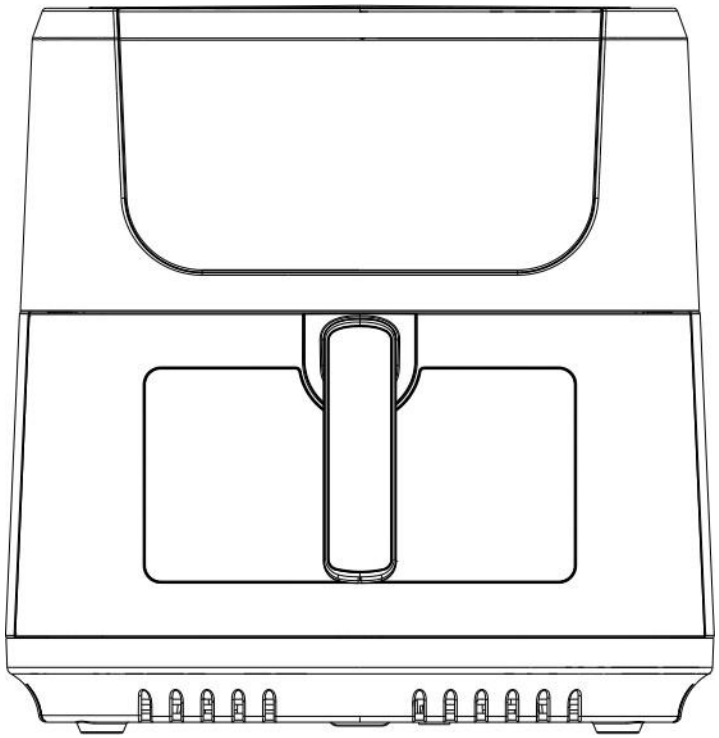
INSIDO

DE // Bedienungsanleitung

Heißluftfritteuse



Modell: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Straße 59,
DE-97084 Würzburg, Germany.
www.moemax.com
info@moemax.at

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und Bereichen wie den Folgenden bestimmt:
– Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– landwirtschaftliche Betriebe;
– Hotels, Raststätten und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung durch Gäste bzw. Bewohner);
– Frühstückspensionen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. WARNUNG: Dieses elektrische Gerät ist mit einer Heizfunktion ausgestattet. Deshalb können neben den Funktionsoberflächen auch andere Oberflächen sehr heiß werden. Da Temperaturen individuell wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Dieses Gerät darf ausschließlich an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden. Schützen Sie sich stets vor Hitze, beispielsweise mit einem Handschuh oder Ähnlichem. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend abkühlen, bevor sie berührt werden können.
5. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen und legen Sie es nicht auf heiße Oberflächen.
10. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden sowie in oder in der Nähe von Backöfen.
11. Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
12. Der Netzstecker muss mit dem Gerät verbunden sein, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Schalten Sie zuerst das Gerät aus und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
14. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und

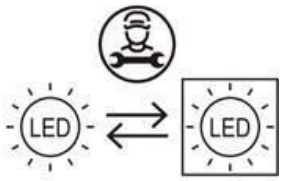
beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

EINLEITUNG

Diese neuartige Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblingsspeisen. Dank einer sehr schnellen Heißluftzirkulation und einem Obergrill können verschiedenste Gerichte zubereitet werden. Die Heißluftfritteuse überzeugt durch eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten auch ohne Öl zubereitet werden können.

TECHNISCHE DATEN:



Nennleistung: 220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 2200 W
Wenn ausgeschaltet: ≤ 0,5 W
Fassungsvermögen mit Gitterboden: 8 l
Einstellbare Temperatur: 80–200 °C
Einstellbare Zubereitungszeit: 0–60 Minuten einstellbare Zubereitungszeit mit Signalton.
Netzkabellänge: 80 cm
LED-Display: 21 x LED zu 80 mW, 2,5–3,1 V Gleichstrom
Innenbeleuchtung: 1 x G9, 220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 25 W. Leuchtmittel nicht durch den Benutzer austauschbar.

Beschreibung

1. Bedienfeld // 2. Gitterboden // 3. Griff // 4. Sichtfenster // 5. Gehäuse // 6. Frittierbehälter // 7. Luftauslass // 8. Warnung vor heißen Flächen (Abb. 2).

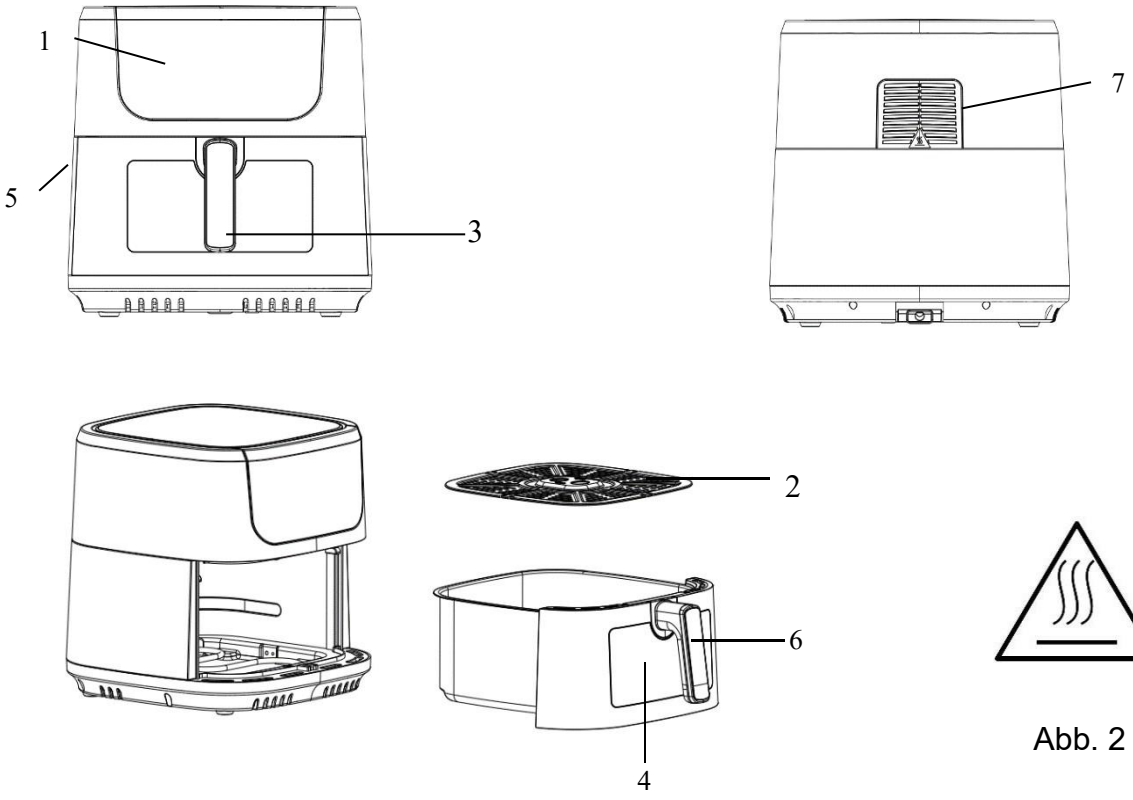


Abb. 2

WICHTIG

GEFAHR

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gehäuse enthält Heizelemente und elektrische Komponenten. Tauchen Sie es niemals in Wasser und spülen Sie es niemals unter fließendem Wasser ab.
- Verhindern Sie das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Geben Sie die Zutaten stets in den Frittierbehälter, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Luftein- und Luftauslass während des Betriebs nicht ab.
- Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl: Brandgefahr!
- Berühren Sie die Innenseite des Geräts während des Betriebs nicht.
Während des Betriebs können Teile des Geräts eine hohe Temperatur erreichen.

WARNHINWEISE

- Prüfen Sie, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Bestandteile beschädigt sind.
- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal reparieren oder ersetzen.
- Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen fern.
- Mit nassen Händen darf der Netzstecker nicht eingesteckt und das Bedienfeld nicht verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
  Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als jenen, der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Betriebs der Heißluftfritteuse entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.
- Sämtliche zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Fig. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB.

- Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden.

- Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr! Einige Oberflächen des Geräts können während des Betriebs und auch für einige Zeit nach dem Ausschalten noch heiß sein. Beachten Sie dies, wenn Sie das Gerät anfassen! Während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen.

VORSICHT

- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Oberfläche befindet.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist für eine Verwendung in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Raststätten oder anderen Nichtwohngebäuden möglicherweise nicht geeignet. Ebenso ist es nicht dafür bestimmt von Gästen in Hotels, Raststätten, Frühstückspensionen und anderen Wohngebäuden verwendet zu werden.
- Wird das Gerät unsachgemäß, für gewerbliche oder halbgewerbliche Zwecke oder nicht gemäß der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und wir behalten uns vor, keinerlei Haftung für entstandene Schäden zu übernehmen.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Das Gerät muss ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor es sicher berührt oder gereinigt werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie Frittierbehälter und Gitterboden gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Vorsicht: Dies ist eine Heißluftfritteuse, die ohne Öl, sondern nur mit Heißluft erhitzt wird. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorsicht: Wenn die Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen zu erhitzenden Geräten der Fall. Es mindert nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

VOR DEM GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche.

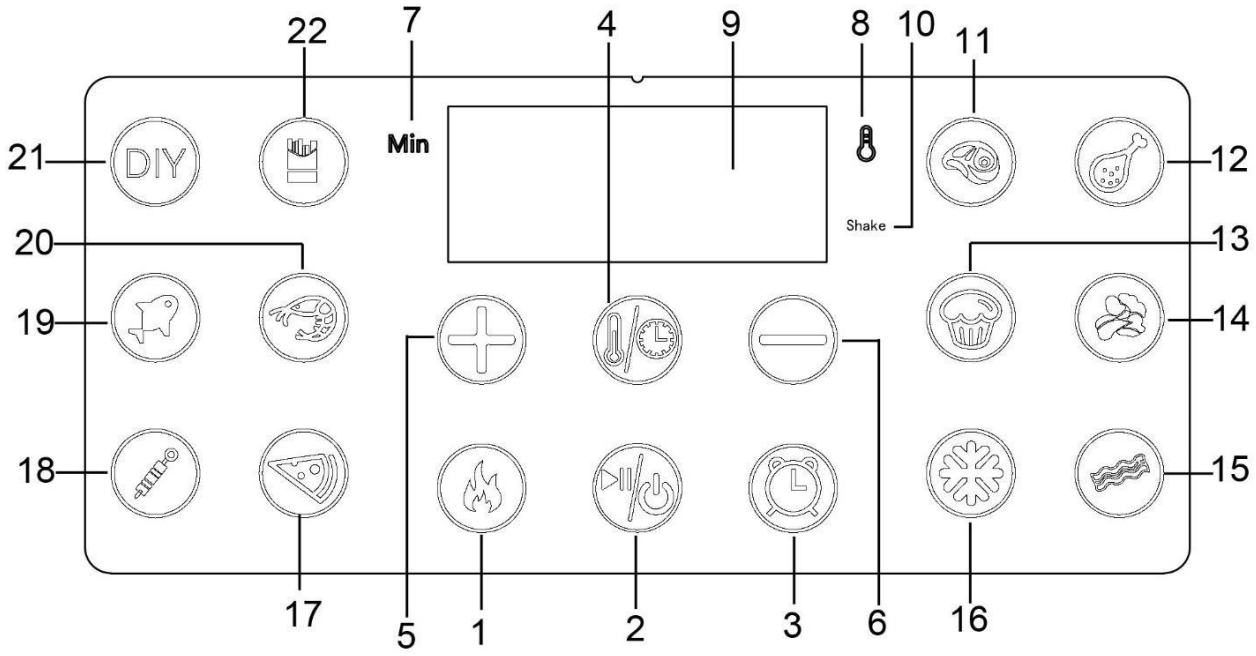
Vorsicht: Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

2. Setzen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein.

Vorsicht: Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.

Vorsicht: Decken Sie das Gerät nicht ab, da ansonsten der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt wird.

BESCHREIBUNG BEDIENFELD



1. Taste zum Vorheizen
2. Ein-Aus-/Start-/Pausetaste
3. Voreinstellungs-/Timer-Taste
4. Taste zum Umschalten zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung
5. Taste zum Erhöhen der Temperatur / der Zeit
6. Taste zum Reduzieren der Temperatur / der Zeit
7. Zeitanzeige
8. Temperaturanzeige
9. Display
10. Erinnerungsanzeige fürs Schütteln
11. Taste für das Steak-Programm
12. Taste für das Hähnchen-Programm
13. Taste für das Kuchen-Programm
14. Taste für das Gemüse-Programm
15. Taste für das Speck-Programm
16. Taste zum Auftauen
17. Taste für das Pizza-Programm
18. Taste für das Grill-Programm
19. Taste für das Fisch-Programm
20. Taste für das Garnelen-Programm
21. Taste für das Standard-Programm (DIY)
22. Taste für das Pommes-frites-Programm.

Tipp: Die Standardeinstellungen für Temperatur und Zubereitungszeit für das jeweilige Programm sind im Abschnitt „**Einstellungen**“ ersichtlich.
Weitere Informationen zu den Funktionen Vorheizen, Auftauen und Voreinstellung/Timer finden Sie im Abschnitt „**Funktionen**“.

Verwendung des Geräts

Mit der ölfreien Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten verarbeitet werden.

1 Bereiten Sie die Lebensmittel vor, legen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein und geben Sie die Lebensmittel auf den Gitterboden.

Vorsicht: Verwenden Sie den Frittierbehälter niemals ohne den Gitterboden.

2 Sobald der Frittierbehälter korrekt in die Heißluftfritteuse hineingeschoben und der Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose verbunden wurde, leuchtet die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) auf.

3 Drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) , das Bedienfeld leuchtet auf, das Gerät ist auf das Standardprogramm (DIY), die Standard-Temperatur 200 ℃ sowie die Standard-Zubereitungszeit von 15 Minuten eingestellt. Mittels der jeweiligen Tasten können auch andere Programme eingestellt werden.

Tipp: Falls die Zubereitung ein Vorheizen der Heißluftfritteuse erfordert, beachten Sie die Beschreibung im Abschnitt **„Vorheizen“**.

Das Gerät verfügt über eine Auftaufunktion. Falls die Lebensmittel aufgetaut werden müssen, beachten Sie die Beschreibung im Abschnitt „**Auftauen**“.

4 Wählen Sie ein Programm und drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) . Je nach Einstellung startet das Gerät das eingestellte Programm oder das Standardprogramm (DIY).

Tipp: Nach Auswahl eines Programms kann die Temperatur separat eingestellt werden.

Drücken Sie zunächst die Taste (4) , um zwischen Temperatur- und Zeiteingabe umzuschalten, und nehmen Sie anschließend die gewünschten Temperatur- und Zeiteinstellungen mittels der Tasten (6) „-“ und (5) „+“ vor.

Vorsicht: Berühren Sie den Frittierbehälter nicht während des Betriebs sowie einige Zeit danach, da er sich stark erhitzt. Halten Sie den Frittierbehälter ausschließlich am Griff.

5 Sie können die Zubereitungszeit unterbrechen, etwa um das Gargut zu schütteln oder weitere Zutaten hinzuzufügen, indem Sie den Frittierbehälter herausziehen. Die Anzeige der Zubereitungszeit wird ausgesetzt und stattdessen wird „Hold“ angezeigt. Der Ventilator dreht sich 20 Sekunden lang weiter, nachdem der Frittierbehälter herausgezogen wurde. Die Anzeige der Zubereitungszeit wird fortgesetzt, sobald der Frittierbehälter wieder eingeführt wird.

Sie können den Betrieb auch mit der Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) unterbrechen, den Frittierbehälter herausziehen, schütteln und wieder in die Heißluftfritteuse schieben. Drücken

Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

Tipp: Sie können den Gargrad des Garguts durch das Sichtfenster überprüfen.

6 Die Erinnerungsfunktion erinnert Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit daran, den Frittierbehälter zu schütteln. Es ertönt ein 5-maliger Signalton und die Erinnerungsanzeige (10) am Display blinkt. Die Erinnerungsanzeige erlischt, sobald sie das Gargut gewendet oder geschüttelt haben.

Tipp: Die Erinnerungsfunktion ist nicht für alle Programme verfügbar. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Einstellungen".

7 Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und am Display wird „OFF" angezeigt. Der Ventilator dreht sich 20 Sekunden lang weiter. Sobald sich der Ventilator abschaltet, kann die Heißluftfritteuse erneut eingestellt und gestartet werden.

Tipp: Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie den Frittierbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie weitere Minuten ein.

Um ein laufendes Programm abzubrechen, halten Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) , 3 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt „OFF" an und der Ventilator läuft etwa 20 Sekunden lang weiter.

8 Um die Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Verwenden Sie eine Bratzange, um das Gargut aus dem Frittierbehälter zu entnehmen.

Vorsicht: <u>Leeren Sie den Frittierbehälter nicht aus, wenn sich der Gitterboden noch darin befindet. Ansonsten kann überschüssiges Öl, das sich am Boden des Frittierbehälters angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen.</u>

Vorsicht: <u>Frittierbehälter und Frittiergut sind heiß. Je nach Zutat kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.</u>

Funktionen

Vorheizen

1 Drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste, um das Bedienfeld zu aktivieren.

2 Wählen Sie das gewünschte Programm (z. B. Fisch, Kuchen usw.) und drücken Sie die Taste „ ", sowie anschließend die Taste „ ". Das Gerät beginnt nun mit dem Vorheizen. Wenn Sie kein Programm auswählen, beträgt die voreingestellte Temperatur zum Vorheizen 200 ℃. Das Display zeigt „PrE" an. Sobald das Gerät eine Temperatur von 200 °C erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen. Es ertönt ein 5-maliger Signalton und das Display zeigt „Add" an.

3 Ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse und wählen Sie ein Programm. Falls sie kein Programm wählen, wird das Gerät mit den Standardeinstellungen des „DIY“-Programms betrieben (Zubereitungszeit: 15 Minuten / Temperatur: 200 °C).

Tipp: Wählen Sie das Programm, bevor Sie mit dem Aufheizen beginnen. Beispiel:

Drücken Sie die Taste für das Fisch-Programm und anschließend die Vorheizen-Taste. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, geben Sie den Fisch in den Frittierbehälter und schieben Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse. Das Gerät startet nun direkt das Fisch-Programm. Zubereitungszeit des Fisch-Programms:
21 Minuten / Temperatur: 200 °C. Die Zubereitungszeit und Temperatur der jeweiligen Programme können Sie der
Tabelle auf der nächsten Seite entnehmen.

Hinweis: Wird der Frittierbehälter herausgezogen und wieder hineingeschoben, befindet sich das Gerät im Betriebsmodus. Wenn nach dem Vorheizen 20 Minuten lang keine Aktion bzw. Einstellung vorgenommen wird sowie wenn der Frittierbehälter herausgezogen und mehrere Minuten lang nicht wieder hineingeschoben wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Auftauen

1 Geben Sie die Zutaten in die Heißluftfritteuse und drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste, um das Bedienfeld zu aktivieren.

2 Drücken Sie die Auftauen-Taste (16) und starten Sie die Funktion mit der Ein-Aus-/Start-/Pausetaste.

3 Nach der Hälfte der Zubereitungszeit ertönt ein 5-maliger Signalton und das Display zeigt an, dass die Zutaten im Frittierbehälter geschüttelt werden müssen.

Tipp: Die Standardeinstellungen für Temperatur und Zubereitungszeit beim Auftauen liegen bei 80 °C und 5 Minuten. Sie können diese Einstellungen mittels der entsprechenden Tasten zum Einstellen der Temperatur und Zubereitungszeit anpassen.

Voreinstellung/Timer

1 Wählen Sie das gewünschte Programm.

2 Drücken Sie die Taste „ “ (3) und anschließend „+“ und „-“, um den Start-Timer in einem Zeitraum von 1–24 Stunden einzustellen.

3 Drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste, um den Timer zu aktivieren. Die verbliebene Zeit bis zum automatischen Starten wird auf dem Display angezeigt.

Einstellungen

Die unten angeführte Tabelle soll Ihnen dabei helfen, die grundlegenden Einstellungen für Ihre Zutaten zu wählen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich der Orientierung dienen. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir für die optimale Einstellung Ihrer Zutaten nicht garantieren.
Da die **schnelle Heißluftzirkulation** die Luft im Inneren sofort erhitzt, beeinflusst die Entnahme des **Frittierbehälters** während der Zubereitung den Garprozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Frittierzeit als größere.
- Größere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleinere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann verhindern, dass sie ungleichmäßig frittiert werden.
- Wenden Sie frische Kartoffeln in etwas Öl, um knusprige Kartoffeln zu erhalten. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten sie keine fettigen Speisen, wie etwa Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Nehmen Sie optimalerweise 500 g Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

- Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in die Heißluftfritteuse, wenn Sie Kuchen, Quiches, empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse zudem dazu verwenden, Zutaten erneut zu erwärmen. Um Zutaten erneut zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C.

Zutaten	**min. - max. Menge (g)**	**Dauer (min)**	**Temperatur (°C)**	**Zusatzinformation**
DIY		15	200	/
Pommes frites (gefroren)	1000	21	200	Erinnerungsfunktion
Fisch	1000	21	200	Erinnerungsfunktion
Garnelen	1000	15	180	Erinnerungsfunktion
Grill	1000	18	200	Erinnerungsfunktion
Pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	Erinnerungsfunktion
Hähnchenflügel	1000	25	180	Erinnerungsfunktion
Kuchen	300	12	160	/
Gemüse	500	17	160	Erinnerungsfunktion
Speck	700	11	200	Erinnerungsfunktion
Auftauen	1000	5	80	Erinnerungsfunktion

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Vorsicht: Verwenden Sie zur Reinigung des Frittierbehälters und des beschichteten Gitterbodens keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien, da ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

   Hinweis: Entnehmen Sie den Frittierbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Frittierbehälter und Gitterboden mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

   Sie können entfettende Flüssigkeiten verwenden, um verbleibende Verschmutzungen zu entfernen.

   Tipp: Sollten sich Verschmutzungen vom Gitterboden oder dem Boden des Frittierbehälters nicht lösen, füllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Geben Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter und lassen Sie das Ganze rund 10 Minuten einwirken.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Der Zeitregler wurde nicht eingestellt.	Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.

Die Zutaten sind nach Ablauf der Zeit nicht fertig zubereitet.	Im Frittierbehälter befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierbehälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die nötige Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Zeitregler auf die nötige Zubereitungsdauer (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Snacks, die im Ofen zubereitet werden können und bestreichen Sie diese für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befindet sich eine zu große Menge an Zutaten im Frittierbehälter.	Befüllen Sie den Frittierbehälter nur bis zur MAX-Anzeige.
	Der Gitterboden ist nicht richtig in den Frittierbehälter eingesetzt.	Drücken Sie den Gitterboden so weit wie möglich in den Frittierbehälter.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, tropft eine größere Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich mehr als sonst. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Frittierergebnis.
	Der Frittierbehälter enthält Fett vom letzten Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung von heißem Fett im Frittierbehälter. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Die falsche Kartoffelsorte wurde verwendet.	Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden nicht ausreichend abgespült, bevor Sie sie in den Frittierbehälter gegeben haben.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.

Die frischen Pommes frites sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt davon ab, wie viel Wasser und Öl an den Pommes frites haftet.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Pommes frites in feinere Streifen.
		Für ein knuspriges Ergebnis fügen Sie ein klein wenig Öl hinzu.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll. Entsorgen Sie es stattdessen an einer offiziellen Recycling-Sammelstelle. So helfen Sie, die Umwelt zu erhalten.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts	
	Das hier angeführte und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden. Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Anwendung der optimalen zur Verfügung stehenden Verwertungs- und Recyclingverfahren wiederzuverwerten. So werden gefährliche Substanzen korrekt gehandhabt, der Umwelteinfluss minimiert und Deponien vermieden. Für Informationen zur korrekten Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.

Entsorgung:
Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)
Symbolerklärung

Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer, vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten, Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie gegebenenfalls weitere Annahmestellen für die Wieder-verwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Diese müssen bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen.

Datenschutzhinweis
Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des alten Elektro- oder Elektronikgerätes möglich ist, entnehmen Sie diesem bitte alte Batterien oder Akkus sowie Altlampen, bevor sie es zur Entsorgung zurückgeben, und fuhren diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektrogesetz finden Sie auf www.elektrogesetz.de. Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten):
Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektro- und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:
https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete

Hinweise zur Abfallvermeidung
Nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EU über Abfälle und ihrer Umsetzung in den Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben Maßnahmen der Abfallvermeidung grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.
Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder:
https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/

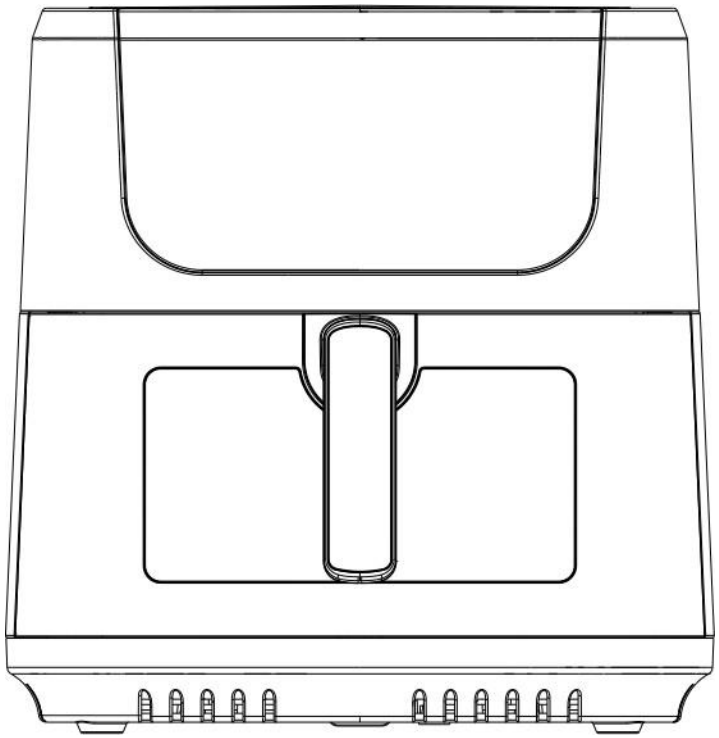
WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten
Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 76956000 sind wir bei
BDSK Handels GmbH & Co. Kg.
Mergentheimer Str. 59, 97084 Würzburg,
als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

E-Mail-Adresse:
info@xxxlutz.at oder
info@moemax.at

INSIDO

CZ // Návod k obsluze

Horkovzdušná fritéza



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Straße 59,
DE-97084 Würzburg, Německo
www.moemax.com
info@moemax.at

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

USCHOVEJTE SI NÁVOD K POUŽITÍ

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a místech uvedených níže:
– v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
– v zemědělských provozovnách;
- v hotelích, motorestech a jiných ubytovacích zařízeních (která používají hosté nebo obyvatelé);
- v penzionech.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

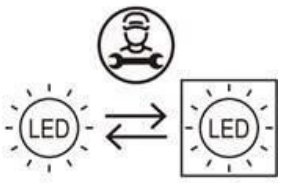
Při používání elektrických spotřebičů je nutné dodržovat základní bezpečnostní pokyny, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, přístroj, zástrčku nebo kabel nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin.
4. VAROVÁNÍ: Tento elektrický přístroj je vybaven funkcí ohřevu. Proto se kromě funkčních ploch mohou značně zahřívat i další povrchy. Vzhledem k tomu, že teploty jsou vnímány individuálně, je třeba tento spotřebič používat OPATRNĚ. Tohoto přístroje se můžete dotýkat pouze na k tomu určených úchytech a rukojetích. Chraňte se vždy před horkem, například, rukavicemi a podobně. Jiné plochy jako rukojeti musí dostatečně vychladnout před tím, než se jich dotknete.
5. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před připojením nebo demontáží dílů nechte spotřebič vychladnout.
6. Pokud je síťový kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho obchodním partnerem nebo podobně kvalifikovaným odborným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit zranění.
8. Nikdy nepoužívejte spotřebič venku.
9. Nenechávejte kabel viset přes hrany stolu nebo pracovní plochy, či se dotýkat horkých povrchů.
10. Neumísťujte přístroj na nebo v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku i v blízkosti trub.
11. Při manipulaci s přístrojem obsahujícím horký olej nebo jiné horké tekutiny buďte velmi opatrní.
12. Zástrčka musí být připojena k přístroji předtím, než připojíte napájecí kabel do zásuvky. Nejprve vypněte spotřebič a poté vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
13. Přístroj používejte pouze k určenému účelu.
14. Tento přístroj smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými, senzorickými a duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dozorem nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče a s tím spojených nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Spotřebič by neměly čistit a udržovat děti, ledaže by byly starší 8 let a pracovaly by pod dozorem.
15. Uschovejte přístroj a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
16. Přístroj nesmí být ovládaný externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládačem.

ÚVOD

Tento nový typ horkovzdušné fritézy umožňuje snadnou a zdravou přípravu vašich oblíbených jídel. Díky velmi rychlé cirkulaci horkého vzduchu a hornímu grilu lze připravovat nejrůznější pokrmy. Horkovzdušná fritéza přesvědčí celoplošným ohřevem, což znamená, že většinu surovin lze připravovat také bez oleje.

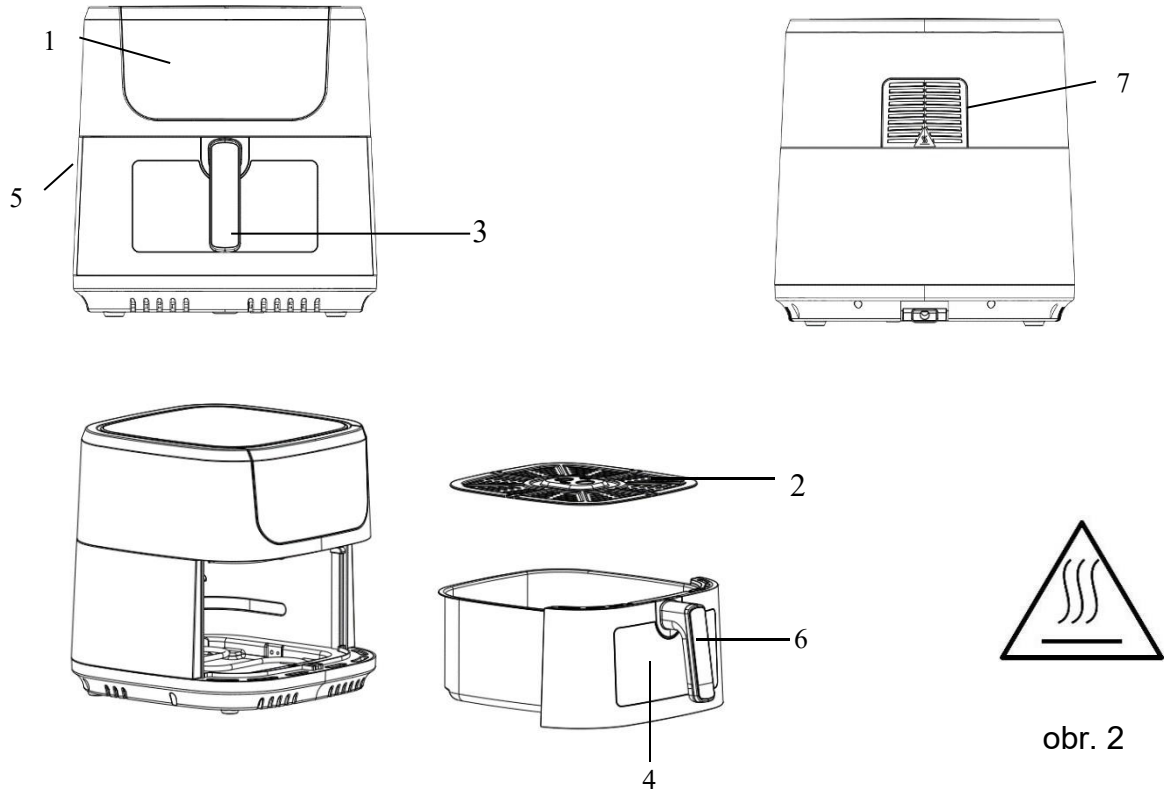
TECHNICKÉ ÚDAJE:



Jmenovitý výkon: 220-240 V střídavý proud, 50/60 Hz, 2200 W
Při vypnutí: ≤ 0,5 W
Objem s mřížkou: 8 l
Nastavitelná teplota: 80-200 °C
Nastavitelná doba přípravy: Nastavitelná doba přípravy od 0 do 60 minut s akustickým signálem.
Délka napájecího kabelu: 80 cm
LED displej: 21x LED žárovka 80 mW, 2,5–3,1 V stejnosměrný proud
Vnitřní osvětlení: 1 x G9, 220–240 V střídavý proud, 50/60 Hz, 25 W. Žárovka není vyměnitelná uživatelem.

Popis

1. ovládací panel // 2. Rošt // 3. Rukojeť // 4. Průzorové okénko // 5. Kryt // 6. fritovací koš // 7. výstup vzduchu // 8. Varování před horkými povrchy (obr. 2).



obr. 2

DŮLEŽITÉ

NEBEZPEČÍ

- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými, senzorickými a duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dozorem nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče a s tím spojených nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a pracují pod dozorem.
- Uschovejte spotřebič a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt obsahuje topné díly a elektrické komponenty. Nikdy přístroj neponořujte do vody a neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, zabraňte vniknutí vody nebo jiných kapalin do přístroje.
- Přísady vždy vkládejte do fritovacího nádoby tak, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod a vývod vzduchu během provozu.
- Neplňte fritovací nádobu olejem: Nebezpečí požáru!
- Nedotýkejte se vnitřku přístroje během provozu.

Části spotřebiče mohou během provozu dosáhnout vysoké teploty.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda údaj o voltech na spotřebiči souhlasí s místním síťovým napětím.
- Nepoužívejte přístroj, pokud jsou síťový kabel, zástrčka nebo jiné komponenty poškozené.
- Poškozený síťový kabel nechte opravit nebo vyměnit pouze kvalifikovaným personálem.
- Udržujte přístroj v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
- Nezapojujte napájecí kabel s mokrýma rukama a nepoužívejte tehdy ovládací panel.
- Napostavte přístroj přímo ke stěně nebo jinému zařízení. Zachovejte na všech stranách minimální vzdálenost 10 cm.
  Na spotřebič nic nepokládejte.
- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům než popsaným v této uživatelské příručce.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru, když je v provozu.
- Během provozu horkovzdušné fritézy uniká pára z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výparů a výstupu vzduchu.
  Buďte také opatrní při odebírání nádoby na fritování, protože uniká horká pára.
- Všechny přístupné povrchy budou během provozu horké (obr. 2)
- Okamžitě vytáhněte napájecí kabel, pokud si všimnete, že z přístroje vychází tmavý kouř. Před vyjmutím fritovací nádoby ze spotřebiče počkejte, až se z ní přestane kouřit.

- Tento spotřebič splňuje požadavky německého zákona o potravinách, spotřebním zboží a krmivech (LFGB).

- Tento spotřebič je vhodný výhradně pro používání v interiéru.

- Jinak hrozí nebezpečí zranění a požáru! Některé povrchy přístroje mohou být během provozu a ještě nějakou dobu po vypnutí horké.

Mějte to na paměti při manipulaci s přístrojem. Během provozu a po otevření víka mohou unikat horké páry.

POZOR

- Ujistěte se, že zařízení je bezpečně položené na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech. Nemusí být vhodný pro použití v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, servisní prostory nebo jiné nebytové budovy. Stejně tak není určen pro použití hosty v hotelích, motorestech, penzionech se snídaní a dalších ubytovnách.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně, ke komerčním nebo polokomerčním účelům nebo v rozporu s návodem k obsluze, záruka zaniká a vyhrazujeme si právo nepřebírat žádnou odpovědnost za způsobené škody.
- Odpojte přístroj ze sítě, když se nepoužívá.
- Přístroj musí chladnout asi 30 minut před tím, než bude bezpečné se ho dotknout nebo ho čistit.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý balicí materiál.
2. Odstraňte z přístroje všechny nálepky nebo štítky.
3. Fritézu a mřížku důkladně vyčistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou.
4. Otřete výrobek zevnitř i zvenku vlhkým hadříkem.

Pozor: Jedná se o horkovzdušnou fritézu, která se zahřívá bez oleje, pouze horkým vzduchem. Nenaplňujte koš olejem nebo tukem.

Pozor: Pokud se horkovzdušná fritéza zahřeje poprvé, může vzniknout lehčí kouř nebo zápach. To je v mnoha případech při zahřívání zařízení. To nesnižuje bezpečnost vašeho přístroje.

PŘED POUŽITÍM

1. 1 Zařízení umístěte na stabilní, vodorovný povrch.

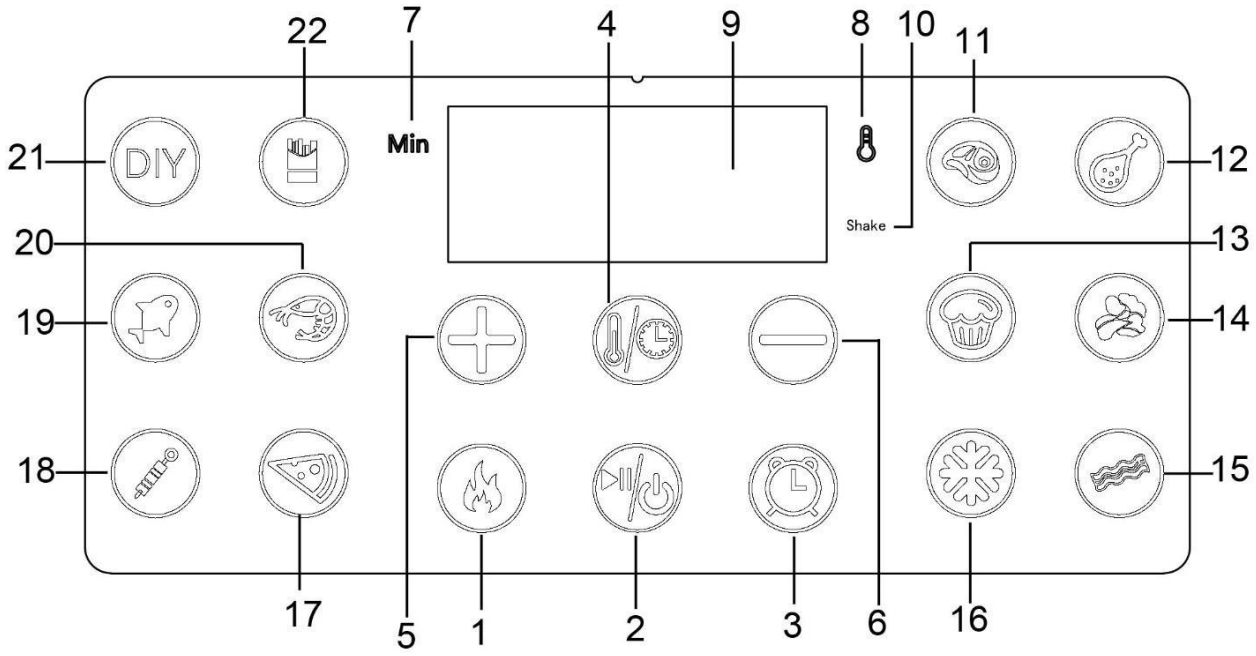
Pozor: Nepokládejte spotřebič na povrch, který není tepelně odolný.

2. Vložte mřížku do fritovací nádoby.

Pozor: Nepřidávejte olej nebo jiné tekutiny do fritovací nádoby.

Pozor: Spotřebič nezakrývejte, jinak dojde k přerušení proudění vzduchu a ovlivnění výsledku smažení.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Tlačítko pro předehřátí
2. Tlačítko pro zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení
3. Tlačítko pro předvolbu/nastavení časovače
4. Tlačítko pro přepnutí mezi nastavením teploty a času
5. Tlačítko pro zvýšení teploty/času
6. Tlačítko pro snížení teploty/času
7. Ukazatel času
8. Ukazatel teploty
9. Displej
10. Zobrazení připomenutí protřepání
11. Tlačítko pro program steak
12. Tlačítko pro program kuře
13. Tlačítko pro program koláč
14. Tlačítko pro program zelenina
15. Tlačítko pro program slanina
16. Tlačítko pro program rozmrazování
17. Tlačítko pro program pizzy
18. Tlačítko pro program gril
19. Tlačítko pro program na ryby
20. Tlačítko pro program na krevety
21. Tlačítko pro klasický program (DIY)
22. Tlačítko pro program na hranolky

Rada: Standardní nastavení teploty a doby přípravy pro jednotlivé programy najdete v části „**Nastavení**“.
Další informace o funkcích předehřívání, rozmrazování a předvolba/časovač najdete v části „**Funkce**“.

Používání spotřebiče

S horkovzdušnou fritézou bez použití oleje lze připravit různé pokrmy.

1 Připravte potraviny, vložte mřížku do fritovací nádoby a položte potraviny na mřížku.

Pozor: Nikdy nepoužívejte fritovací nádobu bez mřížky.

2 Jakmile je fritovací nádoba správně zasunuta do horkovzdušné fritézy a síťová zástrčka je zapojena do uzemněné zásuvky, rozsvítí se tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení (2) .

3 Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení (2) , ovládací panel se rozsvítí, spotřebič je nastaven na standardní program (DIY), standardní teplotu 200 ℃ a standardní dobu přípravy 15 minut. Pomocí příslušných tlačítek lze nastavit i jiné programy.

Rada: Pokud příprava vyžaduje předehřátí fritézy, postupujte podle pokynů v části **„Předehřátí**“.

Spotřebič je vybaven funkcí rozmrazování. Pokud je nutné potraviny rozmrazit, postupujte podle pokynů v části „**Rozmrazování**“.

4 Vyberte program a stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení (2) . V závislosti na nastavení spustí spotřebič nastavený program nebo standardní program (DIY).

Rada: Po výběru programu lze nastavit teplotu samostatně. Nejprve stiskněte tlačítko (4) , , abyste přepnuli mezi zadáváním teploty a času, a poté pomocí tlačítek (6) „-“ a (5) „+“ proveďte požadované nastavení teploty a času.

Pozor: Během provozu a nějakou dobu po něm se fritovací nádoby nedotýkejte, protože se značně zahřívá. Držte nádobu na fritování za rukojeť.

5 Přípravu můžete přerušit, například aby se pokrm protřepal nebo přidaly další ingredience, vytažením fritovací nádoby. Zobrazení doby přípravy se pozastaví a místo toho se zobrazí „Hold“ (pozastavit). Ventilátor se po vyjmutí fritovací nádoby otáčí ještě 20 sekund. Zobrazení doby přípravy pokračuje, jakmile je fritovací nádoba znovu vložena.

Provoz můžete také přerušit tlačítkem zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení (2) , vyjmout fritovací nádobu, protřepat ji a zasunout zpět do horkovzdušné fritézy. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení (2) znovu, aby se provoz obnovil.

Rada: Stupeň propečení pokrmu můžete kontrolovat přes průhledové okénko.

6 Funkce připomenutí vás po uplynutí poloviny doby přípravy upozorní, že je třeba fritovací nádobu protřepat. Zazní 5krát zvukový signál a na displeji bliká připomínka (10). Připomínka zmizí, jakmile jídlo otočíte nebo protřepete.

Rada: Funkce připomenutí není k dispozici pro všechny programy. Další informace naleznete v části „Nastavení“.

7 Po uplynutí doby přípravy se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF“. Ventilátor se otáčí po dobu 20 sekund. Jakmile se ventilátor vypne, lze horkovzdušnou fritézu znovu nastavit a spustit.

Rada: Pokud není smažený pokrm hotový, zasuňte fritovací koš zpět do fritézy a nastavte čas přípravy na více minut.

Chcete-li přerušit spuštěný program, podržte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení (2) po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí „OFF“ a ventilátor běží ještě asi 20 sekund.

8 Chcete-li vyjmout ingredience, vyjměte fritovací nádobu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdornou podložku. K vyjmutí pokrmu z fritovacího koše použijte kleště na smažení.

Pozor: Nevyprázdňujte fritovací nádobu, pokud je v ní ještě mřížka. V opačném případě bude přebytečný olej, který se shromáždil na dně fritovací nádoby kapat na pokrmy.

Pozor: Nádoba a potraviny jsou horké. V závislosti na pokrmu může uniknout pára z nádoby na smažení.

Funkce

Předehřátí

1 Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení, aby se aktivoval ovládací panel.

2 Vyberte požadovaný program (např. ryba, dort atd.) a stiskněte tlačítko „ “ a poté tlačítko „ “. Spotřebič se nyní začne předehřívat. Pokud nevyberete žádný program, je přednastavená teplota pro předehřev 200 ℃. Na displeji se zobrazí „PrE“. Jakmile spotřebič dosáhne teploty 200 °C, je předehřívání ukončeno. Zazní 5krát zvukový signál a na displeji se zobrazí „Add“.

3 Vytáhněte fritovací nádobu a vložte do ní ingredience. Vložte fritovací nádobu zpět do horkovzdušné fritézy a vyberte program. Pokud nevyberete žádný program, spotřebič bude pracovat s výchozím nastavením programu „DIY“ (doba přípravy: 15 minut / teplota: 200 °C).

Rada: Před zahájením fritování vyberte program. Příklad: Stiskněte tlačítko pro program na ryby a poté tlačítko pro předehřátí. Po dokončení předehřívání vložte rybu do fritovací nádoby a ten zasuňte do horkovzdušné fritézy. Spotřebič nyní spustí přímo program na ryby. Doba přípravy programu na ryby:

21 minut / teplota: 200 °C. Doba přípravy a teplota jednotlivých programů jsou uvedeny v tabulce na následující stránce.

Upozornění: Po vysunutí a zasunutí fritovacího koše se spotřebič přepne do provozního režimu. Pokud po předehřátí nebude po dobu 20 minut provedena žádná akce nebo nastavení, nebo pokud bude fritovací nádoba vytažena a nebude zasunuta zpět po dobu několika minut, spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

Rozmrazování

1 Vložte ingredience do fritézy a stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení, aby se aktivoval ovládací panel.

2 Stiskněte tlačítko rozmrazování (16) a spusťte funkci tlačítkem zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení.

3 Po uplynutí poloviny doby přípravy zazní 5krát zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je třeba protřepat ingredience ve fritovací nádobě.

Rada: Standardní nastavení teploty a doby přípravy při rozmrazování je 80 °C a 5 minut. Tato nastavení můžete upravit pomocí příslušných tlačítek pro nastavení teploty a doby přípravy.

Předvolba/časovač

1 Vyberte požadovaný program.

2 Stiskněte tlačítko „ “ (3) a poté „+“ a „-“, abyste nastavili časovač spuštění v rozmezí 1–24 hodin.

3 Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí/započetí/pozastavení, aby se spustil časovač. Zbývající čas do automatického spuštění se zobrazí na displeji.

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro vaše potraviny.

Upozornění: Prosím, mějte na paměti, že toto nastavení je pouze orientační. Jelikož se potraviny původem, velikostí, tvarem a značkou liší, nemůžeme zaručit optimální nastavení. Vzhledem k tomu, že **rychlá cirkulace horkého vzduchu** okamžitě ohřívá vzduch uvnitř, vyjmutí **fritovací nádoby** během přípravy nemá téměř žádný vliv na proces vaření.

Tipy:

- Menší ingredience obvykle potřebují kratší dobu smažení než větší.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy. Menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině přípravy zajistí optimální výsledky a může zabránit jejich nerovnoměrnému smažení.
- Použijte na brambory trochu oleje, aby byly křupavé. Fritujte potraviny v horkovzdušné fritéze během několika minut, po přidání oleje.

- Nepřipravujte velmi tučné pokrmy, jako např. uzeniny, v horkovzdušné fritéze.
- Potraviny, které se připravují v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Pro křupavý výsledek použijte optimálně 500 g brambor.
- Pomocí předpřipraveného těsta snadno a rychle připravíte plněné pokrmy. Předem připravené těsto vyžaduje navíc kratší dobu přípravy než doma dělané těsto.

- Pokud chcete připravovat koláče, quiche, jemné nebo plněné ingredience, vložte do horkovzdušné fritézy zapékací misku nebo formu na pečení.
- Navíc můžete použít horkovzdušnou fritézu k tomu, abyste přísady opět ohřáli. Na zahřátí pokrmů, nastavte teplotu po dobu 10 minut při teplotě 150°C.

Přísady	**min. - max. množství (g)**	**Délka: Min.**	**teplota °C**	**Dodatečné informace**
DIY		15	200	/
Hranolky (zmražené)	1000	21	200	Funkce připomenutí
Ryby	1000	21	200	Funkce připomenutí
Krevety	1000	15	180	Funkce připomenutí
Gril	1000	18	200	Funkce připomenutí
Pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	Funkce připomenutí
Kuřecí křídla	1000	25	180	Funkce připomenutí
Koláč	300	12	160	/
Zelenina	500	17	160	Funkce připomenutí
Slanina	700	11	200	Funkce připomenutí
Rozmrazování	1 000	5	80	Funkce připomenutí

Upozornění: Prodlužte dobu přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený.

Čištění

Čistěte spotřebič po každém použití.

Pozor: K čištění fritovací nádoby a roštu nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani drsné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

   Upozornění: Vyjměte fritovací nádobu, aby horkovzdušná fritéza rychleji vychladla.

2. Povrch spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.

3. Očistěte nádobu a koš horkou vodou, trochou čisticího prostředku jemnou houbou.

   Můžete použít odmašťující tekutinu, aby se odstranily zbývající nečistoty.

   Tip: Nejde-li odstranit nečistota z koše nebo dna nádoby, naplňte nádobu horkou vodou a trochou čisticího prostředku. Vložte koš do nádoby a nechte působit cca 10 minut.

4. Očistěte vnitřní stranu spotřebiče horkou vodou a jemnou houbou.
5. Očistěte topné těleso kartáčkem pro odstranění zbytku potravin.

Skladování

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

Řešení poruch

Porucha	Možná příčina	Odstranění poruchy
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Přístroj není zapojen.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky.
	Časový spínač nebyl nastaven.	Otočte časovým spínačem na požadovanou dobu vaření pro zapnutí přístroje.
Suroviny nejsou hotové po uplynutí nastaveného času přípravy.	Ve fritovací nádobě je příliš velké množství ingrediencí.	Do fritovací nádoby vložte méně ingrediencí. Menší porce se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte ovladačem regulace teploty na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte regulátor času na požadovanou dobu vaření (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Přísady jsou nerovnoměrně osmažené.	Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Suroviny, které jsou na sobě (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Smažené potraviny nejsou po době přípravy křupavé.	Použili jste potravinu, kterou je třeba smažit pouze v běžné fritéze.	Použijte potravinu, kterou je možné připravit v troubě a potřete ji pro křupavý výsledek s trochou oleje.
Nádoba na fritování nelze zasunout do přístroje.	Ve fritovací nádobě je příliš velké množství ingrediencí.	Nádobu fritézy naplňte pouze po značku MAX.
	Fritovací nádoba není správně vložena do nádoby na smažení.	Zatlačte mřížku co nejvíce do fritovací nádoby.

Z přístroje uniká bílý kouř.	Připravujete tučný pokrm.	Pokud jsou tučné přísady připravované v horkovzdušné fritéze, kape větší množství oleje do nádoby na smažení. Olej způsobuje bílý kouř a nádoba na smažení se ohřívá více než obvykle. To nemá vliv na přístroj ani na smažení.
	Nádoba na smažení obsahuje tuk z posledního použití.	Bílý kouř je způsoben ohřevem horkého tuku v nádobě na smažení. Dbejte na to, že nádobu na smažení třeba po každém použití vyčistit.
Čerstvé hranolky jsou usmažené nerovnoměrně.	Byl použit nesprávný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory varného typu A.
	Hranolky nebyly dostatečně opláchnuty před vložením do fritovací nádoby.	Důkladně opláchněte hranolky, aby se odstranil škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po uplynutí doby přípravy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na tom, kolik vody a oleje se na hranolky dostane.	Před přidáním oleje hranolky osušte.
		Pro křupavý výsledek nakrájejte hranolky na jemnější proužky.
		Pro křupavý výsledek přidejte trochu oleje.

Životní prostředí

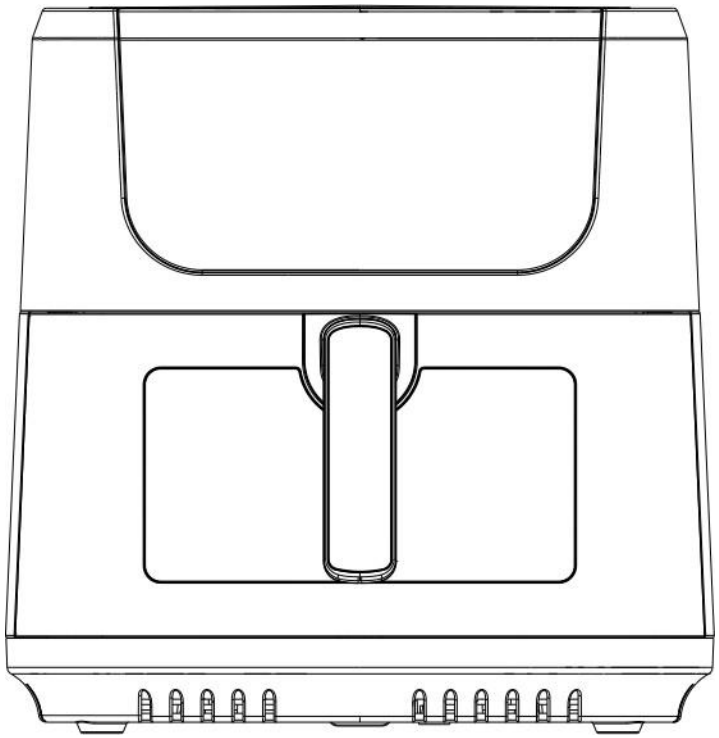
Nevhazujte zařízení na konci jeho životnosti do domácího odpadu. Místo toho je odevzdejte na oficiálním sběrném místě pro recyklaci. Takto můžete pomoci chránit životní prostředí.

Řádná likvidace výrobku	
	Tento symbol na výrobku udává, že byl spotřebič klasifikován jako elektrické nebo elektronické zařízení. Po skončení životnosti se nesmí likvidovat společně s domovním nebo průmyslovým odpadem. Směrnice EU o elektrických a elektronických zařízeních (2012/19 / EU) byla zavedena na recyklaci výrobků s využitím nejlepších dostupných technik obnovy a recyklace. Tímto způsobem správně nakládáte s nebezpečnými látkami a minimalizuje se jejich dopad na životní prostředí a zabraňuje se jejich ukládání na skládky. Informace o správné likvidaci elektrických a elektronických zařízení získáte u místních úřadů.

INSIDO

SK // Návod na použitie

Teplovzdušná fritéza



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
DE-97084 Würzburg, Nemecko
www.moemax.com
info@moemax.at

Pred použitím spotrebiča si, prosím, dôkladne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho, aby ste si ho mohli neskôr v prípade potreby opäť prečítať.

NÁVOD NA POUŽITIE USCHOVAJTE.

Spotrebič je určený na používanie v domácnosti a priestoroch, akými sú napríklad:
– kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
– poľnohospodárske podniky;
– hotely, motoresty a iné ubytovacie zariadenia (používané hosťami, resp. ich obyvateľmi);
– penzióny poskytujúce raňajky.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

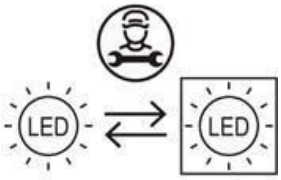
Pri používaní elektrických spotrebičov dodržiavajte základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
3. Spotrebič, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom.
4. VAROVANIE: Tento elektrický spotrebič má funkciu ohrevu. Preto sa môžu okrem povrchov funkčných častí zahriať na veľmi vysokú teplotu aj iné povrchy. Keďže vnímanie teploty je individuálne, treba tento spotrebič používať OPATRNE. Tohto spotrebiča sa dotýkajte len za rukoväte a plochy určené na uchopenie. Vždy sa chráňte pred vysokou teplotou, napríklad použitím rukavíc alebo podobných pomôcok. Plochy, ktoré nie sú určené na uchopenie, musia pred tým, ako sa ich dotknete, dostatočne vychladnúť.
5. Po použití spotrebiča alebo pred jeho čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred nasadením alebo odstránením dielov nechajte spotrebič vychladnúť.
6. V prípade poškodenia musí napájací kábel z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, jeho distribučný partner alebo podobne kvalifikovaná osoba.
7. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže zapríčiniť zranenia.
8. Spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
9. Nenechajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky a neklaďte ho na horúce povrchy.
10. Spotrebič neumiestňujte do blízkosti plynových alebo elektrických sporákov, ani do rúry alebo do jej blízkosti.
11. Pri manipulácii so spotrebičom, ktorý obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, postupujte mimoriadne opatrne.
12. Pred zapojením zástrčky do zásuvky musí byť napájací kábel pripojený k spotrebiču. Pred vytiahnutím zástrčky zo zásuvky spotrebič najprv vypnite.
13. Spotrebič používajte len na účel, na ktorý je určený.
14. Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
15. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
16. Spotrebič neprevádzkujte pomocou externého časového spínača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

ÚVOD

Táto inovatívna teplovzdušná fritéza umožňuje jednoduchú a zdravú prípravu vašich obľúbených jedál. S pomocou mimoriadne rýchlej cirkulácie horúceho vzduchu a horného ohrevu môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Teplovzdušná fritéza vás presvedčí rovnomerným ohrevom, vďaka ktorému môžete väčšinu potravín pripravovať aj bez použitia oleja.

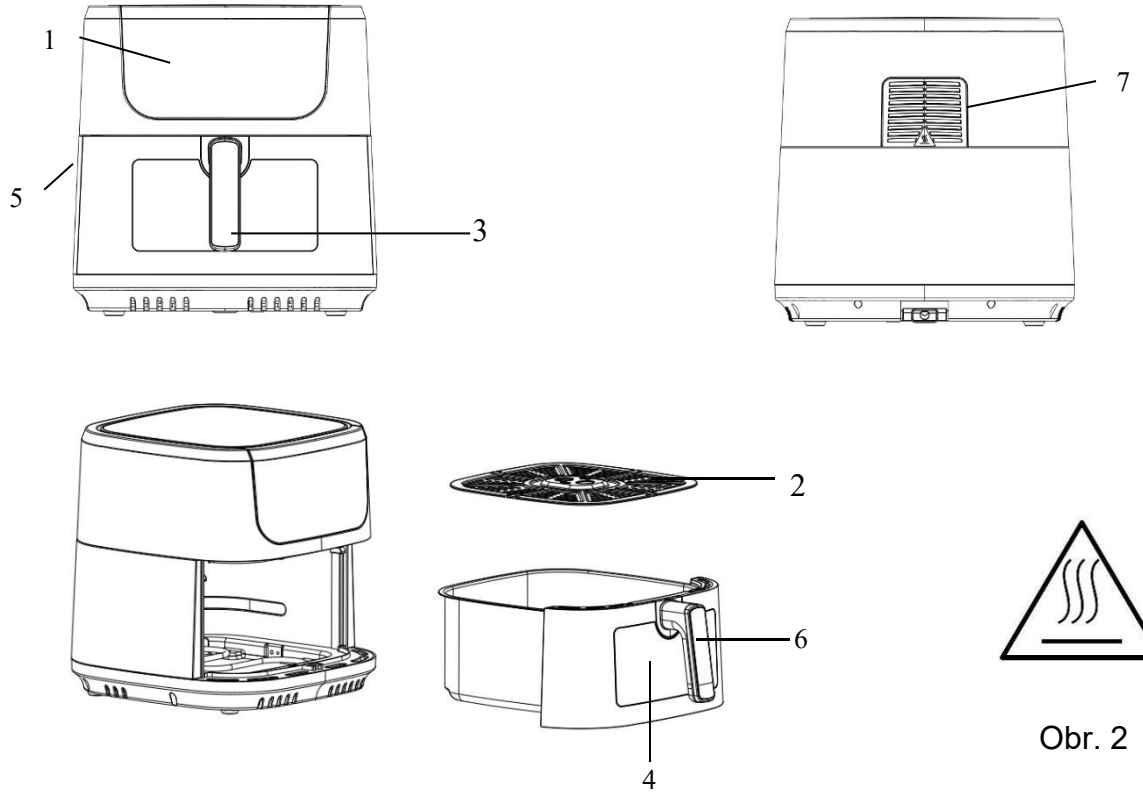
TECHNICKÉ ÚDAJE:



Menovitý výkon: striedavý prúd 220 – 240 V, 50/60 Hz, 2 200 W
Vypnutý spotrebič: ≤ 0,5 W
Objem s mriežkou: 8 l
Nastaviteľná teplota: 80 – 200 °C
Nastaviteľný čas prípravy: 0 – 60 minút, so zvukovým signálom
Dĺžka napájacieho kábla: 80 cm
LED displej: 21x LED s výkonom 80 mW, jednosmerný prúd 2,5 – 3,1 V
Vnútorné osvetlenie: 1x žiarovka G9, striedavý prúd 220 – 240 V, 50/60 Hz, 25 W. Žiarovku nemôže vymeniť používateľ.

Opis

1. Ovládací panel // 2. Spodná mriežka // 3. Rukoväť // 4. Priezor // 5. Kryt // 6. Fritovacia nádoba // 7. Výpust vzduchu // 8. Varovanie pred horúcimi povrchmi (obr. 2)



Obr. 2

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

NEBEZPEČENSTVO!

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.

– Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
– Spotrebič obsahuje vyhrievacie telesá a elektrické súčiastky. Nikdy ho neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
– Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostala voda alebo iné kvapaliny. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom.
– Potraviny vždy umiestňujte do fritovacej nádoby, aby sa nedostali do kontaktu s vyhrievacími telesami.
– Počas prevádzky nezakrývajte prívod ani výpust vzduchu.
– Fritovaciu nádobu nenapĺňajte olejom – hrozí nebezpečenstvo požiaru!
– Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútornej strany spotrebiča.
Niektoré časti spotrebiča sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu.

VAROVANIA

– Skontrolujte, či údaje o napätí uvedené na spotrebiči zodpovedajú miestnemu sieťovému napätiu.
– Spotrebič nepoužívajte, keď sú napájací kábel, zástrčka alebo iné diely poškodené.
– Poškodený kábel smie vymeniť alebo opraviť len odborne kvalifikovaný personál.
– Spotrebič držte v bezpečnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
– Keď máte mokré ruky, nezapájajte zástrčku do zásuvky a nedotýkajte sa ovládacieho panela.
– Neumiestňujte spotrebič priamo k stene alebo iným spotrebičom. Na všetkých stranách musí byť minimálne 10 cm voľného priestoru.
Na spotrebič nič neklaďte.
– Spotrebič nepoužívajte na iný účel ako ten, ktorý je opísaný v tomto návode na použitie.
– Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
– Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, uniká z výpustu vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustov vzduchu.
Rovnako opatrná/-ý buďte aj pri vyberaní fritovacej nádoby, pretože z nej uniká horúca para.
– Všetky prístupné povrchy sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu (obr. 2).
– Ak spozorujete, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Fritovaciu nádobu zo spotrebiča vyberte, až keď sa z neho prestane dymiť.

– Tento spotrebič spĺňa požiadavky nemeckého zákonníka o potravinách, spotrebnom tovare a krmivách (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch).

– Tento spotrebič sa smie používať len v interiéri.

– Hrozí nebezpečenstvo poranenia a požiaru! Niektoré povrchy spotrebiča môžu byť počas prevádzky a aj určitý čas po vypnutí horúce,
preto buďte pri manipulácii so spotrebičom opatrná/-ý! Počas prevádzky a pri otváraní veka môže unikať horúca para.

UPOZORNENIE

– Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
– Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Nemusí byť vhodný na používanie v priestoroch, akými sú napr. kuchynky pre zamestnancov, poľnohospodárske podniky, motoresty alebo iné nebytové budovy. Rovnako nie je určený na používanie hosťami v hoteloch, motorestoch, penziónoch poskytujúcich raňajky ani iných obytných budovách.
– V prípade, že je spotrebič používaný nesprávne, na komerčné alebo čiastočne komerčné účely alebo spôsobom, ktorý nie je v súlade s návodom na použitie, zaniká nárok na uplatnenie záruky a vyhradzujeme si právo neprevziať zodpovednosť za vzniknuté škody.
– Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
– Predtým, ako sa spotrebiča dotknete alebo začnete s jeho čistením, musí približne 30 minút chladnúť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky a etikety.
3. Fritovaciu nádobu a spodnú mriežku dôkladne vyčistite horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a hubkou s jemným povrchom.
4. Spotrebič utrite zvnútra aj zvonka vlhkou handričkou.

Upozornenie: Toto je teplovzdušná fritéza, ktorá sa zahrieva horúcim vzduchom bez použitia oleja. Fritovaciu nádobu nenapĺňajte olejom ani fritovacím tukom.

Upozornenie: Keď sa teplovzdušná fritéza zohrieva prvýkrát, môže vznikať slabší dym alebo zápach. Stáva sa to pri zohrievaní mnohých spotrebičov. Bezpečnosť vášho spotrebiča sa tým neznižuje.

PRED POUŽITÍM

1. Spotrebič položte na stabilný, vodorovný a rovný povrch.

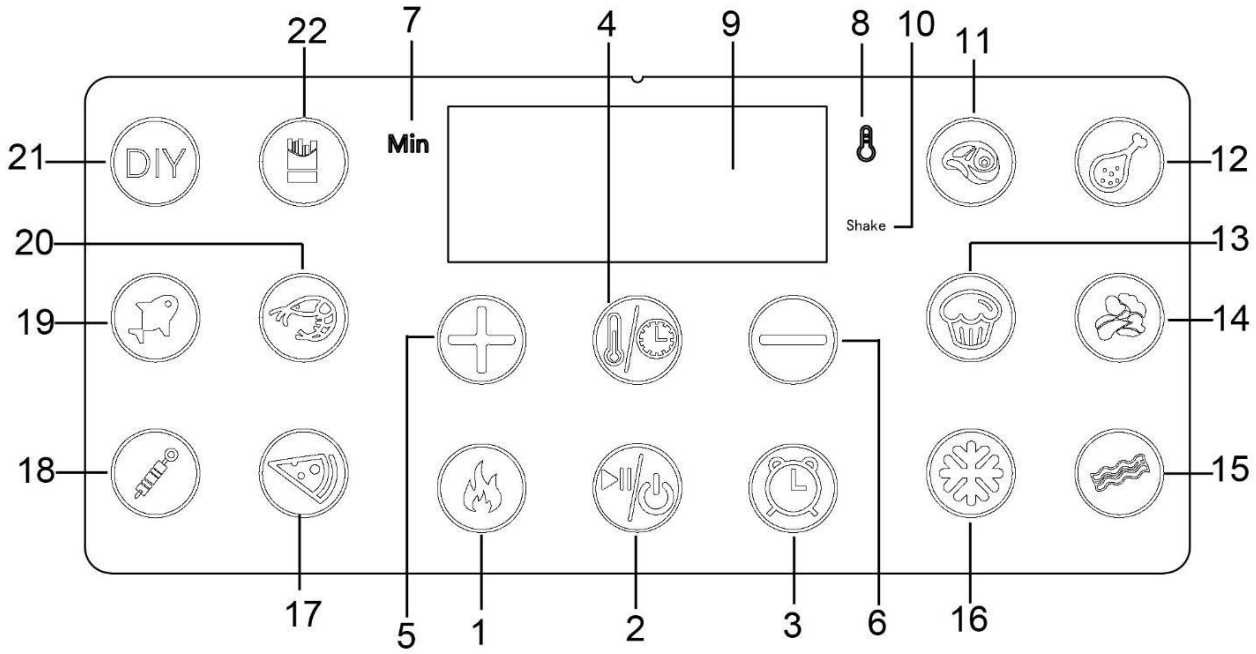
Upozornenie: Neumiestňujte ho na povrch, ktorý nie je teplovzdorný.

2. Do fritovacej nádoby vložte spodnú mriežku.

Upozornenie: Do fritovacej nádoby nepridávajte olej ani iné tekutiny.

Upozornenie: Spotrebič nezakrývajte. V opačnom prípade dôjde k prerušeniu prívodu vzduchu, čo negatívne ovplyvní výsledok fritovania.

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. Tlačidlo na predhrievanie
2. Tlačidlo na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie
3. Tlačidlo na nastavenie času spustenia
4. Tlačidlo na prepínanie medzi nastavením teploty a času
5. Tlačidlo na zvýšenie teploty/času
6. Tlačidlo na zníženie teploty/času
7. Ukazovateľ času
8. Ukazovateľ teploty
9. Displej
10. Ukazovateľ potreby pretrepania
11. Tlačidlo programu na prípravu steaku
12. Tlačidlo programu na prípravu kurčaťa
13. Tlačidlo programu na prípravu koláča
14. Tlačidlo programu na prípravu zeleniny
15. Tlačidlo programu na prípravu slaniny
16. Tlačidlo na rozmrazovanie
17. Tlačidlo programu na prípravu pizze
18. Tlačidlo programu na grilovanie
19. Tlačidlo programu na prípravu rýb
20. Tlačidlo programu na prípravu kreviet
21. Tlačidlo štandardného programu (DIY)
22. Tlačidlo programu na prípravu hranolčekov

Tip: Štandardné nastavenia teploty a času prípravy jednotlivých programov sú uvedené v časti „**Nastavenia**“.
Ďalšie informácie o funkciách predhrievania, rozmrazovania a nastavenia času spustenia nájdete v časti „**Funkcie**“.

Používanie spotrebiča

V teplovzdušnej fritéze bez potreby oleja môžete spracovať najrôznejšie suroviny.

1 Pripravte potraviny, do fritovacej nádoby vložte spodnú mriežku a položte na ňu potraviny.

Upozornenie: **Fritovaciu nádobu nikdy nepoužívajte bez spodnej mriežky.**

2 Po správnom zasunutí fritovacej nádoby do teplovzdušnej fritézy a zapojení zástrčky do uzemnenej zásuvky sa rozsvieti tlačidlo na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie (2) .

3 Po stlačení tlačidla na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie (2) sa rozsvieti ovládací panel, spotrebič sa nastaví na štandardný program (DIY), štandardnú teplotu 200 ℃ a štandardný čas prípravy 15 minút. Pomocou príslušných tlačidiel môžete nastaviť aj iné programy.

Tip: Ak si príprava vyžaduje predhriatie fritézy, postupujte podľa pokynov v časti **„Predhrievanie**“.

Spotrebič má funkciu rozmrazovania. Ak je potrebné rozmraziť potraviny, postupujte podľa pokynov v časti „**Rozmrazovanie**“.

4 Zvoľte program a stlačte tlačidlo na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie (2) . V závislosti od nastavenia spotrebič spustí zvolený program alebo štandardný program (DIY).

Tip: Po výbere programu možno teplotu nastaviť samostatne. Najprv stlačte tlačidlo (4) , ktorým možno prepínať medzi nastavením teploty a času, a potom pomocou tlačidiel (6) „-“ a (5) „+“ nastavte teplotu a čas.

Upozornenie: **Nedotýkajte sa fritovacej nádoby počas prevádzky ani chvíľu po nej, pretože sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Fritovaciu nádobu držte výlučne za rukoväť.**

5 Vytiahnutím fritovacej nádoby môžete prípravu prerušiť, napríklad na pretrepanie jedla alebo pridanie ďalších surovín. Ukazovateľ času prípravy sa pozastaví a namiesto toho sa zobrazí „Hold“. Ventilátor sa točí ešte 20 sekúnd po vytiahnutí fritovacej nádoby. Čas prípravy sa opäť zobrazí hneď po opätovnom vložení fritovacej nádoby.
Prevádzku môžete prerušiť aj tlačidlom na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie (2) . Následne vytiahnite fritovaciu nádobu, pretrepte suroviny a zasuňte fritovaciu nádobu späť do teplovzdušnej fritézy. Opätovným stlačením tlačidla na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie (2) obnovíte prevádzku.

Tip: Stav surovín môžete skontrolovať cez priezor.

6 Funkcia upozornenia na potrebu pretrepania vám pripomenie, aby ste v polovici času prípravy zatriasli fritovacou nádobou. 5-krát zaznie zvukový signál a na displeji sa rozbliká ukazovateľ potreby pretrepania. Po otočení alebo pretrepaní jedla ukazovateľ zhasne.

Tip: Funkcia upozornenia na potrebu pretrepania nie je k dispozícii pri všetkých programoch. Ďalšie informácie nájdete v časti „Nastavenia“.

7 Po uplynutí času prípravy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OFF“. Ventilátor sa bude ešte 20 sekúnd točiť. Po vypnutí ventilátora môžete teplovzdušnú fritézu znovu nastaviť a spustiť.

Tip: Ak pokrm ešte nie je hotový, jednoducho zasuňte fritovaciu nádobu späť do teplovzdušnej fritézy a nastavte ďalšie minúty.

Na zrušenie spusteného programu podržte 3 sekundy stlačené tlačidlo na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie (2) . Na displeji sa zobrazí „OFF“ a ventilátor sa bude približne 20 sekúnd ďalej točiť.

8 Potraviny vyberiete tak, že fritovaciu nádobu vytiahnete z teplovzdušnej fritézy a položíteju na teplovzdorný povrch. Na vybratie jedla z fritovacej nádoby použite kliešte.

Upozornenie: <u>Fritovaciu nádobu nevyprázdňujte, keď sa v nej nachádza spodná mriežka. V opačnom prípade môže prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne fritovacej nádoby, kvapkať na pokrm.</u>

Upozornenie: <u>Fritovacia nádoba a fritované potraviny sú horúce. V závislosti od potraviny môže z fritovacej nádoby unikať para.</u>

Funkcie

Predhrievanie

1 Stlačením tlačidla na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie aktivujte ovládací panel.

2 Zvoľte požadovaný program (napr. ryby, koláč atď.) a stlačte tlačidlo „ “ a potom tlačidlo „ “. Spotrebič sa začne predhrievať. Keď nezvolíte žiadny program, prednastavená teplota predhrievania je 200 ℃. Na displeji sa zobrazí „PrE“. Keď spotrebič dosiahne teplotu 200 °C, predhrievanie sa ukončí. 5-krát zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „Add“ (pridať suroviny).

3 Vytiahnite fritovaciu nádobu a vložte do nej suroviny. Následne ju zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy a zvoľte program. Keď nezvolíte žiadny program, spotrebič sa uvedie do prevádzky so štandardnými nastaveniami programu „DIY“ (čas prípravy: 15 minút/teplota: 200 °C).

Tip: Pred začatím ohrievania zvoľte program. Príklad: Stlačte tlačidlo programu na prípravu rýb a potom tlačidlo na predhrievanie. Po dokončení predhrievania vložte rybu do fritovacej nádoby a fritovaciu nádobu zasuňte do teplovzdušnej fritézy. Spotrebič spustí program na prípravu rýb. Čas prípravy programu na prípravu rýb: 21 minút/teplota: 200 °C. Čas prípravy a teplotu príslušných programov nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

Poznámka: Po vytiahnutí a opätovnom zasunutí fritovacej nádoby je spotrebič v prevádzkovom režime. Ak v priebehu 20 minút po dokončení predhrievania nevykonáte žiadnu akciu alebo nastavenie, spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu. Rovnako sa prepne do pohotovostného režimu aj vtedy, keď vytiahnete fritovaciu nádobu a v priebehu niekoľkých minút ju nezasuniete späť.

Rozmrazovanie

1 Vložte suroviny do teplovzdušnej fritézy a stlačením tlačidla na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie aktivujte ovládací panel.

2 Stlačte tlačidlo na rozmrazovanie (16) a tlačidlom na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie spustite funkciu.

3 V polovici času prípravy 5-krát zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí upozornenie na potrebu pretrepania surovín vo fritovacej nádobe.

Tip: Štandardné nastavenia teploty a času prípravy v režime rozmrazovania sú 80 °C a 5 minút. Tieto nastavenia môžete upraviť pomocou tlačidiel na nastavenie teploty a času prípravy.

Nastavenie času spustenia

1 Zvoľte požadovaný program.

2 Stlačte tlačidlo „ “ (3) a potom pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas spustenia v rozmedzí 1 – 24 hodín.

3 Na aktiváciu časovača stlačte tlačidlo na zapnutie/vypnutie/spustenie/pozastavenie. Na displeji sa bude zobrazovať čas zostávajúci do automatického spustenia.

Nastavenia

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenie pre vaše suroviny.

Poznámka: Berte na vedomie, že tieto nastavenia slúžia len na orientáciu. Keďže sa suroviny líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť, že zvolené nastavenia budú pre vaše suroviny optimálne.

Vďaka **rýchlej cirkulácii horúceho vzduchu**, ktorý okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, nemá vytiahnutie fritovacej nádoby počas prípravy takmer žiadny vplyv na proces fritovania.

Tipy:

- Menšie suroviny si spravidla vyžadujú kratší čas fritovania ako väčšie.
- Väčšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy. Menšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo kratší čas prípravy.
- Pretrepanie menších surovín v polovici času prípravy zabezpečí optimálny výsledok a zabráni ich nerovnomernému fritovaniu.
- Použite na surové zemiaky trochu oleja, aby boli chrumkavé. S fritovaním surovín v teplovzdušnej fritéze začnite v priebehu niekoľkých minút od pridania oleja.
- Nepripravujte v teplovzdušnej fritéze mastné potraviny, napríklad klobásy.
- Na prípravu pochutín, ktoré sa dajú pripravovať v rúre, môžete použiť aj teplovzdušnú fritézu.
- Hranolčeky budú chrumkavé, keď na jedno fritovanie použijete približne 500 g.
- Na zjednodušenie a zrýchlenie prípravy plnených pochutín použite hotové cesto. Hotové cesto si vyžaduje kratší čas prípravy ako vlastnoručne robené cesto.

- Keď chcete pripraviť koláč, quiche, jemné alebo plnené suroviny, vložte doteplovzdušnej fritézy formu na pečenie alebo zapekanie.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na opätovné ohriatie surovín. Teplotu pri tom nastavte na 150 °C a čas na maximálne 10 minút.

Suroviny	**Min. – max. množstvo (g)**	**Čas prípravy (min.)**	**Teplota (°C)**	**Doplňujúce informácie**
DIY		15	200	/
hranolčeky (mrazené)	1 000	21	200	upozornenie na potrebu pretrepania
ryby	1 000	21	200	upozornenie na potrebu pretrepania
krevety	1 000	15	180	upozornenie na potrebu pretrepania
gril	1 000	18	200	upozornenie na potrebu pretrepania
pizza	25 cm	11	170	/
steak	500	10	200	upozornenie na potrebu pretrepania
kuracie krídelká	1 000	25	180	upozornenie na potrebu pretrepania
koláč	300	12	160	/
zelenina	500	17	160	upozornenie na potrebu pretrepania
slanina	700	11	200	upozornenie na potrebu pretrepania
rozmrazovanie	1 000	5	80	upozornenie na potrebu pretrepania

Poznámka: Keď je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy o 3 minúty.

Čistenie

Spotrebič čistite po každom použití.

Upozornenie: Na čistenie fritovacej nádoby a spodnej mriežky s nepriľnavým povrchom nepoužívajte kovové kuchynské pomôcky ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť nepriľnavý povrch.

1. Vytiahnite zástrčku z nástennej zásuvky a nechajte teplovzdušnú fritézu vychladnúť.

   Poznámka: Na rýchlejšie vychladnutie teplovzdušnej fritézy vyberte fritovaciu nádobu.

2. Vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
3. Fritovaciu nádobu a spodnú mriežku dôkladne vyčistite horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a hubkou s jemným povrchom.

   Na odstránenie zostávajúcich nečistôt môžete použiť tekutiny s odmasťujúcim účinkom.

   Tip: Ak sa nečistoty zo spodnej mriežky alebo dna fritovacej nádoby nedajú odstrániť, naplňte fritovaciu nádobu horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Do fritovacej nádoby vložte spodnú mriežku a nechajte roztok 10 minút pôsobiť.

4. Vnútornú stranu teplovzdušnej fritézy vyčistite horúcou vodou a špongiou s jemným povrchom.
5. Vyhrievacie teleso vyčistite kefkou, aby ste z neho odstránili zvyšky potravín.

Skladovanie

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a spotrebič nechajte vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky diely čisté a suché.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Možná príčina	Odstránenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do uzemnenej nástennej elektrickej zásuvky.
	Nebol nastavený regulátor času.	Na zapnutie spotrebiča otočte regulátor času na želaný čas prípravy.
Suroviny nie sú po uplynutí nastaveného času hotové.	Vo fritovacej nádobe je príliš veľa surovín.	Do fritovacej nádoby vložte menšie množstvo surovín. Menšie porcie sú fritované rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte regulátor teploty na potrebnú teplotu (pozri časť „Nastavenia" v kapitole „Používanie spotrebiča").
	Čas prípravy je príliš krátky.	Otočte regulátor času na potrebný čas prípravy (pozri časť „Nastavenia" v kapitole „Používanie spotrebiča").
Suroviny sú fritované nerovnomerne.	Určité typy surovín treba v polovici času prípravy pretrepať.	Suroviny, ktoré ležia na sebe (napr. hranolčeky), treba v polovici času prípravy pretrepať (pozri odsek „Nastavenia" v kapitole „Používanie spotrebiča").
Fritované pochutiny nie sú po uplynutí času prípravy chrumkavé.	Použili ste pochutiny určené len na fritovanie v bežnej fritéze.	Použite pochutiny, ktoré sa dajú pripravovať v rúre a potrite ich trochou oleja, aby boli chrumkavé.
Fritovacia nádoba sa nedá správne zasunúť do spotrebiča.	Vo fritovacej nádobe je príliš veľa surovín.	Fritovaciu nádobu plňte iba po značku MAX.
	Spodná mriežka nie je správne vložená vo fritovacej nádobe.	Vložte mriežku čo najhlbšie do fritovacej nádoby.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete mastné pokrmy.	Keď v teplovzdušnej fritéze pripravujete mastné suroviny, kvapká do fritovacej nádoby väčšie množstvo oleja. Olej spôsobuje biely dym a fritovacia nádoba sa zohrieva viac ako zvyčajne. Nie je tým negatívne ovplyvnený spotrebič ani výsledok fritovania.
	Fritovacia nádoba obsahuje olej z posledného použitia.	Biely dym vzniká zohriatím tuku vo fritovacej nádobe. Nezabudnite fritovaciu nádobu vyčistiť po každom použití.
Čerstvé hranolčeky sú ufritované nerovnomerne.	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky varného typu A.
	Hranolčeky ste pred ich vložením do fritovacej nádoby dostatočne neopláchli.	Hranolčeky dobre opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob.

Čerstvé hranolčeky nie sú po uplynutí času varenia chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od toho, koľko vody a oleja je na nich.	Pred pridaním oleja hranolčeky dobre osušte.
		Hranolčeky budú chrumkavejšie, keď ich nakrájate na jemnejšie prúžky.
		Hranolčeky budú chrumkavejšie, keď pridáte trochu oleja.

Životné prostredie

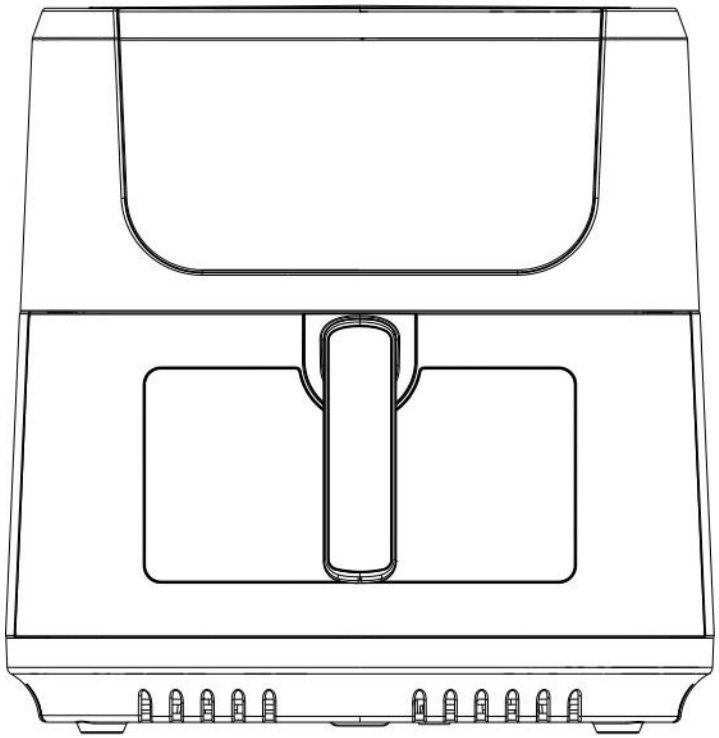
Spotrebič na konci jeho životnosti nelikvidujte spolu s domácim dopadom. Odovzdajte ho na oficiálnom zbernom mieste určenom na recykláciu. Prispejete tak k ochrane životného prostredia.

Správna likvidácia výrobku	
	Tento symbol, ktorý sa nachádza aj na spotrebiči, znamená, že spotrebič je klasifikovaný ako elektrické alebo elektronické zariadenie. Na konci svojej životnosti sa nesmie likvidovať spolu s iným domácim alebo priemyselným odpadom. Smernica EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (2012/19/EÚ) vstúpila do platnosti s cieľom recyklovať výrobky s použitím optimálnych recyklačných postupov. Tým sa zabezpečí správne zaobchádzanie s nebezpečnými látkami, minimalizuje vplyv na životné prostredie a zabráni vzniku skládok. Informácie o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení vám poskytnú miestne úrady.

INSIDO

SI // Navodila za uporabo

Cvrtnik na vroč zrak



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Straße 59,
DE-97084 Würzburg, Nemčija.
www.moemax.com
info@moemax.at

Pred uporabo naprave pazljivo preberite ta navodila in jih shranite za kasnejšo uporabo.

SHRANITE TA NAVODILA ZA UPORABO

Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in na sledečih območjih:
– kuhinje za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
– kmetijska gospodarstva;
– hoteli, počivališča in drugi bivalni objekti (ki jih uporabljajo gostje oz. stanovalci);
– prenočišča z zajtrkom.

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

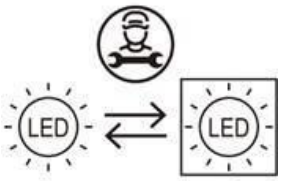
Pri uporabi električnih naprav je treba upoštevati osnovna varnostna navodila, vključno z naslednjimi:

1. Preberite celotna navodila.
2. Ne dotikajte se vročih površin.
3. Da bi preprečili električni udar, naprave, kabla ali vtiča ne potopite v vodo ali druge tekočine.
4. OPOZORILO: Ta električna naprava je opremljena s funkcijo gretja. Zato lahko poleg funkcijskih površin tudi druge površine postanejo zelo vroče. Ker temperature zaznavamo individualno, je treba to napravo uporabljati PREVIDNO. Te naprave se lahko dotaknete le na za to predvidenih ročajih in površinah za prijemanje. Vedno se zaščitite pred vročino, npr. z rokavico ali podobnim. Razen površin, ki so predvidene za prijemanje, se morajo druge površine dovolj ohladiti, preden se jih lahko dotaknete.
5. Po uporabi ali pred čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice. Počakajte, da se naprava ohladi, preden njene dele namestite ali odstranite.
6. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov distributer ali na podoben način usposobljeno strokovno osebje, da se preprečijo nevarnosti.
7. Uporaba dodatkov, ki jih ne priporoča proizvajalec, lahko povzroči poškodbe.
8. Naprave ne uporabljajte na prostem.
9. Kabel ne sme viseti prek robov mize ali robov delovne površine, prav tako ga ne polagajte na vroče površine.
10. Naprave ne postavite na ali v bližino plinskega ali električnega štedilnika in v ali v bližino pečice.
11. Pri rokovanju z napravo, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, bodite zelo previdni.
12. Vtič mora biti spojen z napravo, preden ga vstavite v vtičnico. Najprej izklopite napravo in nato izvlecite vtič iz vtičnice.
13. Napravo uporabljajte izključno v predviden namen.
14. Otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo ta aparat, če so pod nadzorom ali če so dobili napotke za varno uporabo aparata ter razumeli s tem povezane nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
15. Napravo in njen priključni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
16. Naprave ne smete upravljati s pomočjo zunanje stikalne ure ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.

UVOD

Ta nov cvrtnik na vroč zrak omogoča enostavno in zdravo pripravo vaših najljubših jedi. S pomočjo izredno hitrega kroženja vročega zraka in zgornjega gretja lahko pripravite najrazličnejše jedi. Cvrtnik na vroč zrak prepriča s segrevanjem z vseh strani, zaradi česar se lahko večina sestavin pripravi tudi brez olja.

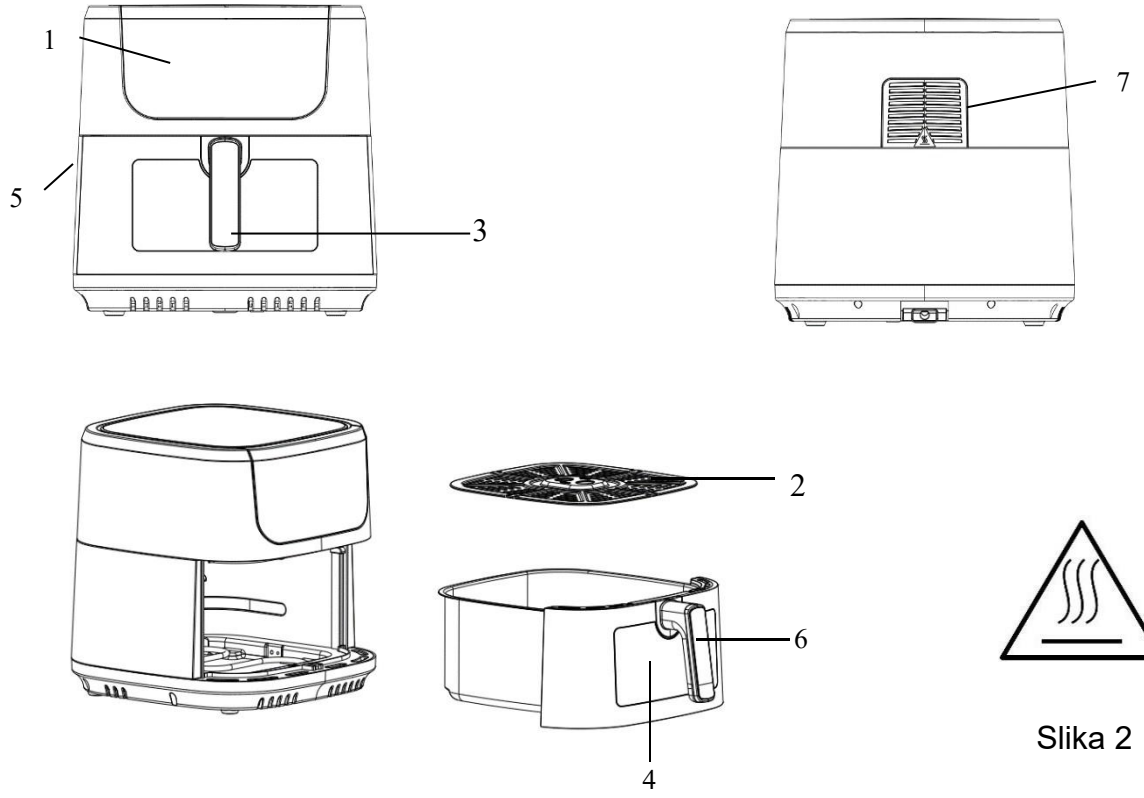
TEHNIČNI PODATKI:



Nazivna moč: 220–240 V AC, 50/60 Hz, 2200 W
V izklopljenem stanju: ≤ 0,5 W
Prostornina z rešetko: 8 l
Nastavljiva temperatura: 80–200 °C
Nastavljiv čas priprave: 0–60 min. nastavljiv čas priprave z zvočnim signalom
Dolžina napajalnega kabla: 80 cm
LED-zaslon: 21 x LED z 80 mW, 2,5–3,1 V DC
Notranja osvetlitev: 1 x G9, 220–240 V AC, 50/60 Hz, 25 W. Svetlobnega vira ne more zamenjati uporabnik sam.

Opis

1. Upravljalno polje // 2. Rešetka // 3. Ročaj // 4. Okence // 5. Ohišje // 6. Posoda za cvrtje // 7. Odprtina za odvod zraka // 8. Opozorilo glede vročih površin (sl. 2).



Slika 2

POMEMBNO

NEVARNOST

– Otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo ta aparat, če so pod nadzorom ali če so dobili napotke za varno uporabo aparata ter razumeli s tem povezane nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
– Napravo in kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
– Ohišje vsebuje grelne elemente in električne komponente. Nikoli ga ne potopite v vodo in nikoli ga ne spirajte pod tekočo vodo.
– Preprečite, da bi voda ali druge tekočine prišle v napravo, saj bi lahko tako prišlo do električnega udara.
– Sestavine dajte vedno v posodo za cvrtje, da ne bodo prišle v stik z grelnimi elementi.
– Med delovanjem ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka.
– Ne napolnite posode za cvrtje z oljem: nevarnost požara!
- Ne dotikajte se notranje strani naprave, medtem ko ta deluje.
Med uporabo lahko deli naprave dosežejo visoko temperaturo.

VARNOSTNA OPOZORILA

– Preverite, ali se napetost, ki je navedena na napravi, ujema z lokalno omrežno napetostjo.
– Naprave ne uporabljajte, če so kabel, vtič ali drugi sestavni deli poškodovani.
– Poškodovan kabel lahko popravi ali zamenja izključno kvalificirano strokovno osebje.
– Naprave ne izpostavljajte vročim površinam.
– Z mokrimi rokami ne smete vstaviti vtiča v vtičnico in uporabljati upravljalnega polja.
– Naprave ne postavite direktno ob steno ali druge naprave. Na vseh straneh mora biti minimalen razmak 10 cm.
Na napravo ne polagajte ali postavljajte ničesar.
– Ne uporabljajte naprave v druge namene kot v namen, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.
– Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta v uporabi.
– Med uporabo cvrtnika na vroč zrak izstopa iz odprtine za odvod zraka vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtine za odvod zraka.
Prav tako bodite previdni, ko jemljete ven posodo za cvrtje, saj ven uhaja vroča para.
– Vse dostopne površine lahko med uporabo postanejo vroče (sl. 2).
– Takoj izključite napravo iz vtičnice, če opazite, da iz naprave uhaja temen dim. Preden odstranite posodo za cvrtje iz naprave, počakajte, da dim preneha izstopati.

Ta naprava izpolnjuje zahteve nemškega zakonika o živilih, proizvodih tekoče potrošnje in živilih, namenjenih za živalsko krmo (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel Gesetzbuch – LFGB).

– Ta naprava se lahko uporablja samo v zaprtih prostorih.

– Obstaja nevarnost poškodb in požara! Nekatere površine naprave so lahko med delovanjem in tudi še nekaj časa po izklopu vroče.
Upoštevajte to, ko prijemate napravo! Med delovanjem in pri odpiranju pokrova lahko uhaja vroča para.

POZOR

– Prepričajte se, da se naprava nahaja na vodoravni, ravni in stabilni površini.
– Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Za uporabo v okoljih, kot so kuhinje za zaposlene, kmetijska gospodarstva, počivališča ali drugi objekti, ki niso namenjeni bivanju, eventualno ni primerna. Prav tako ni namenjena temu, da bi jo uporabljali gostje v hotelih, počivališčih, penzionih z zajtrkom in drugih bivalnih objektih.
– Če se naprava uporablja nepravilno, za komercialne ali polkomercialne namene ali ne v skladu z navodili za uporabo, pravica do garancije preneha in pridržujemo si pravico, da za nastalo škodo ne prevzamemo odgovornosti.
– Izklopite napravo iz električnega omrežja, kadar je ne uporabljate.
– Naprava se mora pribl. 30 minut hladiti, preden se je lahko varno dotaknete ali jo očistite.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite celoten embalažni material.
2. Z naprave odstranite vse nalepke ali etikete.
3. Posodo za cvrtje in rešetko temeljito očistite z vročo vodo, nekaj detergenta in mehko gobico.
4. Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z vlažno krpo.

Previdno: To je cvrtnik na vroč zrak, ki se segreva brez olja, le z vročim zrakom. Posode za cvrtje ne napolnite z oljem ali maščobo za cvrtje.

Previdno: Ko cvrtnik na vroč zrak prvič segrejete, lahko nastane rahel dim ali vonj. To se zgodi pri številnih napravah, ki se segrevajo. To ne zmanjšuje varnosti vaše naprave.

PRED UPORABO

1. Postavite napravo na stabilno, vodoravno in ravno površino.

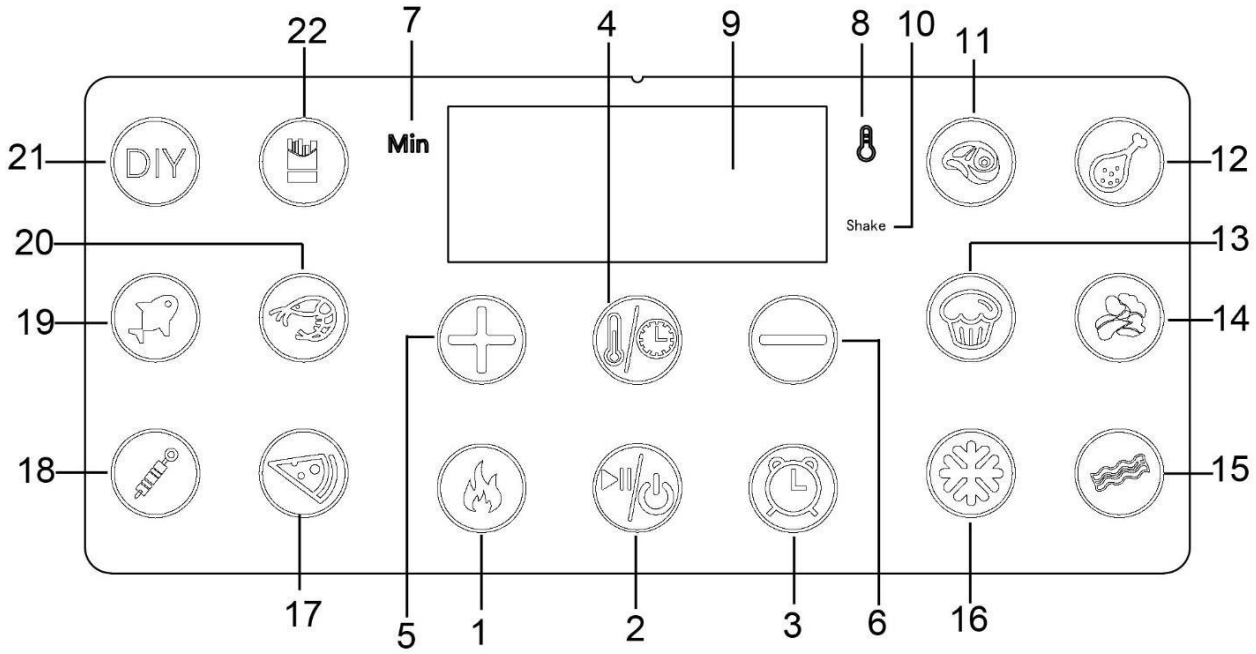
   Previdno: Naprave ne postavljajte na površino, ki ni obstojna na vročino.

2. Postavite rešetko v posodo za cvrtje.

   Previdno: V posodo za cvrtje ne dajajte olja ali drugih tekočin.

   Previdno: Ne pokrivajte naprave, ker se lahko v nasprotnem primeru prekine zračni tok in je rezultat cvrtja slabši.

OPIS UPRAVLJALNEGA POLJA



1. Gumb za predhodno segrevanje
2. Gumb za vklop/izklop/začetek/premor
3. Gumb za prednastavitev/časovnik
4. Gumb za preklop med nastavitvijo temperature in nastavitvijo časa
5. Gumb za zvišanje temperature/povečanje časa
6. Gumb za znižanje temperature/zmanjšanje časa
7. Prikaz časa
8. Prikaz temperature
9. Zaslon
10. Prikaz opomnika za pretresanje živil
11. Gumb za program za zrezke
12. Gumb za program za piščanca
13. Gumb za program za kolače
14. Gumb za program za zelenjavo
15. Gumb za program za slanino
16. Gumb za odmrzovanje
17. Gumb za program za pico
18. Gumb za program za žar
19. Gumb za program za ribe
20. Gumb za program za kozice
21. Gumb za standardni program (DIY)
22. Gumb za program za ocvrti krompirček

Nasvet: Standardne nastavitve za temperaturo in čas priprave za posamezni program so razvidne v poglavju **»Nastavitve«**.
Več informacij o funkcijah za vnaprejšnje segrevanje, odmrzovanje in prednastavitev/časovnik najdete v poglavju **»Funkcije«**.

Uporaba naprave

S cvrtnikom na vroč zrak lahko brez uporabe olja pripravite številne sestavine.

1 Pripravite živila, položite rešetko v posodo za cvrtje in dajte živila na rešetko.

Previdno: Nikoli ne uporabite posode za cvrtje brez rešetke.

2 Če ste posodo za cvrtje pravilno vstavili v cvrtnik na vroč zrak in vtič priključili v ozemljeno vtičnico, zasveti gumb za vklop/izklop/začetek/premor (2) .

3 Pritisnite gumb za vklop/izklop/začetek/premor (2) , upravljalno polje zasveti, naprava pa je nastavljena na standardni program (DIY), standardno temperaturo 200 ℃ ter standarden čas priprave 15 minut. Z ustreznimi gumbi lahko nastavite tudi druge programe.

Nasvet: Če priprava zahteva predhodno segrevanje cvrtnika na vroč zrak, upoštevajte opis v poglavju **»Predhodno segrevanje«**.
Naprava ima funkcijo odmrzovanja. Če je treba živilo odmrzniti, upoštevajte opis v poglavju **»Odmrzovanje«**.

4 Izberite program in pritisnite gumb za vklop/izklop/začetek/premor (2) . Odvisno od nastavitve začne naprava delovati z nastavljenim programom ali standardnim programom (DIY).

Nasvet: Po izbiri programa lahko temperaturo nastavite ločeno. Pritisnite najprej gumb (4) za preklop med vnosom temperature in vnosom časa in nato izvedite želene nastavitve za temperaturo in čas z gumboma (6) »-« in (5) »+«.

Previdno: Med delovanjem in nekaj časa potem se ne dotikajte posode za cvrtje, ker se zelo segreje. Posodo za cvrtje primite izključno za ročaj.

5 Čas priprave lahko prekinete, če želite na primer pretresti živila ali dodati dodatne sestavine, s tem da izvlečete posodo za cvrtje. Prikaz časa priprave se ustavi in namesto tega se prikaže napis »Hold«. Ventilator se vrti še 20 sekund po tem, ko ste izvlekli posodo za cvrtje. Prikaz časa priprave se spet prikazuje, takoj ko ponovno vstavite posodo za cvrtje.

Delovanje lahko prekinete tudi z gumbom za vklop/izklop/začetek/premor (2) , nato izvlecite posodo za cvrtje, jo pretresite in ponovno vstavite v cvrtnik na vroč zrak. Ponovno pritisnite gumb za vkop/izklop/začetek/premor (2) , da bo naprava delovala naprej.

Nasvet: Stopnjo ocvrtosti oz. pečenosti živil lahko preverite skozi okence.

6 Funkcija opomnika vas po polovici časa priprave opomni, da je treba pretresti posodo za cvrtje. Oglasil se bo 5-kratni zvočni signal, na zaslonu pa bo utripal prikaz opomnika (10). Prikaz opomnika ugasne, takoj ko obrnete ali pretresete živilo, ki ga pripravljate.

Nasvet: Funkcija opomnika ni na voljo za vse programe. Več informacij o tem najdete v poglavju »Nastavitve«.

7 Če je čas priprave potekel, se oglasi zvočni signal in na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop). Ventilator se vrti še 20 sekund. Takoj ko se ventilator izklopi, lahko cvrtnik na vroč zrak znova nastavite in ga ponovno uporabite za cvrtje oz. pečenje.

Nasvet: Če sestavine še niso povsem gotove, posodo za cvrtje enostavno potisnite nazaj v napravo in nastavite dodatne minute.

Če želite prekiniti program, ki se trenutno izvaja, držite gumb za vklop/izklop/začetek/premor (2) 3 sekunde pritisnjen. Na zaslonu se prikaže napis »OFF« (izklop) in ventilator deluje še približno 20 sekund.

8 Če želite vzeti sestavine ven, potegnite posodo za cvrtje iz naprave in jo postavite na površino, ki je obstojna na vročino. Za jemanje jedi iz posode za cvrtje uporabite kuhinjske klešče.

Previdno: Ne izpraznite posode za cvrtje, če je rešetka še vedno v njej. V nasprotnem primeru lahko odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode za cvrtje, kaplja na sestavine.

Previdno: Posoda za cvrtje in živila so vroča. Odvisno od sestavine lahko iz posode za cvrtje izstopa para.

Funkcije

Predhodno segrevanje

1 Pritisnite gumb za vkop/izklop/začetek/premor, da boste aktivirali upravljalno polje.

2 Izberite želeni program (npr. ribe, kolači itd.) in pritisnite gumb » « ter nato tudi gumb » «. Naprava se bo zdaj začela segrevati. Če niste izbrali nobenega programa, je prednastavljena temperatura za predhodno segrevanje 200 ℃. Na zaslonu se prikaže napis »PrE«. Takoj ko naprava doseže temperaturo 200 °C, je predhodno segrevanje zaključeno. Oglasi se 5-kratni zvočni signal in na zaslonu se prikaže »Add«.

3 Izvlecite posodo za cvrtje in dajte vanjo sestavine. Ponovno potisnite posodo za cvrtje v cvrtnik in izberite program. Če ne izberete nobenega programa, bo naprava delovala s standardnimi nastavitvami programa »DIY« (čas priprave: 15 minut/temperatura: 200 °C).

Nasvet: Izberite program, preden začnete s segrevanjem. Primer: Pritisnite gumb za program za ribe in nato gumb za predhodno segrevanje. Ko je predhodno segrevanje zaključeno, dajte ribo v posodo za cvrtje in potisnite posodo za cvrtje v cvrtnik na vroč zrak. Naprava začne zdaj delovati neposredno v programu za ribe. Čas priprave programa za ribe:
21 minut/temperatura: 200 °C. Čas priprave in temperaturo posameznih programov lahko najdete v tabeli na naslednji strani.

Opozorilo: Če izvlečete posodo za cvrtje in jo ponovno vstavite, se naprava nahaja v načinu delovanja. Če se po predhodnem segrevanju 20 minut ne izvede nobeno dejanje oz. nastavitev in tudi če izvlečete posodo za cvrtje in je več minut ne vstavite ponovno nazaj, naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

Odmrzovanje

1 Dajte sestavine v cvrtnik na vroč zrak in pritisnite gumb za vkop/izklop/začetek/premor, da boste aktivirali upravljalno polje.

2 Pritisnite gumb za odmrzovanje (16) in zaženite to funkcijo z gumbom za vklop/izklop/začetek/premor.

3 Po polovici časa priprave se oglasi 5-kratni zvočni signal in zaslon pokaže, da je treba sestavine v posodi za cvrtje pretresti.

Nasvet: Standardne nastavitve za temperaturo in čas priprave pri odmrzovanju so 80 °C in 5 minut. Te nastavitve lahko prilagodite z ustreznimi gumbi za nastavitev temperature in časa priprave.

Prednastavitev/časovnik

1 Izberite želeni program.

2 Pritisnite gumb » « (3) in nato »+« in »-«, če želite časovnik za začetek delovanja nastaviti na čas od 1 do 24 ur.

3 Pritisnite gumb za vkop/izklop/začetek/premor, da boste aktivirali časovnik. Preostali čas do avtomatskega začetka delovanja se prikaže na zaslonu.

Nastavitve

Spodnja tabela vam bo v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za vaše sestavine.

Opozorilo: Prosimo, upoštevajte, da služijo te nastavitve zgolj za orientacijo. Ker se sestavine razlikujejo po poreklu, velikosti, obliki in blagovni znamki, vam ne moremo garantirati, katera nastavitev je optimalna za vaše sestavine.
Ker **hitro kroženje vročega zraka** takoj segreje zrak v notranjosti, kratka odstranitev **posode za cvrtje** iz cvrtnika med pripravo jedi skorajda nima vpliva na proces priprave.

Nasveti:

- Manjše sestavine na splošno potrebujejo manj časa za cvrtje kot večje.
- Večje količine sestavin potrebujejo samo nekaj malega več časa za cvrtje. Manjše količine sestavin potrebujejo samo nekaj malega manj časa za cvrtje.
- Če po polovici časa priprave manjše sestavine pretresete, poskrbi to za optimalen rezultat in lahko prepreči, da se sestavine neenakomerno ocvrejo.
- Sveži krompir postane hrustljav, če ga nekajkrat obrnete v malo olja (oz. premažete z oljem). Sestavine začnite cvreti v cvrtniku na vroč zrak nekaj minut po tem, ko ste dodali olje.
- V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte mastnih jedi, kot so klobasice.
- Prigrizke, ki jih pripravljate v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku.
- Za zadovoljiv rezultat uporabite največ 500 g krompirčka.
- Uporabljajte že pripravljeno testo za polnjene prigrizke. Kupljeno testo rabi manj časa za pripravo kot doma narejeno testo.

- V cvrtnik na vroč zrak ne polagajte pekačev, če želite pripraviti kolače, pite, občutljive ali polnjene sestavine.
- Cvrtnik na vroč zrak lahko poleg tega uporabljate za ponovno pogrevanje sestavin. Če želite sestavine pogreti, nastavite temperaturo na 150 °C za največ 10 minut.

Sestavine:	**Min.–maks. količina (g)**	**Trajanje (min)**	**Temperatura (°C)**	**Dodatne informacije**
DIY		15	200	/
Ocvrti krompirček (zamrznjen)	1000	21	200	Funkcija opomnika
Ribe	1000	21	200	Funkcija opomnika
Kozice	1000	15	180	Funkcija opomnika
Žar	1000	18	200	Funkcija opomnika
Pica	25 cm	11	170	/
Zrezek	500	10	200	Funkcija opomnika
Piščančje perutničke	1000	25	180	Funkcija opomnika
Kolač	300	12	160	/
Zelenjava	500	17	160	Funkcija opomnika
Slanina	700	11	200	Funkcija opomnika
Odmrzovanje	1000	5	80	Funkcija opomnika

Opozorilo: Pripravo podaljšajte za 3 minute, če je naprava mrzla.

Čiščenje

Po vsaki uporabi očistite napravo.

Previdno: Za čiščenje posode za cvrtje in rešetke s premazom ne uporabljajte kuhinjskih pripomočkov iz kovine ali abrazivnih čistilnih materialov, ker se lahko v nasprotnem primeru poškoduje premaz proti prijemanju.

1. Po uporabi izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

   Opozorilo: Cvrtnik na vroč zrak se hitreje ohladi, če odstranite posodo za cvrtje.

2. Ohišje obrišite z vlažno krpo.
3. Posodo za cvrtje in rešetko očistite z vročo vodo, nekaj detergenta in mehko gobico.

   Za odstranitev ostale umazanije lahko uporabite sredstvo za razmaščevanje.

   Nasvet: Če umazanije na rešetki ali na dnu posode za cvrtje ne morete odstraniti, napolnite posodo za cvrtje z vročo vodo in nekaj detergenta. Dajte rešetko v posodo za cvrtje in pustite delovati približno 10 minut.
4. Notranjost cvrtnika čistite z vročo vodo in mehko gobico.
5. Grelni element očistite s krtačo, da odstranite ostanke živil.

Shranjevanje

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
2. Preverite, ali so vsi deli čisti in suhi.

Odpravljanje težav

Težava	Mogoč vzrok	Odpravljanje
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Naprava ni priklopljena.	Vtič priključite v ozemljeno stensko vtičnico.
	Regulator časa ni nastavljen.	Obrnite regulator časa na želeni čas priprave, da boste napravo vklopili.
Sestavine po preteku časa niso gotove.	V posodi za cvrtje je prevelika količina sestavin.	V posodo za cvrtje dajte manj sestavin. Manjše porcije se cvrejo bolj enakomerno.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Zasukajte regulator časa na potrebno temperaturo (glejte oddelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
	Čas priprave je prekratek.	Zasukajte regulator časa na potreben čas priprave (glejte oddelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).

Sestavine so neenakomerno ocvrte.	Določene vrste sestavin je treba po polovici časa priprave pretresti.	Sestavine, ki ležijo ena preko druge (npr. ocvrti krompirček), je treba po polovici časa priprave pretresti (glejte oddelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
Ocvrti prigrizki po preteku časa priprave niso hrustljavi.	Uporabili ste prigrizke, ki so namenjeni cvrtju v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke, ki se lahko uporabljajo v pečici, in jih za hrustljav rezultat premažite z nekaj olja.
Posode za cvrtje ni mogoče pravilno potisniti v napravo.	V košari za cvrtje je prevelika količina sestavin.	Posodo za cvrtje napolnite le do indikatorja maksimalne količine MAX.
	Rešetka ni pravilno vstavljena v posodo za cvrtje.	Potisnite rešetko v posodo za cvrtje do konca, tj. kolikor je mogoče.
Iz naprave uhaja bel dim.	Pripravljate mastne jedi.	Če v cvrtniku na vroč zrak pripravljate mastne sestavine, v posodo za cvrtje kaplja večja količina olja. Olje bo povzročilo bel dim in posoda za cvrtje se bo segrela bolj kot sicer. To ne vpliva niti na napravo niti na rezultat cvrtja.
	V posodi za cvrtje je ostala maščoba od zadnje uporabe.	Bel dim nastane zaradi segrevanja vroče maščobe v posodi za cvrtje. Pazite, da posodo za cvrtje po vsaki uporabi očistite.
Svež ocvrti krompirček je neenakomerno ocvrt.	Uporabili ste napačno sorto krompirja.	Uporabite svež krompir trde sorte.
	Krompirčka niste zadostno sprali, preden ste ga dali v posodo za cvrtje.	Dobro sperite krompirček, da boste odstranili škrob.
Svež ocvrti krompirček po preteku časa priprave ni hrustljav.	Hrustljavost ocvrtega krompirčka je odvisna od tega, koliko vode in olja je v ocvrtem krompirčku.	Preden dodate olje, dobro posušite krompirček.
		Če ga želite hrustljavo zapeči, razrežite krompirček na tanjše trakove.
		Za hrustljav rezultat dodajte malo olja.

Okolje

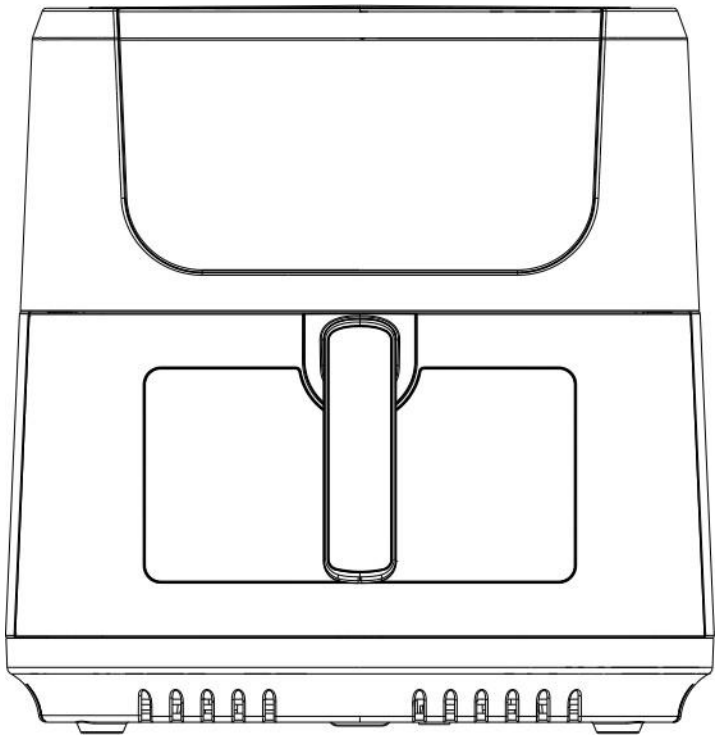
Naprave ob koncu njene življenjske dobe ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Namesto tega jo odvrzite na uradnih zbirnih mestih za recikliranje. Tako pomagate varovati okolje.

Pravilno odstranjevanje izdelka	
	Tukaj in na napravi prikazan simbol pomeni, da je naprava razvrščena kot električna ali elektronska naprava. Ob koncu svoje življenjske dobe se naprava ne sme odvreči med mešane komunalne odpadke. Evropska smernica o odpadni električni in elektronski opremi (2012/19/EU) je bila objavljena zato, da se izdelki na najučinkovitejši način ponovno uporabijo in reciklirajo. Tako se pravilno ravna z nevarnimi snovmi, zmanjša vpliv na okolje in preprečuje nastanek deponij. Za informacije o pravilnem odlaganju električnih in elektronskih naprav med odpadke se obrnite na lokalne službe.

INSIDO

HU // Használati útmutató

Forrólevegős sütő



Modell: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Straße 59,
DE-97084 Würzburg, Németország
www.moemax.com
info@moemax.at

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT!

A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható:
– üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhákban;
– mezőgazdasági üzemekben;
– szállodákban, pihenőhelyeken és egyéb szálláshelyeken (vendégek vagy lakók általi használatra);
– panziókban.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

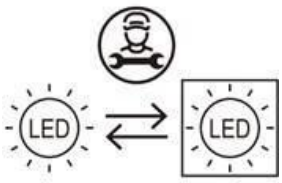
Elektromos gépek használata közben tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat, az alábbiakat is beleértve:

1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót.
4. VIGYÁZAT: Ez az elektromos készülék fűtési funkcióval rendelkezik. Ezért a sütőfelületeken kívül más felületek is nagyon forróak lehetnek. Mivel a hőfokot mindenki máshogy érzékeli, ezt a készüléket ÓVATOSAN kell használni. A készüléket kizárólag az erre tervezett fogantyúknál és markolatoknál szabad megfogni. Mindig védje magát a hőtől, például kesztyűvel vagy hasonlóval. Más felületeket és a hozzájuk tartozó fogantyúkat megfelelően le kell hűteni, mielőtt megfogná őket.
5. Használat után, illetve tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt alkatrészeket rögzít vagy eltávolít.
6. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártóval, értékesítő partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki a veszélyek elkerülése érdekében.
7. Nem a gyártó által ajánlott tartozékok használata sérülésekhez vezethet.
8. Ne használja a készüléket a szabadban.
9. A hálózati kábel ne lógjon le asztal vagy munkalap pereméről, és ne helyezze forró felületekre.
10. Ne helyezze a készüléket gáz- vagy villanytűzhelyre, sütőbe vagy ezek közelébe.
11. A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékkel rendkívül óvatosan bánjon.
12. A hálózati csatlakozót a készülékhez kell csatlakoztatni, mielőtt a konnektorba dugja. Először kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
13. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja.
14. A készüléket 8 év feletti gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatáról és a használat veszélyeiről. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és közben felügyelnek rájuk.
15. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
16. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

BEVEZETÉS

Ez az új típusú forrólevegős sütő lehetővé teszi kedvenc ételeinek egyszerű és egészséges módon történő elkészítését. A gyors forrólevegős keringés és a felső grill segítségével a legkülönbözőbb fogások is elkészíthetők. A forrólevegős sütő a légkeveréses melegítés által biztosítja, hogy a legtöbb étel olaj nélkül is elkészíthető legyen.

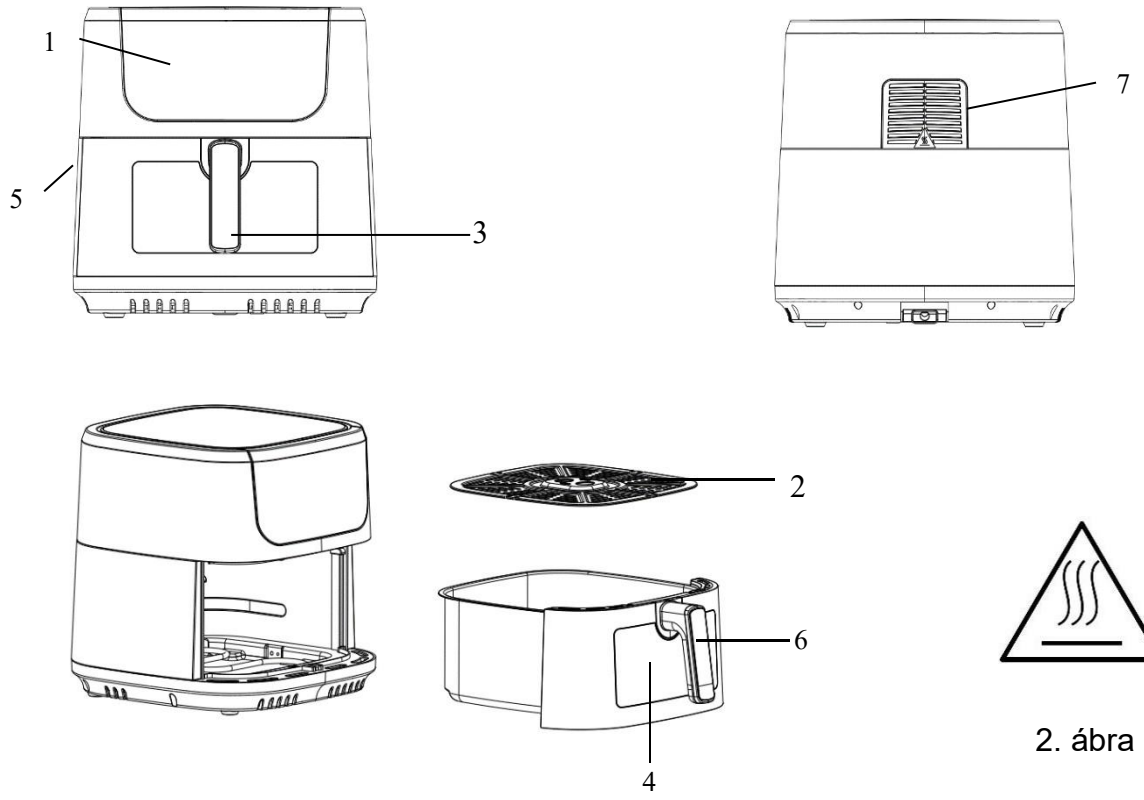
MŰSZAKI ADATOK:



Névleges teljesítmény: 220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 2200 W
Kikapcsolt állapotban: ≤ 0,5 W
Kapacitás a rácsos betéttel: 8 l
Beállítható hőmérséklet: 80–200 °C
Beállítható elkészítési idő: 0-60 perc hangjelzéssel
Hálózati kábel hossza: 80 cm
LED kijelző: 21 db 80 mW LED izzó, 2,5–3,1 V egyenáram
Belső világítás: 1 db G9 izzó, 220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 25 W. A fényforrást a felhasználó nem cserélheti ki.

Leírás

1. Kezelőfelület // 2. Rácsos betét // 3. Fogantyú // 4. Betekintő ablak // 5. Készülékház // 6. Sütőtartály // 7. Légkimenet // 8. Forró felületekre vonatkozó figyelmeztetés (2. ábra).



2. ábra

FONTOS

VESZÉLY

- A készüléket 8 év feletti gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatáról és a használat veszélyeiről. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és ha közben felügyelnek rájuk.
- Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
- A készülékház fűtőszálakat és elektromos alkatrészeket tartalmaz. Soha ne merítse vízbe, és soha ne öblítse el folyó víz alatt.
- Kerülje a víz vagy egyéb folyadékok készülékbe szivárgását, hogy elkerülje az áramütést.
- A hozzávalókat mindig úgy tegye a sütőtartályba, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a légbe- és légkimenetet.
- Ne töltsön a sütőtartályba olajat. Tűzveszély!
- A készülék működése közben ne érintse meg annak belsejét.

Használat közben a termék részei felforrósodhatnak.

FIGYELMEZTETÉSEK

- Ellenőrizze, hogy a készüléken található volt jelölés megegyezik-e a használni kívánt hálózat feszültségével.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó vagy bármely más része megsérült.
- A sérült kábel javítását, ill. cseréjét kizárólag képzett szakemberrel végeztesse.
- Tartsa távol a készüléket forró felületektől.
- Nedves kézzel ne dugja be a hálózati csatlakozót és ne használja a kezelőfelületet.
- Ne tegye a készüléket közvetlenül falfelületre vagy más készülékekre. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
  Ne tegyen semmit a készülékre.
- Ne használja a készüléket a használati útmutatóban leírtaktól eltérő célokra.
- Ne hagyja a készüléket működése közben őrizetlenül.
- Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és légkimenettől.
  Legyen ugyanolyan óvatos, amikor a sütőtartályt kiveszi, mert ekkor szintén forró gőz távozik.
- Az összes hozzáférhető felület felforrósodhat működés közben (2. ábra).
- Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, ha azt észleli, hogy sötét füst szivárog a készülékből. Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a sütőtartályt kivenné a készülékből.

- Ez a készülék megfelel az LFGB (élelmiszerekről és állateledelekről szóló német törvénykönyv) követelményeinek.

- Ezt a készüléket csak beltérben szabad használni.

- Sérülés- és tűzveszély áll fenn! A készülék egyes felületei működés közben és a kikapcsolás után még egy ideig forróak lehetnek. Ezt tartsa szem előtt a készülék használatakor! Működés közben és a fedő kinyitásakor forró gőz távozhat.

FIGYELEM

- Győződjön meg arról, hogy a készülék vízszintes, sík és stabil felületen áll.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. Dolgozók számára fenntartott konyhák, mezőgazdasági üzemek, pihenőhelyek vagy más nem lakóépületek számára valószínűleg nem megfelelő. Szintén nem alkalmas vendégek számára hotelekben, pihenőhelyeken, panziókban és más lakóépületekben való használatra.
- Ha a készüléket nem rendeltetésszerűen, kereskedelmi vagy félkereskedelmi célokra, vagy nem a használati útmutatónak megfelelően használja, a garancia érvényét veszti, és fenntartjuk a jogot, hogy ne vállaljunk felelősséget az okozott károkért.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha nem használja.
- A készülék kihűléséhez 30 perc szükséges, ezt követően biztonsággal megfogható vagy tisztítható.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden matricát és címkét a készülékről.
3. Forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a sütőtartályt és a rácsos betétet.
4. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és külsejét.

Vigyázat! Ez egy forrólevegős sütő, ami olaj nélkül, csak forró levegővel süt. Ne töltsön olajat vagy sütőzsírt a sütőtartályba.

Vigyázat! A forrólevegős sütő első használata során előfordulhat, hogy enyhe füst keletkezik. Ez sok hevülő készüléknél előfordul. Ez nem csökkenti a készülék biztonságát.

HASZNÁLAT ELŐTT

1. Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes és sík felületre.

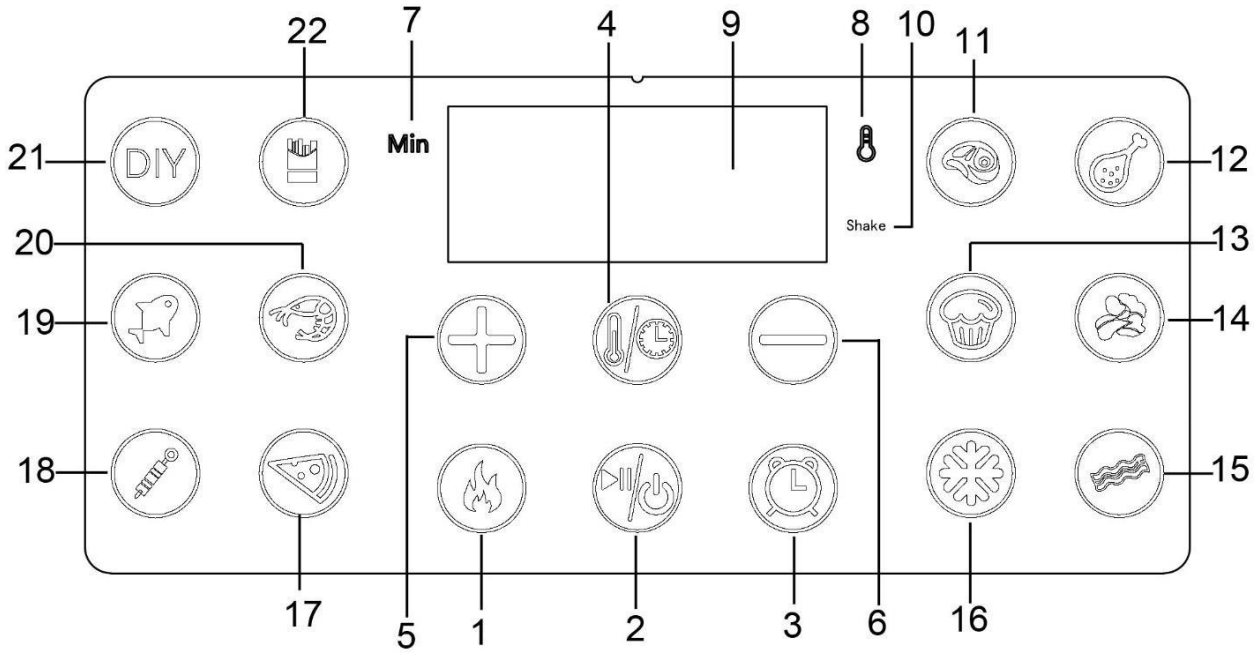
Vigyázat! Ne helyezze a készüléket olyan felületre, ami nem hőálló.

2. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba.

Vigyázat! Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a sütőtartályba.

Vigyázat! Ne takarja le a készüléket, különben megszakad a légáramlás, és a sütés eredménye romlik.

A KEZELŐFELÜLET LEÍRÁSA



1. Előmelegítés gomb
2. Be-/kikapcsoló / indító / szünet gomb
3. Előbeállítás / időzítő gomb
4. Gomb a hőmérséklet- és az időbeállítás közötti váltáshoz
5. Gomb a hőmérséklet/idő növeléséhez
6. Gomb a hőmérséklet/idő csökkentéséhez
7. Időkijelző
8. Hőmérséklet-kijelző
9. Kijelző
10. Emlékeztető jelzés rázáshoz
11. Gomb a steak elkészítéséhez
12. Gomb a csirke elkészítéséhez
13. Gomb sütemény készítéséhez
14. Gomb a zöldség elkészítéséhez
15. Gomb a szalonna elkészítéséhez
16. Kiolvasztás gomb
17. Gomb a pizza elkészítéséhez
18. Grill program
19. Gomb a hal elkészítéséhez
20. Gomb a garnéla elkészítéséhez
21. Standard program (DIY)
22. Gomb a sült krumpli elkészítéséhez

Tipp: Az egyes programok hőmérsékletére és elkészítési idejére vonatkozó alapbeállítások a „Beállítások” részben találhatók.
Az előmelegítéssel, kiolvasztással és az előre beállított/időzítő funkciókkal kapcsolatos további információk a „**Funkciók**” részben találhatók.

A készülék használata

Az olajmentes forrólevegős sütővel többféle étel elkészíthető.

1 Készítse elő az ételeket, helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba, és tegye rá az ételeket.

Vigyázat! Soha ne használja a sütőtartályt a rácsos betét nélkül.

2 Mihelyt a sütőtartályt megfelelően behelyezte a forrólevegős sütőbe, és a hálózati csatlakozót földelt konnektorba csatlakoztatta, a be-/kikapcsoló / indító / szünet gomb (2) kigyullad.

3 Nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) , a kezelőpanel kigyullad, a készülék alapértelmezett programra (DIY), alapértelmezett hőmérsékletre (200 °C) és alapértelmezett főzési időre (15 perc) van beállítva. A megfelelő gombokkal más programok is beállíthatók.

Tipp: Ha az elkészítéshez elő kell melegíteni a forrólevegős sütőt, olvassa el az „Előmelegítés” részben található leírást.

A készülék kiolvasztás funkcióval rendelkezik. Ha az ételt ki kell olvasztani, olvassa el a „Kiolvasztás” részben található leírást.

4 Válasszon ki egy programot, és nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) . A beállításoktól függően a készülék elindítja a beállított vagy az alapértelmezett programot (DIY).

Tipp: A program kiválasztása után a hőmérséklet külön beállítható. Először nyomja meg a (4) gombot, hogy a hőmérséklet és az idő beállítása között válthasson, majd a (6) „-” és (5) „+” gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt.

Vigyázat! Működés közben és közvetlenül utána egy ideig ne érjen a sütőtartályhoz, mert az használat alatt nagyon felhevül. A sütőtartályt kizárólag a markolatnál fogja meg.

5 A főzési időt megszakíthatja, például azért, hogy megrázza az ételt vagy további hozzávalókat adjon hozzá, ha kihúzza a sütőtartályt. A főzési idő kijelzője szünetel, és helyette a „Hold” felirat jelenik meg. A ventilátor a sütőtartály kihúzása után még 20 másodpercig forog. A sütési idő kijelzője újraindul, amint a sütőtartályt visszahelyezi.

A működést a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombbal (2) is megszakíthatja, kihúzhatja a sütőtartályt, megrázhatja, majd visszateheti a forrólevegős sütőbe. A működés folytatásához nyomja meg újra a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) .

Tipp: A főzés állapotát a betekintő ablakon keresztül ellenőrizheti.

6 Az emlékeztető funkció a főzési idő felénél emlékezteti Önt, hogy rázza meg a sütőtartályt. Öt sípoló hang hallatszik, és az emlékeztető jelzés (10) villogni kezd a kijelzőn. Az emlékeztető jelzés kialszik, amint megfordította vagy megrázta az ételt.

Tipp: Az emlékeztető funkció nem minden programnál érhető el. További információkért lásd a „Beállítások” részt.

7 Amikor a sütési idő lejár, sípoló hang hallatszik, és a kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg. A ventilátor 20 másodpercig tovább forog. Amint a ventilátor kikapcsol, a forrólevegős sütő újra beállítható és elindítható.

Tipp: Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőtartályt, majd állítsa be az időzítőt még néhány percre.

A futó program leállításához tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) 3 másodpercig. A kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg, és a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik.

8 Az összetevők kivételéhez húzza ki a sütőtartályt a készülékből, és tegye hőálló felületre. Ételfogóval vegye ki az ételt a sütőtartályból.

Vigyázat! Ne ürítse ki a sütőtartályt, ha a rácsos betét még benne van. Különben a megmaradt olaj, ami a sütőtartály alján összegyűlt, rácsöpöghet az ételre.

Vigyázat! A sütőtartály és a megsült étel forró. Az ételtől függően gőz áramolhat ki a sütőtartályból.

Funkciók

Előmelegítés

1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot a kezelőpanel aktiválásához.

2 Válassza ki a kívánt programot (pl. hal, sütemény stb.), majd nyomja meg a „ ” gombot, majd a „ ” gombot. A készülék melegedni kezd. Ha nem választ programot, az előmelegítés alapértelmezett hőmérséklete 200 °C. A kijelzőn a „PrE” felirat jelenik meg. Amint a készülék eléri a 200 °C-os hőmérsékletet, az előmelegítés befejeződik. 5 hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn az „Add” felirat jelenik meg.

3 Húzza ki a sütőtartályt, és tegye bele az alapanyagokat. Tolja vissza a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe, és válasszon egy programot. Ha nem választ programot, a készülék a „DIY” program alapértelmezett beállításaival fog működni (elkészítési idő: 15 perc / hőmérséklet: 200 °C).

Tipp: Válassza ki a programot, mielőtt elkezdené a melegítést. Példa: Nyomja meg a halkészítés gombot, majd az előmelegítés gombot. Az előmelegítés befejezése után tegye a halat a sütőtartályba, és tolja be a forrólevegős sütőbe. A készülék azonnal elindítja a halkészítés programot. A halak elkészítési ideje:
21 perc / hőmérséklet: 200 °C. Az egyes programok elkészítési idejét és hőmérsékletét a következő oldalon található táblázatban találja.

Megjegyzés: Ha a sütőtartályt kihúzza, majd visszatolja, a készülék működési módba lép. Ha az előmelegítés után 20 percig nem végez semmilyen műveletet vagy beállítást, illetve ha a sütőtartályt kihúzza, és több percig nem tolja vissza, a készülék készenléti módba vált.

Kiolvasztás

1 Helyezze az összetevőket a forrólevegős sütőbe, és nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot a kezelőpanel aktiválásához.

2 Nyomja meg a kiolvasztás gombot (16) , és indítsa el a funkciót a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombbal.

3 A sütési idő felénél 5 hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik, hogy az összetevőket meg kell rázni a sütőtartályban.

Tipp: A kiolvasztás hőmérsékletének és időtartamának alapértelmezett beállításai 80 °C és 5 perc. Ezeket a beállításokat a hőmérséklet és az időtartam beállítására szolgáló gombokkal módosíthatja.

Előbeállítás / időzítő

1 Válassza ki a kívánt programot.

2 Nyomja meg a „ ” (3) gombot, majd a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa az indítás időzítőjét 1–24 óra közötti időtartamra.

3 Nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot az időzítő aktiválásához. A kijelzőn megjelenik az automatikus indításig hátralévő idő.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az ételekhez.

Megjegyzés: Felhívjuk a figyelmét, hogy a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, formája, márkája különböző, ezért nem garantálható az optimális beállítás.
Mivel a gyors forrólevegő-áramlás azonnal felhevíti a készülék belsejét, a sütést nem befolyásolja, ha sütés közben kiveszi a sütőtartályt.

Tippek:

- A kisebb ételek általában rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel hosszabb időre van szükség. Kisebb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel rövidebb időre van szükség.
- Kisebb ételek megrázása az elkészítési idő felénél optimális eredményt biztosít és megakadályozhatja az étel egyenetlen megsülését.
- A ropogósabb hatás érdekében forgassa meg a friss burgonyát némi olajban. Az olaj hozzáadását követően néhány percen belül helyezze az ételt a forrólevegős sütőbe.
- Ne süssön túlságosan zsíros ételeket (pl.: kolbász) a forrólevegős sütőben.
- Azok a rágcsálnivalók, amelyeket sütőben el lehet készíteni, forrólevegős sütőben is elkészíthetőek.
- A ropogós eredmény érdekében 500 g hasábburgonyát használjon.

- Használjon kész tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez. A kész tészta gyorsabban elkészül, mint a saját készítésű tészták.

- Ha süteményt, quiche-t és kényes vagy töltött ételt szeretne készíteni, helyezzen egy sütő- vagy felfújtformát a forrólevegős sütőbe.
- A forrólevegős sütőt használhatja ételek újramelegítésére is. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.

Összetevők	**Min. - max. mennyiség (g)**	**Időtartam (min)**	**Hőmérséklet (°C)**	**Kiegészítő információ**
DIY		15	200	/
Hasábburgonya (fagyasztott)	1000	21	200	Emlékeztető funkció
Hal	1000	21	200	Emlékeztető funkció
Garnéla	1000	15	180	Emlékeztető funkció
Grill	1000	18	200	Emlékeztető funkció
Pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	Emlékeztető funkció
Csirkeszárnyak	1000	25	180	Emlékeztető funkció
Sütemény	300	12	160	/
Zöldség	500	17	160	Emlékeztető funkció
Szalonna	700	11	200	Emlékeztető funkció
Kiolvasztás	1000	5	80	Emlékeztető funkció

Figyelem: Hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel, ha a készülék még hideg.

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Vigyázat! A sütőtartály és a tapadásmentes bevonattal ellátott rácsos betét tisztításához ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló tisztítószereket, különben megsérülhet a bevonat.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyja lehűlni a készüléket.

   Megjegyzés: Vegye ki a sütőtartályt, hogy a forrólevegős sütő gyorsabban lehűljön.

2. Nedves ronggyal törölje le a készülékházat.
3. Tisztítsa meg a sütőtartályt és a rácsos betétet forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.

A maradék szennyeződések eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékokat.

Tipp: Ha a szennyeződés nem jön le a rácsos betétről vagy a sütő aljáról, töltse meg a sütőtartályt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba, és hagyja hatni körülbelül 10 percig.

4. Forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a készülék belsejét.
5. A fűtőszálakról távolítsa el az ételmaradékokat egy tisztítókefe segítségével.

Tárolás

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
2. Győződjön meg arról, hogy a készülék összes része tiszta és száraz.

Zavarelhárítás

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt konnektorba.
	Az időzítő nincs beállítva.	Állítsa be az időzítőt a kívánt elkészítési időre a készülék bekapcsolásához.
Az ételek nem készülnek el az idő lejárta után.	A sütőtartályban túl sok étel van.	Helyezzen kevesebb hozzávalót a tartályba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőfok túl alacsony.	Állítsa be a szükséges hőfokot a hőfok-szabályozóval (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítőt a szükséges elkészítési időre (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
Az ételek egyenetlenül sülnek meg.	Bizonyos fajtájú ételeket a sütési idejük felénél meg kell rázni.	Azokat az ételeket, amik egymáson vannak (pl.: hasábburgonya), a sütési idő felénél meg kell rázni (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
A sült falatkák az elkészítési idő lejárta után nem ropogósak.	Olyan falatkákat használt, amelyeket csak hagyományos olajsütőben szabad sütni.	Használjon sütőben elkészíthető falatkákat, és kenje meg őket némi olajjal a ropogós eredmény érdekében.
A sütőtartályt nem lehet rendesen betolni a készülékbe.	A sütőtartályban túl sok étel van.	Csak a MAX jelzésig töltse meg a sütőtartályt.
	A rácsos betét nincs megfelelően behelyezve a sütőtartályba.	Nyomja be a rácsos betétet a sütőtartályba, amennyire csak lehetséges.

Fehér füst száll fel a készülékből.	Zsíros ételt készít.	Ha zsíros ételt készít a forrólevegős sütőben, nagyobb mennyiségű olaj csöpög a sütőtartályba. Az olaj fehéren füstöl, és a sütőtartály a szokásosnál jobban felmelegszik. Ez nem károsítja a készüléket, illetve nem befolyásolja a sütés eredményét.
	A sütőtartály a legutóbbi használatból származó zsiradékot tartalmaz.	A fehér füst a sütőtartályban lévő zsír felforrósodásával keletkezik. Ügyeljen arra, hogy minden használat után megtisztítsa a sütőtartályt.
A friss hasábburgonya nem egyenletesen sült.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt.	Használjon friss, keményre fövő burgonyát.
	A hasábburgonyát nem öblítette le megfelelően, mielőtt a sütőtartályba tette.	Öblítse le alaposan a hasábburgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A friss hasábburgonya nem ropogós az elkészítési idő után.	Az, hogy mennyire lesz ropogós a hasábburgonya, attól függ, hogy mennyi víz és olaj tapad rá.	Az olaj hozzáadása előtt jól szárítsa meg a hasábburgonyát.
		A ropogós eredményért vágja a burgonyát finomabb hasábokra.
		A ropogós eredményért tegyen a burgonyához egy kevés olajat.

Környezetvédelmi előírások

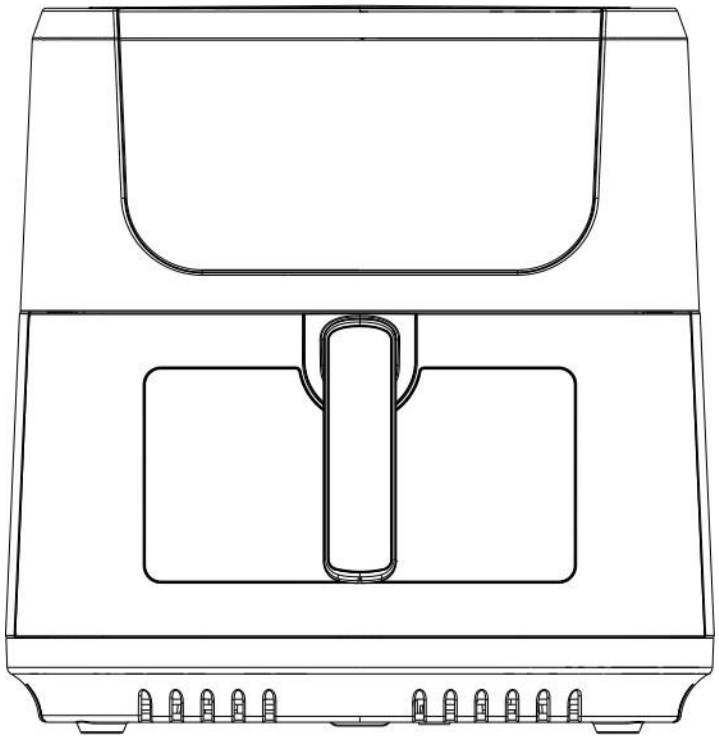
Ne dobja ki a készüléket az élettartama végén a háztartási hulladékba. Ehelyett ártalmatlanítsa egy hivatalos újrahasznosítási gyűjtőhelyen. Így segít megóvni a környezetet.

A készülék szabályszerű ártalmatlanítása	
	Az itt és a terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket az elektromos és elektronikai készülékekhez sorolták. A terméket élettartama végén nem szabad háztartási vagy kereskedelmi hulladékkal együtt kidobni. Az európai irányelv (2012/19/EU), amely az elektromos készülékek és tartozékaik megsemmisítését szabályozza, azt hivatott biztosítani, hogy a készülékek a rendelkezésre álló legjobb újrahasznosítási módszerekkel kerüljenek feldolgozásra. Így a veszélyes anyagokat megfelelően kezelik, a környezetre gyakorolt hatás csökken, és nem keletkeznek új szemétlerakók. További információkért az elektromos és elektronikai készülékek helyes ártalmatlanításáról forduljon a helyi hatóságokhoz.

INSIDO

HR // Uputa za korištenje

Friteza na vrući zrak



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Straße 59,
DE-97084 Würzburg, Germany.
www.moemax.com
info@moemax.at

Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte uputu za korištenje i spremite ju za kasniju uporabu.

SAČUVAJTE UPUTU ZA KORIŠTENJE

Uređaj je namijenjen za uporabu u kućanstvu i sličnim okruženjima, kao što su:
– čajne kuhinje u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima;
– seoska gospodarstva;
– hoteli, moteli i ostali smještaji (koje koriste gosti odnosno stanovnici);
– prenoćišta s polupansionom.

VAŽNE OZNAKE OBAVIJESTI

Pri uporabi električnih uređaja obratite pozornost na osnovne oznake obavijesti, uključujući sljedeće:

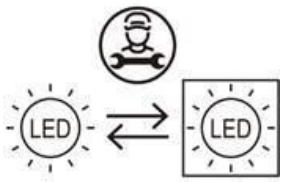
1. Pročitajte sve upute.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine kako biste izbjegli strujni udar.
4. UPOZORENJE: Ovaj uređaj raspolaže funkcijom grijanja. Stoga, osim funkcijskih površina, i druge površine mogu postati jako vruće. Budući da se temperature individualno percipiraju, morate s OPREZOM koristiti ovaj uređaj. Primite uređaj isključivo za drške i površine drški. Za zaštitu od topline koristite kuhinjsku rukavicu ili slično. Sve druge površine, osim predviđenih površina drški, moraju se dovoljno ohladiti prije nego li se iste mogu dodirnuti.
5. Nakon korištenja ili prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice. Prije stavljanja ili uklanjanja dijelova ostavite uređaj da se ohladi.
6. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, distributer ili slično kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasnosti.
7. Korištenje pribora kojeg proizvođač nije preporučio može prouzročiti ozljede.
8. Ne koristite uređaj na otvorenom.
9. Osigurajte da kabel ne visi preko ruba radne površine ili stola te ga ne postavljajte na vruće površine.
10. Ne postavljajte uređaj u blizini plinskih ili električnih štednjaka kao i pećnica.
11. Budite iznimno oprezni pri rukovanju uređajem koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
12. Utikač mora biti spojen s uređajem prije nego što stavite utikač u utičnicu. Prvo isključite uređaj, a zatim izvucite utikač iz utičnice.
13. Koristite uređaj isključivo u predviđenu svrhu.
14. Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobila upute za sigurnu upotrebu uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom.
15. Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
16. Uređaj se ne smije uključivati pomoću vremenske sklopke ili zasebnog daljinskog upravljača.

UVOD

Ova inovativna friteza na vrući zrak omogućuje jednostavnu i zdravu pripremu vaših omiljenih jela. Pomoću ekstremno brze cirkulacije vrućeg zraka i gornjeg roštilja možete pripremati

različita jela. Friteza na vrući zrak odlikuje se kružnim zagrijavanjem, što omogućuje pripremu većine sastojaka bez ulja.

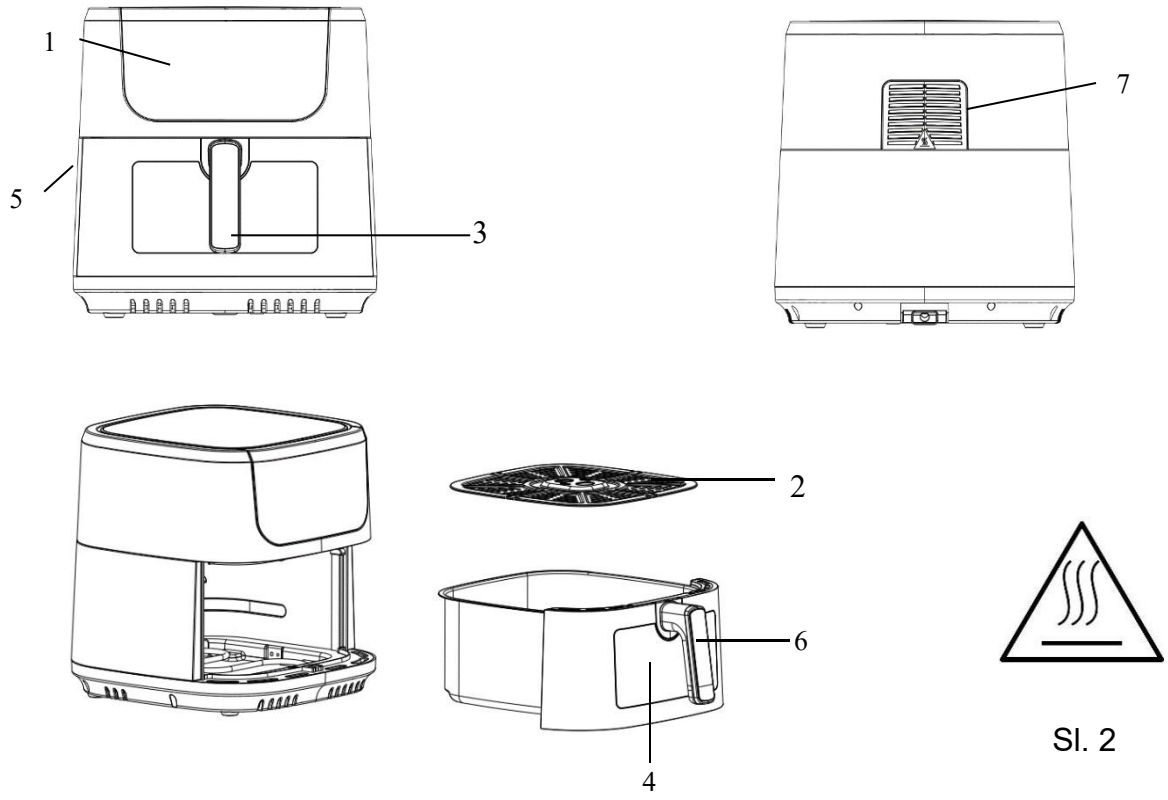
TEHNIČKI PODATCI:



Nazivna snaga: 220 - 240 V izmjenična struja, 50/60 Hz, 2200 W
Ako je isključeno: ≤ 0,5 W
Zapremnina s rešetkom: 8 l
Podesiva temperatura: 80 - 200 °C
Podesivi trajanje fritiranja: Trajanje fritiranja podesivo od 0 do 60 minuta sa zvučnim signalom.
Duljina kabela: 80 cm
LED zaslon: 21 x LED po 80 mW, 2,5 - 3,1 V istosmjerna struja
Unutarnja rasvjeta: 1 x G9, 220 - 240 V izmjenična struja, 50/60 Hz, 25 W. Žarulja nije zamjenjiva od strane korisnika.

Opis

1. Upravljačka ploča // 2. Rešetka // 3. Ručka // 4. Prozorčić 5. Kućište // 6. Posuda za fritiranje // 7. Otvor za izlaz zraka // 8. Upozorenje na vruće površine (sl. 2).



Sl. 2

VAŽNO

OPASNOST

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobila upute za sigurnu upotrebu uređaja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.

- Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Kućište sadrži grijače i električne komponente. Ne uranjajte ga u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.
- Spriječite prodor vode ili drugih tekućina u uređaj kako biste izbjegli strujni udar.
- Uvijek stavljajte sastojke u posudu za fritiranje kako ne bi dospjeli u dodir s grijačima.
- Ne prekrivajte otvor za ulaz i izlaz zraka tijekom rada.
- Ne ulijevajte ulje u posudu za fritiranje: opasnost od požara!
- Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja tijekom rada.

Određeni dijelovi uređaja mogu postići visoku temperaturu tijekom rada.

UPOZORENJA

– Provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
– Nemojte upotrebljavati uređaj ako su strujni kabel, strujni utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- Oštećeni kabel smije popraviti odn. zamijeniti isključivo kvalificirana osoba.
- Držite uređaj dalje od vrućih površina.
- Ne stavljajte utikač u utičnicu i ne koristite upravljačko polje mokrim rukama.
- Ne stavljajte uređaj izravno na zid ili druge uređaje. Osigurajte minimalan razmak od 10 cm sa svih strana.
  Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj.
- Koristite uređaj isključivo u svrhe koje opisane u ovoj uputi za korištenje.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Tijekom rada friteze na vrući zrak izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za izlaz zraka.
  Budite oprezni i pri vađenju posude za fritiranje, budući da izlazi vruća para.
- Dostupne površine mogu postati jako vruće tijekom rada (sl. 2).
- Ako primijetite da iz uređaja izlazi crni dim, odmah izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte dok dim ne prestane izlaziti prije nego što posudu za fritiranje izvadite iz uređaja.

- Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve Zakonika o hrani, proizvodima široke potrošnje i hrani za životinje (LFGB).

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za unutarnju uporabu.

- Postoji opasnost od opeklina i požara! Neke površine ovog uređaja mogu biti vruće tijekom rada i određeno vrijeme nakon isključivanja.

Budite oprezni pri dodirivanju uređaja! Tijekom rada i pri otvaranju poklopca može izaći vruća para.

OPREZ

- Osigurajte da uređaj stoji na vodoravnoj, ravnoj i stabilnoj površini
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za korištenje u kućanstvu. Uređaj eventualno nije pogodan za korištenje u okruženjima kao što su čajne kuhinje u poduzećima, poljoprivredna gospodarstva, odmorišta ili ostali nestambeni objekti. Isto tako, nije namijenjen za korištenje od strane gostiju u hotelima, odmarališta, polupansionima s doručkom i drugim stambenim objektima.
- Ako se uređaj koristi nenamjenski, u komercijalne ili polukomercijalne svrhe ili suprotno uputi za korištenje, jamstvo prestaje važiti i zadržavamo pravo ne preuzeti nikakvu odgovornost za nastalu štetu.
- Izvucite utikač iz utičnice, ako se proizvod ne koristi.
- Prije dodirivanja ili čišćenja ostavite uređaj da se ohladi cca 30 minuta.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve naljepnice i etikete s uređaja.
3. Temeljito očistite posudu za fritiranje i rešetku vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i mekom spužvom.
4. Obrišite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpom.

Oprez: Ovo je friteza na vrući zrak koja zagrijava bez ulja, samo s vrućim zrakom. Ne stavljajte ulje ili mast u posudu za fritiranje.

Oprez: Pri prvom zagrijavanju friteze na vrući zrak može doći do blage pojave dima ili mirisa. To je uobičajena pojava kod uređaja koji se zagrijavaju. To ne utječe na sigurnost vašeg uređaja.

PRIJE KORIŠTENJA

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i vodoravnu površinu.

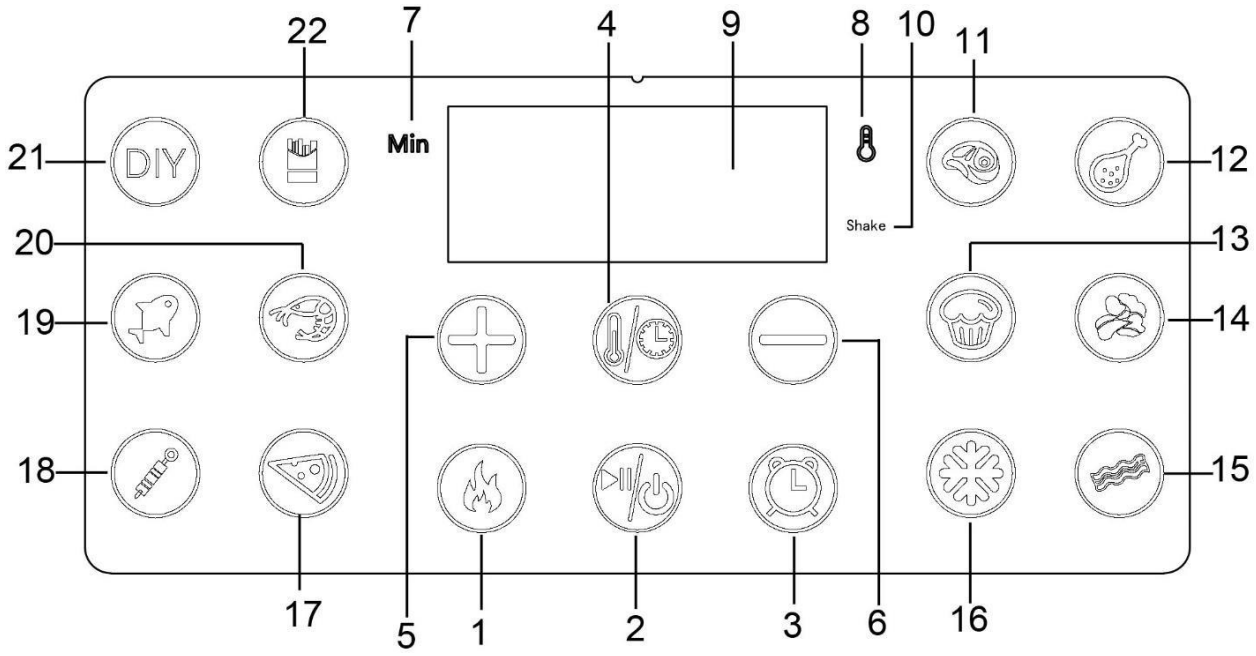
Oprez: Ne postavljajte uređaj na površinu koja nije otporna na toplinu.

2. Umetnite rešetku u posudu za fritiranje.

Oprez: Ne ulijevajte ulje ni druge tekućine u posudu za fritiranje.

Oprez: Ne prekrivajte uređaj jer se u protivnom prekida struja zraka, što negativno utječe na rezultat fritiranja.

OPIS UPRAVLJAČKOG POLJA



1. Tipka za predgrijavanje
2. Tipka za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje
3. Tipka za preferencije/timer
4. Tipka za prelazak između podešavanja temperature i vremena
5. Tipka za povećanje temperature / vremena
6. Tipka za smanjenje temperature / vremena
7. Prikaz vremena
8. Prikaz temperature
9. Zaslon
10. Podsjetnik za protresanje
11. Tipka za program „odrezak“
12. Tipka za program „piletina“
13. Tipka za program „kolač“
14. Tipka za program „povrće“
15. Tipka za program „slanina“
16. Tipka za odmrzavanje
17. Tipka za program „pizza“
18. Tipka za program „roštilj“
19. Tipka za program „riba“
20. Tipka za program „kozice“
21. Tipka za standardni program (DIY)
22. Tipka za program „pomfrit“.

Savjet: Standardne postavke temperature i trajanja pripreme za pojedini program vidljive su u odjeljku „**Postavke**“.
Dodatne informacije o funkcijama predgrijavanja, odmrzavanja i preferencija/timera možete pronaći u odjeljku „**Funkcije**“.

Korištenje uređaja

S ovom fritezom na vrući zrak možete fritirati brojne sastojke bez upotrebe ulja.

1 Pripremite hranu, umetnite rešetku u posudu za fritiranje i stavite hranu na rešetku.

Oprez: Nikada ne koristite posudu za fritiranje bez rešetke.

2 Nakon što pravilno umetnete posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak i stavite utikač u uzemljenu utičnicu zasvijetlit će tipka za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje (2) .

3 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje (2) , zasvijetlit će upravljačko polje, uređaj će biti podešen na standardni program (DIY), standardnu temperaturu od 200 ℃ te standardno trajanje fritiranja od 15 minuta. Pomoću odgovarajućih tipki možete podesiti i ostale programe.

Savjet: Ako priprema zahtijeva prethodno zagrijavanje friteze na vrući zrak, obratite pozornost na opis u odjeljku „**Predgrijavanje**“.

Uređaj raspolaže funkcijom odmrzavanja. Ako hranu treba odmrznuti, obratite pozornost na opis u odjeljku „**Odmrzavanje**“.

4 Odaberite program i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje (2) . Ovisno o postavci, uređaj pokreće podešeni program ili standardni program (DIY).

Savjet: Nakon odabira programa temperaturu možete zasebno podesiti. Prvo pritisnite tipku (4) kako biste prešli između unosa temperature i vremena, a zatim podesite željenu temperaturu i vrijeme pomoću tipki (6) „-“ i (5) „+“.

Oprez: Ne dodirujte posudu za fritiranje tijekom rada i određeno vrijeme nakon rada jer se ona jako zagrijava. Držite posudu za fritiranje isključivo za dršku.

5 Trajanje pripreme možete prekinuti, primjerice kako biste protresli hranu ili dodali dodatne sastojke, tako što ćete izvući posudu za fritiranje. Prikaz trajanja pripreme se zaustavlja, a umjesto toga se prikazuje i "Hold". Ventilator nastavlja s radom 20 sekundi nakon što izvučete posudu za fritiranje. Prikaz trajanja pripreme se nastavlja nakon što ponovno umetnete posudu za fritiranje.

Možete prekinuti rad i pomoću tipke za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje (2) , izvući posudu za prženje, protresti ju i ponovno umetnuti u fritezu na vrući zrak.

Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje (2) kako biste nastavili s radom.

Savjet: Stupanj fritiranja hrane možete provjeriti kroz prozorčić.

6 Funkcija podsjetnika podsjetit će vas da protresete košaru za fritiranje nakon polovice trajanja pripreme. Oglašava se petostruki zvučni signal, a na zaslonu treperi podsjetnik (10). Podsjetnik se gasi čim okrenete ili protresete hranu.

Savjet: Funkcija podsjetnika nije dostupna za sve programe. Više informacija o tome možete pronaći u odjeljku „Postavke“.

7 Nakon što istekne trajanje pripreme, oglašava se zvučni signal, a na zaslonu se prikazuje „OFF“. Ventilator nastavlja s radom 20 sekundi. Nakon što se ventilator isključi možete ponovno podesiti i pokrenuti fritezu na vrući zrak.

Savjet: Ako sastojci još nisu fritirani, jednostavno vratite posudu za fritiranje u uređaj i podesite dodatne minute.

Kako biste prekinuli tekući program odaberite program i držite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje (2) 3 sekunde pritisnutom. Na zaslonu se prikazuje „OFF“, a ventilator nastavlja s radom 20 sekundi.

8 Kako biste izvadili sastojke izvucite posudu za fritiranje iz uređaja i postavite ju na površinu otpornu na toplinu. Upotrijebite kuhinjsku hvataljku kako biste izvadili hranu iz posude za fritiranje.

Oprez: <u>Ne ispražnjujte posudu za fritiranje, ako je rešetka još u njoj. U protivnom višak ulja koji se nakupio na dnu posude za fritiranje može kapati na sastojke.</u>

Oprez: <u>Posuda za fritiranje i sastojci su vrući. Ovisno o sastojku, iz posude za fritiranje može izlaziti para.</u>

Funkcije

Predgrijavanje

1 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje kako biste aktivirali upravljačku ploču.

2 Odaberite željeni program (npr. riba, kolač itd.) i pritisnite tipku „ “, a zatim tipku „ “. Sada uređaj počinje s predgrijavanjem. Ako ne odaberete nijedan program, zadana temperatura za predgrijavanje iznosi 200 ℃. Na zaslonu se prikazuje „PrE“. Nakon što uređaj postigne temperaturu od 200 °C predgrijavanje je završeno. Oglašava se petostruki zvučni signal, a na zaslonu se prikazuje „Add“.

3 Izvucite posudu za fritiranje i stavite sastojke u nju. Ponovno umetnite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak i odaberite program. Ako ne odaberete nijedan program, uređaj radi sa standardnim postavkama programa „DIY“ (trajanje pripreme: 15 minuta / temperatura: 200 °C).

Savjet: Prije nego što počnete s predgrijavanjem odaberite program. Primjer: Pritisnite tipku za program „riba“, a zatim tipku za predgrijavanje. Nakon što je predgrijavanje je završeno stavite ribu u posudu za fritiranje i umetnite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak. Sada uređaj izravno pokreće program „riba“. Trajanje pripreme programa „riba“: 21 minuta / temperatura: 200 °C. Trajanje pripreme i potrebnu temperaturu određenog programa možete pronaći u tablici na sljedećoj stranici.

Napomena: Ako izvučete i ponovno umetnete posudu za fritiranje, uređaj prelazi u operativni način rada. Ako nakon predgrijavanja 20 minuta ne izvršite nijednu radnju odn. postavku te izvučete posudu za fritiranje nekoliko minuta i ne umetnete ju ponovno, uređaj prelazi u način rada mirovanja.

Odmrzavanje

1 Stavite sastojke u fritezu na vrući zrak i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje kako biste aktivirali upravljačku ploču.

2 Pritisnite tipku za odmrzavanje (16) i pokrenite funkciju pomoću tipke za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje.

3 Nakon polovice trajanja pripreme oglašava se petostruki zvučni signal, a na zaslonu se prikazuje da treba protresti sastojke u posudi za fritiranje.

Savjet: Standardne postavke temperature i trajanja pripreme pri odmrzavanju iznose 80 °C i 5 minuta. Te postavke možete prilagoditi pomoću odgovarajućih tipki za podešavanje temperature i trajanja pripreme.

Preferencije/timer

1 Odaberite željeni program.

2 Pritisnite tipku „ “ (3), a zatim „+“ i „-“ kako biste podesili početni timer u razdoblju od 1 do 24 sata.

3 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje/pokretanje/zaustavljanje kako biste aktivirali timer. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme do automatskog pokretanja.

Postavke

U tablici u nastavku možete pronaći osnovne postavke za vaše sastojke.

Napomena: Imajte na umu da ove postavke služe samo u svrhu orijentacije. S obzirom da se sastojci razlikuju u podrijetlu, veličini, obliku i brendu, ne možemo jamčiti da je ovdje riječ o optimalnim postavkama za vaše sastojke.

Budući da **brza cirkulacija vrućeg zraka** odmah zagrijava zrak u unutrašnjosti, vađenje **posude za fritiranje** tijekom pripreme gotovo da ne utječe na proces fritiranja.

Savjeti:

- Manji sastojci u odnosu na veće sastojke u pravilu zahtijevaju kraće vrijeme

  pripreme.
- Veće količine sastojaka zahtijevaju samo neznatno dulje vrijeme pripreme. Manje količine sastojaka zahtijevaju samo neznatno kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka nakon pola vremena pripreme jamči optimalan rezultat i sprječava neravnomjerno fritiranje sastojaka.
- Premažite svježi krumpir s malo ulja kako bi bio hrskav. Fritirajte sastojke u fritezi na vrući zrak unutar nekoliko minuta nakon što dodate ulje.
- Ne fritirajte jako masne namirnice (npr. kobasice) u fritezi na vrući zrak.
- U fritezi na vrući zrak možete fritirati i brze zalogaje koji se obično pripremaju u pećnici.
- Kako biste dobili hrskavi pomfrit uzmite količinu od 500 g.
- Koristite gotovo tijesto kako biste brzo i jednostavno pripremili brze zalogaje. Osim toga, gotovo tijesto u odnosu na domaće tijesto zahtijeva kraće vrijeme pripreme.

- Stavite kalup za pečenje ili nabujak u posudu za fritiranje, ako želite pripremiti kolač, slanu pitu, osjetljive sastojke ili punjena jela.
- Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za podgrijavanje pripremljenih namirnica. Za podgrijavanje sastojaka podesite temperaturu od 150 °C na 10 minuta.

Sastojci	**Min. - maks. količina (g)**	**Trajanje (min)**	**Temperatura (°C)**	**Dodatna informacija**
DIY		15	200	/
Pomfrit (smrznuti)	1000	21	200	Funkcija podsjetnika
Riba	1000	21	200	Funkcija podsjetnika
Kozice	1000	15	180	Funkcija podsjetnika
Roštilj	1000	18	200	Funkcija podsjetnika
Pizza	25 cm	11	170	/
Odrezak	500	10	200	Funkcija podsjetnika
Pileća krilca	1000	25	180	Funkcija podsjetnika
Kolač	300	12	160	/
Povrće	500	17	160	Funkcija podsjetnika
Slanina	700	11	200	Funkcija podsjetnika
Odmrzavanje	1000	5	80	Funkcija podsjetnika

Napomena: Produžite trajanje fritiranja za 3 minute, ako je uređaj hladan.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svakog korištenja.

Oprez: Za čišćenje posude za fritiranje i unutrašnjosti uređaja ne koristite metalna kuhinjska pomagala ili abrazivna sredstva za čišćenje, u protivnom može doći do oštećenja neprianjajućeg sloja.

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

   Napomena: Izvadite košaru za fritiranje kako bi se friteza na vrući zrak brže ohladila.

2. Obrišite kućište uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite posudu za fritiranje i rešetku vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i mekom spužvom.

   Preostale mrlje možete ukloniti sredstvom za otapanje masnoće.

   Savjet: Tvrdokorne mrlje na rešetki ili dnu posude za fritiranje možete ukloniti tako što ćete napuniti posudu za fritiranje vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Stavite rešetku u posudu za fritiranje i ostavite da djeluje 10 minuta.
4. Očistite unutarnju stranu uređaja vrućom vodom i mekom spužvom.
5. Očistite grijač pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke sastojaka.

Odlaganje

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Otklanjanje smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje
Friteza na vrući zrak ne funkcionira.	Uređaj nije ukopčan.	Stavite utikač u uzemljenju zidnu utičnicu.
	Regulator vremena nije podešen.	Podesite regulator vremena na željeno trajanje pripreme kako biste uključili uređaj.
Sastojci nisu do kraja pripremljeni po isteku vremena.	U posudi za fritiranje nalazi se prevelika količina sastojaka.	Stavite manje sastojaka u posudu za fritiranje. Manje porcije fritiraju se ravnomjernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu (vidi odjeljak „Postavke” u poglavlju „Korištenje uređaja”).
	Trajanje pripreme je prekratko.	Podesite regulator vremena na potrebno trajanje pripreme (vidi odjeljak „Postavke” u poglavlju „Korištenje uređaja”).

Sastojci nisu ravnomjerno fritirani.	Određene vrste sastojaka moraju se protresti nakon polovice trajanja pripreme.	Sastojci koji leže jedni preko drugih (npr. pomfrit) moraju se protresti nakon polovice trajanja pripreme (vidi odjeljak „Postavke” u poglavlju „Korištenje uređaja”).
Fritirani brzi zalogaji nisu hrskavi po isteku trajanja pripreme.	Upotrijebili ste brze zalogaje koji su namijenjeni za fritiranje samo u konvencionalnoj fritezi.	Upotrijebite brze zalogaje koji se mogu pripremati u pećnici i premažite ih uljem kako biste dobili hrskave brze zalogaje.
Posuda za fritiranje ne može se pravilno umetnuti u uređaj.	U posudi za fritiranje nalazi se prevelika količina sastojaka.	Napunite posudu za fritiranje samo do oznake MAX.
	Rešetka nije pravilno umetnuta u posudu za fritiranje.	Pritisnite rešetku što je više moguće u posudu za fritiranje.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masna jela.	Ako pripremate masne sastojke u fritezi na vrući zrak, veća količina ulja kapa u posudu za fritiranje. Ulje prouzrokuje bijeli dim, a posuda za fritiranje zagrijava se više nego uobičajeno. To ne utječe na uređaj ni na rezultat fritiranja.
	U posudi za fritiranje nalazi se mast od prošle uporabe.	Bijeli dim nastaje pri zagrijavanju vrućeg masti u posudi za fritiranje. Očistite posudu za fritiranje nakon svake korištenja.
Svježi pomfrit nije ravnomjerno fritiran.	Upotrijebili ste pogrešnu sortu krumpira.	Upotrijebite svježi krumpir s čvrstim mesom.
	Pomfrit nije dovoljno ispran prije nego što ste ga stavili u posudu za fritiranje.	Temeljito isperite pomfrit kako biste uklonili škrob.
Svježi pomfrit nije hrskav po isteku trajanja pripreme.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini vode i ulja koja prianja na pomfritu.	Temeljito osušite pomfrit prije nego što dodate ulje.
		Kako biste dobili hrskav pomfrit narežite ga na tanje trake.
		Kako biste dobili hrskav pomfrit dodajte malu količinu ulja.

Okoliš

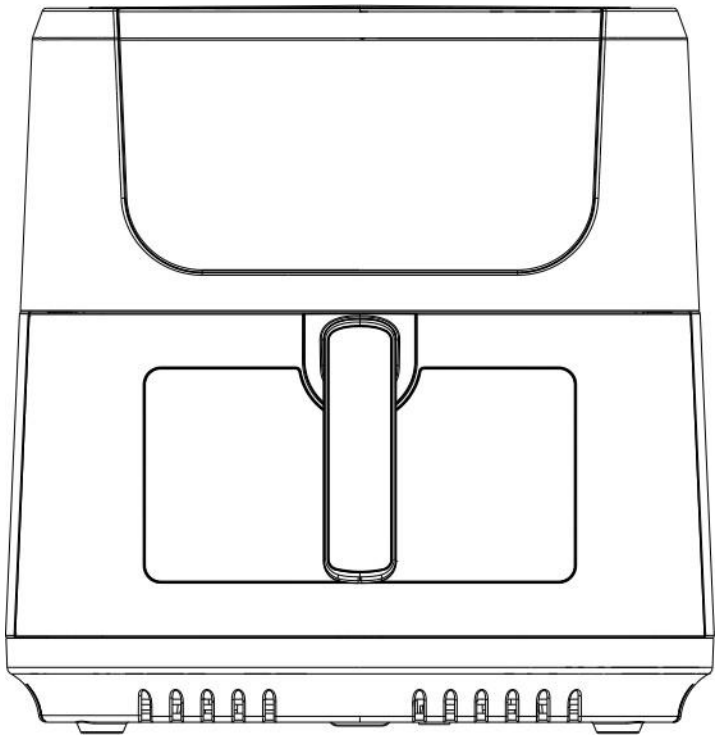
Ne zbrinjavajte uređaj po isteku vijeka trajanja u komunalni otpad. Umjesto toga, zbrinite ga u sabirni centar za sakupljanje EE otpada. Time doprinosite očuvanju okoliša.

Propisno zbrinjavanje uređaja u otpad	
	Ovdje i na uređaju prikazani simbol označava da je riječ o električnom ili elektroničkom uređaju. Isti se nakon vijeka trajanja ne smije zbrinjavati u komunalni ili komercijalni otpad. Direktiva EU-a o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (2012/19/EU) uvedena je kako bi se proizvodi ponovno upotrebljavali primjenom optimalnih dostupnih postupaka oporabe i recikliranja. Na taj se način pravilno zbrinjavaju opasne tvari, minimizira utjecaj na okoliš i sprječava nastajanje odlagališta. Za više informacija o pravilnom zbrinjavanju električne ili elektroničke opreme obratite se lokalnoj upravi.

INSIDO

RO // Instrucțiuni de utilizare

Friteuză cu aer cald



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
DE-97084 Würzburg, Germania
www.moemax.com
info@moemax.at

Citiți integral și cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultarea ulterioară.

PĂSTRAȚI MANUALUL DE UTILIZARE

Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic și în spații precum:
- bucătării rezervate personalului din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
- întreprinderi agricole;
- hoteluri, zone de odihnă și alte locuințe (utilizate de oaspeți sau locatari);
- pensiuni cu mic dejun.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Utilizarea aparatelor electrice presupune respectarea unor instrucțiuni fundamentale de siguranță, în special:

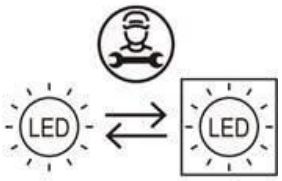
1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului.
3. Pentru a evita pericolul de electrocutare nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau alte lichide.
4. AVERTISMENT: Acest aparat electric dispune de o funcție de încălzire. Prin urmare, alte suprafețe în afară de cele funcționale pot deveni foarte fierbinți. Deoarece temperaturile sunt percepute individual, acest aparat trebuie utilizat cu PRECAUȚIE. Acest aparat trebuie să fie prins numai de mânerele și suprafețele de prindere prevăzute. Protejați-vă întotdeauna de căldură, de exemplu cu o mănușă de bucătărie sau ceva similar. Suprafețele, altele decât suprafețele de prindere prevăzute, vor avea nevoie de suficient timp pentru răcire înainte de a fi atinse.
5. După utilizare sau înainte de curățare scoateți întotdeauna ștecărul aparatului din priză. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a atașa sau îndepărta piese.
6. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, distribuitorul acestuia sau personal calificat în mod similar pentru a evita pericolele.
7. Utilizarea accesoriilor care nu au fost recomandate de către producător poate cauza leziuni corporale.
8. Nu folosiți aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginile meselor și evitați orice contact cu suprafețele fierbinți.
10. Nu așezați aparatul pe sau în apropiere de aragaze pe gaz sau electrice fierbinți respectiv cuptoare fierbinți.
11. Fiți extrem de prudent atunci când manipulați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
12. Ștecărul trebuie să fie conectat la aparat înainte de a-l introduce în priză. Mai întâi opriți dispozitivul și apoi deconectați-l de la priză.
13. Nu folosiți aparatul în alt scop decât acela pentru care a fost conceput.
14. Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârste începând de la 8 ani precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane neexperimentate și neinstruite, numai în cazul în care sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles pericolele care pot apărea ca urmare a utilizării lui. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea care revin utilizatorului nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.

15. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
16. Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului prin intermediul unui temporizator sau a unui sistem separat cu telecomandă.

INTRODUCERE

Această friteuză cu aer cald inovatoare vă permite să vă pregătiți mâncărurile preferate cu ușurință și în mod sănătos. Cu ajutorul circulației extrem de rapide a aerului cald și a unui grătar superior, se poate pregăti o mare varietate de mâncăruri. Friteuza cu aer cald asigură o încălzire uniformă pe toate părțile, permițând prepararea majorității ingredientelor fără a fi nevoie de ulei.

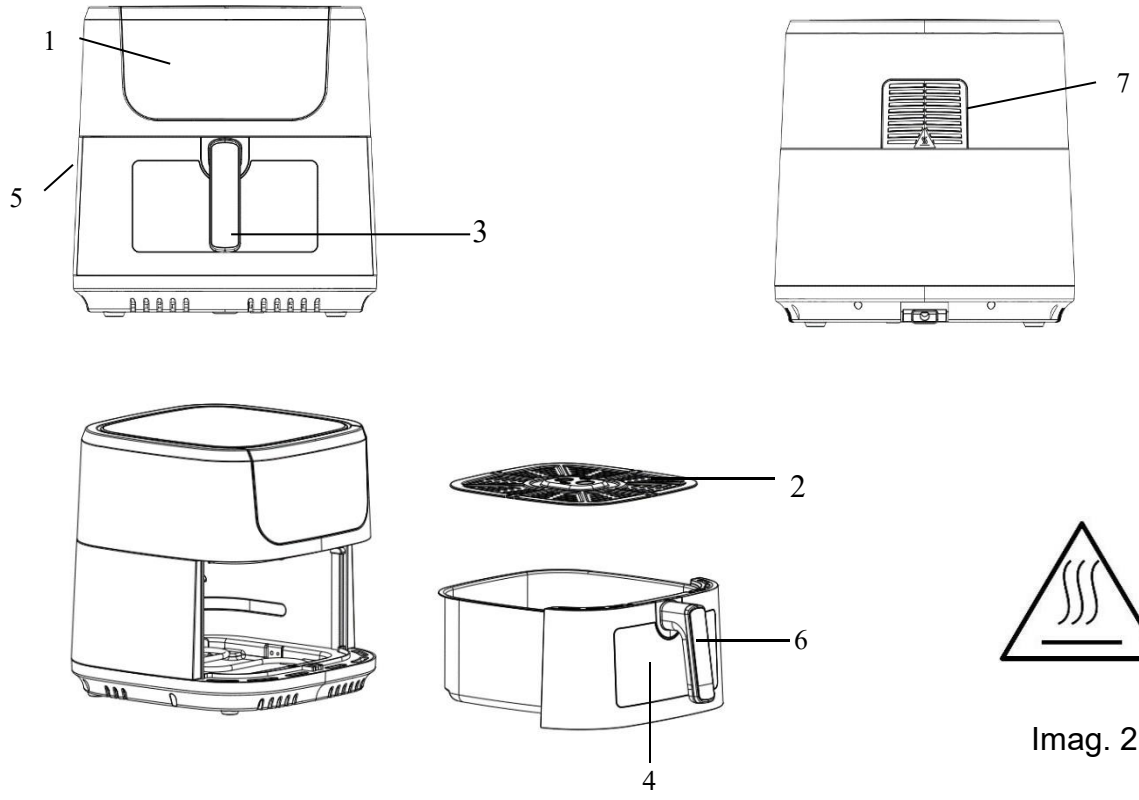
DATE TEHNICE



Putere nominală: 220-240 V curent alternativ, 50-60 Hz, 2200 W
Atunci când este oprit: ≤ 0,5 W
Capacitate atunci când grătarul este introdus: 8 l
Temperatură reglabilă:80-200 °C
Timp de gătire reglabil: timp de preparare reglabil de la 0 la 60 de minute cu semnal sonor.
Lungime cablu: 80 cm
Ecran LED: 21 de leduri a câte 80 mW fiecare, 2,5– 3,1 V curent continuu
Iluminare interioară: LED G9, 220-240 V curent alternativ, 50/60 Hz, 25 W. Becurile nu pot fi înlocuite de către utilizator.

Descriere

1. Panou de comandă // 2. Grătar // 3. Mâner // 4. Fereastră pentru vizualizarea conținutului // 5. Carcasă // 6. Coș de prăjire // 7. Orificiu evacuare aer // 8. Atenție la suprafețele fierbinți (imag. 2).



Imag. 2

IMPORTANT

PERICOL

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârste începând de la 8 ani precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane neexperimentate și neinstruite numai în cazul în care sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles pericolele care pot apărea ca urmare a utilizării lui. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea care revin utilizatorului nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
- Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.
- Carcasa conține componente electrice și elemente de încălzire. Nu scufundați în niciun caz carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă.
- Evitați ca apa sau alte lichide să intre în aparat pentru a preveni electrocutarea.
- Așezați întotdeauna ingredientele în coșul de prăjire astfel încât acestea să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer în timpul funcționării.
- Nu umpleți coșul de prăjire cu ulei: pericol de incendiu!
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

În timpul funcționării, este posibil ca anumite piese ale aparatului să atingă temperaturi foarte ridicate.

AVERTIZĂRI

- Verificați dacă datele referitoare la voltaj indicate pe aparat corespund tensiunii locale de rețea.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare, ștecărul sau alte componente sunt deteriorate.
- Repararea sau înlocuirea unui cablu de rețea deteriorat trebuie efectuată numai de către personal calificat.
- Țineți aparatul departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați ștecărul de rețea și nu utilizați panoul de control cu mâinile ude.
- Nu amplasați aparatul atașat de perete sau de alte dispozitive. Păstrați o distanță minimă de 10 cm pe toate părțile.
  Nu așezați nimic pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- În timpul funcționării se eliberează abur fierbinte din orificiul de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiul de evacuare a aerului.
  Scoateți coșul cu atenție, deoarece există pericolul de opărire cu aburi.
- Toate suprafețele accesibile ale aparatului se pot încinge în timpul utilizării (imag. 2).
- În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când nu mai este vizibil fumul înainte de a scoate coșul din aparat.

- Produsul corespunde Codului german privind produsele alimentare, produsele de consum curent și produsele destinate hranei animalelor (LFGB).

- Aparatul poate fi utilizat numai în interior.

- Există riscul de rănire și de incendiu! Unele suprafețe ale aparatului pot fi încă fierbinți în timpul funcționării și pentru o perioadă de timp după oprire.
Aveți grijă, așadar, atunci când atingeți aparatul! Pot ieși aburi fierbinți în timpul funcționării și atunci când capacul este deschis.

ATENȚIE

- Asigurați-vă că aparatul se află pe o suprafață plană și stabilă.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este posibil să nu fie adecvat pentru utilizarea în medii precum bucătării destinate personalului, întreprinderi agricole, zone de odihnă, sau alte spații nerezidențiale. În mod similar, nu este destinat utilizării de către oaspeți în hoteluri, case de vacanță, pensiuni și alte clădiri rezidențiale.
- În cazul în care aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în scopuri comerciale sau semicomerciale sau nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare, nu acordăm nicio garanție și nu ne asumăm nicio răspundere cu privire la nicio daună cauzată.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat.
- Aparatul trebuie să se răcească timp de cca 30 de minute înainte de a putea fi atins sau curățat în siguranță.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați toate abțibildurile și etichetele de pe aparat.
3. Curățați bine coșul de prăjire și grătarul detașabil cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Atenție: Aceasta este o friteuză cu aer cald care nu necesită ulei pentru gătire. Nu puneți în coșul de prăjire ulei sau grăsimi pentru gătit.

Atenție: Când aparatul este încălzit pentru prima dată, este posibil să emane puțin miros și fum. Acesta este cazul multor aparate cu funcție de încălzire. Acest lucru nu reduce siguranța aparatului dumneavoastră.

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată și plată.

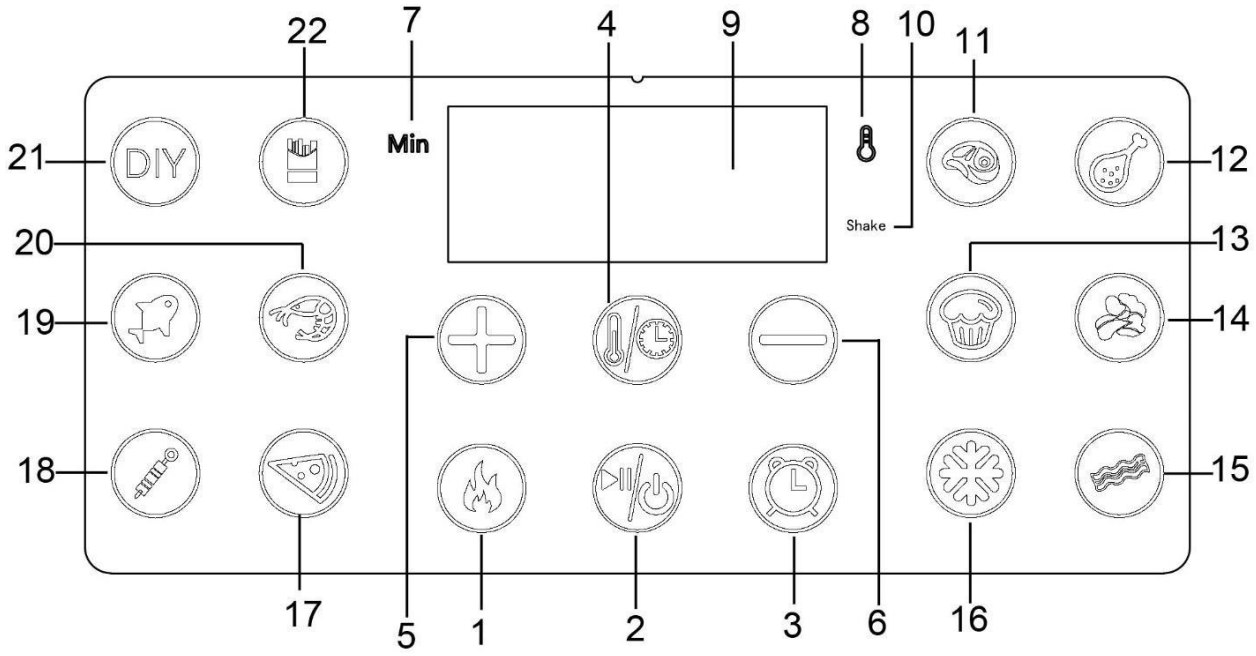
Atenție: Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.

2. Introduceți grătarul în recipientul de preparare.

Atenție: Nu introduceți ulei sau alte lichide în coșul de prăjire.

Atenție: Nu acoperiți aparatul, altfel fluxul de aer va fi întrerupt și prăjirea va fi afectată.

DESCRIERE PANOU DE COMANDĂ



1. Buton de preîncălzire
2. Buton Pornire/Oprire – Start/Pauză
3. Buton pentru setări / temporizator
4. Buton pentru comutarea între setarea temperaturii și a timpului
5. Buton pentru creșterea temperaturii/timpului de gătire
6. Buton pentru diminuarea temperaturii/timpului de gătire
7. Afișaj orar
8. Afișaj temperatură
9. Display
10. Indicator de reamintire pentru agitare
11. Buton pentru programul friptură
12. Buton pentru programul pui
13. Buton pentru programul prăjitură
14. Buton pentru programul legume
15. Buton pentru programul bacon
16. Buton pentru funcția de dezghețare
17. Buton pentru programul pizza
18. Buton pentru programul grătar
19. Buton pentru programul pește
20. Buton pentru programul creveți
21. Buton pentru programul standard (DIY)
22. Buton pentru programul cartofi prăjiți.

Sfat: Setările implicite pentru temperatură și durata de preparare aferente fiecărui program pot fi consultate în capitolul „**Setări**”.
Informații suplimentare privind funcțiile de preîncălzire, dezghețare și presetare/temporizator sunt disponibile în capitolul „**Funcții**”.

Utilizarea aparatului

O gamă largă de ingrediente poate fi preparată cu friteuza cu aer cald fără ulei.

1 Pregătiți alimentele, așezați grătarul în coșul de prăjire și puneți alimentele pe grătar.

Atenție: Nu utilizați niciodată coșul de prăjire fără grătarul interior.

2 De îndată ce coșul de prăjire este introdus corect în friteuza cu aer cald, iar ștecărul este conectat la o priză cu împământare, butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză (2) se va aprinde.

3 Apăsați butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză (2) , panoul de control se iluminează, iar aparatul este setat automat pe programul standard (DIY), cu temperatura implicită de 200 °C și un timp de preparare prestabilit de 15 minute. Prin intermediul butoanelor corespunzătoare, pot fi selectate și alte programe.

Sfat: Dacă rețeta necesită preîncălzirea friteuzei cu aer cald, consultați instrucțiunile din capitolul „**Preîncălzire**".

Aparatul este prevăzut cu o funcție de dezghețare. În cazul în care alimentele trebuie dezghețate, urmați instrucțiunile din capitolul „**Dezghețare**".

4 Selectați un program și apăsați butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză (2) . În funcție de setări, aparatul va porni programul selectat sau programul standard (DIY).

Sfat: După selectarea unui program, temperatura poate fi setată separat. Apăsați mai întâi butonul (4) , pentru a comuta între setarea temperaturii și a timpului, apoi ajustați valorile dorite atât pentru timpul de gătire cât și pentru temperatură, folosind butoanele (6) „–" și (5) „+".

Atenție: nu atingeți coșul de prăjire în timpul funcționării sau imediat după, deoarece se încinge foarte tare. Țineți coșul de prăjire numai de mâner.

5 Puteți întrerupe procesul de preparare, de exemplu, pentru a agita alimentele sau pentru a adăuga alte ingrediente, prin scoaterea coșului de prăjire. Temporizatorul de preparare se oprește temporar, iar pe afișaj apare mesajul „Hold". Ventilatorul continuă să funcționeze timp de 20 de secunde după ce coșul a fost extras. Temporizatorul își reia funcționarea imediat ce coșul este introdus din nou în aparat.

De asemenea, puteți întrerupe funcționarea prin apăsarea butonului Pornire/Oprire – Start/Pauză (2) scoateți coșul, agitați conținutul și apoi introduceți-l înapoi în friteuza cu aer cald. Apăsați din nou butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză (2) pentru a relua procesul de gătire.

Sfat: Puteți verifica gradul de gătire al alimentelor prin fereastra de vizualizare.

6 Funcția de reamintire vă atenționează, la jumătatea timpului de preparare, să agitați coșul de prăjire. Se va auzi de 5 ori un semnal sonor, iar indicatorul de reamintire (10) de pe ecran va începe să clipească. Indicatorul de reamintire se va stinge automat după ce ați întors sau agitat alimentele.

Sfat: Funcția de reamintire nu este disponibilă pentru toate programele. Informații suplimentare sunt disponibile în capitolul „Setări”.

7 La finalizarea timpului de preparare, se va auzi un semnal sonor, iar pe ecran va apărea mesajul „OFF”. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de încă 20 de secunde. După oprirea ventilatorului, friteuza cu aer cald poate fi resetată și repornită.

Sfat: Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introduceți pur și simplu coșul înapoi în aparat și adăugați câteva minute în plus la timpul setat.

Pentru a opri un program în desfășurare, mențineți apăsat butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză (2) , timp de 3 secunde. Pe ecran va apărea mesajul „OFF”, iar ventilatorul va continua să funcționeze aproximativ 20 de secunde.

8 Pentru a scoate alimentele, extrageți coșul de prăjire din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă. Folosiți un clește pentru gătit pentru a scoate preparatele din coșul de prăjire.

Atenție: nu goliți coșul de prăjire cât timp grătarul interior se află încă înăuntru, deoarece excesul de ulei care s-a strâns pe fundul vasului de preparare se va scurge pe ingrediente.

Atenție: Coșul de prăjire și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor, din coșul de prăjire poate ieși abur.

Funcții

Preîncălzire

1 Apăsați butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză pentru a activa panoul de comandă.

2 Selectați programul dorit (de exemplu: Pește, Prăjitură etc.) și apăsați butonul „ ”, iar mai apoi butonul „ ”. Aparatul începe să se încălzească. Dacă nu selectați un program, temperatura prestabilită pentru preîncălzire este de 200 °C. Pe ecran este afișat „PrE”. Odată ce aparatul atinge temperatura de 200 °C, preîncălzirea este finalizată. Se va auzi de 5 ori un semnal sonor, iar pe ecran va fi afișat „Add”.

3 Scoateți coșul de prăjire și introduceți ingredientele. Reintroduceți coșul în friteuza cu aer cald și selectați un program. Dacă nu selectați niciun program, aparatul va funcționa cu setările implicite ale programului „DIY” (timp de preparare: 15 minute / temperatură: 200 °C).

Sfat: Selectați programul înainte de a începe preîncălzirea. Exemplu: Apăsați butonul pentru programul pește, apoi butonul de preîncălzire. După finalizarea preîncălzirii, introduceți peștele în coșul de prăjire și glisați coșul înapoi în friteuza cu aer cald. Aparatul va porni automat programul pentru pește. Timp de preparare pentru programul pește: 21 minute / temperatură: 200 °C. Timpul de preparare și temperatura pentru fiecare program pot fi consultate în
tabelul de pe pagina următoare.

Indicație: Dacă coșul de prăjire este scos și apoi introdus din nou, aparatul intră în modul de funcționare. Dacă, după preîncălzire, nu este efectuată nicio acțiune sau setare timp de 20 de minute, sau dacă coșul de prăjire este scos și nu este reintrodus timp de câteva minute, aparatul trece automat în modul standby.

Decongelare

1 Introduceți ingredientele în friteuza cu aer cald și apăsați butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză pentru a activa panoul de control.

2 Apăsați butonul pentru dezghețare (16) apoi porniți funcția apăsând din nou butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză.

3 La jumătatea timpului de preparare, se vor auzi un semnal sonor de 5 ori, iar pe ecran va apărea o notificare care vă reamintește să agitați ingredientele din coșul de prăjire.

Sfat: Setările implicite pentru temperatura și durata de preparare în modul dezghețare sunt 80 °C și 5 minute. Aceste valori pot fi ajustate folosind butoanele corespunzătoare pentru setarea temperaturii și a timpului de preparare.

Buton pentru setări / temporizator

1 Vă rugăm să alegeți programul dorit.

2 Apăsați tasta „ “ (3) și mai apoi „+” și „-”, pentru a seta temporizatorul de pornire într-un interval cuprins între 1 și 24 de ore.

3 Apăsați butonul Pornire/Oprire – Start/Pauză pentru a activa temporizatorul. Timpul rămas până la pornirea automată va fi afișat pe ecran.

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta în alegerea setărilor principale pentru diferite ingrediente.

Notă: Vă rugăm să rețineți că aceste setări au caracter informativ. Dat fiind faptul că ingredientele diferă în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cele mai bune setări pentru ingredientele dumneavoastră.

Deoarece **circulația rapidă a aerului fierbinte** încălzește rapid aerul din interior, scoaterea **coșului de prăjire** în timpul preparării are un impact minim asupra procesului de gătire.

Sfaturi:

- De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung. O cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
- În cazul preparării cartofilor proaspeți, puneți puțin ulei în vasul de preparare, pentru a obține cartofi mai crocanți. Puneți ingredientele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce ați pus uleiul.
- Nu preparați alimente foarte grase în aparat, cum ar fi de ex. cârnații.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuză.
- În mod ideal, utilizați 500 g de cartofi prăjiți pentru un rezultat crocant.
- Utilizați aluat gata făcut pentru a găti rapid și ușor gustări umplute. Acest aluat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald, dacă doriți să coaceți un tort sau o tartă, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile sau gustări umplute.
- Friteuza cu aer cald poate fi utilizată și pentru reîncălzirea alimentelor. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.

Ingrediente	**Cantitate min. - max. (g)**	**Durată (min)**	**Temperatură (°C)**	**Informații suplimentare**
DIY		15	200	/
Cartofi prăjiți (congelați)	1000	21	200	Funcție de reamintire
Pește	1000	21	200	Funcție de reamintire
Creveți	1000	15	180	Funcție de reamintire
Grătar	1000	18	200	Funcție de reamintire
Pizza	25 cm	11	170	/
Friptură	500	10	200	Funcție de reamintire
Aripioare de pui	1000	25	180	Funcție de reamintire
Prăjitură	300	12	160	/
Legume	500	17	160	Funcție de reamintire
Șuncă	700	11	200	Funcție de reamintire
Decongelare	1000	5	80	Funcție de reamintire

Indicație: Prelungiți cu 3 minute timpul de gătire, în cazul în care aparatul este rece.

Curățare

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Atenție: Nu utilizați ustensile metalice sau materiale abrazive pentru curățarea coșului de prăjire și a grătarului, deoarece învelișul antiaderent poate fi deteriorat.

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.

   Notă: Pentru ca friteuza cu aer cald să se răcească mai repede, scoateți coșul de prăjire.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați cu apă fierbinte coșul și grătarul, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.

   Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

   Sfat: Dacă murdăria se lipește de grătar sau de partea inferioară a coșului de prăjire, umpleți coșul de prăjire cu apă fierbinte și puțin detergent de vase. Puneți grătarul în coșul de prăjire și lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie, pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitare

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

Remedierea problemelor

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.	Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Temporizatorul nu a fost setat.	Rotiți butonul de reglare a temporizatorului la timpul de preparare dorit, pentru a porni aparatul.
Ingredientele nu sunt preparate suficient.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Introduceți ingredientele în coșul de prăjire. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul pentru reglarea temperaturii la temperatura dorită la temperatura dorită (consultați informațiile din paragraful „Setări” la capitolul „Utilizarea aparatului”).
	Timpul de preparare este prea scurt.	Rotiți butonul pentru reglarea temporizatorului la timpul dorit (consultați informațiile din paragraful „Setări” la capitolul „Utilizarea aparatului”).

Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie eventual agitate după jumătate din timpul setat.	Ingredientele care se află în partea superioară sau unele peste celelalte (de exemplu, cartofii pai) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare (consultați informațiile din paragraful „Setări” la capitolul „Utilizarea aparatului”).
Gustările nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Ați utilizat ingrediente destinate preparării într-o friteuză tradițională.	Utilizați gustări destinate preparării la cuptor sau aplicați puțin ulei pe gustări, pentru ca acestea să fie mai crocante în urma preparării.
Coșul de prăjire nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coșul de prăjire.	Umpleți coșul de prăjire numai până la marcajul MAX.
	Grătarul interior nu este introdus corect în coșul de prăjire.	Apăsați grătarul cât mai adânc posibil în interiorul coșului de prăjire.
Aparatul emite fum alb.	Preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime.	Atunci când preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime, o cantitate mare de ulei se va scurge în coșul de prăjire. Uleiul produce fum alb, iar coșul de prăjire se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau rezultatul final.
	Coșul de prăjire conține grăsime rămasă în urma utilizării anterioare.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în vasul de preparare. Curățați bine vasul de preparare după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt preparați neuniform.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.	Clătiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.
Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei și de apă care rămâne pe aceștia aceștia.	Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru a prepara cartofi mai crocanți.

Mediul înconjurător

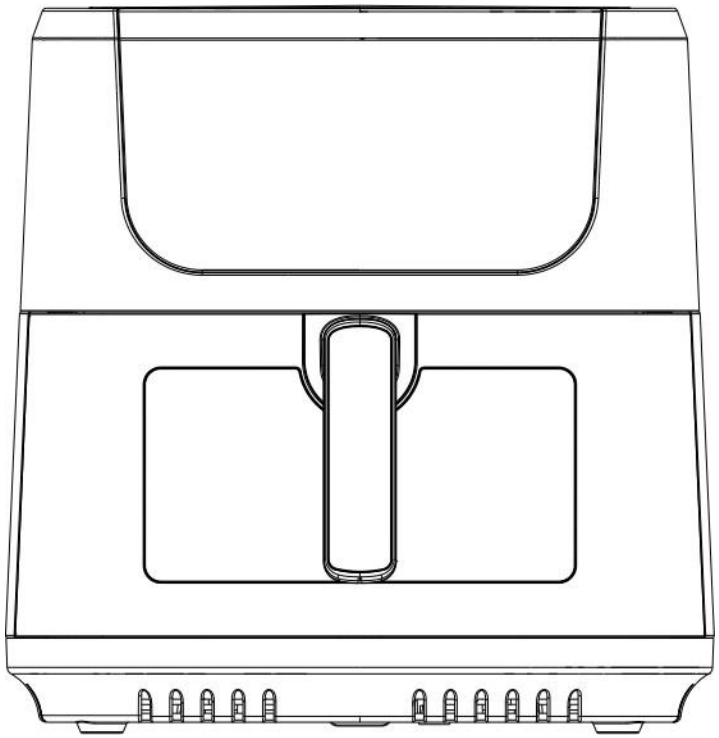
Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de viață a acestuia. În schimb, predați-l unui centru autorizat de reciclare. În acest fel contribuiți la conservarea mediului înconjurător.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului.	
	Simbolul ilustrat aici și aplicat pe aparat indică faptul că aparatul a fost clasificat drept echipament electric sau electronic. La sfârșitul duratei sale de viață, produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere sau industriale. Directiva UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (2012/19/UE) a fost introdusă pentru a recicla produse prin utilizarea celor mai bune tehnici de reciclare disponibile. Astfel, substanțele periculoase sunt gestionate corect, impactul asupra mediului este redus la minimum, iar depozitarea la gropile de gunoi este evitată. Pentru informații legate de eliminarea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice vă rugăm să vă adresați autorităților locale.

INSIDO

FR // Mode d’emploi

Friteuse à air chaud



Modèle : AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Strasse 59,
FR-97084 Wurtzbourg, Allemagne
www.moemax.com
info@moemax.at

Veuillez lire soigneusement ce mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil et conservez-le pour l'utilisation ultérieure.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

L'appareil est destiné à l'usage domestique ou aux domaines similaires aux suivantes :
– des cuisines destinées au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
– exploitations agricoles ;
– hôtels, stations-service et autres structures d'hébergement (utilisation par les clients ou les résidents) ;
– chambres d'hôtes.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de consignes de sécurité fondamentales, y compris des suivantes :

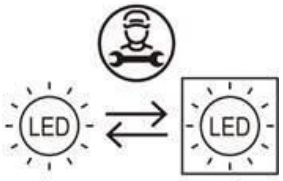
1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces brûlantes.
3. Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides afin de prévenir un risque de choc électrique.
4. AVERTISSEMENT : cet appareil électrique est équipé d'une fonction de chauffage. C'est pourquoi, outre les surfaces fonctionnelles, d'autres surfaces peuvent devenir très chaudes. Comme les températures sont perçues individuellement, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Il ne faut toucher cet appareil qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues. Protégez-vous toujours de la chaleur, p.ex. avec un gant ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent refroidir suffisamment avant d'être touchées.
5. Débranchez la fiche de la prise après l'utilisation ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de monter des pièces ou de les démonter.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié, afin de prévenir tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre des bords de table ou des plans de travail et ne le mettez pas sur des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur, dans ou à proximité d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière électrique ou d'un four.
11. L'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds requiert une grande prudence.
12. La fiche électrique doit être raccordée à l'appareil avant de la brancher sur une prise de courant. Éteignez d'abord l'appareil, puis débranchez la fiche secteur de la prise.
13. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
14. L'appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires que s'ils sont surveillés ou ont été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de huit ans et sont surveillés.

15. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
16. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud innovante permet une préparation facile et saine de vos plats favoris. Grâce à une circulation très rapide de l'air chaud et à un gril supérieur, une grande variété de plats peut être préparée. La friteuse à air chaud se distingue par un chauffage circulaire, ce qui permet de préparer la plupart des ingrédients sans huile.

DONNÉES TECHNIQUES :



Puissance nominale : 220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 2200 W
Lorsque l'appareil est éteint ≤ 0,5 W
Capacité avec fond grillagé : 8 l
Température réglable : 80 -200 °C
Temps de cuisson réglable : temps de cuisson réglable de 0-60 minutes avec signal sonore.
Longueur du câble d'alimentation: 80 cm
Écran LED : 21 LED de 80 mW, 2,5–3,1 V courant continu
Éclairage intérieur : 1 x G9, 220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 25 W. L'ampoule ne peut pas être remplacée par l'utilisateur.

Description

1. Panneau de commande // 2. Grille // 3. Poignée // 4. Fenêtre d'inspection // 5. Boîtier // 6. Panier de friture // 7. Sortie d'air // 8. Avertissement concernant les surfaces chaudes (fig. 2).

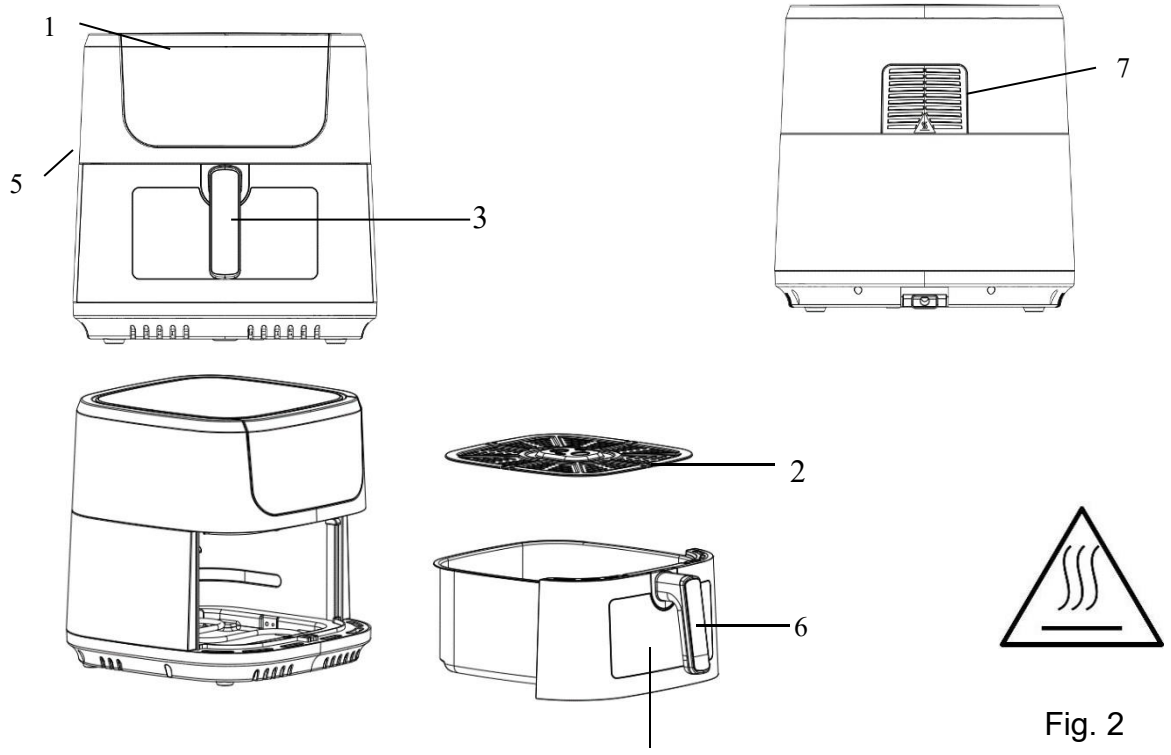


Fig. 2

IMPORTANT

DANGER

L’appareil peut être utilisé par des enfants âgés de huit ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d’expérience et de connaissances, à condition qu’elles soient surveillées ou qu’elles aient reçu les instructions nécessaires quant à l’utilisation sûre de l’appareil et qu’elles en comprennent les risques. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l’entretien doivent être réalisés uniquement par des enfants de plus de 8 ans, sous surveillance.

- Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
- Le boîtier contient des éléments chauffants et des composants électriques. Ne le plongez jamais dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante.
- Empêchez l’eau ou tout autre liquide de pénétrer dans l’appareil afin d’éviter tout risque de choc électrique.
- Placez toujours les ingrédients dans le panier de friture afin qu’ils n’entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le bac de friture avec de l'huile : risque d'incendie !
- Ne touchez pas la face intérieure de l'appareil pendant le fonctionnement.

Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent atteindre une température élevée.

AVERTISSEMENTS

- Vérifiez que l'indication de tension (en volts) figurant sur l'appareil corresponde à la tension de votre secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche d'alimentation ou tout autre composant est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le réparer ou remplacer uniquement par un professionnel qualifié.
- Tenez l'appareil à l'écart de surfaces chaudes.
- Ne branchez jamais la fiche électrique et n'utilisez jamais le panneau de commande avec les mains mouillées.

Ne placez pas l’appareil directement contre un mur ou d’autres appareils. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.

N'étalez et ne posez rien sur l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle décrite dans le présent mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air.

  Soyez également prudent lorsque vous retirez le panier de cuisson, car de la vapeur chaude s'en échappe.
- Toutes les surfaces accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes pendant l'utilisation (fig. 2).

- Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe pour retirer le panier de friture de l'appareil.

- Cet appareil est conforme aux exigences de la LFGB.

- Cet appareil doit être utilisé exclusivement à l'intérieur.

- Il existe un risque de blessure et d'incendie ! Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.
Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil ! Pendant le fonctionnement et lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable.
- L'appareil n'est destiné qu'à l'usage domestique. Il peut ne pas être adapté à une utilisation dans des environnements tels que les cuisines des employés, les exploitations agricoles, les stations-service ou autres bâtiments non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les stations-service, les chambres d'hôtes et autres bâtiments résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins commerciales ou semi-commerciales ou non conformément au mode d'emploi, la garantie est annulée et nous nous réservons le droit de n'assumer aucune responsabilité pour les dommages occasionnés.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil doit refroidir pendant env. 30 minutes avant qu'il puisse être touché ou nettoyé de manière sûre.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes apposés sur l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier de friture et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Passez un chiffon humide sur l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

Attention : Il s'agit d'une friteuse à air chaud qui ne nécessite pas d'huile, mais uniquement de l'air chaud pour cuire les aliments. Ne remplissez pas le panier de friture avec de l'huile ou de la graisse de friture.

Attention : lorsque la friteuse à air chaud chauffe pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée ou d'odeurs. Cela se produit dans le cas de nombreux appareils chauffants. Ce phénomène n'altère pas la sécurité de l'appareil.

AVANT L'UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

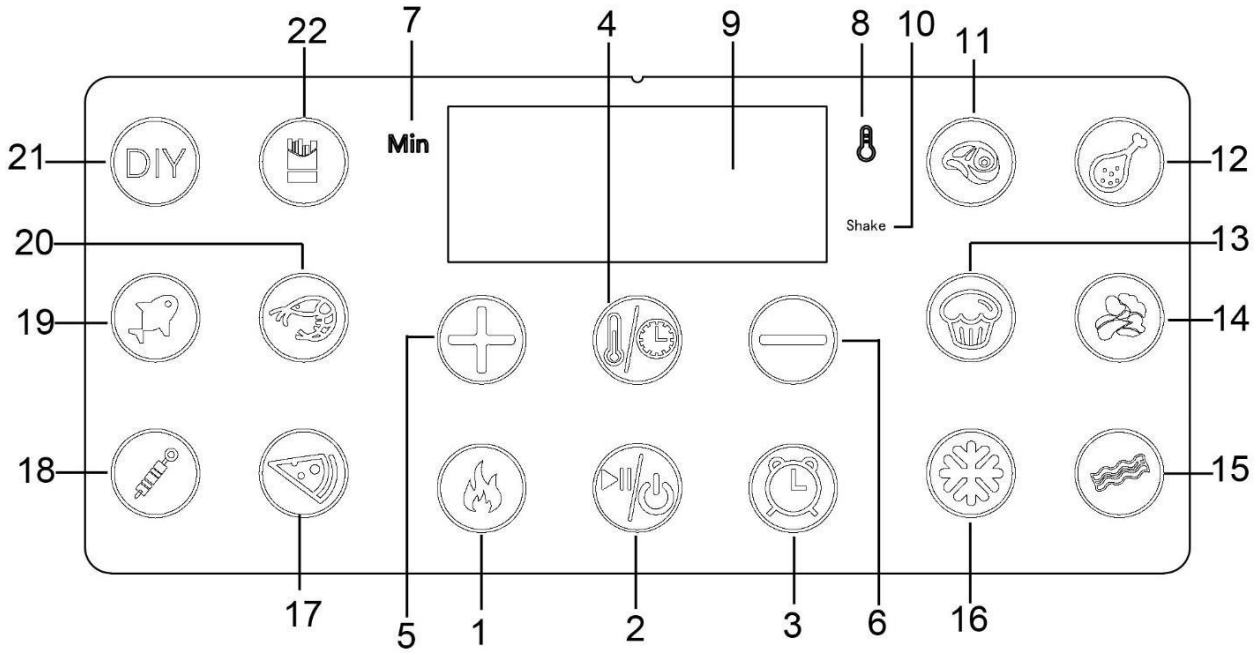
Attention : Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

2. Placez la grille dans le panier de friture.

Attention : Ne versez pas de l'huile ou d'autres liquides dans le panier de friture.

Attention : Ne couvrez pas l'appareil, sinon le flux d'air est interrompu et le résultat de friture est compromis.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche de préchauffage
2. Touche marche/arrêt/pause
3. Touche de préréglage/minuterie
4. Touche pour basculer entre le réglage de la température et celui de la durée
5. bouton pour augmenter la température / le temps
6. bouton pour réduire la température / le temps
7. Affichage de l'heure
8. affichage de température
9. Présentoir/Affichage
10. Rappel pour secouer
11. Touche pour le programme steak
12. Touche pour le programme poulet
13. Touche pour le programme gâteau
14. Touche pour le programme légumes
15. Touche pour le programme bacon
16. Touche de décongélation
17. Touche pour le programme pizza
18. Touche pour le programme grill
19. Touche pour le programme poisson
20. Touche pour le programme crevettes
21. Touche pour le programme standard (DIY)
22. Touche pour le programme frites

Remarque : Les réglages standard pour la température et le temps de cuisson pour chaque programme sont indiqués dans la section « **Réglages** ».
Vous trouverez plus d'informations sur les fonctions préchauffage, décongélation et préréglage/minuterie dans la section « **Fonctions** ».

Utilisation de l'appareil

Avec la friteuse à air chaud sans huile, une multitude d'ingrédients peut être préparée.

1 Préparez les aliments, placez la grille dans le panier de friture et disposez les aliments sur la grille.

Attention : N'utilisez jamais le panier de friture sans grille.

2 Dès que le panier de friture est correctement inséré dans la friteuse à air chaud et que la fiche secteur est branchée à une prise de courant avec mise à la terre, le bouton marche/arrêt/pause (2) s'allume.

3 Appuyez sur la touche marche/arrêt/pause (2) , le panneau de commande s'allume, l'appareil est réglé sur le programme standard (DIY), la température standard 200 ℃ et le temps de cuisson standard de 15 minutes. Les touches correspondantes permettent également de régler d'autres programmes.

Remarque : Si la préparation nécessite un préchauffage de la friteuse à air chaud, veuillez suivre les instructions de la section « **Préchauffage** ».

L'appareil dispose d'une fonction de décongélation. Si vous souhaitez décongeler les aliments, veuillez suivre les instructions de la section « **Décongélation** ».

4 Sélectionnez un programme et appuyez sur la touche marche/arrêt/pause (2) . Selon le réglage, l'appareil démarre le programme sélectionné ou le programme standard (DIY).

Remarque : Une fois le programme sélectionné, vous pouvez régler la température séparément. Appuyez d'abord sur la touche (4) pour passer de la saisie de la température à celle du temps, puis réglez la température et le temps souhaités à l'aide des touches (6) « - » et (5) « + ».

Attention : ne touchez pas le bac de friture pendant le fonctionnement et attendez un peu après, car il chauffe beaucoup. Tenez le bac de friture uniquement par la poignée.

5 Vous pouvez interrompre le temps de cuisson, p.ex. pour remuer les aliments ou ajouter d'autres ingrédients, en retirant le panier de friture. L'affichage du temps de cuisson est suspendu et « Hold » s'affiche à la place. Le ventilateur continue de tourner pendant 20 secondes après le retrait du panier de friture. L'affichage du temps de cuisson reprend dès que le panier de friture est réinséré.

Vous pouvez également interrompre le fonctionnement à l'aide de la touche marche/arrêt/pause (2) , retirer la panier de friture, le secouer et le replacer dans la friteuse à air chaud. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt/pause (2) pour reprendre le fonctionnement.

Remarque : Vous pouvez vérifier le degré de cuisson des aliments à travers de la fenêtre d'inspection.

6 La fonction de rappel vous invite à secouer le panier de friture à la moitié du temps de cuisson. Un signal sonore retentit 5 fois et l'indicateur de rappel (10) clignote sur l'écran. L'indicateur de rappel s'éteint dès que vous avez retourné ou secoué les aliments.

Remarque : La fonction de rappel n'est pas disponible pour tous les programmes. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans la section « Réglages ».

7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et « OFF » s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue de tourner pendant 20 secondes. Dès que le ventilateur s'arrête, la friteuse à air chaud peut être réglée à nouveau et redémarrée.

Remarque : Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remettez le bac de friture dans l'appareil et réglez quelques minutes de plus.

Pour interrompre un programme en cours, maintenez la touche marche/arrêt/pause (2) enfoncée pendant 3 secondes. L'écran affiche « OFF » et le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes.

8 Pour retirer les aliments, retirez le panier de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Utilisez une pince à rôtir pour retirer les aliments du panier de friture.

Attention : Ne videz pas le panier de friture lorsque la grille est encore à l'intérieur. Sinon, l'huile en excès qui s'est accumulée au fond du bac de friture peut s'égoutter sur les ingrédients.

Attention : Le bac de friture et les ingrédients frits sont chauds. Selon les ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du bac de friture.

Fonctions

Préchauffage

1 Appuyez sur la touche marche/arrêt/pause pour activer le panneau de commande.
2 Sélectionnez le programme souhaité (p.ex. poisson, gâteau, etc.) et appuyez sur la touche « », puis sur la touche « ». L'appareil commence de préchauffer. Si vous ne sélectionnez aucun programme, la température préréglée pour le préchauffage est de 200 ℃. L'écran affiche « PrE ». Dès que l'appareil atteint une température de 200 °C, le préchauffage est terminé. Un signal sonore retentit 5 fois et l'écran affiche « Add ».

3 Retirez le panier de friture et ajoutez les ingrédients. Remettez le panier de friture dans la friteuse à air chaud et sélectionnez un programme. Si vous ne sélectionnez aucun programme, l'appareil fonctionne avec les réglages standard du programme « DIY » (temps de cuisson : 15 minutes/température : 200 °C).

Remarque : Sélectionnez le programme avant de commencer le préchauffage. Exemple:

Appuyez sur la touche du programme « Poisson », puis sur la touche « Préchauffage ». Une fois le préchauffage terminé, placez le poisson dans le panier et remettez-le dans la friteuse à air chaud. L'appareil démarre alors directement le programme « Poisson ». Temps de cuisson du programme « Poisson » :

21 minutes/température : Vous trouverez le temps de cuisson et la température des différents programmes dans le

tableau à la page suivante.

Remarque : Si le panier de friture est retiré puis réinséré, l'appareil se met en mode de fonctionnement. Si aucune action n'est effectuée ou aucun réglage n'est effectué pendant 20 minutes après le préchauffage, ou si le panier de friture est retiré et n'est pas remis en place pendant plusieurs minutes, l'appareil passe en mode veille.

Décongélation

1 Placez les ingrédients dans la friteuse à air chaud et appuyez sur la touche marche/arrêt/pause pour activer le panneau de commande.

2 appuyez sur la touche décongélation (16) et démarrez la fonction à l'aide de la touche marche/arrêt/pause.

3 À la moitié du temps de cuisson, un signal sonore retentit 5 fois et l'écran indique que les ingrédients dans le panier doivent être secoués.

Remarque : Les réglages par défaut pour la température et le temps de cuisson lors de la décongélation sont 80 °C et 5 minutes. Vous pouvez modifier ces réglages à l'aide des touches correspondantes pour régler la température et le temps de cuisson.

Préréglage/minuterie

1 Sélectionnez le programme souhaité.

2 Appuyez sur la touche « » (3), puis sur « + » et « - » pour régler la minuterie de démarrage dans une plage comprise entre 1 et 24 heures.

3 Appuyez sur la touche marche/arrêt/pause pour activer la minuterie. Le temps restant avant le démarrage automatique s'affiche à l'écran.

Réglages

Le tableau ci-dessous a pour but de vous aider à choisir les réglages fondamentaux pour vos ingrédients.

Remarque : veuillez noter que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Etant donné que les ingrédients varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage optimal de vos ingrédients.

La **circulation rapide de l'air chaud** réchauffant immédiatement l'intérieur de l'appareil, le retrait du **panier de friture** pendant la cuisson n'a pratiquement aucune incidence sur le processus de cuisson.

Conseils :

- En général, les petits ingrédients requièrent un temps de préparation plus court que les grands.
- Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus long. Les petites quantités d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait d'agiter les petits ingrédients au bout de la moitié du temps de préparation assure un résultat optimal et peut prévenir un résultat peu homogène.
- Retournez les pommes de terre fraîches dans un peu d'huile pour obtenir des pommes de terre croustillantes. N'attendez pas plus de quelques minutes après avoir ajouté l'huile pour faire cuire les ingrédients dans la friteuse à air chaud.
- Évitez de préparer des aliments gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks se préparant au four peuvent aussi être frits dans la friteuse à air chaud.
- Pour un résultat croustillant, utilisez de préférence 500 g de frites.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et aisément des snacks fourrés. De plus, la pâte prête à l'emploi nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite soi-même.

- Mettez un moule à gâteau ou un plat à four dans la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau, une quiche ou des ingrédients délicats ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.

Ingrédients	**Quantité min.-max. (g)**	**Durée (min)**	**Température (°C)**	**Information supplémentaire**
DIY		15	200	/
Frites (congelées)	1000	21	200	fonction de rappel
Poisson	1000	21	200	fonction de rappel
Crevettes	1000	15	180	fonction de rappel
Barbecue	1000	18	200	fonction de rappel
pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	fonction de rappel
Ailes de poulet	1000	25	180	fonction de rappel
Gâteau	300	12	160	/
Légumes	500	17	160	Fonction de rappel
Lardon	700	11	200	Fonction de rappel
Décongélation	1000	5	80	Fonction de rappel

Remarque: Prolongez la durée de cuisson de 3 minutes lorsque l'appareil est froid.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Attention : N’utilisez pas d’ustensiles de cuisine en métal ni de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier de friture et le fond grillagé revêtu, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche électrique de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

   Remarque : retirez le bac de friture afin que la friteuse à air chaud refroidisse plus rapidement.

2. Passez un chiffon humide sur le boîtier de l'appareil.
3. Nettoyez le panier de friture et la grille à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive.

   Vous pouvez utiliser des liquides dégraissants pour éliminer des salissures restantes.

   Conseil : si les salissures ne se détachent pas de la grille ou du fond du panier de friture, remplissez le panier de friture d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier de friture et laissez agir pendant 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer des résidus alimentaires.

Rangement

1. Débranchez la fiche électrique et laissez refroidir l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

Défaut	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
	Le régulateur de temps n'a pas été réglé.	Tournez le régulateur de temps sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.

Les ingrédients ne sont pas cuits après le temps de préparation réglé écoulé.	La quantité d'ingrédients dans le panier de friture est trop importante.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le panier de friture. La cuisson de portions plus petites donne un résultat plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le régulateur de température sur la température nécessaire (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le régulateur de temps sur le temps de préparation nécessaire (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Il faut agiter certains types d'ingrédients une fois la moitié du temps de préparation écoulé.	Il faut agiter les ingrédients qui sont les uns sur les autres (p.ex. les frites) une fois la moitié du temps de préparation écoulé (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les snacks frits ne sont pas croustillants après leur passage dans la friteuse.	Vous avez mis des snacks qui conviennent uniquement dans une friteuse classique.	Mettez des snacks pouvant être cuits au four et enduisez-les d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant.
Il n'est pas possible d'enfoncer correctement le bac de friture dans l'appareil.	La quantité d'ingrédients dans le panier de friture est trop importante.	Ne remplissez le panier de friture que jusqu'au repère MAX.
	La grille n'a pas été mise correctement en place dans le panier de friture.	Enfoncez la grille aussi loin que possible dans le panier de friture.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des mets gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une plus grande quantité d'huile s'égoutte dans le bac de friture. L'huile entraîne la formation de fumée blanche et le bac de friture chauffe plus que d'habitude. Cela n'est grave ni pour l'appareil ni pour le résultat de friture.
	Le bac de friture contient encore de la graisse de la dernière utilisation.	De la fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le bac de friture. Veillez à nettoyer le bac de friture après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Une mauvaise variété de pommes de terre a été utilisée.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme fraîches.
	Les frites ont été insuffisamment rincées avant avoir été mises dans le bac de de friture.	Il faut bien rincer les futures frites auparavant pour enlever l'amidon.

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après leur passage dans la friteuse.	Le degré de croustillant des frites dépend de la quantité d'eau et d'huile adhérant aux frites.	Séchez bien les frites avant d'ajouter l'huile.
		Pour un résultat croustillant, coupez les frites de manière plus fine.
		Pour un résultat croustillant, ajoutez un peu d'huile.

Environnement

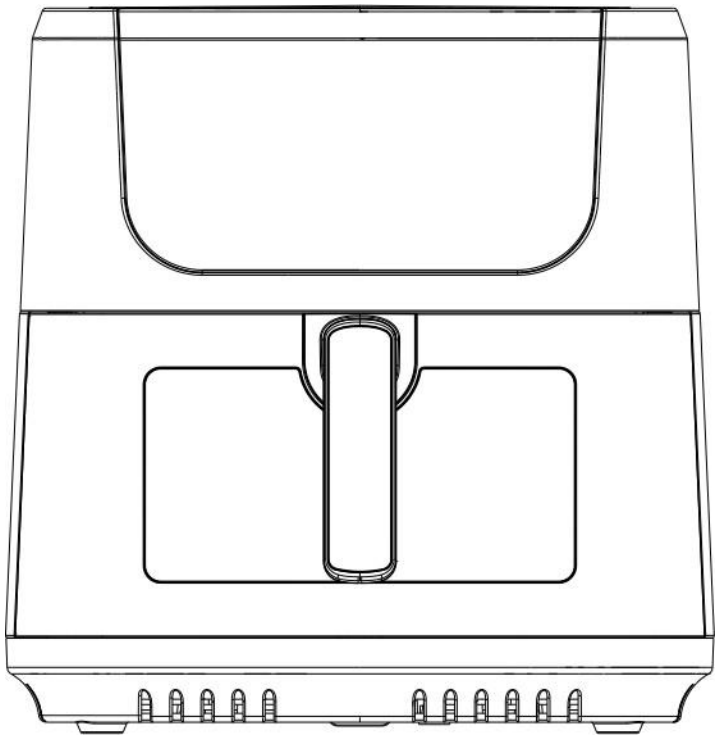
Ne jetez pas l'appareil à sa fin de sa durée de vie avec les déchets ménagers. Eliminez-le plutôt à un point de recyclage officiel. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

Mise au rebut correcte du produit	
	Le symbole illustré ici ou apposé sur l'appareil signifie que l'appareil est classé comme équipement électrique ou électronique. En fin de vie, il ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers ou commerciaux. La directive UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) a été instaurée pour que le réemploi des produits se fasse dans le respect des meilleurs procédés de valorisation et de recyclage existants. Cette réglementation permet de traiter les substances dangereuses correctement, de minimiser l'impact sur l'environnement et d'éviter la mise en décharge. Veuillez contacter vos autorités locales pour obtenir plus d'informations sur l'élimination correcte des équipements électriques et électroniques.

INSIDO

PL // Instrukcja obsługi

Frytkownica beztłuszczowa



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
DE-97084 Würzburg, Niemcy
www.moemax.pl
info@moemax.at

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu.

NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych oraz miejscach takich jak:
– kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
– gospodarstwa rolne;
– hotele, motele i inne ośrodki noclegowe (z których korzystają goście lub mieszkańcy);
– pensjonaty ze śniadaniami.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Korzystając ze sprzętu elektrycznego, należy przestrzegać podstawowych wskazówek bezpieczeństwa, włącznie z poniższymi.

1. Należy przeczytać wszystkie wskazówki.
2. Nie należy dotykać gorących powierzchni.
3. Nie należy zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
4. OSTRZEŻENIE: Urządzenie wyposażone jest w funkcję grzania. Dlatego oprócz powierzchni funkcjonalnych bardzo gorące mogą być również inne powierzchnie. Ponieważ temperatury odbierane są indywidualnie, z urządzenia należy korzystać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI. Urządzenie można chwytać wyłącznie za uchwyty i powierzchnie chwytne. Zawsze należy chronić się przed gorącem, na przykład za pomocą rękawicy itp. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania muszą wystarczająco ostygnąć, zanim będzie można ich dotknąć.
5. Po użyciu lub przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
6. Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego partnera handlowego lub podobnie wykwalifikowany personel specjalistyczny w celu uniknięcia zagrożeń.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może doprowadzić do obrażeń.
8. Nie należy używać urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Należy upewnić się, że przewód zasilający nie zwisa poza krawędź stołu lub powierzchni roboczej i nie styka się z gorącymi powierzchniami.
10. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu gazowych lub elektrycznych kuchenek, a także w pobliżu piekarników.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia wypełnionego gorącym olejem lub innym gorącym płynem.
12. Wtyczka sieciowa musi być podłączona do urządzenia, zanim zostanie włożona do gniazdka. Najpierw należy wyłączyć urządzenie, a następnie wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka.
13. Z urządzenia należy korzystać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli zostanie im zapewniony nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania produktu, tak aby związane z nim zagrożenia były dla nich zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

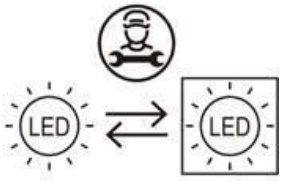
Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej.

15. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 roku życia.
16. Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

Ten nowy typ frytkownicy beztłuszczowej umożliwia łatwe i zdrowe przygotowywanie ulubionych potraw. Niezwykle szybki obieg gorącego powietrza i górny grill umożliwiają przygotowanie szerokiej gamy potraw. Frytkownica beztłuszczowa rozgrzewa się ze wszystkich stron, co oznacza, że większość składników można przygotować bez oleju.

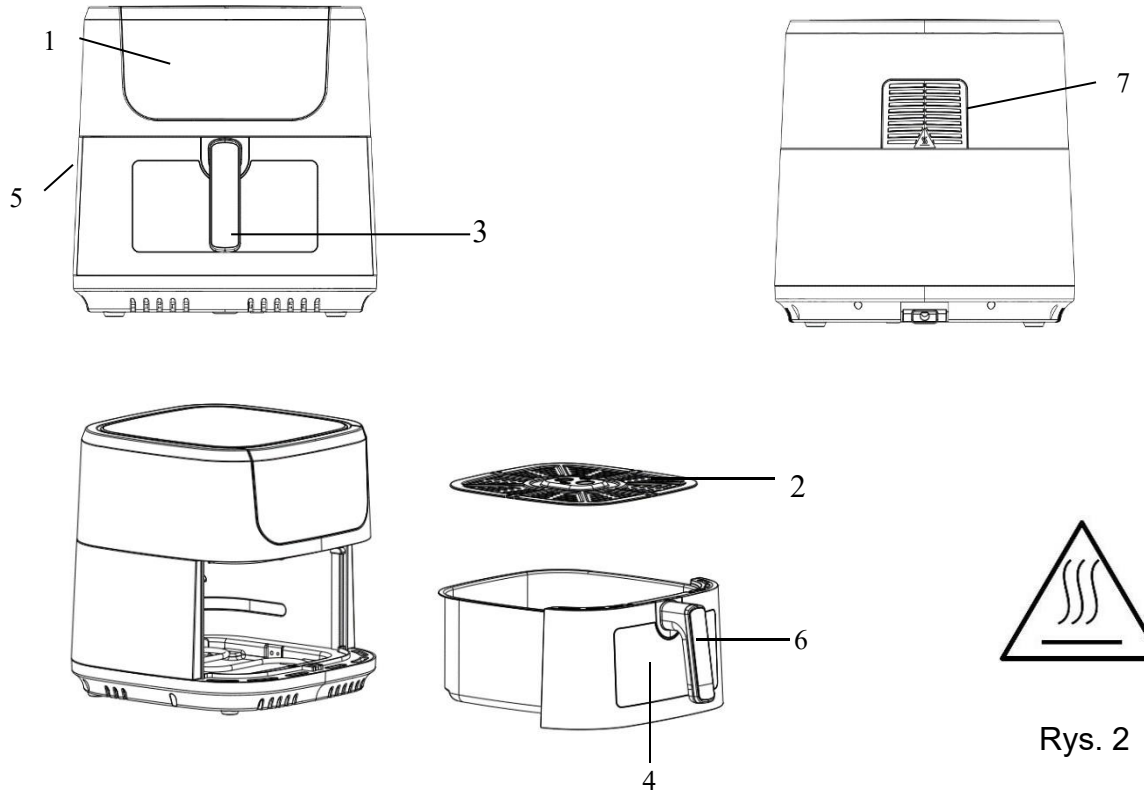
DANE TECHNICZNE:



Moc znamionowa: 220-240 V prąd przemienny, 50/60 Hz, 2200 W
Gdy urządzenie jest wyłączone: ≤ 0,5 W
Pojemność z kratką: 8 l
Regulacja temperatury: 80–200°C
Regulacja czasu przygotowania: Czas przygotowania można ustawić w zakresie od 0 do 60 minut z sygnałem dźwiękowym.
Długość kabla: 80 cm
Wyświetlacz LED: 21 x LED o mocy 80 mW, 2,5-3,1 V, napięcie stałe
Oświetlenie wewnętrzne: 1 x G9, prąd przemienny, 220-240 V, 50/60 Hz, 25 W. Źródło światła nie może być wymieniane przez użytkownika.

Opis

1. Panel sterowania // 2. Kratka // 3. Uchwyt // 4. Okienko // 5. Obudowa // 6. Pojemnik do smażenia // 7. Wylot powietrza // 8. Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami (rys. 2).



Rys. 2

WAŻNE

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli zostanie im zapewniony nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania produktu, tak aby związane z nim zagrożenia były dla nich zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej.
- Produkt i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 roku życia.
- Obudowa zawiera elementy grzewcze i elektryczne. Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani płukać go pod bieżącą wodą.
- Aby uniknąć porażenia prądem, należy unikać kontaktu urządzenia z wodą lub innymi płynami.
- Składniki należy zawsze umieszczać w koszu do smażenia w taki sposób, aby nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Nie należy zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas użytkowania urządzenia.
- Nie należy napełniać pojemnika do smażenia olejem: Zagrożenie pożarowe!
- Nie należy dotykać wnętrza urządzenia podczas użytkowania urządzenia.

Części urządzenia mogą osiągnąć wysoką temperaturę podczas pracy.

OSTRZEŻENIA

- Należy sprawdzić, czy podana na tabliczce znamionowej wartość napięcia urządzenia zgadza się z napięciem sieci zasilającej.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający, wtyczka lub inne elementy są uszkodzone.
- Naprawę lub wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi.
- Urządzenie należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno podłączać wtyczki ani korzystać z panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie należy stawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący ok. 10 cm. Na urządzeniu nie należy niczego kłaść ani stawiać.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas użytkowania urządzenia z wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od oparów i otworów wentylacyjnych. Taką samą ostrożność należy zachować podczas wyjmowania pojemnika do smażenia, ponieważ z niego również wydostaje się gorąca para.
- Podczas używania urządzenia wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać (rys. 2)
- Jeżeli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem pojemnika do smażenia z urządzenia należy poczekać, aż przestanie dymić.

- To urządzenie spełnia wymagania niemieckiego Kodeksu Artykułów Żywnościowych, Konsumpcyjnych i Paszowych (LFGB).

- Urządzenie to może być używane wyłącznie w pomieszczeniach.

- Istnieje ryzyko obrażeń i pożaru! Niektóre powierzchnie urządzenia mogą być gorące podczas pracy i przez pewien czas po wyłączeniu.
Należy o tym pamiętać podczas dotykania urządzenia! Gorące opary mogą wydostawać się z urządzenia podczas pracy i otwierania pokrywy.

UWAGA

- Należy upewnić się, że urządzenie znajduje się na równej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Może nie nadawać się do użytku w miejscach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, obszary usługowe lub inne budynki niemieszkalne. Nie jest ono również przeznaczone do użytku przez gości w hotelach, domach wypoczynkowych, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Jeżeli urządzenie jest używane nieprawidłowo, do celów komercyjnych, częściowo komercyjnych lub niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a my nie przejmujemy odpowiedzialności za jakiekolwiek spowodowane szkody.
- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.
- Zanim będzie można bezpiecznie dotykać lub czyścić urządzenie, musi ono stygnąć przez około 30 minut.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
3. Dokładnie wyczyść kratkę i pojemnik do smażenia za pomocą gorącej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
4. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

Uwaga: Jest to frytkownica, która nie wymaga użycia oleju, ponieważ jest ogrzewana wyłącznie gorącym powietrzem. Nie napełniaj pojemnika olejem ani fryturą.

Uwaga: Podczas pierwszego nagrzewania frytkownicy może pojawić się lekki dym lub zapach. Dotyczy to wielu rozgrzewających się urządzeń. Nie obniża to bezpieczeństwa urządzenia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i płaskiej powierzchni.

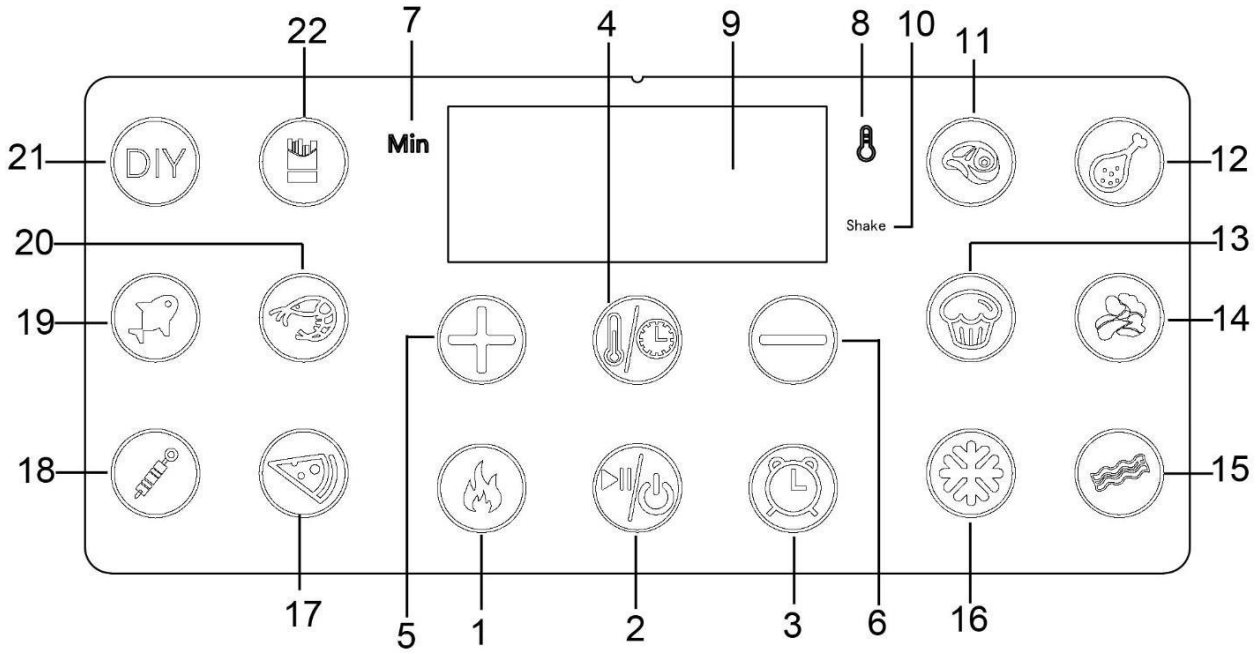
Uwaga: Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.

2. Włóż kratkę do pojemnika do smażenia.

Uwaga: Nie dodawaj oleju ani innych płynów do pojemnika do smażenia.

Uwaga: Nie przykrywaj urządzenia, w przeciwnym razie przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wynik smażenia.

OPIS PANELU STEROWANIA



1. Przycisk wstępnego nagrzewania
2. Przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy
3. Przycisk ustawień wstępnych/timera
4. Przycisk przełączania między ustawieniami temperatury i czasu
5. Przycisk zwiększania temperatury/czasu
6. Przycisk zmniejszenia temperatury/czasu
7. Wskaźnik czasu
8. Wskaźnik temperatury
9. Wyświetlacz
10. Przypomnienie o potrząśnięciu
11. Przycisk programu STEKI
12. Przycisk programu KURCZAK
13. Przycisk programu CIASTO
14. Przycisk programu WARZYWA
15. Przycisk programu BOCZEK
16. Przycisk rozmrażania
17. Przycisk programu PIZZA
18. Przycisk programu GRILL
19. Przycisk programu RYBY
20. Przycisk programu KREWETKI
21. Przycisk programu STANDARD
22. Przycisk programu FRYTKI.

Wskazówka: Domyślne ustawienia temperatury i czasu przygotowania dla danego programu można znaleźć w rozdziale "**Ustawienia**".
Więcej informacji na temat funkcji wstępnego nagrzewania, rozmrażania i ustawień wstępnych/timera można znaleźć w rozdziale „Funkcje”.

Użytkowanie urządzenia

Frytkownica beztłuszczowa umożliwia przyrządzanie szerokiej gamy składników.

1 Przygotuj produkty spożywcze i umieść je na kratce umieszczonej w pojemniku do smażenia.

Uwaga: Nigdy nie używaj pojemnika do smażenia bez kratki.

2 Po prawidłowym włożeniu pojemnika do frytkownicy i podłączeniu wtyczki zasilającej do gniazdka z uziemieniem, zapala się przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy (2). .

3 Naciśnij przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy (2) . Panel sterowania zaświeci się, urządzenie zostanie ustawione na standardowy program (DIY), standardową temperaturę 200℃ i standardowy czas przygotowania 15 minut. Za pomocą odpowiednich przycisków można ustawić inny program.

Wskazówka: Jeśli przygotowanie wymaga wstępnego nagrzania frytkownicy, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Wstępne nagrzewanie".

Urządzenie posiada funkcję rozmrażania. Jeśli produkty spożywcze wymagają rozmrożenia, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Rozmrażanie".

4 Wybierz program i naciśnij przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy (2) . W zależności od ustawienia, urządzenie uruchamia ustawiony program lub program standardowy (DIY).

Wskazówka: Temperaturę można ustawić oddzielnie po wybraniu programu. Najpierw naciśnij przycisk (4) , aby przełączyć się między wprowadzaniem temperatury a wprowadzaniem czasu, a następnie ustaw żądaną temperaturę i czas za pomocą przycisków (6) „-" i (5) „+".

Uwaga: Nie dotykaj pojemnika do smażenia podczas użytkowania urządzenia i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ znacznie się nagrzewa. Pojemnik do smażenia trzymaj wyłącznie za uchwyt.

5 Czas gotowania można przerwać (np. w celu potrząśnięcia potrawą lub dodania kolejnych składników), wyciągając pojemnik do smażenia. Wyświetlanie czasu przygotowania zostaje zawieszone, a zamiast niego wyświetlany jest komunikat "Hold". Wentylator obraca się jeszcze przez 20 sekund po wysunięciu pojemnika do smażenia. Wyświetlanie czasu przygotowania zostanie wznowione po ponownym umieszczeniu pojemnika do smażeniawe frytkownicy.

Działanie urządzenia można również przerwać za pomocą przycisku włączania/wyłączania/startu/pauzy (2) , a następnie wyjąć pojemnik do smażenia,

potrząsnąć nim i włożyć z powrotem do frytkownicy. Aby wznowić działanie, należy ponownie nacisnąć przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy (2), .

Wskazówka: Stopień wysmażenia potrawy można sprawdzić przez okienko.

6 Funkcja przypomnienia przypomina o potrząśnięciu pojemnikiem do smażenia w połowie czasu przygotowywania potrawy. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się 5 razy, a wskaźnik przypomnienia (10) na wyświetlaczu zacznie migać. Wyświetlacz przypomnienia zgaśnie, gdy potrawa zostanie obrócona lub potrząśnięta.

Wskazówka: Funkcja przypomnienia nie jest dostępna dla wszystkich programów. Więcej informacji na ten temat znajdziesz w rozdziale „Ustawienia”.

7 Po upływie czasu przygotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "OFF". Wentylator obraca się jeszcze przez 20 sekund. Frytkownicę można ustawić i ponownie uruchomić, gdy tylko wentylator się wyłączy.

Wskazówka: Jeżeli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia na kilka dodatkowych minut.

Aby przerwać działający program, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy (2) przez 3 sekundy. Wyświetlacz pokazuje „OFF”, a wentylator pracuje jeszcze przez około 20 sekund.

8 Aby wyjąć składniki, wyjmij pojemnik do smażenia z urządzenia i postaw go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Użyj szczypiec, aby wyjąć potrawę z pojemnika do smażenia.

Uwaga: <u>Nie opróżniaj pojemnika do smażenia, jeśli znajduje się w nim jeszcze kratka.</u>

<u>W przeciwnym razie nadmiar oleju, który zgromadził się na dnie pojemnika do smażenia, może kapać na składniki.</u>

Uwaga: <u>Pojemnik do smażenia i jedzenie są gorące. W zależności od składnika z pojemnika do smażenia może wydobywać się para.</u>

Funkcje

Nagrzewanie

1 Naciśnij przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy, aby aktywować panel sterowania.

2 Wybierz odpowiedni program (np. RYBY, CIASTO itp.) i naciśnij przycisk " ", a następnie przycisk " ". Urządzenie rozpocznie teraz nagrzewanie. Jeśli nie wybierzesz programu, domyślna temperatura nagrzewania wynosi 200℃. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PrE”. Gdy tylko urządzenie osiągnie temperaturę 200°C, nagrzewanie jest zakończone. Rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Add”.

3 Wyjmij pojemnik do smażenia i włóż do niego składniki. Wsuń pojemnik do frytkownicy i wybierz program. Jeśli nie wybierzesz żadnego programu, urządzenie będzie działać zgodnie z ustawieniami domyślnymi programu „DIY” (czas przygotowania: 15 minut / temperatura: 200°C).

Wskazówka: Przed rozpoczęciem nagrzewania wybierz program. Przykład: Naciśnij przycisk programu RYBY, a następnie przycisk nagrzewania. Po zakończeniu nagrzewania włóż rybę do pojemnika do smażenia i wsuń pojemnik do frytkownicy. Urządzenie uruchomi teraz bezpośrednio program RYBY. Czas przygotowania dla programu RYBY: 21 minut / temperatura: 200°C. Czas przygotowania i temperaturę poszczególnych programów można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

Wskazówka: Po wyjęciu i ponownym włożeniu pojemnika do smażenia urządzenie przechodzi w tryb pracy. Jeśli po nagrzaniu przez 20 minut nie zostanie wykonana żadna czynność lub nie zostaną zmienione ustawieni, a także jeśli po wyjęciu pojemnika do smażenia nie zostanie on włożony z powrotem na kilka minut, urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Rozmrażanie

1 Włóż składniki do frytkownicy i naciśnij przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy, aby aktywować panel sterowania.

2 Naciśnij przycisk rozmrażania (16) i uruchom funkcję przyciskiem włączania/wyłączania/startu/pauzy.

3 Po upływie połowy czasu przygotowania rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz pokaże, że składnikami w pojemniku do smażenia należy potrząsnąć.

Wskazówka: Domyślne ustawienia temperatury i czasu rozmrażania wynoszą 80°C i 5 minut. Ustawienia te można dostosować za pomocą odpowiednich przycisków do regulacji temperatury i czasu przygotowania.

Przycisk ustawień wstępnych/timera

1 Wybierz odpowiedni program.

2 Naciśnij przycisk " " (3), a następnie "+" i "-", aby ustawić timer startu w zakresie od 1 do 24 godzin.

3 Naciśnij przycisk włączania/wyłączania/startu/pauzy, aby włączyć timer. Czas pozostały do automatycznego uruchomienia jest wyświetlany na wyświetlaczu.

Ustawienia

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Wskazówka: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny.

Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że dane ustawienia będą dla nich optymalne.

Ponieważ **szybka cyrkulacja gorącego powietrza** natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz, wyjęcie **pojemnika do smażenia** podczas gotowania nie wpływa na proces gotowania.

Wskazówki:

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają krótszego czasu smażenia niż większe.
- Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu przygotowania. Mniejsze ilości składników wymagają nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie przygotowywania zapewnia optymalne rezultaty i może zapobiec ich nierównomiernemu smażeniu.
- Posmaruj świeże ziemniaki niewielką ilością oleju, aby były chrupiące. Usmaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- W urządzeniu nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Aby uzyskać chrupiący efekt, najlepiej użyć 500 g frytek.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.

- Umieść formę do pieczenia/zapiekania we frytkownicy, jeżeli chcesz przygotować ciasto, quiche, delikatne lub nadziewane składniki.
- Frytkownicy można również używać do ponownego podgrzewania składników. Aby ponownie podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Składniki:	**Ilość min. - max.(g)**	**Czas (min)**	**Temperatura (°C)**	**Dodatkowe informacje**
DIY		15	200	/
Frytki (mrożone)	1000	21	200	Funkcja przypomnienia
Ryba	1000	21	200	Funkcja przypomnienia
Krewetki	1000	15	180	Funkcja przypomnienia
Grill	1000	18	200	Funkcja przypomnienia
Pizza	25 cm	11	170	/
Steki	500	10	200	Funkcja przypomnienia
Skrzydełka z kurczaka	1000	25	180	Funkcja przypomnienia
Ciasto	300	12	160	/
Warzywa	500	17	160	Funkcja przypomnienia
Boczek	700	11	200	Funkcja przypomnienia
Rozmrażanie	1000	5	80	Funkcja przypomnienia

Wskazówka: Wydłuż czas przygotowania o 3 minuty, jeśli urządzenie jest zimne.

Czyszczenie

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Uwaga: Do czyszczenia pojemnika do smażenia i powlekanej kratki nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie do wystygnięcia.

   Wskazówka: Wyjmij pojemnik do smażenia, aby gorąca frytkownica szybciej ostygła.

2. Wyczyść obudowę, przecierając ją wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść pojemnik do smażenia i kratkę gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.

   Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

   Wskazówka: Jeśli zabrudzenia nie schodzą z kratki lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Włóż kratkę do pojemnika do smażenia i pozostaw na około 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i gąbką (nie używaj gąbek ściernych).
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć z niego resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Czas nie został ustawiony.	Ustaw żądany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są gotowe po upływie określonego czasu.	W pojemniku do smażenia znajduje się zbyt duża ilość składników.	Umieść mniej składników w pojemniku do smażenia. Mniejsze porcje smażone są bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw żądaną temperaturę (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw żądany czas przygotowania (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
Składniki są nierównomiernie usmażone.	Niektórymi rodzajami składników należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składnikami ułożonymi jeden na drugim (np. frytkami) należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowywania (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
Smażone przekąski nie są chrupiące po przygotowaniu.	Użyłeś przekąsek, które powinny być smażone tylko w konwencjonalnej frytkownicy.	Używaj przekąsek, które można przygotować w piekarniku i posmaruj je odrobiną oleju, aby były chrupiące.
Pojemnika do smażenia nie można prawidłowo wsunąć do urządzenia.	W pojemniku do smażenia znajduje się zbyt duża ilość składników.	Napełnij pojemnik do smażenia tylko do poziomu MAX.
	Kratka nie została prawidłowo umieszczona w pojemniku do smażenia.	Włóż kratkę do pojemnika tak głęboko, jak to możliwe.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste potrawy.	Gdy we frytkownicy przygotowywane są tłuste składniki, nadmiar oleju kapie do pojemnika. Pojemnik do smażenia nagrzewa się bardziej niż zwykle, a olej powoduje powstawanie białego dymu. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na wyniki smażenia.
	W pojemniku do smażenia znajduje się tłuszcz z ostatniego użycia.	Biały dym to wynik podgrzewania gorącego tłuszczu w pojemniku do smażenia. Czyść pojemnik do smażenia po każdym użyciu.

Świeże frytki są nierówno usmażone.	Użyłeś niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj ziemniaków twardych/sałatkowych.
	Frytki nie zostały wystarczająco dobrze wypłukane przed umieszczeniem ich w pojemniku do smażenia.	Dobrze wypłucz frytki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po upłynięciu czasu przygotowania.	Chrupkość frytek zależy od tego, ile wody i oleju przylega do frytek.	Dobrze osusz frytki przed dodaniem oleju.
		Aby uzyskać chrupiący efekt, pokrój frytki w drobniejsze paski.
		Dodaj do nich odrobinę oleju, aby były chrupiące.

Środowisko

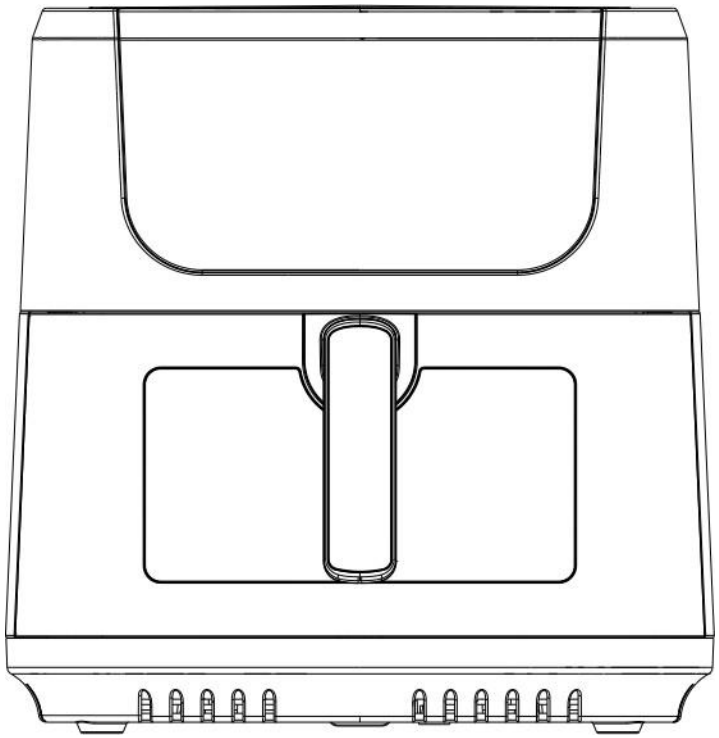
Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie wyrzucaj go do odpadów domowych. Zamiast tego oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki surowców wtórnych. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

Prawidłowa utylizacja produktu	
	Przedstawiony tutaj i umieszczony na urządzeniu symbol oznacza, że zostało ono zakwalifikowane jako urządzenie elektryczne lub elektroniczne. Po zakończeniu okresu użytkowania nie może ono zatem zostać zutylizowane wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych bądź działalności gospodarczej. Europejska dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/EU) została wprowadzona w celu ponownego wykorzystania produktów poprzez zastosowanie optymalnych dostępnych metod odzysku i recyklingu. W ten sposób niebezpieczne substancje są odpowiednio utylizowane, minimalizowany jest wpływ na środowisko i unika się składowania odpadów na wysypiskach. Aby uzyskać informacje na temat prawidłowego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, należy zwrócić się do lokalnych władz.

INSIDO

RS // Uputstvo za upotrebu

Friteza na vruć vazduh



Model: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070418

BDSK Handels GmbH & Co. KG,
Mergentheimer Straße 59,
DE-97084 Würzburg, Nemačka.
www.moemax.com
info@moemax.at

Molimo vas da pre upotrebe pažljivo pročitate ovo uputstvo i sačuvate ga za kasnija korišćenja.

SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i u sledećim prostorima:
– kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
– poljoprivrednim gazdinstvima;
– hotelima, odmorištima i drugim stambenim objektima (za upotrebu od strane gostiju, odn. stanara);
– pansionima sa doručkom.

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

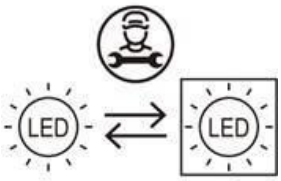
Pri korišćenju električnih uređaja potrebno je poštovati osnovne sigurnosne napomene, uključujući sledeće:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte vrele površine.
3. U cilju izbegavanja strujnog udara uređaj, strujni kabl, odn. utikač nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.
4. UPOZORENJE: Ovaj električni uređaj poseduje funkciju zagrevanja. Iz tog razloga se pored funkcionalnih površina i druge površine mogu jako zagrejati. Budući da je osećaj za temperaturu individualan, ovaj uređaj se mora koristiti OPREZNO. Uređaj je dozvoljeno dodirivati isključivo po tome namenjenim ručkama i površinama za držanje. Uvek se zaštitite od toplote, na primer nošenjem kuhinjskih rukavica i sl. Druge površine (osim za to predviđenih ručki) moraju se dobro ohladiti pre dodirivanja.
5. Nakon korišćenja i pre čišćenja izvucite utikač iz utičnice. Ostavite uređaj da se ohladi pre stavljanja ili uklanjanja nastavaka.
6. Ukoliko je strujni kabl oštećen, a u cilju izbegavanja opasnosti, kabl mora zameniti proizvođač, distributivni partner ili slično kvalifikovano stručno lice.
7. Korišćenje dodatne opreme, koja nije preporučena od strane proizvođača, može prouzrokovati povrede.
8. Ne koristite ovaj uređaj na otvorenom.
9. Ne dozvolite da mrežni kabl visi preko ivica stola ili ivica radne površine i ne postavljajte ga na vrele površine.
10. Uređaj nemojte ostavljati u blizini plinskih/električnih šporeta odnosno u blizini rerni.
11. Prilikom rukovanja uređajem koji sadrži vrelo ulje ili druge vrele tečnosti savetuje se maksimalni oprez.
12. Utikač mora biti povezan sa uređajem pre nego što ga ubacite u utičnicu. Prvo isključite uređaj, a zatim izvucite utikač iz utičnice.
13. Uređaj koristite isključivo u predviđene svrhe.
14. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, motoričkim i mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ukoliko se ove osobe nadziru ili su upućene u bezbednu upotrebu uređaja i ukoliko su razumele opasnosti vezane za njegovo korišćenje. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su starija od 8 godina i ako ove radnje sprovode pod nadzorom.
15. Uređaj i strujni kabl čuvati van domašaja dece mlađe od 8 godina.
16. Uređaj ne sme da se pušta u rad pomoću eksternog vremenskog prekidača ili posebnog sistema daljinskog upravljanja.

UVOD

Ova moderna friteza na vruć vazduh omogućava jednostavnu i zdravu pripremu vaših omiljenih jela. Zahvaljujući izuzetno brzoj cirkulaciji vrućeg vazduha i gornjem gril-grejaču, imate mogućnost pripreme najrazličitijih jela. Velika prednost friteze na vruć vazduh je zagrevanje sa svih strana, čime je najveći broj sastojaka moguće pripremiti i bez ulja.

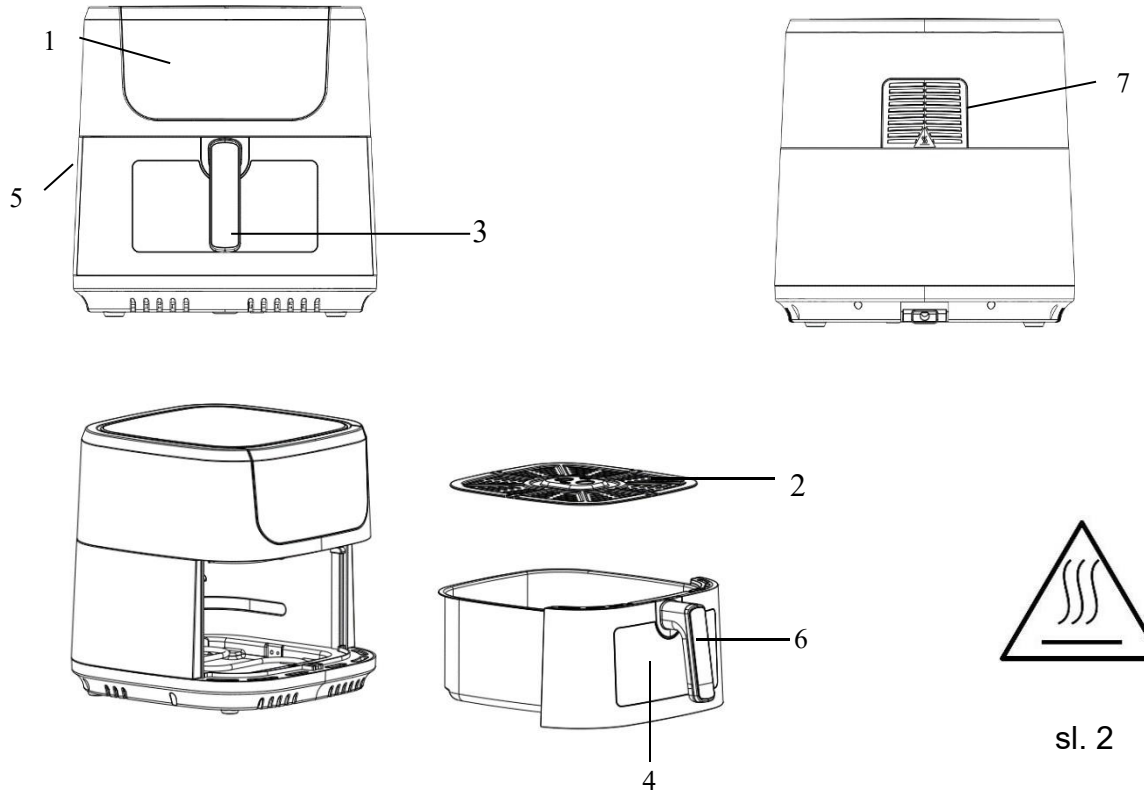
TEHNIČKI PODACI:



Nominalna snaga:	220-240 V naizmenične struje, 50/60 Hz, 2200 W
Kada je isključeno:	≤ 0,5 W
Zapremina sa rešetkom:	8 l
Podesiva temperatura:	80-200 °C
Podesivo vreme pripreme:	Vreme pripreme podesivo od 0 do 60 minuta sa zvučnim signalom.
Dužina strujnog kabla:	80 cm
LED ekran:	21 x LED od po 80 mW, 2,5-3,1 V jednosmerne struje
Unutrašnja rasveta:	1 x G9, 220-240 V naizmenične struje, 50-60 Hz, 25 W. Korisnik ne sme da menja sijalice.

Opis

1. Upravljačko polje // 2. Rešetka // 3. Ručka // 4. Prozorčić // 5. Kućište // 6. Posuda za fritezu // 7. Otvor za odvod vazduha // 8. Upozorenje o vrućim površinama (sl. 2).



sl. 2

VAŽNO

OPASNOST

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, motoričkim i mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ukoliko se ove osobe nadziru ili su upućene u bezbednu upotrebu uređaja i ukoliko su razumele opasnosti vezane za njegovo korišćenje. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su starija od 8 godina i ako ove radnje sprovode pod nadzorom.
- Uređaj i strujni kabl čuvati van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Kućište sadrži grejne elemente i električne komponente. Zato ga nikada nemojte potapati u vodu ili ispirati pod mlazom tekuće vode.
- Sprečite prodiranje vode i drugih tečnosti u uređaj kako biste sprečili strujni udar.
- Sastojke uvek stavljajte u posudu za fritezu kako ne bi došli u kontakt sa grejnim elementima.
- Otvor za uvlačenje i ispuštanje vazduha nemojte prekrivati tokom rada.
- U posudu za fritezu nemojte sipati ulje: Opasnost od požara!
- Unutrašnjost uređaja nemojte dodirivati tokom rada.

Tokom rada, delovi uređaja mogu da dostignu visoke temperature.

UPOZORENJA

- Proverite da li podaci o voltaži na uređaju odgovaraju lokalnom mrežnom naponu.
- Uređaj nemojte koristiti ukoliko je kabl, utikač ili neki drugi deo oštećen.
- Oštećeni kabl da sme popravi ili zameni isključivo kvalifikovano stručno lice.
- Držite uređaj podalje od vrućih površina.
- Mokrim rukama ne smete da ubacujete utikač u utičnicu niti rukujete upravljačkim poljem.
- Uređaj nemojte postavljati direktno uza zid, tj. direktno pored drugih uređaja. Osigurajte minimalno rastojanje od 10 cm sa svih strana.
  Nemojte ništa stavljati na uređaj.
- Uređaj koristite isključivo u svrhu opisanu u ovom uputstvu.
- Ne ostavljate uređaj bez nadzora dok je u upotrebi.
- Tokom rada, iz otvora za ispuštanje vazduha izlazi vruća para. Stoga šake i lice držite na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora.
  Budite, osim toga, pažljivi i kada vadite posudu iz friteze, budući da vruća para može da izađe.
- Sve dostupne površine se mogu zagrejati tokom rada (sl. 2)
- Ukoliko primetite da iz uređaja izlazi taman dim, odmah izvucite utikač iz utičnice. - Sačekajte dok uređaj ne prestane da se dimi pa tek onda izvadite posudu iz uređaja.

- Ovaj uređaj ispunjava zahteve Zakonika o namirnicama, proizvodima široke potrošnje i hrani za životinje (LFGB).

- Uređaj se sme koristiti samo u zatvorenom prostoru.

- Postoji opasnost od povreda i požara! Neke površine uređaja mogu biti vruće na dodir tokom rada, ali i neko vreme nakon isključivanja uređaja.

Imajte to na umu kada dodirujete uređaj! Tokom rada i prilikom otvaranja poklopca može doći do ispuštanja vrele pare.

PAŽNJA

- Osigurajte da uređaj stoji na horizontalnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Iz tog razloga možda nije pogodan za upotrebu u okruženjima poput kuhinja za zaposlene, poljoprivrednih gazdinstava, odmorišta i drugih objekata u kojima se ne živi. Uređaj takođe nije koncipiran za upotrebu od strane gostiju u hotelima, odmorištima, pansionima sa doručkom i drugim stambenim jedinicama.

Ukoliko se uređaj koristi nepravilno, u komercijalne ili polukomercijalne svrhe ili se ne koristi u skladu sa uputstvom za upotrebu, garancija postaje nevažeća, a mi zadržavamo pravo da ne prihvatimo nikakvu odgovornost za nastalu štetu.

- Uvek izvucite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi.
- U cilju bezbednog dodirivanja ili čišćenja sačekajte cca 30 minuta da se uređaj ohladi.

PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve nalepnice i etikete sa uređaja.
3. Pažljivo očistite posudu za fritezu i rešetku vrućom vodom, sa malo deterdženta za sudove i neabrazivnim sunđerom.
4. Prebrišite unutrašnjost i spoljašnost uređaja vlažnom krpom.

Pažnja: Ovo je friteza na vruć vazduh koja se zagreva bez ulja, samo vrućim vazduhom.

Ne stavljajte ulje ili mast u posudu za fritezu.

Pažnja: Prilikom prvog zagrevanja friteze na vruć vazduh može doći do razvoja blagog dima ili mirisa. To je slučaj kod mnogih uređaja koji se zagrevaju. Ovo nema negativan uticaj na bezbednost vašeg uređaja.

PRE UPOTREBE

1. Uređaj postavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.

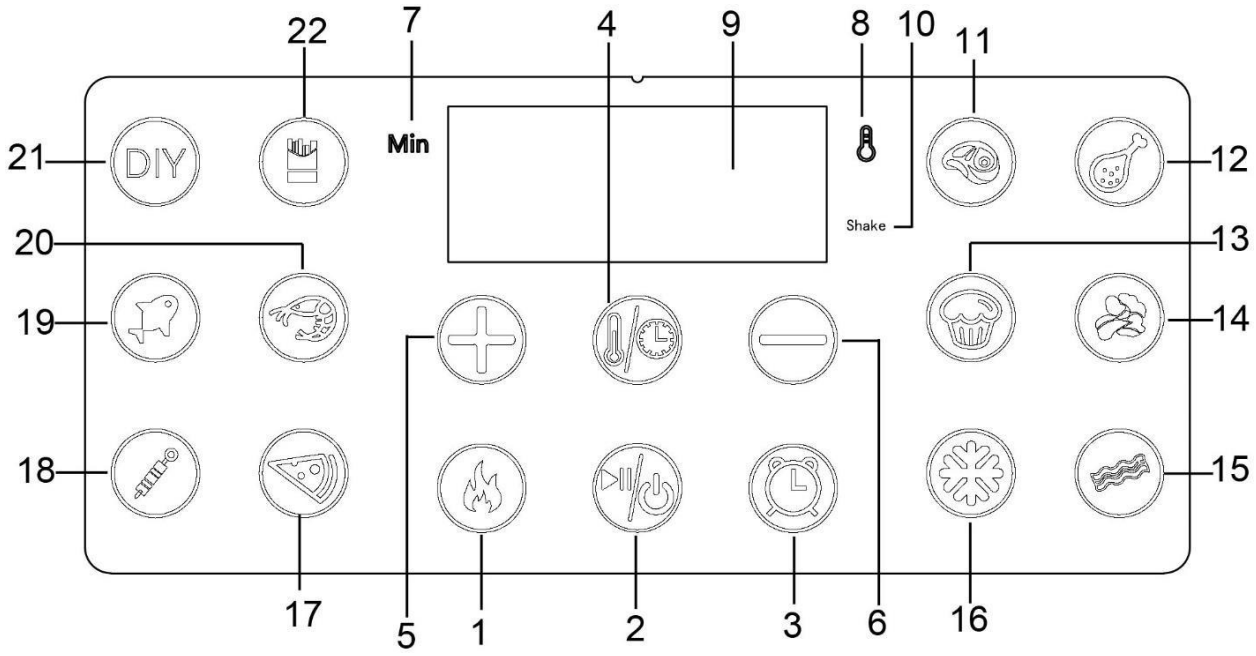
Pažnja: Uređaj nemojte postavljati na površine koje nisu otporne na toplotu.

2. Stavite rešetku u posudu za fritezu.

Pažnja: U posudu za fritezu nemojte sipati ulje niti druge tečnosti.

Pažnja: Uređaj nemojte prekrivati jer time prekidate cirkulaciju vazduha što dovodi do lošijeg rezultata pečenja.

OPIS UPRAVLJAČKOG POLJA



1. Taster za prethodno zagrevanje
2. Taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu
3. Taster za pretpodešavanje/tajmer
4. Taster za prebacivanje između podešavanja temperature i vremena
5. Taster za povećanje temperature/vremena
6. Taster za smanjenje temperature/vremena
7. Indikator vremena
8. Prikaz temperature
9. Displej
10. Prikaz podsetnika za protresanje
11. Taster za program za odrezak
12. Taster za program za piletinu
13. Taster za program za kolače
14. Taster za program za povrće
15. Taster za program za slaninu
16. Taster za odmrzavanje
17. Taster za program za picu
18. Taster za program roštiljanja
19. Taster za program za ribu
20. Taster za program za škampe
21. Taster za standardni program (DIY)
22. Taster za program za pomfrit.

Savet: Standardna podešavanja za temperaturu i vreme pripreme za svaki program mogu se naći u poglavlju „**Podešavanja**“.
Za više informacija o funkcijama prethodnog zagrevanja, odmrzavanja i predpodešavanja/tajmera, pogledajte poglavlje „**Funkcije**“.

Upotreba uređaja

Uz pomoć friteze na vruć vazduh, koja radi bez ulja, možete pripremiti veliki broj sastojaka.

1 Pripremite hranu, stavite rešetku u posudu za fritezu i stavite hranu na rešetku.

Pažnja: Nikada ne koristite posudu za fritezu bez rešetke.

2 Kada je posuda za fritezu pravilno postavljena u fritezu na vruć vazduh i utikač je povezan sa uzemljenom utičnicom, taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu (2) će se upaliti.

3 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu (2) , upravljačko polje se pali, uređaj je podešen na standardni program (DIY), standardnu temperaturu 200 ℃ i standardno vreme pripreme od 15 minuta. Ostali programi se takođe mogu podesiti pomoću odgovarajućih tastera.

Savet: Ako priprema zahteva prethodno zagrevanje friteze na vruć vazduh, pogledajte opis u poglavlju **„Prethodno zagrevanje**“.
Uređaj ima funkciju odmrzavanja. Ako je potrebno odmrznuti hranu, pogledajte opis u odeljku „**Odmrzavanje**“.

4 Izaberite program i pritisnite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu (2) . U zavisnosti od podešavanja, uređaj pokreće podešeni program ili standardni program (DIY).

Savet: Nakon odabira programa, temperatura se može podesiti posebno. Prvo pritisnite taster (4) , kako biste se prebacivali između unosa temperature i vremena, a zatim podesite željenu temperaturu i vreme pomoću tastera (6) "-" i (5) "+".

Pažnja: Ne dodirujte posudu za fritezu tokom korišćenja i neko vreme nakon završetka rada jer bude veoma vruća. Posudu za fritezu držite isključivo za ručku.

5 Možete prekinuti vreme pripreme, na primer da biste protresli hranu ili dodali još sastojaka, tako što ćete izvući posudu za fritezu. Prikaz vremena pripreme se pauzira i umesto toga se prikazuje „Hold“. Ventilator nastavlja da se okreće još 20 sekundi nakon što se posuda za fritezu izvuče. Prikaz vremena pripreme će se nastaviti čim se posuda za fritezu ponovo stavi unutra.

Rad možete pauzirati i pomoću tastera za uključivanje/isključivanje/start/pauzu (2) , izvući posudu za fritezu, protresti je i vratiti je u fritezu na vruć vazduh. Ponovo pritisnite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu (2) kako bi friteza nastavila sa radom.

Savet: Možete proveriti stepen kuvanja hrane kroz prozorčić.

Funkcija podsetnika vas podseća da protresete posudu za fritezu na pola vremena pripreme. Oglašava se 5-struki zvučni signal i indikator podsetnika (10) na ekranu treperi. Indikator podsetnika će se ugasiti čim okrenete ili protresete hranu.

Savet: Funkcija podsetnika nije dostupna za sve programe. Za više informacija pogledajte odeljak „Podešavanja“.

6 Kada vreme pripreme istekne, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se pojaviti „OFF“. Ventilator nastavlja da se okreće 20 sekundi. Kada se ventilator isključi, friteza se može ponovo podesiti i pokrenuti.

Savet: Ukoliko sastojci još uvek nisu gotovi, posudu jednostavno vratite u fritezu i podesite još nekoliko minuta.

Da biste prekinuli program koji je u toku, pritisnite i držite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu (2) 3 sekunde. Na ekranu se prikazuje „OFF“, a ventilator nastavlja da radi oko 20 sekundi.

7 Da biste izvadili sastojke, izvucite posudu za fritezu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplotu. Koristite kuhinjsku hvataljku kako biste hranu izvadili iz posude za fritezu.

Pažnja: Ne praznite posudu za fritezu dok je rešetka još uvek u njoj. U suprotnom, višak ulja koji se nakupio na dnu posude za fritezu može da kaplje na sastojke.

Pažnja: Posuda za fritezu i hrana u njoj su vruće. U zavisnosti od sastojaka iz posude za fritezu može izaći para.

Funkcije

Prethodno zagrevanje

1 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu da biste aktivirali upravljačko polje.

2 Izaberite željeni program (npr. riba, kolač itd.) i pritisnite taster „ “, a zatim taster „ “. Uređaj sada počinje sa prethodnim zagrevanjem. Ako ne izaberete program, unapred podešena temperatura za prethodno zagrevanje je 200 ℃. Ekran prikazuje „PrE“. Kada uređaj dostigne temperaturu od 200 °C, prethodno zagrevanje je završeno. Oglašava se 5-struki zvučni signal i na ekranu se prikazuje „Add“.

3 Izvucite posudu za fritezu i dodajte sastojke. Vratite posudu za fritezu u fritezu na vruć vazduh i izaberite program. Ako ne izaberete program, uređaj će raditi sa standardnim podešavanjima programa „DIY“ (vreme pripreme: 15 minuta / temperatura: 200 °C).

Savet: Izaberite program pre nego što počnete sa zagrevanjem. Primer: Pritisnite taster za program za ribu, a zatim taster za prethodno zagrevanje. Kada je prethodno zagrevanje završeno, stavite ribu u posudu za fritezu i stavite posudu za fritezu u fritezu na vruć vazduh. Uređaj sada direktno pokreće program za ribu. Vreme pripreme programa za ribu:
21 minut / Temperatura: 200 °C. Vreme pripreme i temperatura za svaki program mogu se naći u tabeli na sledećoj stranici.

Napomena: Ako se posuda za fritezu izvuče i vrati unutra, uređaj je u režimu rada. Ako se ne izvrši nikakva radnja ili podešavanje u roku od 20 minuta nakon prethodnog zagrevanja, ili ako se posuda za fritezu izvuče i ne vrati nekoliko minuta, uređaj prelazi u režim mirovanja.

Odmrzavanje

1 Stavite sastojke u fritezu na vruć vazduh i pritisnite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu da biste aktivirali upravljačko polje.

2 Pritisnite taster za odmrzavanje (16) i pokrenite funkciju pomoću tastera za uključivanje/isključivanje/start/pauzu.

3 Na pola vremena pripreme, oglašava se 5-struki zvučni signal, a ekran prikazuje da sastojke u posudi za fritezu treba protresti.

Savet: Podrazumevana podešavanja za temperaturu i vreme pripreme prilikom odmrzavanja su 80 °C i 5 minuta. Ova podešavanja možete podesiti pomoću odgovarajućih tastera za podešavanje temperature i vremena pripreme.

Pretpodešavanje/tajmer

4 Izaberite željeni program.

5 Pritisnite taster „ “ (3) a zatim „+“ i „-“ da biste podesili početni tajmer u periodu od 1 do 24 sata.

6 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje/start/pauzu da biste aktivirali tajmer. Preostalo vreme do automatskog pokretanja prikazuje se na ekranu.

Podešavanja

Dolenavedena tabela kreirana je da vam pomogne u izboru osnovnih postavki za željene sastojke.

Napomena: Imajte na umu da ove postavke treba smatrati isključivo smernicama. Budući da se sastojci mogu razlikovati u pogledu porekla, veličine, oblika i marke, ne možemo da garantujemo da su ovo optimalna podešavanja za vaše sastojke.
Pošto **brza cirkulacija vrućeg vazduha** odmah zagreva vazduh unutra, uklanjanje **posude za fritezu** tokom pripreme gotovo da ne utiče na proces kuvanja.

Saveti:

- Manji sastojci po pravilu zahtevaju kraće vreme pripreme od većih.
- Većoj količini sastojaka potrebno je svega nešto duže vreme pripreme. Manjoj količini sastojaka potrebno je svega nešto kraće vreme pripreme.
- Optimalne rezultate ćete dobiti ukoliko manje sastojke protresete nakon polovine vremena pripreme, a na taj način sprečavate i njihovo neravnomerno pečenje.
- U sveže krompire stavite malo ulja kako biste dobili hrskave krompiriće. Pripremu u fritezi na vruć vazduh započnite u roku od nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
- U fritezi na vruć vazduh nemojte pripremati izuzetno masnu hranu poput kobasica.
- Užine koje inače pripremate u rerni možete da pripremate i u fritezi na vruć vazduh.
- Za hrskave rezultate optimalna količina je 500 g pomfrita.
- Koristite gotova testa kako biste brzo i jednostavno pripremili punjene poslastice. Osim toga, vreme pripreme gotovog testa kraće je od vremena pripreme domaćeg.

- Ukoliko želite da pripremate kolače, kiševe, osetljive ili punjene sastojke, u posudu za fritezu stavite kalup za pečenje ili vatrostalnu posudu.
- Fritezu na vruć vazduh takođe možete koristiti za podgrevanje sastojaka. Da biste ponovo podgrejali sastojke, podesite temperaturu na 150°C na najviše 10 minuta.

Sastojci:	**Min. - maks. količina (g)**	**Trajanje (min)**	**Temperatura (°C)**	**Dodatna informacija**
DIY		15	200	/
Pomfrit (zamrznut)	1000	21	200	Funkcija podsetnika
Riba	1000	21	200	Funkcija podsetnika
Škampi	1000	15	180	Funkcija podsetnika
Roštilj	1000	18	200	Funkcija podsetnika
Pica	25 cm	11	170	/
Odrezak	500	10	200	Funkcija podsetnika
Pileća krilca	1000	25	180	Funkcija podsetnika
Kolač	300	12	160	/
Povrće	500	17	160	Funkcija podsetnika
Slanina	700	11	200	Funkcija podsetnika
Odmrzavanje	1000	5	80	Funkcija podsetnika

Napomena: Ukoliko je uređaj hladan, produžite vreme pripreme za 3 minuta.

Čišćenje

Proizvod očistite nakon svake upotrebe.

Pažnja: Za čišćenje posude za fritezu i obložene rešetke nemojte koristiti metalni pribor niti abrazivna sredstva jer to može oštetiti nelepljivi premaz.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.

   Napomena: Izvadite posudu za fritezu kako bi se uređaj brže ohladio.

2. Prebrišite kućište uređaja vlažnom krpom.
3. Posudu za fritezu i rešetku temeljno očistite vrućom vodom sa malo deterdženta koristeći pritom neabrazivni sunđer.

   Možete koristiti tečnosti za odmašćivanje kako biste uklonili preostalu nečistoću.

   Savet: Ako se prljavština ne ukloni sa rešetke ili dna posude za fritezu, napunite posudu za fritezu vrućom vodom i malo sredstva za pranje posuđa. Stavite rešetku u posudu za fritezu i ostavite da odstoji oko 10 minuta.

4. Unutrašnjost uređaja očistite vrućom vodom i neabrazivnim sunđerom.
5. Grejni element očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

Čuvanje

1. Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Proverite da li su svi delovi čisti i suvi.

Otklanjanje smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Rešenje
Friteza na vruć vazduh ne funkcioniše.	Uređaj nije uključen u struju.	Stavite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Regulator vremena nije podešen.	Okrenite regulator vremena na željeno vreme pripreme da biste uključili uređaj.
Sastojci po isteku vremena pripreme nisu gotovi.	U posudi za fritezu ima previše sastojaka.	Stavite manje sastojaka u posudu za fritezu. Manje posude se ravnomernije peku.
	Podešena temperatura je preniska.	Postavite regulator na neophodno temperaturno podešavanje (v. odeljak "Podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").
	Vreme pripreme je previše kratko.	Postavite regulator na neophodno vremensko podešavanje (v. odeljak "Podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").

Namirnice nisu pečene ravnomerno.	Neke sastojke morate da protresete nakon polovine vremena.	Sastojke koji se u posudi nalaze jedan preko drugog (npr. pomfrit) morate da protresete po isteku polovine vremena pripreme (v. odeljak "Podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").
Pržene poslastice po završetku pripreme nisu hrskave.	Koristili ste poslastice koje se mogu pržiti isključivo u standardnim fritezama.	Koristite poslastice koje se mogu pripremati u rerni i premažite ih sa malo ulja kako biste dobili najhrskavije rezultate.
Posuda za fritezu ne može lepo da se ubaci u uređaj.	U posudi za fritezu se nalazi previše sastojaka.	Posudu napunite samo do oznake MAX.
	Rešetka nije pravilno stavljena u posudu za fritezu.	Do kraja pritisnite rešetku u posudu za fritezu.
Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masnu hranu.	Ukoliko u fritezi na vruć vazduh pripremate masnu hranu, u posudu za fritezu kaplje veća količina ulja. Ulje prouzrokuje nastanak belog dima, a posuda za fritezu se zagreva više nego inače. Ovo ne utiče na rezultat pečenja niti oštećuje uređaj.
	U posudi za fritezu se nalazi masnoća od prethodnog pečenja.	Beli dim nastaje zagrevanjem vruće masnoće u posudi za fritezu. Obavezno očistite posudu za fritezu nakon svake upotrebe.
Pomfrit nije pečen ravnomerno.	Koristili ste pogrešnu vrstu kompira.	Koristite sveže sorte krompira koje nakon kuvanja ostaju čvrste.
	Pomfrit nije dovoljno ispran pre stavljanja u posudu za fritezu.	Dobro isperite pomfrit kako biste uklonili skrob.
Sveži pomfrit po isteku vremena pripreme nije hrskav.	Hrskavost pomfrita u velikoj meri zavisi od toga koliko se vode i ulja nalazi na površini krompira.	Dobro osušite pomfrit pre nego što dodate ulje.
		Za hrskavije rezultate pomfrit isecite na tanje štapiće.
		Za hrskavije rezultate dodajte malo ulja.

Zaštita životne sredine

Uređaj na kraju životnog veka nemojte odlagati u kućni otpad. Umesto toga, odložite ga u zvanični centar za reciklažu. Time pomažete u očuvanju životne sredine.

Pravilno zbrinjavanje proizvoda u otpad	
	Simbol koji je naveden ovde i na samom uređaju označava da je uređaj klasifikovan kao električni ili elektronski uređaj. Takvi proizvodi na kraju životnog veka ne smeju da se zbrinjavaju sa komunalnim ili industrijskim otpadom. EU direktiva o starim električnim i elektronskim uređajima (2012/19/EU) doneta je sa ciljem recikliranja proizvoda uz primenu optimalnih dostupnih reciklažnih postupaka. Na taj način se pravilno rukuje opasnim materijama, izbegava se stvaranje deponija, a uticaj na životnu sredinu se svodi na minimum. Za dodatne informacije o pravilnom zbrinjavanju električnog i elektronskog otpada kontaktirajte lokalne nadležne službe.