokaa.	Aseta koriin vähemmän ruokaa kerrallaan.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Kypsennettävät ruokat ovat rasvaisia.	Rasvaisia ruokia paistettaessa rasva-astiaan tippuu öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua ja rasva-astia saattaa kuumentua. Tämä ei vahingoita laitetta tai vaikuta paistotulokseen.
	Rasva-astiaan on jäänyt rasvaa edellisestä käyttökerrasta.	Puhdista rasva-astia huolellisesti aina käytön jälkeen.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50Hz

Tehonkulutuksen: 1500W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

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

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

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

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

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Voit auttaa suojelemaan ympäristöä!

Muista noudattaa paikallisia säännöksiä: vie käytöstä poistetut sähkölaitteet niitä varten oleviin keräyspisteisiin.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Asiakaspalvelu:

T: +31 (0)23 5307900

E: info@emerioholland.nl