

INSIDO

89980145

DE // HEISSLUFTFRITTEUSE



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



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sämtliche Anweisungen vor Gebrauch durch und befolgen Sie diese, damit Sie das Gerät bestmöglich verwenden können und um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sicher auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, legen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung bei.

Im Falle einer Beschädigung, die durch ein Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung verursacht wurde, erlischt die Garantie. Der Hersteller bzw. das Importunternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch ein Nichtbeachten der Bedienungsanleitung, nachlässige Verwendung oder eine Verwendung nicht gemäß den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden.

1. 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.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Hinweise zur Reinigung von Flächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
7. Das Gerät darf nicht mithilfe einer Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung betrieben werden.
8. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in Bereichen wie den folgenden bestimmt: Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen, Bauernhöfe, Hotels, Raststätten und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung von Gästen bzw. Bewohnern), Frühstückspensionen.
9. Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen.
11. Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss dieses für den Strombedarf des Geräts geeignet sein. Ansonsten kann es zu einer Überhitzung des Verlängerungskabels und/oder Netzsteckers kommen. Durch das Verlängerungskabel besteht Stolper- und somit Verletzungsgefahr. Achten Sie darauf, gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt, und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
13. Tauchen Sie weder Gerät noch Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
14. Ziehen Sie den Netzstecker, um diesen aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst.
16. Mit nassen Händen darf der Netzstecker weder mit dem Stromnetz verbunden noch von diesem getrennt werden.
17. Versuchen Sie niemals das Gehäuse des Geräts zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
18. Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung für kommerzielle Zwecke bestimmt.
20. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
22. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht allzu viel Schmutz und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
23. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
24. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät beim Verlassen des Arbeitsplatzes immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel).
25. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
26. 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.

27. 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 entnehmen.
28. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung des Geräts, dass das Heizelement und der umliegende Bereich sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.



29. **Vorsicht – heiße Oberfläche.**

WARNUNG! Berühren Sie die zugänglichen Flächen nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Während des Betriebs können Teile des Geräts eine hohe Temperatur erreichen.

30. Aus dem Luftauslass an der Rückseite des Geräts tritt heiße Luft aus. Halten Sie hitzeempfindliche Materialien wie Glas in sicherem Abstand zum Gerät.
31. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung verwenden, stellen Sie sicher, dass sich keine Vögel im selben Raum befinden und dass der Raum vollständig verschlossen und gut belüftet werden kann.
32. Entfernen Sie nach dem Gebrauch und vor/während des Vorheizens (ohne Zutaten) stets das Backpapier aus dem Frittierbehälter.
33. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung des Geräts, dass das Heizelement und das Gehäuse sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten.
34. Die in diesem Gerät zubereiteten Speisen sollten höchstens eine goldgelbe Färbung erreichen und sollten niemals braun oder schwarz werden. Entfernen Sie verbrannte Rückstände. Bereiten Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 °C zu, um die Bildung von Acrylamid zu minimieren.
35. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen: Das Heizelement ist heiß und die Kanten der Metallteile sind scharf.
36. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken, Vorhänge usw.

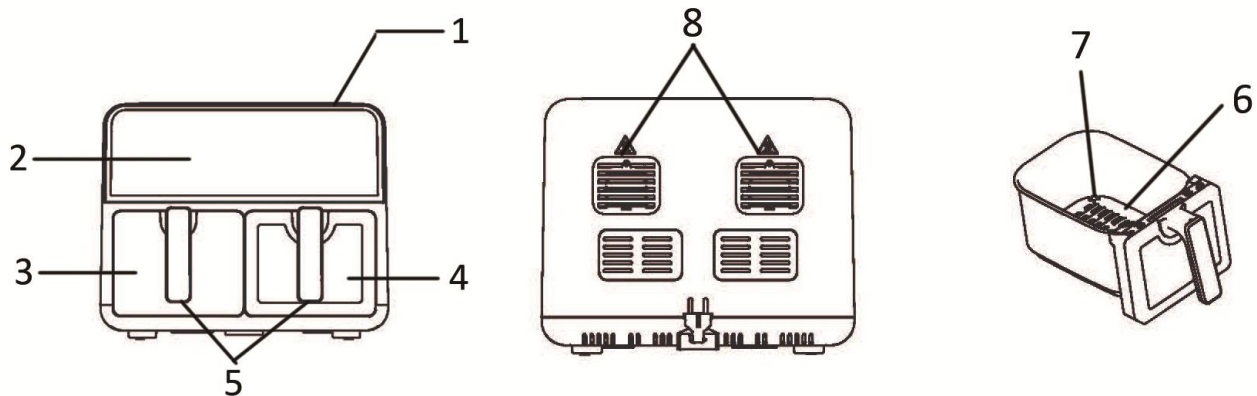


37. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB und ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



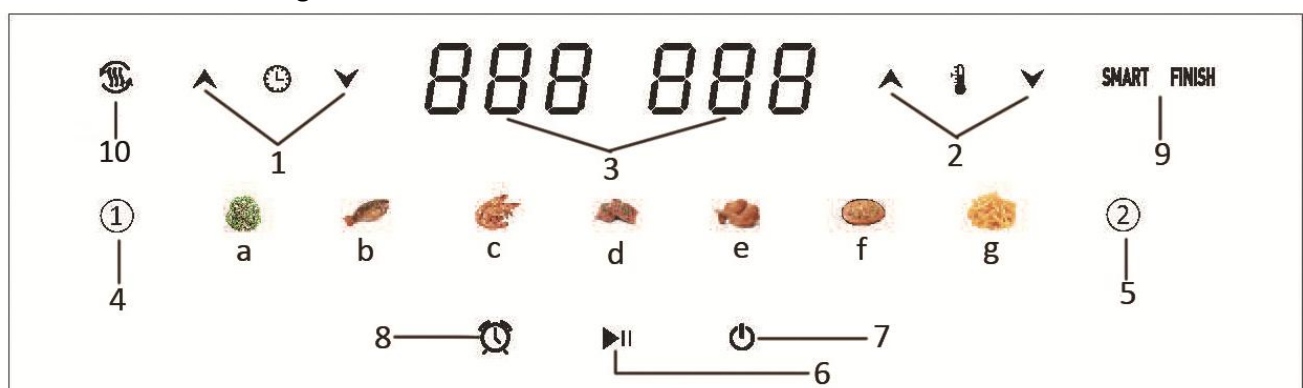
38. Dieses Gerät darf nur in Innenbereichen verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.

BESTANDTEILE



1. Lufteinlass
2. Bedieneinheit und Anzeigefeld
3. Frittierbehälter
4. Frittierbehälter
5. Griffe der Frittierbehälter
6. Gitterboden
7. Silikonfüße
8. Luftauslass

Bedieneinheit und Anzeigefeld



1. Zeiteinstellung
2. Temperatureinstellung
3. Anzeigefeld
4. Taste 1 für Frittierbehälter 1
5. Taste 2 für Frittierbehälter 2
6. Start/Pause-Taste
7. Ein/Aus-Taste
8. Timer-Taste
9. Taste „Smart finish“
10. Vorheiztaste

Programmtabelle

Programm	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)
a) Gemüse	15	180
b) Fisch	14	180
c) Garnelen	12	180
d) Steak	20	180
e) Hähnchenflügel	20	180
f) Pizza	8	200
g) Pommes frites	28	200

VOR GEBRAUCH

Lesen Sie sich vor Gebrauch sämtliche Anweisungen durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Verbinden Sie dieses Gerät ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden. Reinigen Sie die Frittierbehälter sowie die Gitterböden. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab (siehe dazu Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“). Achten Sie darauf, dass die elektrischen Komponenten trocken bleiben. **Die Heißluftfritteuse verfügt über eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten ganz ohne Öl zubereitet werden können.**

Lassen Sie das Gerät vor dem erstmaligen Gebrauch etwa 10 Minuten lang ohne Zutaten laufen, um Produktionsrückstände zu verbrennen. Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung. Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann es zur Bildung von Rauch und eines charakteristischen Geruchs kommen. Dies ist vollkommen normal und lässt nach kurzer Zeit nach.

Hinweis: Verwenden Sie stets den Gitterboden mit angebrachten Silikonfüßen. Diese dienen dazu, den Gitterboden während des Frittiervorgangs im Frittierbehälter zu stabilisieren.






GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
2. Da das Gerät während des Betriebs heiß wird, darf es nicht zu nah an andere Gegenstände gestellt werden.
3. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus. Legen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein.
4. Geben Sie die Zutaten in den Frittierbehälter. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierbehälter korrekt platziert und vollständig verschlossen ist. Andernfalls kann das Gerät nicht gestartet werden.
Vorsicht: Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Berühren Sie den Frittierbehälter nicht während des Betriebs sowie für einige Zeit danach, da er sich stark erhitzt. Berühren Sie den Frittierbehälter ausschließlich am Griff.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste einmal, um die anderen Tasten bzw. Anzeigen zu aktivieren.
6. Drücken Sie zunächst Taste 1 und anschließend eine der Programmtasten, um das gewünschte Programm auszuwählen, und stellen Sie weiter die Temperatur und Zubereitungszeit für Frittierbehälter 1 ein. Drücken Sie die Taste „▲“ oder „▼“, um die Zubereitungszeit (1–60 Minuten) und die Temperatur (80–200 °C) einzustellen. Sie können für eine schnelle Einstellung die Tasten „▲“ und „▼“ gedrückt halten.
7. Drücken Sie Taste 2 und anschließend eine der Programmtasten, um das gewünschte Programm auszuwählen, und stellen Sie weiter die Temperatur und Zubereitungszeit für Frittierbehälter 2 ein.
8. Drücken Sie die Taste „Smart finish“ und anschließend die Start/Pause-Taste. Der Garraum mit der längeren Zubereitungszeit wird zuerst in Betrieb genommen. Der zweite Garraum, bei dem eine kürzere Zubereitungszeit eingestellt ist, wird später in Betrieb genommen, sodass beide Garräume gleichzeitig fertiggestellt werden.
Hinweis: Auf dem Anzeigefeld für den Garraum mit der kürzeren Zubereitungszeit wird „Hold“ angezeigt, bis dieser



in Betrieb genommen wird. Die Kontrollleuchte für Frittierbehälter 1 leuchtet durchgehend, die Kontrollleuchte für Frittierbehälter 2 blinkt während des Betriebs.

9. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus, es ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Der Ventilator dreht sich einige Sekunden lang weiter. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken.
Drücken Sie während des Betriebs die Start/Pause-Taste, um die Zubereitung zu pausieren, und drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang fortzusetzen.
10. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierbehälter wieder zurück in das Gerät. Stellen Sie erneut die Temperatur sowie einige weitere Minuten ein und drücken Sie anschließend die Start/Pause-Taste, um die Zubereitung fortzusetzen. HINWEIS: Sie können während des Betriebs jederzeit den Frittierbehälter herausziehen, um den Gargrad der Zutaten zu überprüfen oder die Zutaten zu schütteln.
11. Verwenden Sie eine Grillzange, um Zutaten zu entnehmen, die von Natur aus Fett enthalten, welches sich während der Zubereitung als überschüssiges Öl am Boden des Frittierbehälters ansammelt (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, anderes Fleisch).
Entnehmen Sie alle anderen Zutaten, bei denen sich kein überschüssiges Öl am Boden ansammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), indem Sie den Frittierbehälter auf ein Teller ausleeren.
Hinweis: Frittierbehälter, Zutaten und Gerät sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutat kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.
12. Nachdem eine Portion fertig zubereitet wurde, kann direkt eine weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Vorheizen:

- 1) Drücken Sie die Vorheiztaste „“, um das Gerät vorzuheizen. Während dieses Vorgangs blinkt die entsprechende Kontrollleuchte.
- 2) Drücken Sie Taste 1 und anschließend die Taste „“ oder „“, um für Frittierbehälter 1 die Zeit und Temperatur zum Vorheizen einzustellen.
- 3) Drücken Sie Taste 2 und anschließend die Taste „“ oder „“, um für Frittierbehälter 2 die Zeit und Temperatur zum Vorheizen einzustellen.
- 4) Drücken Sie die Taste „Smart finish“ und anschließend die Start/Pause-Taste. Der Garraum mit der längeren Zubereitungszeit wird zuerst in Betrieb genommen. Der zweite Garraum, bei dem eine kürzere Zubereitungszeit eingestellt ist, wird später in Betrieb genommen, sodass beide Garräume gleichzeitig fertiggestellt werden. Hinweis: Auf dem Anzeigefeld für den Garraum mit der kürzeren Zubereitungszeit wird „Hold“ angezeigt, bis dieser in Betrieb genommen wird.

Timer-Funktion:

- 1) Drücken Sie Taste 1 und wählen Sie anschließend ein Programm für Frittierbehälter 1.
- 2) Drücken Sie Taste 2 und wählen Sie anschließend ein Programm für Frittierbehälter 2.
- 3) Drücken Sie die Taste „Smart finish“ und anschließend die Timer-Taste. Verwenden Sie die Tasten „“ und „“, um eine beliebige Zeitdauer (zwischen 10 und 720 Minuten) einzustellen. Drücken Sie anschließend die Start/Pause-Taste. Die verbliebene Zeit bis zum automatischen Starten wird auf dem Anzeigefeld heruntergezählt. Wenn die eingestellt Zeit verstrichen ist, beginnt das Gerät automatisch mit der Zubereitung.

Hinweis:

Für kleinere Portionen ist ein Frittierbehälter ausreichend. Wählen Sie ein Programm für den entsprechenden Frittierbehälter aus und drücken Sie anschließend die Start/Pause-Taste.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

1. Nehmen Sie optimalerweise 350–450 g Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis.
2. Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten oder lassen Sie das Gerät ohne Frittiergut ca. 4 Minuten lang vorheizen.

3. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um das Frittiergut zu schütteln oder zu wenden, ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder wenden Sie das Frittiergut mit einer Gabel oder Grillzange. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in das Gerät ein.
4. Panierte Zutaten werden besonders knusprig, wenn sie mit etwas Pflanzenöl besprüht werden.
5. Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Frittierbehälter, wenn Sie Kuchen, Quiches oder andere empfindliche Speisen zubereiten möchten.
6. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie etwa Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
7. Sie können die Heißluftfritteuse auch dazu verwenden, um Zutaten erneut zu erwärmen. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.
8. Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von Popcorn.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen sie es nicht unter fließendem Wasser.
2. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
3. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten im Frittierbehälter bleiben und nicht mit den Heizelementen in Kontakt gelangen.
4. Decken Sie den Luftein- und Luftauslass während des Betriebs nicht ab. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
5. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl, da dies einen Brand verursachen kann!
6. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.
8. Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass.
9. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Dies deutet darauf hin, dass die Zutaten verbrannt sind oder das Gerät defekt ist.

ZUBEREITUNGS-TABELLE

Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Angaben in dieser Tabelle abweichen, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät nicht vorgeheizt wurde.

Zutat	Menge je Frittierbehälter (in g)	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Wenden/Schütteln	Zusatzinformation
Karotten	200	180	15	ja	
Grüne Bohnen	150	180	15	ja	
Pilze	150	180	15	ja	
Garnelen	150	180	12	ja	
Steak	150	180	14	ja	
Pommes frites	400	200	28	ja	
Hühnerbrust	150	180	20	ja	mit Öl bestrichen
Schweinekotelett	120	180	20	ja	mit Öl bestrichen
Hühner-Nuggets	350	180	20	nein	
Pizza	120	200	8	nein	

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig sowohl innen als auch außen.
2. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
3. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
4. Entnehmen Sie den Frittierbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt. Reinigen Sie die Frittierbehälter und Gitterböden mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm. Vor Gebrauch gut trocknen lassen.
5. Reinigen Sie das Heizelement im Inneren der Heißluftfritteuse mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen. Dazu muss zuerst der Frittierbehälter herausgezogen werden.

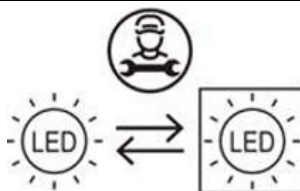
Hinweis: Die Frittierbehälter und Gitterböden sind spülmaschineneeignet. Aufgrund der aggressiven Inhaltsstoffe vieler Geschirrspülmittel sollten diese Bestandteile jedoch von Hand gereinigt werden, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

BEHEBEN VON STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten werden nicht richtig zubereitet.	Im Frittierbehälter befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierbehälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Temperatur oder Zubereitungszeit wurden zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur bzw. Zubereitungszeit.
Die Zutaten werden nur ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen zwischendurch gewendet oder geschüttelt werden.	Wenden oder schütteln Sie die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig.	Manche Speisen sollten nur in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden.	Achten Sie darauf, dass die Speisen im Ofen zubereitet werden können, und bestreichen Sie sie für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Wenn fettige Zutaten zubereitet werden, tropft Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Frittiererergebnis.
	Der Frittierbehälter enthält Fettrückstände vom letzten Gebrauch.	Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch.
Frische Pommes frites werden nur ungleichmäßig frittiert.	Die Kartoffeln waren nicht frisch.	Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites werden nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Wasser- und Ölmenge der Pommes frites ab.	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.

TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz	220–240 V Wechselstrom, 50–60 Hz
Nennleistung	1700 W
Wenn ausgeschaltet	0,38 W (rechtliche Vorgabe $\leq 0,5$ W) Das Gerät wechselt innerhalb von 1 Minuten automatisch in den Standby-Modus.)
Produktmaße (L x B x H)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Nettogewicht	7,3 kg
Anzahl der Frittierbehälter	2 separate Frittierbehälter
Fassungsvermögen	4,5 l + 4,5 l
Timer	max. 60 Minuten
Temperatur	80–200 °C
Zubehör	Gitterboden (2 Stück)
Netzkabellänge	80 cm
Anzeigefeld	24 x LED je 0,3 W, 2,5–3,1 V Gleichstrom. Das Leuchtmittel ist nicht durch den Benutzer austauschbar.



Entsorgung



Dieses Produkt ist mit dem durchgestrichenen Mülltonnensymbol gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU gekennzeichnet, um darauf hinzuweisen, dass es nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Aufgrund von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Bestandteilen sind Elektro- und Elektronikgeräte, die nicht getrennt entsorgt werden, potenziell schädlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Bitte wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder Abfallentsorgungsstelle vor Ort für Informationen zu Rückgabe und Recycling dieses Produkts.

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)

Symbolerklärung



Das Symbol des durchgestrichenen Müllimers 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 Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreter mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreter 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 Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.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.bmu.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikgeraete>.

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@moemax.at

INSIDO

89980145

FR // FRITEUSE À AIR CHAUD



BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Strasse 59
97084 Würzburg, Allemagne
www.moemax.com



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant utilisation et suivez-les afin de pouvoir utiliser l'appareil de manière optimale et d'éviter toute blessure ou tout dommage. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veillez à joindre ce mode d'emploi.

La garantie cesse en cas d'un dommage causé par le non-respect du présent mode d'emploi. Le fabricant ou l'importateur décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, une utilisation négligente ou une utilisation non conforme aux instructions du présent mode d'emploi.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu les instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont compris les risques encourus.
2. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.
4. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié, afin de prévenir tout danger.
6. Vous trouverez des détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec la nourriture ou l'huile dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande séparée.
8. L'appareil est destiné à l'usage domestique et aux domaines suivants : les cuisines pour le personnel des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; les hôtels, les stations-service et autres types d'hébergements (utilisation par les clients ou les résidents) ; les chambres d'hôtes.
9. Avant de brancher la fiche d'alimentation dans une prise, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique.
10. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
11. Si vous utilisez une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance de l'appareil. Sinon, ceci peut entraîner une surchauffe de la rallonge et/ou de la fiche secteur. La rallonge présente un risque de trébuchement et donc de blessure. Veillez à éviter toute situation dangereuse.
12. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur des arêtes vives et tenez-le à distance des objets chauds et des flammes nues.
13. Ne plongez ni l'appareil ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Il existe un danger de mort par électrocution !
14. Tirez sur la fiche pour la débrancher de la prise de courant. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez la fiche secteur, éteignez l'appareil et apportez-le à un service après-vente agréé pour réparation.
16. Il ne faut ni brancher ni débrancher la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
17. N'essayez en aucun cas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de le réparer vous-même. Cela peut entraîner un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
20. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
21. Placez l'appareil sur une surface stable et plane de laquelle il ne peut pas tomber.
22. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas trop exposé à la saleté et à l'humidité.
23. Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.
24. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche. Éteignez toujours l'appareil ou débranchez la fiche de la prise de courant lorsque vous quittez la pièce (tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation).

25. Ne mettez pas l'appareil directement contre un mur ou à côté d'autres appareils. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
26. 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 à friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.
27. 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 cuisson de l'appareil.
28. Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et l'environnement soient propres et libres de résidus d'aliments afin de garantir un fonctionnement optimal.



29. Attention – surface brûlante.

AVERTISSEMENT ! Ne touchez pas les surfaces accessibles pendant que l'appareil est en marche. Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent atteindre une température élevée.

30. De l'air chaud s'échappe par la sortie d'air à l'arrière de l'appareil. Tenez les matériaux sensibles à la chaleur, tels que le verre, à une distance sûre de l'appareil.
31. Si vous utilisez des produits avec un revêtement antiadhésif, assurez-vous qu'il n'y a pas d'oiseaux dans la même pièce et que celle-ci peut être complètement fermée et bien ventilée.
32. Après utilisation et avant/pendant le préchauffage (sans ingrédients), retirez toujours le papier sulfurisé du panier à friture.
33. Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et le boîtier sont propres et exempts de résidus alimentaires afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
34. Les aliments préparés dans cet appareil doivent atteindre au maximum une couleur dorée et ne doivent jamais devenir bruns ou noirs. Retirez les résidus brûlés. Ne cuisez pas les pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 180 °C afin de minimiser la formation d'acrylamide.
35. Soyez prudent lorsque vous nettoyez la partie supérieure de l'espace de cuisson : l'élément chauffant est chaud et les bords des pièces métalliques sont tranchants.
36. Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables comme des nappes, des rideaux, etc.

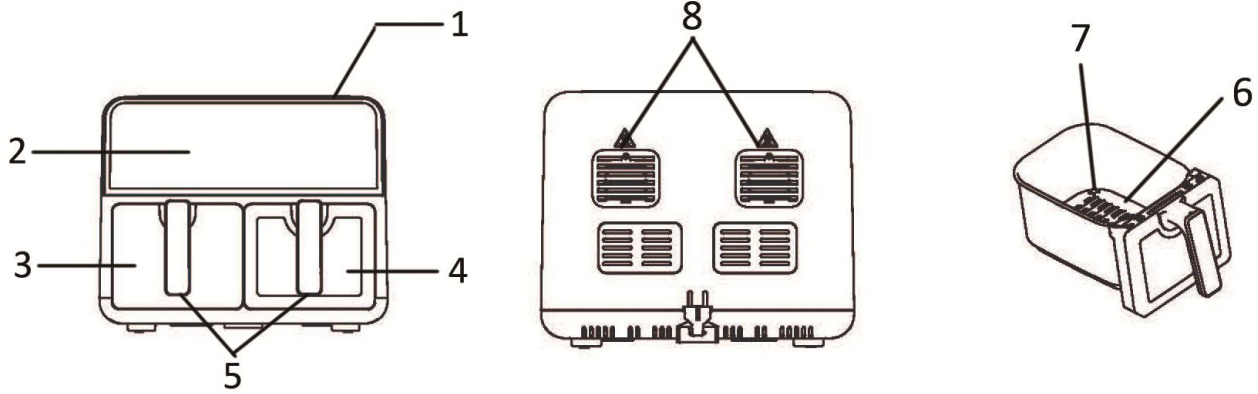


37. Cet appareil répond aux exigences du code allemand des denrées alimentaires et aliments pour animaux (« LFGB ») et convient au contact avec les aliments.



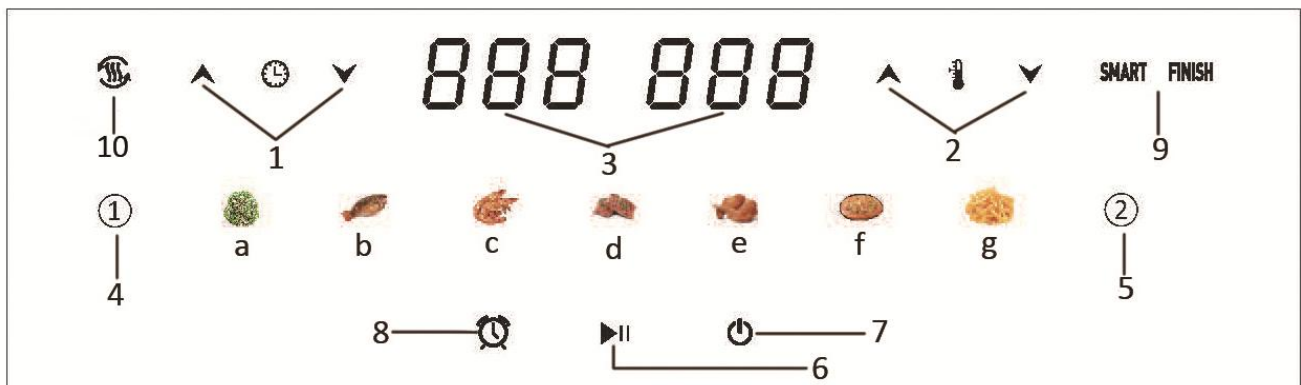
38. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur. N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

COMPOSANTS



1. Entrée d'air
2. Unité de commande et panneau d'affichage
3. Panier à friture
4. Panier à friture
5. Poignée du panier à friture
6. Grille
7. Pieds en silicone
8. Sortie d'air

Unité de commande et panneau d'affichage



1. Réglages du temps
2. Réglage de la température
3. Panneau d'affichage
4. Bouton 1 pour panier à friture 1
5. Bouton 2 pour panier à friture 2
6. Bouton démarrage/pause
7. Interrupteur marche/arrêt
8. Bouton de minuterie
9. Bouton « Smart finish »
10. Bouton de préchauffage

Tableau des programmes

Programme	Temps pré-réglé (min)	Température pré-réglée (°C)
a) Légumes	15	180
b) Poisson	14	180
c) Crevettes	12	180
d) Steak	20	180
e) Ailes de poulet	20	180
f) Pizza	8	200
g) Frites	28	200

AVANT L'UTILISATION

Veuillez lire toutes les instructions avant l'utilisation et conserver le mode d'emploi en vue d'une utilisation ultérieure. Branchez cet appareil exclusivement dans une prise mise à la terre. Retirez tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Nettoyez le panier à friture ainsi que les grilles. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (voir la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »). Veillez à ce que les composants électriques restent secs. **La friteuse à air chaud dispose d'un système de chauffage circulaire qui permet de cuire la plupart des ingrédients sans huile.**

Avant la première utilisation, laissez l'appareil fonctionner pendant environ 10 minutes sans ingrédients afin de brûler les résidus de fabrication. Veillez à une bonne aération. Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée et une odeur caractéristique peuvent se former. Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement.

Remarque : utilisez toujours la grille avec les pieds en silicone fixés. Ceux-ci servent à stabiliser la grille dans le panier pendant la friture.






UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. L'appareil chauffant pendant son fonctionnement, il ne doit pas être placé à proximité d'autres objets.
3. Retirez le panier à friture de l'appareil à l'aide de la poignée. Placez la grille dans le panier à friture.
4. Ajoutez les ingrédients dans le panier à friture. Réinsérez le panier à friture dans l'appareil. Assurez-vous que le panier à friture est correctement positionné et complètement fermé. Autrement, l'appareil ne peut pas démarrer.
Attention : ne versez pas de l'huile ou d'autres liquides dans le panier à friture. Ne touchez pas le panier à friture pendant le fonctionnement et attendez un peu après, car il chauffe beaucoup. Tenez le panier à friture uniquement par la poignée.
5. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise appropriée. L'appareil se trouve maintenant en mode veille. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer les autres boutons ou affichages.
6. Appuyez d'abord sur le bouton 1, puis sur l'un des boutons de programme pour sélectionner le programme souhaité, puis réglez la température et le temps de cuisson pour le panier à friture 1. Appuyez sur le bouton „▲“ ou „▼“ pour régler le temps de préparation (1 à 60 minutes) et la température (80 à 200 °C). Pour un réglage rapide, maintenez enfoncés les boutons „▲“ et „▼“.
7. Appuyez sur le bouton 2, puis sur l'un des boutons de programme pour sélectionner le programme souhaité, puis réglez la température et le temps de cuisson pour le panier à friture 2.
8. Appuyez sur le bouton « Smart finish », puis sur le bouton démarrage/pause. L'espace de cuisson dont le temps de préparation est le plus long est mis en service en premier. Le deuxième espace de cuisson, pour lequel un temps de cuisson plus court est réglé, est mis en service plus tard, afin que les deux espaces terminent la cuisson en même temps. Remarque : Le message « Hold » s'affiche sur l'écran de l'espace de



cuisson dont le temps de préparation est le plus court jusqu'à ce que celui-ci soit mis en service. Le voyant lumineux du panier à friture 1 reste allumé en permanence, tandis que celui du panier à friture 2 clignote pendant le fonctionnement.

9. Une fois le processus terminé, l'appareil s'éteint automatiquement, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode veille. Le ventilateur continue de tourner pendant quelques secondes. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton démarrage/pause pour interrompre la cuisson, puis appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre le processus.
10. Retirez le panier à friture de l'appareil à l'aide de la poignée. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Sinon, repoussez le panier à friture dans l'appareil. Réglez à nouveau la température et quelques minutes supplémentaires puis appuyez sur la touche démarrage/pause pour poursuivre la préparation. REMARQUE : pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le panier à tout moment pour vérifier la cuisson des ingrédients ou les remuer.
11. Utilisez une pince à barbecue pour retirer les ingrédients qui contiennent naturellement de la graisse, qui s'accumule sous forme d'huile excédentaire au fond du récipient de friture pendant la cuisson (p.ex. le bœuf, le poulet et d'autres viandes).
Retirez tous les autres ingrédients qui ne produisent pas d'excès d'huile au fond (p.ex. les frites, les légumes) en vidant le panier à friture sur une assiette.
Remarque : le panier à friture, les ingrédients et l'appareil sont chauds après la friture. Selon les ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du panier à friture.
12. Une fois qu'une portion est prête, vous pouvez immédiatement en préparer une autre dans la friteuse à air chaud.

Préchauffage :

- 1) Appuyez sur le bouton de préchauffage „  “ pour préchauffer l'appareil. Pendant cette opération, le voyant lumineux correspondant clignote.
- 2) Appuyez sur le bouton 1 puis sur le bouton „  “ ou „  “ pour régler la durée et la température de préchauffage du panier à friture 1.
- 3) Appuyez sur le bouton 2 puis sur le bouton „  “ ou „  “ pour régler la durée et la température de préchauffage du panier à friture 2.
- 4) Appuyez sur le bouton « Smart finish », puis sur le bouton démarrage/pause. L'espace de cuisson dont le temps de préparation est le plus long est mis en service en premier. Le deuxième espace de cuisson, pour lequel un temps de cuisson plus court est réglé, est mis en service plus tard, afin que les deux espaces terminent la cuisson en même temps. Remarque : Le message « Hold » s'affiche sur l'écran de l'espace de cuisson dont le temps de préparation est le plus court jusqu'à ce que celui-ci soit mis en service.

Fonction minuterie :

- 1) Appuyez sur le bouton 1, puis sélectionnez un programme pour le panier à friture 1.
- 2) Appuyez sur le bouton 2, puis sélectionnez un programme pour le panier à friture 2.
- 3) Appuyez sur le bouton « Smart finish » puis sur le bouton de minuterie. Utilisez les boutons „  “ et „  “ pour régler la durée souhaitée (entre 10 et 720 minutes). Appuyez ensuite sur le bouton démarrage/pause. Le temps restant avant le démarrage automatique s'affiche sur l'écran. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil commence automatiquement la préparation.

Remarque :

Un panier à friture suffit pour les petites portions. Sélectionnez un programme adapté au panier à friture puis appuyez sur le bouton démarrage/pause.

CONSEILS DE PRÉPARATION

1. Pour obtenir un résultat croustillant, utilisez de préférence 350 à 450 g de frites.
2. Si l'appareil est froid, prolongez le temps de préparation de 3 minutes ou laissez l'appareil préchauffer pendant environ 4 minutes sans aliments à frire.
3. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Pour secouer ou retourner les aliments, retirez le panier à friture de l'appareil en le tirant par la poignée et secouez-le ou retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'une pince à barbecue. Remplacez ensuite le panier à friture dans l'appareil.
4. Les ingrédients panés deviennent particulièrement croustillants lorsqu'ils sont vaporisés d'un peu d'huile végétale.
5. Placez un moule à gâteau ou un plat à gratin dans le panier à friture si vous souhaitez préparer des gâteaux, des quiches ou d'autres aliments délicats.
6. Évitez de préparer des aliments très gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air chaud.
7. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.
8. L'appareil ne convient pas à la préparation de pop-corn.

ATTENTION :

1. N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante.
2. Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veillez à ce que tous les ingrédients restent dans le panier de cuisson et n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
4. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie de l'air pendant le fonctionnement de l'appareil. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
5. Ne remplissez pas le panier à friture de l'huile, car cela pourrait provoquer un incendie !
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
7. Soyez prudent lorsque vous retirez le panier à friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.
8. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe au niveau de la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air.
9. Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Cela indique que les ingrédients ont brûlé ou que l'appareil est défectueux.

TABLEAU DE PRÉPARATION

Si les instructions figurant sur l'emballage du produit diffèrent de celles indiquées dans ce tableau, veuillez suivre les instructions figurant sur l'emballage. Prolongez le temps de préparation de 3 minutes si l'appareil n'a pas été préchauffé.

Ingrédient	Quantité par panier à friture (en g)	Température (°C)	Durée (en min.)	Retourner/agiter	Information supplémentaire
Carottes	200	180	15	Oui	
Haricots verts	150	180	15	Oui	
Champignons	150	180	15	Oui	
Crevettes	150	180	12	Oui	
Steak	150	180	14	Oui	
Frites	400	200	28	Oui	
Blanc de poulet	150	180	20	Oui	Badigeonner d'huile
Côte de porc	120	180	20	Oui	Badigeonner d'huile
Nuggets de poulet	350	180	20	Non	
Pizza	120	200	8	Non	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer. Nettoyez régulièrement l'appareil, à l'intérieur comme à l'extérieur.
2. Pour ce faire, utilisez un chiffon humide et essuyez avec un chiffon propre.
3. N'utilisez jamais de produits nettoyeurs ou d'éponges abrasifs.
4. Retirez le panier à friture afin que la friteuse à air chaud refroidisse plus rapidement. Nettoyez le panier à friture et les grilles à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et une éponge non abrasive. Bien laisser sécher avant l'utilisation.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse à air chaud à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les résidus alimentaires. Pour ce faire, retirez d'abord le panier à friture.

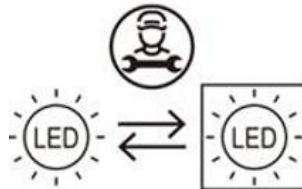
Remarque : Les paniers de friture et les grilles passent au lave-vaisselle. Cependant, en raison des agents agressifs contenus dans de nombreux détergents pour lave-vaisselle, il est préférable de les nettoyer à la main afin de prolonger leur durée de vie.

DÉPANNAGE

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits correctement.	La quantité d'ingrédients dans le panier à friture est trop importante.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le panier à friture. La cuisson de portions plus petites donne un résultat plus homogène.
	La température ou le temps de cuisson ont été réglés trop bas.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme.	Certains ingrédients doivent être retournés ou secoués pendant la cuisson.	Retournez ou secouez les ingrédients à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certains aliments ne doivent être frits que dans une friteuse traditionnelle.	Assurez-vous que les aliments peuvent être cuits au four et badigeonnez-les d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des mets gras.	Lorsque vous cuisinez des ingrédients gras, de l'huile s'écoule dans le bac à friture. L'huile entraîne la formation de fumée blanche et le panier à friture chauffe. Cela n'est grave ni pour l'appareil ni pour le résultat de friture.
	Le panier à friture contient des résidus de graisse provenant de la dernière utilisation.	Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Les pommes de terre n'étaient pas fraîches.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme fraîches.
	Les frites n'ont pas été suffisamment rincées à l'eau avant leur cuisson.	Il faut bien rincer les futures frites auparavant pour enlever l'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'eau et d'huile contenue dans les 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.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension/fréquence	220-240 V courant alternatif, 50-60 Hz
Puissance nominale	1 700 W
Hors tension	0,38 W (exigence légale ≤ 0,5 W) L'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'1 minute.)
Dimensions du produit (L x l x H)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Poids net	7,3 kg
Nombre de paniers de friture	2 paniers de friture séparés
Capacité	4,5 l + 4,5 l
Minuterie	max. 60 minutes
Température	80-200 °C
Accessoires	Grilles de fond (2 pièces)
Longueur du câble d'alimentation	80 cm
Panneau d'affichage	24 LED de 0,3 W chacune, 2,5–3,1 V courant continu. La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur.



Élimination



Ce produit est marqué du symbole représentant une poubelle barrée, conformément à la directive européenne 2012/19/UE, afin d'indiquer qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. En raison des substances, mélanges ou composants dangereux qu'ils contiennent, les équipements électriques et électroniques qui ne sont pas éliminés séparément peuvent être nocifs pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez contacter votre administration municipale ou votre centre local de collecte des déchets pour obtenir des informations sur la restitution et le recyclage de ce produit.

INSIDO

89980145

HR // FRITEZA NA VRUĆI ZRAK



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



OZNAKE OBAVIJESTI

Prije uporabe pažljivo pročitajte i pridržavajte se svih uputa kako biste optimalno koristili uređaj i izbjegli ozljede ili oštećenja. Spremite ovu uputu za kasniju uporabu. Ako uređaj dajete na raspolaganje trećim osobama, priložite i ovu uputu.

Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju oštećenja nastalog zbog nepridržavanja ovih uputa za korištenje. Proizvođač ili uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štete nastale zbog nepridržavanja uputa za korištenje, nemara ili uporabe koja nije u skladu s uputama iz ovog priručnika.

1. Djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
2. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
3. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
4. Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece do 8 godina.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, distributer ili slično kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasnosti.
6. Napomene o čišćenju površina koje dolaze u dodir s hranom ili uljem možete pronaći u poglavlju „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“.
7. Uređaj se ne smije uključivati pomoću vremenske sklopke ili zasebnog daljinskog upravljača.
8. Uređaj je namijenjen za upotrebu u kućanstvu i sljedećim područjima: kuhinje za djelatnike u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; seoska gospodarstva, hoteli, odmorišta i drugi stambeni objekti (za goste ili stanovnike), prenoćišta s polupansionom.
9. Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
10. Ako uređaj nije u uporabi ili prije čišćenja, izvucite utikač iz utičnice.
11. Ako koristite produžni kabel, isti mora biti pogodan za potrebe napajanja uređaja. U protivnom, može doći do pregrijavanja kabela i/ili utikača. Produžni kabel predstavlja opasnost od spoticanja, a time i ozljede. Budite oprezni kako biste izbjegli opasne situacije.
12. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Ne uranjajte uređaj i utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost od strujnog udara!
14. Pri isključivanju uređaja iz električne mreže povucite utikač. Ne povlačite kabel.
15. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i odnesite ga ovlaštenom serviseru na popravak.
16. Ne uključujte i ne isključujte uređaj iz električne mreže mokrim rukama.
17. Ne pokušavajte otvoriti ili sami popraviti uređaj. To može prouzročiti strujni udar.
18. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
19. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
20. Koristite uređaj isključivo u predviđenu svrhu.
21. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu s koje ne može pasti.
22. Osigurajte da uređaj nije izložen prekomjernoj prljavštini i vlazi.
23. Očistite uređaj blago navlaženom krpom.
24. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada. Ako napuštate radno mjesto, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice (primite utikač, ne povlačite kabel).
25. Ne postavljajte uređaj izravno na zid ili druge uređaje. Osigurajte minimalan razmak od 10 cm sa svih strana.
26. 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.
27. Ako primijetite da izlazi crni dim iz uređaja, odmah izvucite utikač iz utičnice. Prije vađenja posude za fritiranje iz uređaja pričekajte dok dim ne prestane izlaziti.
28. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijač i okolno područje čisti, bez ostataka hrane kako biste osigurali ispravno funkcioniranje.



29. Oprez – vruća površina.

UPOZORENJE! Ne dodirujte dostupne površine dok je uređaj u radu. Određeni dijelovi uređaja mogu postići visoku temperaturu tijekom rada.

30. Iz otvora za izlaz zraka na poleđini uređaja izlazi vruć zrak. Držite materijale koje bi toplina mogla oštetiti kao što su staklo na sigurnoj udaljenosti od uređaja.
31. Ako koristite proizvode s neprianjajućim slojem, osigurajte da se u istoj prostoriji ne nalaze ptice i da se prostorija može kompletno zatvoriti i dobro provjetriti.
32. Nakon korištenja i prije/tijekom predgrijavanja bez namiranica uklonite papir za pečenje iz posude za fritiranje.
33. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijač i kućište čisti, bez ostataka hrane kako biste osigurali optimalnu funkciju uređaja.
34. Hrana pripremljena u ovom uređaju smije doseći najviše zlatnožutu boju i ne smije postati smeđa ili crna. Uklonite zagorjele ostatke. Ne fritirajte svježe krumpire na temperaturi iznad 180 °C kako biste nastanak akrilamida sveli na najmanju moguću mjeru.
35. Budite oprezni pri čišćenju gornje komore. Grijač je vruć, a rubovi metalnih dijelova oštri.
36. Ne postavljajte uređaj na ili u blizini zapaljivih materijala kao što su stolnjaci i zavjese.

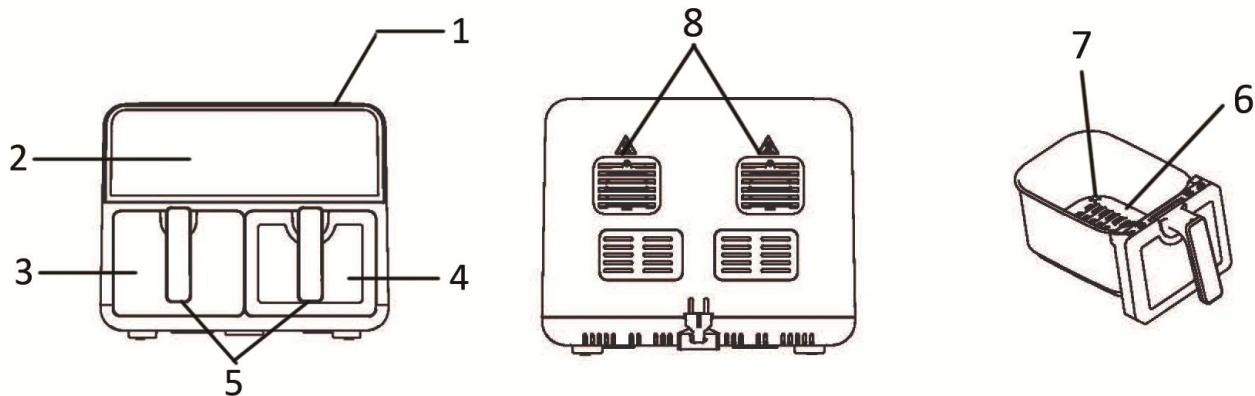


37. Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve Zakonika o hrani, proizvodima široke potrošnje i hrani za životinje (LFGB) i pogodan je za kontakt s hranom.



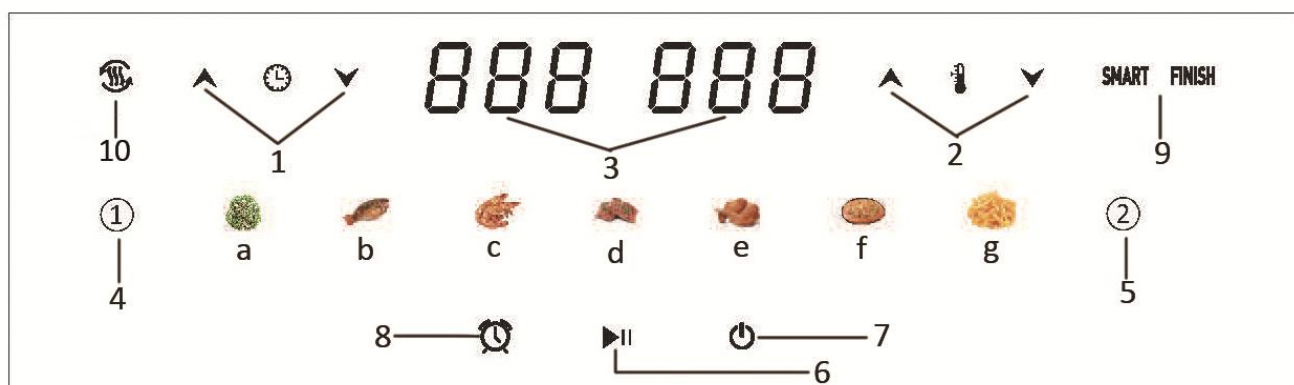
38. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za unutarnju uporabu. Uređaj nikad ne upotrebljavajte na otvorenom.

DIJELOVI



1. Otvor za ulaz zraka
2. Upravljačka jedinica i zaslon
3. Posuda za fritiranje
4. Posuda za fritiranje
5. Drške posude za fritiranje
6. Rešetka
7. Silikonske nogice
8. Otvor za izlaz zraka

Upravljačka jedinica i zaslon



1. Postavke vremena
2. Postavka temperature
3. Zaslon
4. Tipka 1 za posudu za fritiranje 1
5. Tipka 2 za posudu za fritiranje 2
6. Tipka za pokretanje/zaustavljanje
7. Tipka za uklj./isklj.
8. Timer tipku
9. Tipka „Smart finish“
10. Tipka za predgrijavanje

Tablica programa

Program	Unaprijed podešeno trajanje (min.)	Unaprijed podešena temperatura (°C)
a) Povrće	15	180
b) Riba	14	180
c) Kozice	12	180
d) Odrezak	20	180
e) Pileća krilca	20	180
f) Pizza	8	200
g) Pomfrit	28	200

PRIJE KORIŠTENJA

Prije uporabe pročitajte sve upute i sačuvajte priručnik za kasniju uporabu. Priključite ovaj uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu. Prije prvog korištenja uklonite sav ambalažni materijal. Očistite posude za fritiranje i rešetke. Obrišite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpom (za to vidi odjeljka „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“). Osigurajte da električni dijelovi ostanu suhi. **Friteza na vrući zrak raspolaže kružnim zagrijavanjem, što omogućuje pripremu većine sastojaka bez ulja.**

Prije prvog korištenja uključite uređaj cca 10 minuta bez sastojaka kako biste eliminirali sve ostatke koji su nastali u procesu proizvodnje. Pritom osigurajte dostatno prozračivanje. Prilikom prve uporabe uređaja može doći do pojave dima i karakterističnog mirisa. To je uobičajena pojava koja relativno brzo nestaje.






Napomena: Uvijek koristite rešetku s pričvršćenim silikonskim nogicama. Iste služe za stabilizaciju rešetke u posudi tijekom postupka fritiranja.

KORIŠTENJE



1. Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu koja je otporna na toplinu.
2. Budući da se uređaj zagrijava tijekom rada, ne smije se postavljati preblizu drugim predmetima.
3. Izvucite posudu za fritiranje iz uređaja držeći je za dršku. Umetnite rešetku u posudu za fritiranje.
4. Stavite sastojke u posudu za fritiranje. Zatim ponovno vratite posudu za fritiranje u uređaj. Provjerite je li posuda za fritiranje pravilno postavljena i potpuno zatvorena. U protivnom uređaj se ne može uključiti.
Oprez: Ne ulijevajte ulje ili druge tekućine u posudu za fritiranje. Ne dodirujte posudu za fritiranje tijekom rada i određeno vrijeme nakon rada jer se ona jako zagrijava. Primite posudu za fritiranje isključivo za dršku.
5. Stavite utikač u pogodnu utičnicu. Sada je uređaj u načinu rada mirovanja. Jedanput pritisnite tipku za uklj./isklj. kako biste aktivirali ostale tipke ili zaslon.
6. Prvo pritisnite tipku 1, a zatim tipke za odabir programa kako biste odabrali željeni program i podesite temperaturu i trajanje pripreme za posudu za fritiranje 1. Pritisnite tipku „▲“ ili „▼“ kako biste podesili trajanje pripreme (1 - 60 minuta) i temperaturu (80 - 200 °C). Za brzo podešavanje možete držati pritisnute tipke „▲“ i „▼“ pritisnutima.
7. Pritisnite tipku 2, a zatim tipke za odabir programa kako biste odabrali željeni program i podesite temperaturu i trajanje pripreme za posudu za fritiranje 2.
8. Pritisnite tipku „Smart finish“, a zatim tipku za pokretanje/zaustavljanje. Prvo se uključuje komora s duljim trajanjem pripreme. Druga komora kod koje je podešeno kraće trajanje fritiranja uključuje se kasnije tako da obje komore istovremeno završe s fritiranjem. Napomena: Na zaslonu za komoru s kraćim trajanjem pripreme prikazuje se „Hold“ sve dok komora ne počne s radom. Kontrolna lampica za posudu za fritiranje 1 neprekidno svijetli, a kontrolna lampica za posudu za fritiranje 2 treperi tijekom rada.

9. Kada je postupak završen, uređaj se automatski isključuje, oglašava se zvučni signal i uređaj prelazi u način rada mirovanja. Ventilator nastavlja s radom još nekoliko sekundi. Uređaj možete i ručno isključiti, tako što ćete pritisnuti tipku za uklj./isklj.
Tijekom rada pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme, a zatim ponovno pritisnite tipku za nastavak postupka.
10. Izvucite posudu za fritiranje iz uređaja držeći je za dršku. Provjerite jesu li sastojci gotovi. Ako nisu, vratite košaru u uređaj. Ponovno podesite temperaturu i nekoliko dodatnih minuta, a zatim pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje kako biste nastavili pripremu. NAPOMENA: Posude za fritiranje možete izvući u bilo kojem trenutku tijekom rada kako biste provjerili stupanj fritiranja sastojaka ili protresli sastojke.
11. Upotrijebite hvataljke za roštilj kako biste izvadili sastojake koji prirodno sadrže masnoću, a koja se tijekom pripreme nakuplja kao višak ulja na dnu posude za fritiranje (npr. govedina, piletina, drugo meso). Sve ostale sastojke kod kojih se višak ulja ne nakuplja na dnu (npr. pomfrit, povrće) izvadite tako što ćete posudu za fritiranje isprazniti na tanjur.
Napomena: Posude za fritiranje, sastojci i uređaj su jako vrući nakon fritiranja. Ovisno o sastojcima, para može izlaziti iz posude za fritiranje.
12. Nakon što je jedna porcija gotova, druga se može odmah pripremiti u fritezi na vrući zrak.

Predgrijavanje:

- 1) Pritisnite tipku za predgrijavanje „“ kako biste zagrijali uređaj. Tijekom tog postupka treperi odgovarajuća kontrolna lampica.
- 2) Pritisnite tipku 1, a zatim tipku „“ ili „“ kako biste za posudu za fritiranje 1 podesili trajanje i temperaturu za predgrijavanje.
- 3) Pritisnite tipku 2, a zatim tipku „“ ili „“ kako biste za posudu za fritiranje 2 podesili trajanje i temperaturu za predgrijavanje.
- 4) Pritisnite tipku „Smart finish“, a zatim tipku za pokretanje/zaustavljanje. Prvo se uključuje komora s duljim trajanjem pripreme. Druga komora kod koje je podešeno kraće trajanje fritiranja uključuje se kasnije tako da obje komore istovremeno završe s fritiranjem. Napomena: Na zaslonu za komoru s kraćim trajanjem pripreme prikazuje se „Hold“ sve dok komora ne počne s radom.

Timer funkcija:

- 1) Pritisnite tipku 1, a zatim odaberite program za posudu za fritiranje 1.
- 2) Pritisnite tipku 2, a zatim odaberite program za posudu za fritiranje 2.
- 3) Pritisnite tipku „Smart finish“, a zatim timer tipku. Pritisnite tipke „“ ili „“ kako biste podesili bilo koje trajanje (između 10 i 720 minuta). Zatim pritisnite za pokretanje/zaustavljanje. Na zaslonu se odbrojava preostalo vrijeme do automatskog pokretanja. Kada istekne postavljeno vrijeme, uređaj će automatski početi s pripremom.

Napomena:

Za manje porcije dovoljna je jedna posuda za fritiranje. Odaberite program za odgovarajuću posudu za fritiranje, a zatim pritisnite tipku pokretanje/zaustavljanje.

SAVJETI ZA PRIPREMU

1. Kako biste dobili hrskavi pomfrit uzmite količinu od 350 - 450 g.
2. Ako je uređaj hladan, produžite trajanje pripreme za 3 minute ili zagrijte uređaj 4 minute bez sastojaka.
3. Neke sastojke treba protresti na polovice trajanja pripreme. Kako biste protresli ili okrenuli namirnice za fritiranje, izvucite posudu za fritiranje iz uređaja držeći je za dršku, a zatim ju protresite ili okrenite namirnice pomoću vilice ili hvataljke za roštilj. Zatim vratite posudu za fritiranje u uređaj.

4. Pohani sastojci bit će hrskaviji, ako ih popršćete s malo biljnog ulja.
5. Stavite kalup za pečenje ili nabujak u posudu za fritiranje, ako želite pripremiti kolač, nabujak te osjetljive ili punjene sastojke.
6. Ne fritirajte jako masne sastojke (npr. kobasice) u fritezi na vrući zrak.
7. Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za podgrijavanje sastojaka. Za podgrijavanje sastojaka podesite temperaturu od 150 °C na 10 minuta.
8. Uređaj nije pogodan za pripremu kokica.

OPREZ:

1. Ne uranjajte kućište u vodu i ne perite ga pod tekućom vodom.
2. Osigurajte da tekućine ne uđu u uređaj kako biste izbjegli strujni udar ili kratki spoj.
3. Osigurajte da svi sastojci ostanu u posudi za fritiranje i ne dođu u dodir s grijačima.
4. Ne prekrivajte otvor za ulaz i izlaz zraka na uređaju tijekom rada. Osigurajte minimalan razmak od 10 cm sa svih strana.
5. Ne ulijevajte ulje u posudu za fritiranje, jer to može prouzročiti požar!
6. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok je u radu.
7. Budite oprezni i pri vađenju posude za fritiranje, budući da izlazi vruća para.
8. Tijekom rada izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za izlaz zraka.
9. Ako primijetite da izlazi crni dim iz uređaja, odmah izvucite utikač iz utičnice. To znači da su sastojci zagorjeli ili je uređaj neispravan.

TABLICA PRIPREME

Ako upute na ambalaži proizvoda odstupaju od vrijednosti iz tablice, potrebno je pridržavati se uputa na ambalaži. Produžite vrijeme pripreme za 3 minute, ako je uređaj nije prethodno zagrijan.

Sastojak	Količina po posudi za fritiranje (g)	Temperatura (°C)	Trajanje (min)	Okretanje/protresanje	Dodatna informacija
Mrkve	200	180	15	da	
Mahune	150	180	15	da	
Gljive	150	180	15	da	
Kozice	150	180	12	da	
Odrezak	150	180	14	da	
Pomfrit	400	200	28	da	
Pileća prsa	150	180	20	da	premazano uljem
Svinjski kotlet	120	180	20	da	premazano uljem
Pileći medaljoni	350	180	20	ne	
Pizza	120	200	8	ne	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije premještanja ili čišćenja uređaja ostavite ga cca 30 minuta da se ohladi. Redovito čistite uređaj iznutra i izvana.
2. Za to upotrijebite vlažnu krpu i osušite ga čistom krpom.
3. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili spužve.
4. Izvucite posudu za fritiranje kako bi se friteza na vrući zrak brže ohladila. Očistite posude za fritiranje i rešetke vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i mekom spužvom. Prije uporabe temeljito ih osušite.
5. Očistite grijač u unutrašnjosti friteze na vrući pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke sastojaka. Za to je potrebno prvo izvući posudu za fritiranje.

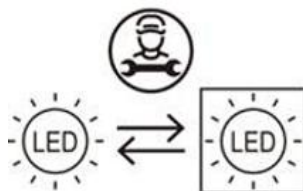
Napomena: Posude za fritiranje i rešetke su pogodne za perilicu posuđa. Međutim, zbog agresivnih sastojaka mnogih sredstava za pranje posuđa, ove dijelove treba ručno prati kako bi se produžio njihov vijek trajanja.

UKLANJANJE SMETNJI

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje
Uređaj ne funkcioniра.	Uređaj nije uključen u električnu mrežu.	Stavite utikač u uzemljenju zidnu utičnicu.
	Uređaj nije uključen.	Pritisnite tipku za uklj./isklj. kako biste uključili uređaj.
Sastojci se ne fritiraju pravilno	U posudi za fritiranje nalazi se prevelika količina sastojaka.	Stavite manje sastojaka u posudu za fritiranje. Manje porcije fritiraju se ravnomjernije.
	Temperatura ili trajanje pripreme su prenisko odn. prekratno podešeni.	Povećajte temperaturu odn. podulžite trajanje pripreme.
Sastojci se ne fritiraju ravnomjerno.	Neke sastojke treba povremeno okrenuti ili protresti.	Okrenite ili protresite sastojke nakon polovice trajanja pripreme.
Fritirani sastojci nisu hrskavi.	Neke sastojke treba fritirati samo u konvencionalnoj fritezi.	Provjerite mogu li se sastojci pripremati u pećnici i premažite ih uljem kako bi bili hrskavi.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masna jela.	Ako pripremate masne sastojke, ulje kapa u posudu za fritiranje. Ulje prouzrokuje bijeli dim, a posuda za fritiranje se zagrijava. To ne utječe na uređaj ni na rezultat fritiranja.
	U posudi za fritiranje nalazi se ostaci masti od prošle uporabe.	Temeljito očistite uređaj nakon svakog korištenja.
Svježi pomfrit ne fritira se ravnomjerno.	Krumpir nije bio svjež.	Upotrijebite svježi krumpir s čvrstim mesom.
	Pomfrit nije bio dovoljno ispran prije fritiranja.	Temeljito isperite pomfrit kako biste uklonili škrob.
Pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini vode i ulja 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.

TEHNIČKI PODACI

Napon/frekvencija:	220 - 240 V izmjenična struja, 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	1700 W
Ako je isključeno	0,38 W (zakonski zahtjev $\leq 0,5$ W) Uređaj automatski prelazi u način rada mirovanja unutar 1 minute.
Dimenzije proizvoda (D x Š x V)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Neto težina	7,3 kg
Broj posuda za fritiranje	2 zasebne posude za fritiranje
Zapremnina	4,5 l + 4,5 l
Timer	Maks. 60 minuta
Temperatura	80 - 200 °C
Pribor	Rešetka (2 komada)
Duljina kabela	80 cm
Zaslon	24 x LED po 0,3 W, 2,5 - 3,1 V istosmjerna struja. Žarulja nije zamjenjiva od strane korisnika.



Zbrinjavanje



Ovaj proizvod označen je simbolom precrtanog kontejnera za otpatke na kotačima u skladu s Direktivom EU-a 2012/19/EU kako bi se ukazalo da se ne smije zbrinjavati s ostalim komunalnim otpadom. Zbog opasnih tvari, smjesa ili sastojaka električna i elektronička oprema koja se ne zbrinjava odvojeno potencijalno je štetna za okoliš i ljudsko zdravlje. Za više informacije o povratu i recikliranju ovog proizvoda obratite se gradskoj upravi ili lokalnom reciklažnom dvorištu.

INSIDO

89980145

PL // FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA



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



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby zapewnić optymalne wykorzystanie urządzenia oraz uniknąć obrażeń lub uszkodzeń. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt osobom trzecim, należy pamiętać o dołączeniu niniejszej instrukcji obsługi.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi gwarancja traci ważność. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieostrożnym użytkowaniem lub użyciem niezgodnym z wymogami niniejszej instrukcji.

1. 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.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 roku życia.
5. Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego partnera handlowego lub podobnie wykwalifikowany personel specjalistyczny w celu uniknięcia zagrożeń.
6. Wskazówki dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
7. Urządzenia nie wolno obsługiwać za pomocą zegara sterującego ani oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
8. Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych oraz miejscach takich jak: kuchnie dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, gospodarstwa rolne, hotele, motele i inne ośrodki noclegowe (z których korzystają goście lub mieszkańcy), pensjonaty ze śniadaniem.
9. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
10. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
11. W przypadku stosowania przedłużacza, musi on być dostosowany do wymagań zasilania urządzenia. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania przedłużacza i/lub wtyczki sieciowej. Przedłużacz stwarza ryzyko potknięcia się, a tym samym obrażeń. Należy uważać, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
12. Należy upewnić się, że przewód zasilający nie zwisa nad ostrymi krawędziami i trzymać go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
13. Nie należy zanurzać urządzenia ani wtyczki zasilającej w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia wskutek porażenia prądem!
14. Aby odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie należy ciągnąć za kabel.
15. Nie należy dotykać urządzenia, jeżeli wpadło do wody. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, wyłączyć urządzenie i oddać je do naprawy w autoryzowanym serwisie.
16. Nie wolno podłączać ani odłączać wtyczki od gniazdka elektrycznego mokrymi rękami.
17. Nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia ani samodzielnie naprawiać urządzenia. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
18. Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
19. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
20. Z urządzenia należy korzystać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
21. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni, z której nie może spaść.
22. Upewnij się, że urządzenie nie jest narażone na nadmierne zabrudzenia i wilgoć.
23. Czyść urządzenie za pomocą lekko wilgotnej ściereczki.
24. Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru. Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy opuszczasz miejsce pracy lub wyciągaj wtyczkę z gniazdka (ciągnij za wtyczkę, nie za kabel).
25. Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący ok. 10 cm.

26. Podczas użytkowania frytkownicy 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.
27. 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.
28. Aby zapewnić prawidłowe działanie, przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejny i otaczający go obszar są czyste i wolne od resztek żywności.



29. Uwaga – Gorąca powierzchnia.

OSTRZEŻENIE! Nie należy dotykać dostępnych powierzchni, gdy urządzenie jest włączone. Części urządzenia mogą osiągnąć wysoką temperaturę podczas pracy.

30. Z wylotu powietrza z tyłu urządzenia wydobywa się gorące powietrze. Trzymaj materiały wrażliwe na ciepło, takie jak szkło, w bezpiecznej odległości od urządzenia.
31. Jeśli używasz produktów z nieprzywierającą powłoką, upewnij się, że w tym samym pomieszczeniu nie ma ptaków oraz że pomieszczenie jest całkowicie zamknięte i dobrze wentylowane.
32. Zawsze usuwaj papier do pieczenia z pojemnika do smażenia po użyciu i przed/podczas nagrzewania urządzenia (bez składników).
33. Aby zapewnić nienaganne działanie urządzenia, przed każdym użyciem upewnij się, że element grzejny i obudowa są czyste i wolne od resztek żywności.
34. Potrawy przygotowywane w tym urządzeniu powinny mieć co najwyżej złocisty kolor i nigdy nie powinny być brązowe ani czarne. Usuń przypalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C, aby zminimalizować powstawanie akrylamidu.
35. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: element grzejny jest gorący, a krawędzie metalowych części są ostre.
36. Nie stawiaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów takich jak obrusy, zasłony itp.

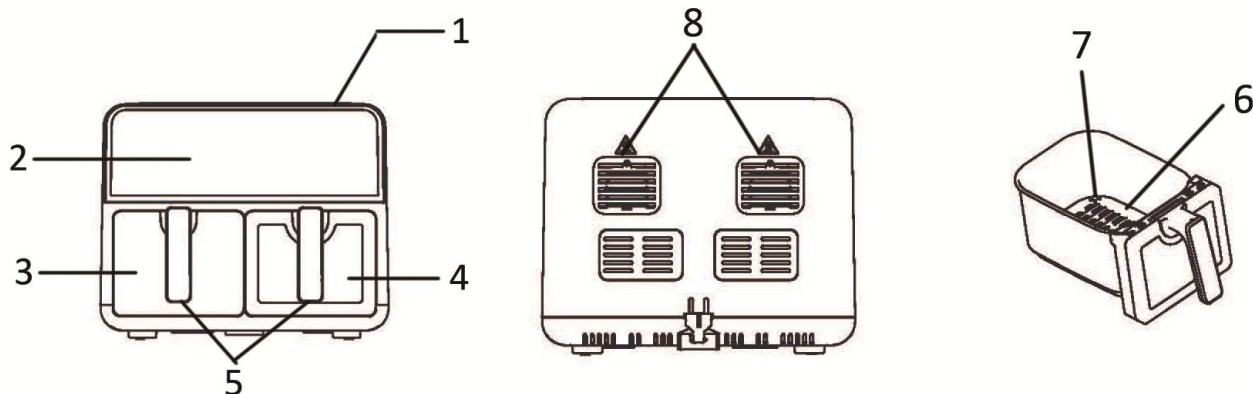


37. Urządzenie to spełnia wymogi niemieckiego Kodeksu Artykułów Żywnościowych, Konsumpcyjnych i Paszowych (LFGB) i nadaje się do kontaktu z żywnością.



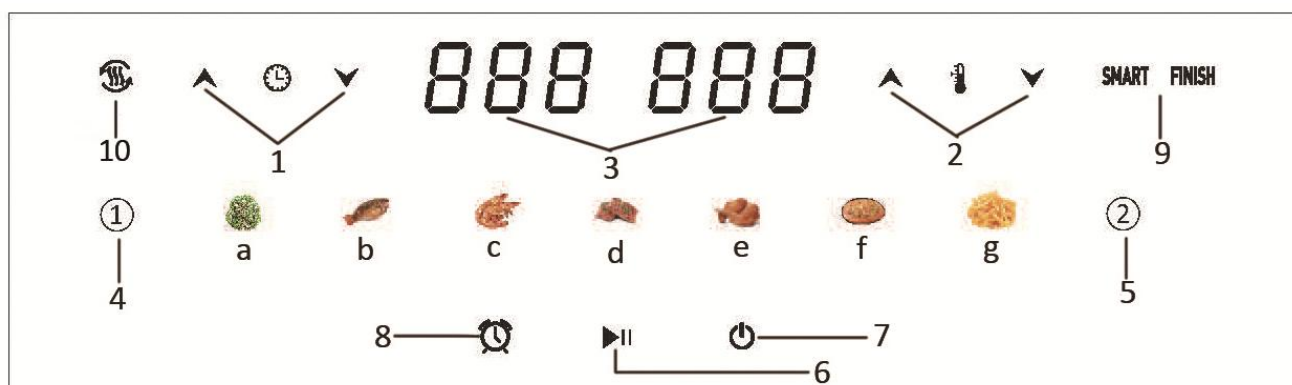
38. Urządzenie to wolno używać wyłącznie w pomieszczeniach. Nigdy nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

CZĘŚCI



1. Wlot powietrza
2. Jednostka sterująca i wyświetlacz
3. Pojemnik do smażenia
4. Pojemnik do smażenia
5. Uchwyty pojemników do smażenia
6. Kratka
7. Silikonowe nóżki
8. Wylot powietrza

Jednostka sterująca i wyświetlacz



1. Ustawianie czasu
2. Ustawianie temperatury
3. Wyświetlacz
4. Przycisk 1 dla pojemnika do smażenia 1
5. Przycisk 2 dla pojemnika do smażenia 2
6. Przycisk start/pauza
7. Przycisk włączania/wyłączania
8. Przycisk timera
9. Przycisk „smart finish“
10. Przycisk nagrzewania

Tabela programów

Program	Ustawiony czas (min)	Ustawiona temperatura (°C)
a) warzywa	15	180
b) ryby	14	180
c) krewetki	12	180
d) steki	20	180
e) skrzydełka z kurczaka	20	180
f) pizza	8	200
g) frytki	28	200





PRZED UŻYCIEM

Przed użyciem przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje i zachowaj instrukcję obsługi do późniejszego wglądu. Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Wyczyść pojemniki do smażenia i kratki. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA”). Uważaj, aby elementy elektryczne pozostały suche. **Frytkownica beztłuszczowa nagrzewa się ze wszystkich stron, co oznacza, że większość składników można przygotować całkowicie bez oleju.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia uruchom je na około 10 minut bez składników, aby wypalić wszelkie pozostałości produkcyjne. Zapewnij przy tym dobrą wentylację. Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się dym oraz charakterystyczny zapach. Jest to całkowicie normalne i ustępuje po krótkim czasie.

Wskazówka: Zawsze używaj kratki z zamocowanymi silikonowymi nóżkami. Służą one do stabilizacji kratki w pojemniku do smażenia podczas procesu smażenia.






UŻYTKOWANIE

1. Postaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Ponieważ urządzenie mocno nagrzewa się podczas pracy, nie należy ustawiać go zbyt blisko innych przedmiotów.
3. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia, trzymając go za uchwyt. Włóż kratkę do pojemnika do smażenia.
4. Umieść składniki w pojemniku do smażenia. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia. Upewnij się, że pojemnik do smażenia jest prawidłowo umieszczony i całkowicie zamknięty. W przeciwnym razie urządzenia nie będzie można uruchomić.
Uwaga: Nie dodawaj oleju ani innych płynów do pojemnika do smażenia. Nie dotykaj pojemnika do smażenia podczas użytkowania urządzenia i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ mocno się nagrzewa. Pojemnik do smażenia trzymaj wyłącznie za uchwyt.
5. Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka. Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania. Naciśnij raz przycisk włączania/wyłączania raz, aby aktywować inne przyciski lub wskazania.
6. Najpierw naciśnij przycisk 1, a następnie jeden z przycisków programów, aby wybrać żądany program, i ustaw temperaturę i czas przygotowania dla pojemnika do smażenia 1. Naciśnij przycisk „” lub „”, aby ustawić czas przygotowania (1–60 minut) i temperaturę (80–200°C). W celu szybkiego ustawienia można nacisnąć i przytrzymać przyciski „” i „”.
7. Naciśnij przycisk 2, a następnie jeden z przycisków programów, aby wybrać żądany program, i ustaw temperaturę i czas przygotowania dla pojemnika do smażenia 2.
8. Naciśnij przycisk „smart finish”, a następnie przycisk start/pauza. Komora gotowania z dłuższym czasem przygotowania zostanie uruchomiona jako pierwsza. Druga komora gotowania, w której ustawiono krótszy



czas przygotowania, zostanie uruchomiona później, tak aby obie komory zakończyły pracę jednocześnie. Wskazówka: Na wyświetlaczu komory gotowania z krótszym czasem przygotowania będzie wyświetlany napis „Hold”, dopóki nie zostanie ona uruchomiona. Kontrolka pojemnika do smażenia 1 świeci się ciągle, natomiast kontrolka pojemnika do smażenia 2 miga podczas pracy.

9. Po zakończeniu procesu urządzenie wyłącza się automatycznie, rozlega się sygnał dźwiękowy, a następnie urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Wentylator obraca się jeszcze przez kilka sekund. Urządzenie można również wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk włączania/wyłączania.
Naciśnij przycisk start/pauza podczas pracy urządzenia, aby wstrzymać przygotowywanie, a następnie naciśnij go ponownie, aby kontynuować proces.
10. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia, trzymając go za uchwyt. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia. Ponownie ustaw temperaturę i czas na kilka minut a następnie naciśnij przycisk start/pauza, aby kontynuować przygotowywanie. WSKAZÓWKA: W każdej chwili podczas pracy urządzenia możesz wyjąć pojemnik do smażenia, aby sprawdzić stopień przygotowania składników lub nimi potrząsnąć.
11. Do wyjmowania składników zawierających z natury tłuszcz, który podczas przygotowywania gromadzi się na dnie pojemnika do smażenia (np. wołowina, kurczak, inne mięso), używaj szczypiec do grilla.
Wszystkie pozostałe składniki, przy których na dnie nie gromadzi się nadmiar tłuszczu (np. frytki, warzywa), wyjmuj opróżniając pojemnik do smażenia na talerz.
Wskazówka: Pojemnik do smażenia, potrawy i urządzenie są po smażeniu gorące. W zależności od składnika z pojemnika do smażenia może wydobywać się para.
12. Po przygotowaniu jednej porcji we frytkownicy od razu można przygotować kolejną.

Nagrzewanie:

- 1) Naciśnij przycisk nagrzewania „”, aby nagrzać urządzenie. Podczas tego procesu miga odpowiednia kontrolka.
- 2) Naciśnij przycisk 1 a następnie przycisk „” lub „”, aby ustawić czas i temperaturę nagrzewania dla pojemnika do smażenia 1.
- 3) Naciśnij przycisk 2 a następnie przycisk „” lub „”, aby ustawić czas i temperaturę nagrzewania dla pojemnika do smażenia 2.
- 4) Naciśnij przycisk „smart finish”, a następnie przycisk start/pauza. Komora gotowania z dłuższym czasem przygotowania zostanie uruchomiona jako pierwsza. Druga komora gotowania, w której ustawiono krótszy czas przygotowania, zostanie uruchomiona później, tak aby obie komory zakończyły pracę jednocześnie. Wskazówka: Na wyświetlaczu komory gotowania z krótszym czasem przygotowania będzie wyświetlany napis „Hold”, dopóki nie zostanie ona uruchomiona.

Funkcja timera:

- 1) Naciśnij przycisk 1, a następnie wybierz program dla pojemnika do smażenia 1.
- 2) Naciśnij przycisk 2, a następnie wybierz program dla pojemnika do smażenia 2.
- 3) Naciśnij przycisk „smart finish”, a następnie przycisk timera. Użyj przycisków „” i „”, aby ustawić dowolny czas trwania (między 10 i 720 min). Następnie naciśnij przycisk start/pauza. Czas pozostały do automatycznego uruchomienia jest odliczany na wyświetlaczu. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie rozpocznie przygotowywanie.

Wskazówka:

Do małych porcji wystarczy jeden pojemnik do smażenia. Wybierz program dla odpowiedniego pojemnika i następnie naciśnij przycisk start/pauza.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA

1. Aby uzyskać efekt chrupkości, najlepiej użyj 350–450 g frytek.
2. Jeśli urządzenie jest zimne, wydłuż czas przygotowania o 3 minuty lub nagrzej urządzenie bez smażonych składników przez około 4 minuty.
3. Niektórymi składnikami należy potrząsnąć po upływie połowy ustawionego czasu. Aby potrząsnąć lub odwrócić potrawę, wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim lub odwróć smażony składnik widelcem (ub szczypcami do grilla). Następnie wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.
4. Panierowane składniki stają się bardziej chrupkie, jeśli zostaną spryskane niewielką ilością oleju roślinnego.
5. Umieść formę do pieczenia/zapiekania we frytkownicy, jeżeli chcesz przygotować ciasto, quiche lub inne delikatne potrawy.
6. We frytkownicy beztuszczowej nie przygotuj bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.
7. Frytkownicy można również używać do ponownego podgrzewania składników. Aby ponownie podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.
8. Urządzenie nadaje się także do przygotowywania popcornu.

UWAGA:

1. Nie zanurzaj obudowy w wodzie i nie płucz jej pod bieżącą wodą.
2. Do urządzenia nie mogą przedostać się żadne płyny, aby nie doszło o porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia.
3. Upewnij się, że wszystkie składniki pozostają w pojemniku do smażenia i nie mają kontaktu z elementami grzejnymi.
4. Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas użytkowania urządzenia. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący ok. 10 cm.
5. Nie napełniaj pojemnika do smażenia olejem, ponieważ może to spowodować pożar!
6. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
7. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania pojemnika do smażenia, ponieważ wydostaje się gorąca para.
8. Podczas użytkowania urządzenia z wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od oparów i otworów wentylacyjnych.
9. Jeżeli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Oznacza to, że składniki są przypalone lub urządzenie jest uszkodzone.

TABELA PRZYGOTOWYWANIA

Jeśli instrukcje na opakowaniu produktu różnią się od informacji w tej tabeli, należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Wydłuż czas przygotowania o 3 minuty, jeśli urządzenie nie zostało nagrzane.

Składnik	Ilość na pojemnik do smażenia (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Obracanie/potrząsanie	Dodatkowe informacje
Marchewki	200	180	15	Tak	
Fasolka szparagowa	150	180	15	Tak	
Grzyby	150	180	15	Tak	
Krewetki	150	180	12	Tak	
Steki	150	180	14	Tak	
Frytki	400	200	28	Tak	
Pierś z kurczaka	150	180	20	Tak	Posmaruj olejem
Kotlet wieprzowy	120	180	20	Tak	Posmaruj olejem
Nuggetsy z kurczaka	350	180	20	Nie	
Pizza	120	200	8	Nie	

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia urządzenia pozwól mu ostygnąć przez ok. 30 min. Regularnie czyść urządzenie zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz.
2. Użyj do tego wilgotnej ściereczki, a następnie osusz za pomocą czystej ściereczki.
3. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani ściernych gąbek.
4. Wyjmij pojemnik do smażenia, aby gorąca frytkownica szybciej ostygła. Wyczyść pojemnik do smażenia i kratkę gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Przed ponownym użyciem dokładnie wysusz.
5. Wyczyść element grzejny wewnątrz frytkownicy za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć z niego resztki jedzenia. W tym celu należy najpierw wyciągnąć pojemnik do smażenia.

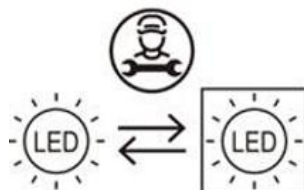
Wskazówka: Pojemnik do smażenia i kratkę można myć w zmywarce. Ze względu na agresywne składniki wielu detergentów do zmywarek, te elementy powinny być jednak myte ręcznie, aby przedłużyć ich żywotność.

USUWANIE USTEREK

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Urządzenie nie jest włączone.	Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są prawidłowo przygotowywane.	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 lub czas przygotowania są za niskie.	Zwiększ temperaturę lub czas przygotowania.
Składniki są nierównomiernie usmażone.	Niektóre składniki należy w międzyczasie obrócić lub nimi potrząsnąć.	Obróć składniki lub potrząśnij nimi po upływie połowy czasu przygotowania.
Smażone potrawy nie są chrupiące.	Niektóre potrawy powinny być smażone tylko w konwencjonalnej frytkownicy.	Zwracaj uwagę na to, aby potrawy mogły być przygotowywane w piekarniku i posmaruj je odrobiną oleju, aby były chrupiące.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste potrawy.	Gdy we frytkownicy przygotowywane są tłuste składniki, tłuszcz kapie do pojemnika do smażenia. Tłuszcz powoduje powstawanie białego dymu a pojemnik do smażenia nagrzewa się. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekty smażenia.
	W pojemniku do smażenia znajduje się tłuszcz z ostatniego użycia.	Gruntownie czyść urządzenie po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierówno usmażone.	Ziemniaki nie były świeże.	Użyj ziemniaków twardych/sałatkowych.
	Frytki nie zostały wystarczająco opłukane przed smażeniem.	Dobrze wypłucz frytki, aby usunąć skrobię.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy ilości wody i oleju.	Dobrze osusz frytki przed dodaniem oleju.
		Aby uzyskać chrupiący efekt, pokrój frytki w drobniejsze paski.
		Dodaj do nich odrobinę oleju, aby były chrupiące.

DANE TECHNICZNE

Napięcie/częstotliwość	220–240 V AC, 50–60 Hz
Moc znamionowa	1 700 W
Wyłączone urządzenie	0,38 W (wymóg prawny ≤ 0,5 W) W ciągu minuty urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości.
Wymiary produktu (dł. x szer. x wys.)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Waga netto	7,3 kg
Liczba pojemników do smażenia	2 osobne pojemniki do smażenia
Pojemność	4,5 l + 4,5 l
Timer	Maks. 60 minut
Temperatura	80–200°C
Akcesoria	Kratka (2 sztuki)
Długość kabla	80 cm
Wyświetlacz	24 x LED o mocy 0,3 W, 2,5–3,1 V, prąd stały. Źródło światła nie może zostać wymienione przez użytkownika.



Utylizacja



Produkt ten jest oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci zgodnie z dyrektywą UE 2012/19/UE, aby zwrócić uwagę, że nie wolno go wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami komunalnymi. Ze względu na niebezpieczne substancje, mieszaniny lub składniki, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są utylizowane oddzielnie, mogą być potencjalnie szkodliwe dla środowiska i zdrowia ludzkiego. W celu uzyskania informacji na temat zwrotu i recyklingu tego produktu proszę skontaktować się z lokalnymi władzami miejskimi lub punktem zbiórki odpadów.

INSIDO

89980145

RO // FRITEUZĂ CU AER CALD



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



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de utilizare pentru a asigura cea mai bună utilizare posibilă a dispozitivului și pentru a evita vătămările corporale sau deteriorarea acestuia. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur. În cazul în care înmânați produsul unei persoane terțe, asigurați-vă că primește și instrucțiunile de utilizare.

În caz de deteriorare cauzată de nerespectarea acestui manual de utilizare, garanția se pierde. Producătorul, respectiv firma importatoare nu răspunde pentru daunele survenite în urma nerespectării instrucțiunilor de utilizare, a utilizării neglijente sau în neconformitate cu cerințele acestui manual de utilizare.

1. Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârste începând de la 8 ani precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale 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.
2. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul.
3. Curățarea și întreținerea care revin utilizatorului nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. 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.
6. Informații cu privire la curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei găsiți la punctul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
7. Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului prin intermediul unui temporizator sau a unui sistem separat cu telecomandă.
8. Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic și în spații precum: bucătării pentru angajați în magazine, birouri sau alte medii de lucru; ferme; folosirea lui de către oaspeți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de cazare; pensiuni cu mic dejun.
9. Înainte de a introduce ștecărul în priză verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.
10. Scoateți ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul și înainte de a-l curăța.
11. Dacă utilizați un prelungitor, acesta trebuie să fie adecvat cererii de energie electrică a aparatului. În caz contrar este posibil ca prelungitorul și/sau ștecărul să se supraîncălzească. Pericol de împiedicare și rănire din cauza prelungitorului. Fiți precauți pentru a evita situații periculoase.
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
13. Nu scufundați niciodată aparatul sau ștecărul în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!
14. Trageți de ștecăr pentru a-l scoate din priză. Nu trageți de cablul de alimentare.
15. Nu atingeți aparatul dacă acesta a căzut în apă. Scoateți ștecărul din priză, opriți aparatul și duceți-l la reparat la un centru de service autorizat.
16. Nu conectați ștecărul și nu îl decuplați de la sursa de alimentare cu energie electrică cu mâinile ude.
17. Nu încercați niciodată să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați singuri. În caz contrar, vă puteți electrocuta.
18. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în funcțiune.
19. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.
20. Nu folosiți aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
21. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, de unde să nu poată cădea.
22. Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus la murdărie și umiditate excesivă.
23. Curățați aparatul cu o cârpă ușor umedă.
24. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune. Opriți aparatul sau scoateți ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu) dacă părăsiți zona de lucru.
25. Nu amplasați aparatul atașat de perete sau de alte dispozitive. Păstrați o distanță minimă de 10 cm pe toate părțile.

26. 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.
27. 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 recipientul de preparare din aparat.
28. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și zona înconjurătoare sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.



29. **Atenție – suprafață fierbinte.**

AVERTISMENT! Nu atingeți suprafețele accesibile în timp ce dispozitivul este în funcțiune. În timpul funcționării, este posibil ca anumite piese ale aparatului să atingă temperaturi foarte ridicate.

30. Aerul cald iese prin orificiul de ventilație din spatele dispozitivului. Păstrați materialele sensibile la căldură, cum ar fi sticla, la o distanță sigură de dispozitiv.
31. Dacă folosiți produse dotate cu un înveliș antiaderent, asigurați-vă că în cameră nu se găsesc păsări și că încăperea este complet închisă și că se poate aerisi bine.
32. După utilizare și înainte/în timpul preîncălzirii (fără ingrediente), îndepărtați întotdeauna hârtia de copt din recipientul de prăjire.
33. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și carcasa sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.
34. Alimentele preparate în acest aparat trebuie să aibă cel mult o culoare galben-aurie și nu trebuie să devină niciodată maro sau negre. Îndepărtați resturile alimentare arse. Nu preparați cartofii proaspeți la temperaturi mai mari de 180 °C, pentru a minimiza formarea de acrilamidă.
35. Aveți grijă când curățați partea superioară a compartimentului de gătit: Elementul de încălzire este fierbinte, iar marginile pieselor metalice sunt ascuțite.
36. Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor ușor inflamabile, cum ar fi fețe de masă sau perdele.

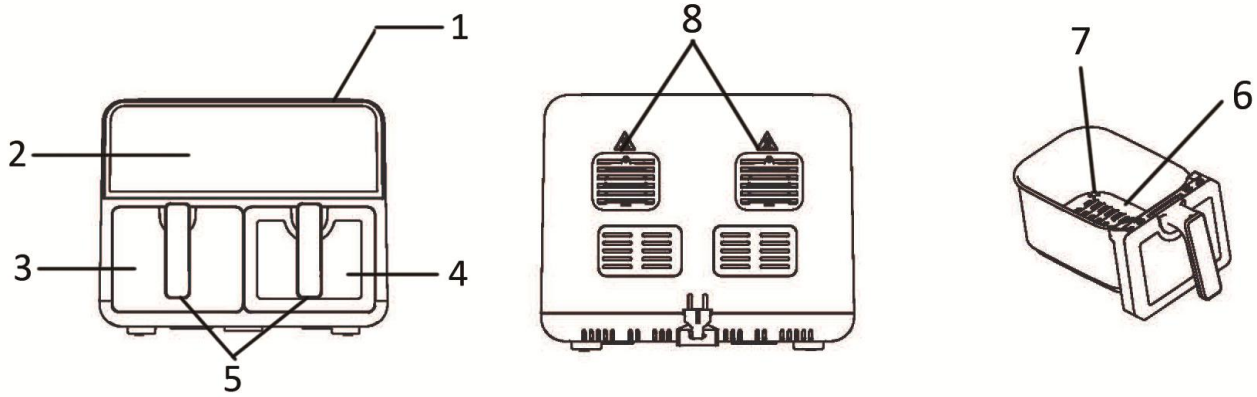


37. Acest aparat îndeplinește cerințele LFGB (Codul german privind produsele alimentare, produsele de consum curent și produsele destinate hranei animalelor) și este adecvat pentru contactul cu alimentele.



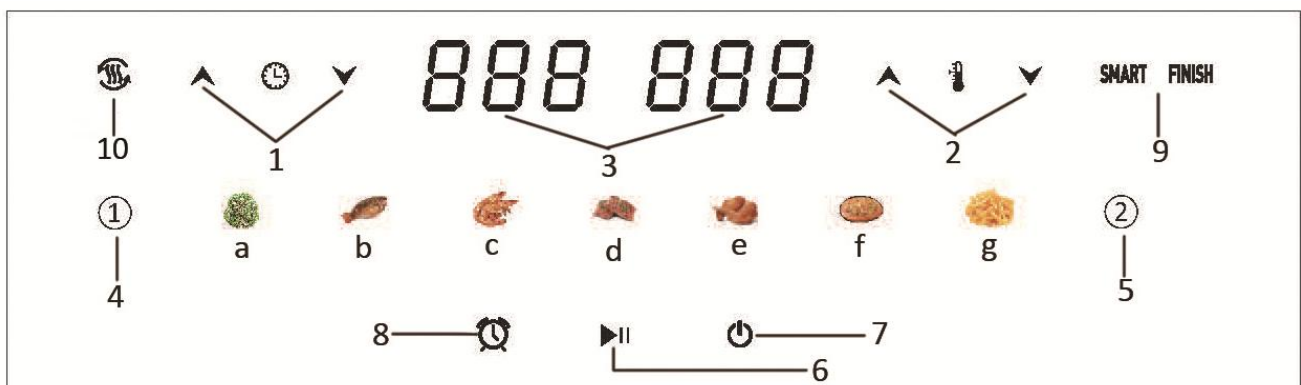
38. Aparatul poate fi utilizat numai în interior. Nu folosiți aparatul în aer liber.

PĂRȚI COMPONENTE



1. Orificiu de admisie a aerului
2. Unitate de control și afișaj
3. Coș de prăjire
4. Coș de prăjire
5. Mânere coș de prăjire
6. Grătar
7. Picioare de silicon
8. Orificiu de evacuare a aerului

Unitate de control și afișaj



1. Setarea timpului
2. Setarea temperaturii
3. Panou de afișaj
4. Buton 1 pentru coș prăjire 1
5. Buton 2 pentru coș prăjire 2
6. Buton start/pauză
7. Buton pornire/oprire
8. Buton temporizator
9. Butonul „Smart finish”
10. Butonul de preîncălzire

Tabelul cu programe

Program	Timp prestabilit (min.)	Temperatură presetată (°C)
a) legume	15	180
b) pește	14	180
c) creveți	12	180
d) friptură	20	180
e) aripioare de pui	20	180
f) pizza	8	200
g) cartofi prăjiți	28	200

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Curățați recipientele de prăjit și grătarul. Ștergeți aparatul pe exterior și interior cu o lavetă umedă (a se vedea capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”). Asigurați-vă că elementele componente electrice rămân uscate.

Friteuza cu aer cald asigură o încălzire uniformă pe toate părțile, permițând prepararea majorității ingredientelor fără a fi nevoie de ulei.

Înainte de prima utilizare lăsați aparatul să funcționeze cca 10 minute fără ingrediente, pentru a se arde toate reziduurile din producție. Asigurați-vă că există o bună ventilație în încăperea. La prima punere în funcțiune, este posibil ca aparatul să emane puțin miros și fum. Acest lucru este normal și nu indică o funcționare defectuoasă a produsului.

Indicație: Folosiți întotdeauna grătarul cu picioarele de silicon atașate. Acestea sunt utilizate pentru a stabiliza grătarul în recipientul de prăjit în timpul procesului de prăjire.

UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață dreaptă și rezistentă la temperaturi ridicate.
2. Deoarece aparatul devine fierbinte în timpul funcționării, acesta nu trebuie amplasat prea aproape de alte obiecte.
3. Extrageți coșul de prăjire, trăgând de mâner. Introduceți grătarul în coșul de prăjire.
4. Introduceți ingredientele în coșul de prăjire. Apoi împingeți coșul de prăjire înapoi în friteuza cu aer cald. Asigurați-vă că coșul de prăjire este poziționat corect și complet închis. Altfel, dispozitivul nu poate fi pornit. Atenție: Nu introduceți ulei sau alte lichide în coșul de prăjire. Nu atingeți coșul de prăjire în timpul funcționării sau imediat după, deoarece se încinge foarte tare. Țineți coșul de prăjire numai de mâner.
5. Conectați ștecărul la o priză adecvată. Aparatul este acum în modul standby. Apăsăți butonul de pornire o dată pentru a activa celelalte butoane sau indicatoare.
6. Apăsăți mai întâi butonul 1 și apoi unul dintre butoanele de program pentru a selecta programul dorit, apoi setați temperatura și timpul de gătire pentru coșul de prăjire 1. Apăsăți tasta „▲” sau „▼”, pentru a seta timpul de preparare (1-60 minute) și temperatura (80-200 °C). Puteți ține apăsat butoanele „▲” și „▼” pentru o setare rapidă.
7. Apăsăți butonul 2 și apoi unul dintre butoanele de program pentru a selecta programul dorit, apoi setați temperatura și timpul de gătire pentru coșul de prăjire 2.
8. Apăsăți butonul „Smart finish” și mai apoi butonul Start/Pauză. Compartimentul de gătit cu timpul de preparare mai lung este pus în funcțiune primul. Al doilea compartiment de gătit, pentru care este setat un timp de gătit mai scurt, este pornit mai târziu, astfel încât ambele spații de gătit să fie gata în același timp. Indicație: Pe ecran este afișat „Hold” pentru camera de gătit cu timpul de preparare mai scurt până la

punerea în funcțiune. Indicatorul luminos pentru coșul de prăjire 1 se aprinde continuu, indicatorul luminos pentru coșul de prăjire 2 clipește în timpul funcționării.

9. Când procesul este complet, dispozitivul se va opri automat, va emite un semnal sonor și va intra în modul standby. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de încă câteva secunde. De asemenea, puteți opri dispozitivul manual apăsând butonul de pornire.

În timpul funcționării, apăsați butonul Start/Pauză pentru a întrerupe prepararea și apăsați din nou butonul pentru a relua procesul.

10. Extrageți coșul de prăjire, trăgând de mâner. Verificați dacă ingredientele sunt gata. În caz contrar, reintroduceți coșul de prăjire în aparat. Setează din nou temperatura și încă câteva minute și apoi apăsați butonul Start/Pauză pentru a continua prepararea. **INDICAȚIE:** În timpul preparării, puteți, de asemenea, să scoateți coșul de prăjire pentru a verifica starea alimentelor și pentru a le scutura.






11. Utilizați un clește pentru grătar pentru a îndepărta ingredientele care conțin în mod natural grăsime, care se acumulează sub formă de ulei în exces pe fundul coșului de prăjire în timpul preparării (de exemplu, carne de vită, de pui, alte tipuri de carne).

Îndepărtați toate celelalte ingrediente la care nu se acumulează ulei în exces pe fund (de exemplu, cartofi prăjiți, legume) prin golirea coșului de prăjire pe o farfurie.



Indicație: Coșurile de prăjire, alimentele și friteuza sunt fierbinți în urma utilizării. În funcție de tipul ingredientelor, din coșul de prăjire poate ieși abur.

12. În friteuza cu aer cald pot fi preparate mai multe porții una după alta.

Preîncălzire:

- 1) Apăsați tasta „”, pentru a preîncălzi friteuza. Indicatorul luminos corespunzător clipește în timpul acestui proces.
- 2) Apăsați tasta 1 și mai apoi tasta „” sau „”, pentru a seta timpul de preîncălzire și temperatura pentru coșul de prăjire 1 al friteuzei.
- 3) Apăsați tasta 2 și mai apoi tasta „” sau „”, pentru a seta timpul de preîncălzire și temperatura pentru coșul de prăjire 2 al friteuzei.
- 4) Apăsați butonul „Smart finish” și mai apoi butonul Start/Pauză. Compartimentul de gătit cu timpul de preparare mai lung este pus în funcțiune primul. Al doilea compartiment de gătit, pentru care este setat un timp de gătit mai scurt, este pornit mai târziu, astfel încât ambele spații de gătit să fie gata în același timp. Indicație: Pe ecran este afișat „Hold” pentru camera de gătit cu timpul de preparare mai scurt până la punerea în funcțiune.

Funcția de temporizare:

- 1) Apăsați butonul 1 și apoi selectați un program pentru coșul de prăjire 1.
- 2) Apăsați butonul 2 și apoi selectați un program pentru coșul de prăjire 2.
- 3) Apăsați butonul „Smart finish” și mai apoi butonul aferent temporizatorului. Apăsați tasta „” și „”, pentru a seta o durată de timp (între 10 și 720 de minute). Apăsați apoi butonul Start/Pauză. Timpul rămas până la pornirea automată va fi afișat pe ecran. După expirarea timpului setat, dispozitivul începe automat pregătirea.

Indicație:

Pentru porții mai mici, un coș de prăjire este suficient. Selectați un program corespunzător pentru coșul de prăjire respectiv și apăsați apoi butonul Start/Pauză.

INDICAȚII CU PRIVIRE LA PREPARARE

1. În mod ideal, utilizați 350-450 g de cartofi prăjiți pentru un rezultat crocant.
2. Dacă aparatul este rece, prelungiți timpul de preparare cu 3 minute sau lăsați aparatul să se preîncălzească timp de aproximativ 4 minute fără a prăji alimente.
3. Unele tipuri de alimente trebuie scuturate la jumătatea timpului setat. Pentru a scutura sau întoarce alimentele, scoateți coșul de prăjire de mâner din aparat și scuturați-l sau întoarceți alimentele cu o furculiță sau cu un clește. Reintroduceți apoi vasul de preparare în friteuza cu aer cald.
4. Alimentele pané devin mai crocante dacă sunt stropite cu puțin ulei vegetal.
5. Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o tartă, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile.
6. Nu preparați alimente foarte grase în aparat, cum ar fi de ex. cârnații.
7. 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.
8. Produsul nu este potrivit pentru prepararea de popcorn.

ATENȚIE:

1. Nu scufundați carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă de la robinet.
2. Pentru a evita șocurile electrice sau scurtcircuitele, nu permiteți pătrunderea lichidelor în aparat.
3. Asigurați-vă că toate ingredientele rămân în recipientul pentru preparare și că nu intră în contact cu elementele de încălzire.
4. Nu acoperiți orificiile de admisie și evacuare a aerului în timpul funcționării. Păstrați o distanță minimă de 10 cm pe toate părțile.
5. Nu umpleți friteuza cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu!
6. Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
7. Scoateți coșul cu atenție, deoarece există pericolul de opărire cu aburi.
8. - 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.
9. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Acest lucru indică faptul că alimentele s-au ars sau a survenit o eroare de funcționare.

TABEL DE PREPARARE

În cazul în care indicațiile de pe ambalajul produsului nu corespund cu cele din acest tabel, respectați-le pe cele de pe ambalaj. Prolungați cu 3 minute timpul de gătit, în cazul în care aparatul nu a fost preîncălzit.

Ingredient	Cantitate per coș de prăjire (în g)	Temperatură (°C)	Timp exprimat în min.	Scuturați/întoarceți	Informații suplimentare
morcovi	200	180	15	da	
fasole verde	150	180	15	da	
ciuperci	150	180	15	da	
creveți	150	180	12	da	
friptură	150	180	14	da	
cartofi prăjiți	400	200	28	da	
piept de pui	150	180	20	da	ungeți cu ulei
cotlet de porc	120	180	20	da	ungeți cu ulei
nuggets de pui	350	180	20	nu	
pizza	120	200	8	nu	

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Lăsați aparatul să se răcească timp de aprox. 30 de minute, înainte de a-l muta sau curăța. Curățați aparatul în mod regulat, atât pe interior, cât și pe exterior.
2. Utilizați în acest sens o lavetă umedă și mai apoi una uscată pentru a usca suprafețele.
3. Nu folosiți niciodată agenți de curățare abrazivi sau bureți!
4. Pentru ca friteuza cu aer cald să se răcească mai repede, scoateți coșul de prăjire. Curățați recipientele și grătarele pentru prăjit cu apă fierbinte, puțin detergent de vase și un burete neabraziv. Înainte de utilizare lăsați să se usuce complet.
5. Curățați elementul de încălzire din interiorul friteuzei cu aer cald cu o perie de curățare pentru a îndepărta reziduurile alimentare. Pentru a face acest lucru, scoateți mai întâi tava de prăjire.

Indicație: Coșurile pentru prăjit și grătarul pot fi spălate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, din cauza ingredientelor agresive ale multor detergenți de spălat vase, aceste componente ar trebui curățate manual pentru a le prelungi durata de viață.

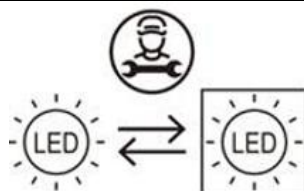
REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.	Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Aparatul nu este pornit.	Apăsați apoi butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
Ingredientele nu sunt preparate în mod corect.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Introduceți ingredientele în coșul de prăjire. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.
	Temperatura sau timpul de gătire au fost setate la o valoare prea mică.	Măriți temperatura sau prelungiți timpul de preparare.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie scuturate sau întoarse la jumătatea timpului setat.	Scuturați sau întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire setat.
Alimentele coapte nu sunt crocante.	Unele alimente ar trebui prăjite doar într-o friteuză convențională.	Utilizați alimente destinate preparării la cuptor sau aplicați puțin ulei pe acestea, pentru ca ele să fie mai crocante în urma preparării.
Aparatul scoate 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 în mod normal. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau rezultatul final.
	Coșul de prăjire conține grăsime rămasă în urma utilizării anterioare.	Curățați bine aparatul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt preparați neuniform.	Cartofii nu erau proaspeți.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit bine cartofii înainte de a-i prăji.	Clătiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.

Cartofii prăjiți nu devin crocanți.	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.

DATE TEHNICE

Tensiune / Frecvență	220-240 V curent alternativ, 50-60 Hz
Putere nominală	1700 W
Când este oprit	0,38 W (cerința legală ≤ 0,5 W) Friteuza va intra automat în modul standby în decurs de 1 minut.
Dimensiuni produs (L x l x h)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Greutate netă	7,3 kg
Număr de coșuri pentru prăjire	2 coșuri separate de prăjire
Capacitate	4,5 l + 4,5 l
Timer	max. 60 de minute
Temperatură	80-200 °C
Accesorii	grătar (2 piese)
Lungime cablu	80 cm
Afișaj	24 de leduri a câte 0,3 W fiecare, 2,5– 3,1 V curent continuu. Sursa de lumină nu poate fi înlocuită de către utilizator.



Eliminare



Acest produs este etichetat cu simbolul coșului de gunoi tăiat, în conformitate cu Directiva UE 2012/19/UE, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Din cauza prezenței substanțelor, amestecurilor sau componentelor periculoase, echipamentele electrice și electronice care nu sunt sortate selectiv pot prezenta un risc pentru mediu și sănătatea umană. Vă rugăm să contactați administrația locală sau centrul de eliminare a deșeurilor pentru informații privind returnarea și reciclarea acestui produs.

INSIDO

89980145

RS // FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH



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



SIGURNOSNE NAPOMENE

Pre upotrebe pročitajte i ispratite sva uputstva kako biste osigurali optimalno korišćenje uređaja i izbegli povrede ili oštećenja. Čuvajte ovo uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Ako uređaj dajete trećim licima, obavezno priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

U slučaju oštećenja nastalog nepoštovanjem ovog uputstva za upotrebu, garancija prestaje da važi. Proizvođač tj. uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu nastalu nepoštovanjem uputstava za upotrebu, nemarnom upotrebom ili upotrebom koja nije u skladu sa instrukcijama u ovom uputstvu za upotrebu.

1. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina, 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.
2. Deca ne smeju da se igraju uređajem.
3. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su starija od 8 godina i ako ove radnje sprovode pod nadzorom.
4. Uređaj i strujni kabl čuvati van domašaja dece mlađe od 8 godina.
5. Ukoliko je strujni kabl oštećen, a u cilju izbegavanja opasnosti, kabl mora zameniti proizvođač, distributivni partner ili slično kvalifikovano stručno lice.
6. Za uputstva o čišćenju površina koje dolaze u kontakt sa hranom ili uljem, pogledajte odeljak „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“.
7. Uređajem se ne sme upravljati pomoću vremenskog prekidača ili odvojenog daljinskog upravljača.
8. Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i u sledećim prostorima: kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima, seoskim domaćinstvima, hotelima, odmorštima i drugim stambenim objektima (za korišćenje od strane gostiju ili stanara), pansionima sa doručkom.
9. Pre nego što strujni utikač ubacite u utičnicu, proverite da li lokalni napon i frekvencija odgovaraju podacima na tipskoj pločici.
10. Kada uređaj ne koristite i pre čišćenja, izvucite strujni utikač iz utičnice.
11. Ukoliko koristite produžni kabl, on mora biti pogodan za potrebe napajanja uređaja. U suprotnom, produžni kabl i/ili utikač se mogu pregrijati. Produžni kabl predstavlja opasnost od spoticanja i samim tim povrede. Izbegavajte opasne situacije.
12. Pazite da strujni kabl ne visi preko oštih ivica i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Ne potapajte ni uređaj ni utikač u vodu niti bilo koju drugu tečnost. Postoji opasnost od strujnog udara opasnog po život!
14. Povucite strujni utikač, kako biste ga izvukli iz utičnice. Nemojte vaditi utikač povlačenjem kabla.
15. Nemojte dodirivati uređaj ako je upao u vodu. Izvucite strujni utikač iz utičnice, isključite uređaj i odnesite ga u ovlašćeni servisni centar na popravku.
16. Ne uključujte niti isključujte utikač iz utičnice mokrim rukama.
17. Nikada ne pokušavajte sami da otvorite kućište uređaja ili da ga popravite. To može dovesti do strujnog udara.
18. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen.
19. Ovaj uređaj nije pogodan za upotrebu u komercijalne svrhe.
20. Uređaj koristite isključivo u predviđene svrhe.
21. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu sa koje ne može pasti.
22. Pazite da uređaj ne izlažete prekomernoj vlazi i nečistoćama.
23. Uređaj čistite blago navlaženom krpom.
24. Uređaj nikada ne ostavljate bez nadzora dok je u upotrebi. Uređaj uvek isključite kada napuštate prostoriju ili izvucite utikač iz utičnice (povucite utikač, a ne sam kabl).
25. Uređaj nemojte postavljati direktno uza zid tj. direktno pored drugih uređaja. Osigurajte minimalno rastojanje od 10 cm sa svih strana.
26. 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.

27. 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.
28. Pre svake upotrebe proverite da li su grejni elementi i okolna područja čisti i bez ostataka hrane kako biste osigurali besprekorno funkcionisanje uređaja.



29. Pažnja – vruća površina.

UPOZORENJE! Ne dodirujte pristupačne površine dok uređaj radi. Tokom rada, delovi uređaja mogu da dostignu visoke temperature.

30. Iz otvora za ispuštanje vazduha na zadnjoj strani uređaja izlazi vruć vazduh. Materijale osetljive na visoke temperature (poput stakla) čuvajte na bezbednoj udaljenosti od uređaja.
31. Kada koristite proizvode sa nelepljivim premazom, uverite se da u istoj prostoriji nema ptica i da se prostorija može u potpunosti zatvoriti i dobro provetriti.
32. Nakon upotrebe i pre/tokom zagrevanja (bez sastojaka) izvadite papir za pečenje iz posude za fritezu.
33. Pre svake upotrebe proverite da li su grejni elementi i kućište čisti i bez ostataka hrane kako biste osigurali besprekorno funkcionisanje uređaja.
34. Tokom pripreme u ovom uređaju hrana treba da poprimi maksimalno zlatnožutu, a nikako braon ili crnu boju. Uklonite zagorele ostatke. Svež krompir ne pripremajte na temperaturama višim od 180 °C kako biste stvaranje akrilamida sveli na minimum.
35. Budite oprezni prilikom čišćenja gornjeg dela komore za pečenje: Grejač je vruć, a ivice metalnih delova oštre.
36. Uređaj nemojte postavljati na ili u blizini zapaljivih materijala poput stolnjaka, zavesa i sl.

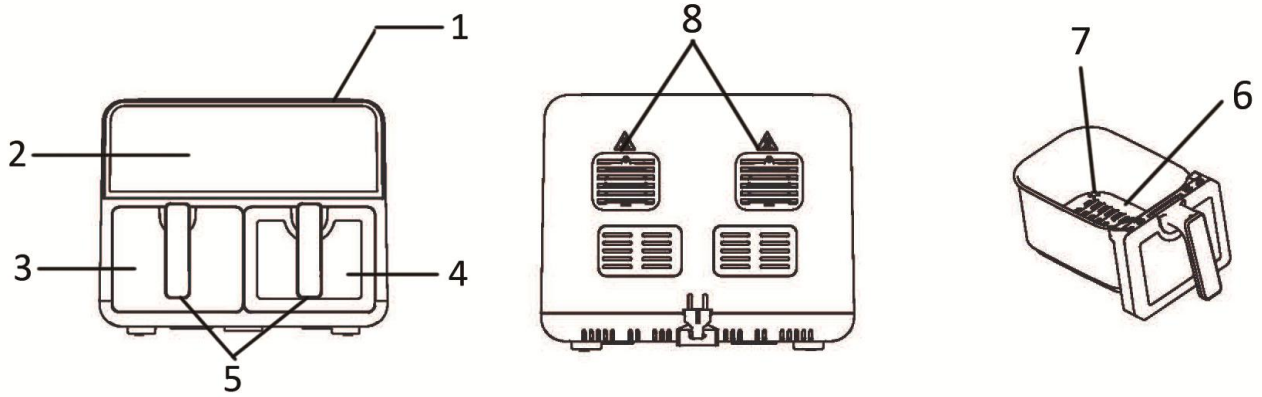


37. Ovaj uređaj ispunjava zahteve Zakonika o namirnicama, proizvodima široke potrošnje i hrani za životinje Republike Nemačke (LFGB) i pogodan je za kontakt sa hranom.



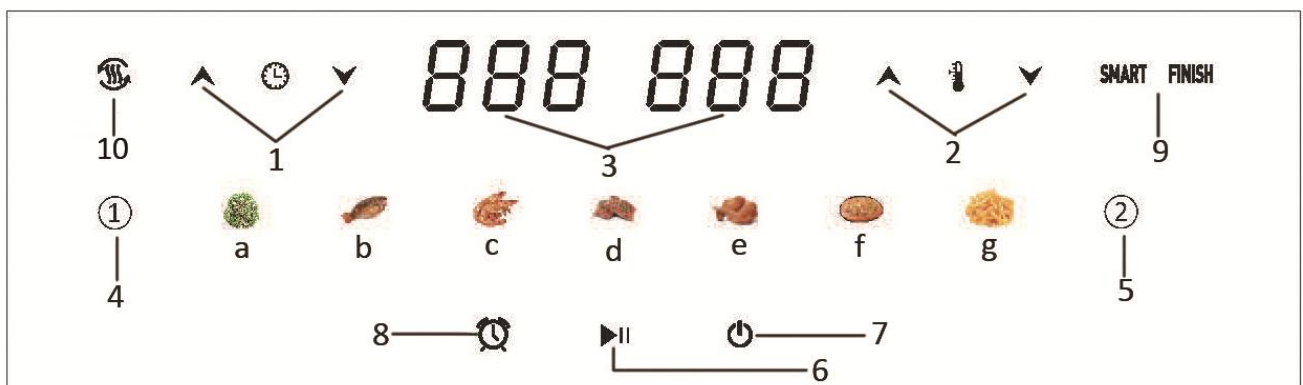
38. Ovaj uređaj sme da se koristi samo u zatvorenom prostoru. Uređaj nemojte nikada koristiti napolju.

SASTAVNI DELOVI



1. Otvor za ulaz vazduha
2. Upravljačka jedinica i polje za prikaz
3. Posuda za fritezu
4. Posuda za fritezu
5. Ručke posuda za fritezu
6. Rešetka
7. Silikonske stopice
8. Otvor za izlaz vazduha

Upravljačka jedinica i polje za prikaz



1. Podešavanje vremena
2. Podešavanje temperature
3. Polje za prikaz
4. Taster 1 za posudu za fritezu 1
5. Taster 2 za posudu za fritezu 2
6. Taster za startovanje/pauziranje
7. Taster za uključivanje/isključivanje
8. Taster tajmera
9. Taster „Smart finish“
10. Taster za zagrevanje

Tabela programa

Program	Pretpodešeno vreme (min.)	Pretpodešena temperatura (°C)
a) Povrće	15	180
b) Riba	14	180
c) Škampi	12	180
d) Odrezak	20	180
e) Pileća krilca	20	180
f) Pica	8	200
g) Pomfrit	28	200





PRE UPOTREBE

Pre upotrebe pažljivo pročitajte sve instrukcije i sačuvajte uputstvo za kasnija korišćenja. Priključite ovaj uređaj samo na uzemljenu utičnicu. Pre prve upotrebe uređaja uklonite sav ambalažni materijal. Očistite posudu za fritezu i rešetku. Prebrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom (v. odeljak „ČIŠĆENJE I NEGA“). Pazite da ne pokvasite električne komponente. **Velika prednost friteze na vruć vazduh je zagrevanje sa svih strana, čime je najveći broj sastojaka moguće pripremiti u potpunosti bez ulja.**

Pre prve upotrebe, ostavite uređaj desetak minuta da se zagreje bez ubacivanja hrane kako biste sagoreli ostatke nastale tokom procesa proizvodnje. Pritom vodite računa o dovoljnom provetravanju. Prilikom prve upotrebe može doći do razvoja dima i karakterističnog mirisa. Ovo je sasvim normalno i nestaje nakon kraćeg vremena.






Napomena: Uvek koristite rešetku sa montiranim silikonskim stopicama. Stopice služe stabilizaciji rešetke u posudi za fritezu tokom procesa pečenja.

UPOTREBA



1. Uređaj postavite na stabilnu i ravnu površinu, otpornu na visoke temperature.
2. Uređaj se zagreva tokom upotrebe, zato se ne sme postavljati previše blizu drugih predmeta.
3. Izvucite posudu za fritezu držeći je za ručku. Stavite rešetku u posudu za fritezu.
4. Stavite sastojke u posudu za fritezu. Posudu zatim ponovo vratite u uređaj. Uverite se da je posuda pravilno postavljena i u potpunosti zatvorena. U suprotnom uređaj ne može da se startuje.
Pažnja: U posudu za fritezu nemojte sipati ulje niti druge tečnosti. Posuda za fritezu se jako zagreva, zato je nemojte dodirivati tokom korišćenja i neko vreme nakon završetka rada. Posudu za fritezu dodirujte isključivo za ručku.
5. Stavite utikač u odgovarajuću utičnicu. Uređaj se nalazi u režimu mirovanja. Taster za uključivanje/isključivanje pritisnite jednom kako biste aktivirali druge tastere odn. prikaze.
6. Najpre pritisnite taster 1, a zatim jedan od programskih tastera kako biste izabrali željeni program; zatim podesite temperaturu i vreme pripreme za posudu za fritezu 1. Pritisnite taster „“ ili „“ kako biste podesili vreme pripreme (1–60 minuta) i temperaturu (80–200 °C). Za brzo podešavanje tastere „“ i „“ možete da držite pritisnutim.
7. Pritisnite taster 2, a zatim jedan od programskih tastera kako biste izabrali željeni program; zatim podesite temperaturu i vreme pripreme za posudu za fritezu 2.
8. Pritisnite taster „Smart finish“, a zatim taster za startovanje/pauziranje. Komora sa dužim vremenom pripreme će prva početi sa radom. Druga komora, za koju je podešeno kraće vreme pripreme, će početi sa radom kasnije, tako da obe komore istovremeno završe sa radom. Napomena: Na displeju komore sa kraćim vremenom pripreme prikazuje se „Hold“ sve dok komora ne počne sa radom. Kontrolni indikator za posudu 1 će konstantno svetleti, a kontrolni indikator za posudu 2 će trepereti tokom rada.

9. Po završetku procesa pripreme uređaj se automatski isključuje, čuje se zvučni signal, a uređaj prelazi u režim mirovanja. Ventilator nastavlja da se okreće još nekoliko sekundi. Uređaj možete i manuelno da isključite tako što ćete pritisnuti taster za uključivanje/isključivanje.
Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje tokom rada kako biste pauzirali pečenje, ponovnim pritiskanjem tastera nastavljate sa procesom pripreme.
10. Izvucite posudu za fritezu držeći je za ručku. Proverite da li su sastojci gotovi. Ukoliko nisu, vratite posudu u fritezu. Ponovo podesite temperaturu i nekoliko dodatnih minuta, a zatim pritisnite taster za startovanje/pauziranje kako biste nastavili sa pripremom. NAPOMENA: U svakom trenutku pripreme možete da izvadite posudu za fritezu kako biste proverili u kojoj meri su sastojci ispečeni tj. kako biste protresli sastojke.
11. Koristite hvataljku za roštilj kako biste izvadili sastojke koji prirodno sadrže masnoće; ova masnoća se tokom pečenja sakuplja na dnu posude za fritezu u obliku ulja (npr. govedina, piletina, druga mesa).
Sve druge sastojke, kod kojih se na dnu posude ne sakuplja preostala masnoća (npr. pomfrit, povrće), vadite tako što posudu za fritezu ispraznite na tanjir.
Napomena: Posuda za fritezu, hrana i sam uređaj su vrući nakon prženja. U zavisnosti od sastojaka iz posude za fritezu može izaći para.
12. Odmah po završetku pripreme jedne porcije, u fritezi na vruć vazduh možete da pripremite sledeću.

Prethodno zagrevanje:

- 1) Pritisnite taster „“ kako biste zagrejali uređaj pre ubacivanja hrane. Odgovarajući kontrolni indikator će treperiti tokom ovog procesa.
- 2) Pritisnite taster 1, a zatim taster „“ ili „“ kako biste podesili vreme i temperaturu zagrevanja posude 1.
- 3) Pritisnite taster 2, a zatim taster „“ ili „“ kako biste podesili vreme i temperaturu zagrevanja posude 2.
- 4) Pritisnite taster „Smart finish“, a zatim taster za startovanje/pauziranje. Komora sa dužim vremenom pripreme će prva početi sa radom. Druga komora, za koju je podešeno kraće vreme pripreme, će početi sa radom kasnije, tako da obe komore istovremeno završe sa radom. Napomena: Na displeju komore sa kraćim vremenom pripreme prikazuje se „Hold“ sve dok komora ne počne sa radom.

Funkcija tajmera:

- 1) Pritisnite taster 1, a zatim izaberite program za posudu 1.
- 2) Pritisnite taster 2, a zatim izaberite program za posudu 2.
- 3) Pritisnite taster „Smart finish“, a zatim taster tajmera. Koristite tastere „“ i „“ kako biste podesili željeno vreme (između 10 i 720 minuta) Na kraju pritisnite taster za startovanje/pauziranje. Na displeju se odbrojava preostalo vreme do automatskog pokretanja. Po isteku podešenog vremena uređaj automatski počinje sa pripremom.

Napomena:

Za manje porcije dovoljno je korišćenje jedne posude za fritezu. Izaberite program za odgovarajuću posudu, a zatim pritisnite taster za startovanje/pauziranje.

SAVETI ZA PRIPREMU

1. Optimalna količina pomfrita za hrskave rezultate je 350-450 g.
2. Ukoliko uređaj nije unapred zagrejan, produžite vreme pripreme za 3 minuta ili zagrevajte uređaj 4 minuta pre ubacivanja hrane.
3. Neke sastojke morate da protresete nakon polovine vremena. Kako biste protresli ili okrenuli sastojke, izvucite posudu za fritezu držeći je za ručku, a zatim je protresite ili hranu okrenite koristeći viljušku ili hvataljku za roštilj. Posudu zatim ponovo vratite u uređaj.
4. Pohovana hrana će biti posebno hrskava ukoliko je blago poprskate biljnim uljem.
5. Ukoliko želite da pripremate kolače, kiševe i druge osetljive sastojke, u posudu za fritezu stavite kalup za pečenje ili vatrostalnu posudu.
6. U fritezi na vruć vazduh nemojte pripremati izuzetno masnu hranu poput kobasica.
7. Fritezu na vruć vazduh takođe možete koristiti za podgrevanje sastojaka. Za podgrevanje hrane, podesite temperaturu od 150 °C na maksimalno 10 minuta.
8. Uređaj nije pogodan za pravljenje kokica.

PAŽNJA:

1. Kućište nemojte da potapate u vodu niti da ga ispirate pod mlazom vode.
2. U cilju izbegavanja strujnih udara i kratkih spojeva u uređaj ne smeju da prodru nikakve tečnosti.
3. Vodite računa da svi sastojci ostanu u posudi za fritezu i ne dođu u kontakt sa grejnim elementima.
4. Otvor za uvlačenje i ispuštanje vazduha nemojte prekrivati tokom rada. Osigurajte minimalno rastojanje od 10 cm sa svih strana.
5. U posudu za fritezu nemojte sipati ulje budući da ovo može da prouzrokuje požar!
6. Unutrašnjost uređaja nemojte dodirivati dok uređaj radi.
7. Budite, osim toga, pažljivi i kada vadite posudu iz friteze, budući da vruća para može da izađe.
8. Tokom rada, iz otvora za ispuštanje vazduha izlazi vrela para. Stoga šake i lice držite na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora.
9. Ukoliko primetite da iz uređaja izlazi taman dim, odmah izvucite utikač iz utičnice. Taman dim je znak zagorelih namirnica ili kvara na uređaju.

TABELA PRIPREME

U slučaju da se instrukcije na ambalaži odgovarajućeg proizvoda razlikuju od podataka u ovoj tabeli, pratite instrukcije na ambalaži. Ukoliko uređaj nije unapred zagrejan, produžite vreme pripreme za 3 minuta.

Sastojak	Količina u posudi za fritezu (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Okretanje/Protresanje	Dodatne informacije
Šargarepa	200	180	15	da	
Boranija	150	180	15	da	
Pečurke	150	180	15	da	
Škampi	150	180	12	da	
Odrezak	150	180	14	da	
Pomfrit	400	200	28	da	
Pileće file	150	180	20	da	premazano uljem
Svinjska krmnadla	120	180	20	da	premazano uljem
Pohovani pileći medaljoni (chicken nuggets)	350	180	20	ne	
Pica	120	200	8	ne	

ČIŠĆENJE I NEGA

1. Pre pomeranja ili čišćenja uređaja ostavite uređaj cca 30 minuta da se ohladi. Redovno čistite uređaj i iznutra i spolja.
2. Za čišćenje koristite vlažnu krpnu, a uređaj nakon toga osušite suvom krpom.
3. Nikada ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje niti abrazivne sunđere.
4. Izvadite posudu za fritezu kako bi se uređaj brže ohladio. Posudu za fritezu i rešetku čistite vrućom vodom sa malo deterdženta koristeći pritom neabrazivni sunđer. Pre upotrebe dobro osušite uređaj.
5. Grejni element u unutrašnjosti friteze očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane. Kako biste to uradili, najpre morate da izvučete posudu za fritezu.

Napomena: Posuda za fritezu i rešetka su pogodni za mašinsko pranje. Međutim, budući da mnoga sredstva za mašinsko pranje sadrže agresivne sastojke, ove delove treba prati ručno kako biste produžili njihov životni vek.

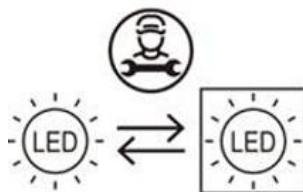
OTKLANJANJE SMETNJI

Smetnja	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne funkcioniše.	Uređaj nije uključen u struju.	Stavite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Uređaj nije uključen.	Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.
Pravilna priprema sastojaka nije moguća.	U posudi za fritezu ima previše sastojaka.	Stavite manje sastojaka u posudu za fritezu. Manje porcije se ravnomernije peku.
	Podušena je preniska temperatura ili prekratko vreme pripreme.	Povećajte temperaturu tj. vreme pripreme.
Namirnice se ne peku ravnomerno.	Određene namirnice tokom pečenja morate da protresete ili okrenete.	Po isteku polovine vremena pripreme okrenite ili protresite namirnice.
Hrana nije hrskava.	Određena hrana može da se priprema isključivo u standardnim fritezama.	Proverite da li se željeni sastojci mogu pripremati u rerni i premažite ih sa malo ulja.

Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masnu hranu.	Ukoliko u fritezi na vruć vazduh pripremate masnu hranu, u posudi kaplje ulje. Ulje prouzrokuje nastanak belog dima, a posuda za fritezu se zagreva. Ovo ne utiče na rezultat pečenja niti oštećuje uređaj.
	U posudi za fritezu se nalaze ostaci masnoće od prethodnog pečenja.	Proizvod temeljno očistite nakon svake upotrebe.
Svež pomfrit se ne peče ravnomerno.	Krompir nije bio svež.	Koristite sveže sorte krompira koje nakon kuvanja ostaju čvrste.
	Krompir niste dovoljno dobro oprali pre pečenja.	Dobro isperite pomfrit kako biste uklonili skrob.
Pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita u velikoj meri zavisi od količine vode i ulja na pomfritu.	Dobro osušite pomfrit pre nego što dodate ulje.
		Za hrskavije rezultate pomfrit isecite na tanje štapiće.
		Za hrskavije rezultate dodajte malo ulja.

TEHNIČKI PODACI

Napon/frekvencija	220–240 V naizmenične struje, 50–60 Hz
Nominalna snaga	1700 W
Kada je isključeno	0,38 W (zakonski zahtev ≤ 0,5 W) Uređaj nakon 1 minuta automatski prelazi u režim mirovanja.
Dimenzije proizvoda (D x Š x V)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Neto težina	7,3 kg
Broj posuda za fritezu	2 odvojene posude za fritezu
Zapremina	4,5 l + 4,5 l
Tajmer	maks. 60 minuta
Temperatura	80-200 °C
Dodaci	Rešetke (2 komada)
Dužina strujnog kabla	80 cm
Polje za prikaz	24 x LED od po 0,3 W, 2,5–3,1 V jednosmerne struje. Sijalicu ne može da zameni korisnik.



Odlaganje u otpad



Ovaj proizvod je označen simbolom precrtane kante za otpatke u skladu sa Direktivom EU 2012/19/EU kako bi se skrenula pažnja na to da se ne sme odlagati sa kućnim otpadom. Zbog opasnih materija, smeša ili sastavnih delova, električni i elektronski uređaji koji se ne odlažu odvojeno su potencijalno štetni po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Obratite se gradskoj upravi ili lokalnom mestu za odlaganje otpada za informacije o vraćanju i reciklaži ovog proizvoda.

INSIDO

89980145

SK // TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA



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



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím si prečítajte všetky pokyny a dodržiavajte ich, aby ste mohli spotrebič optimálne používať a aby ste predišli zraneniam a poškodeniu spotrebiča. Tento návod na použitie uchovávajte na bezpečnom mieste. Keď spotrebič poskytujete tretej osobe, priložte k nemu aj tento návod na použitie.

V prípade poškodenia spôsobeného nedodržaním tohto návodu na použitie zaniká nárok na uplatnenie záruky. Výrobca ani dovozca nenesú zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním návodu na použitie, nedbanlivým používaním alebo používaním v rozpore s pokynmi uvedenými v tomto návode na použitie.

1. Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, keď sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
4. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. V prípade poškodenia musí napájací kábel z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, jeho distribučný partner alebo podobne kvalifikovaná osoba.
6. Pokyny na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami alebo olejom, nájdete v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
7. Spotrebič neprevádzkujte pomocou časového spínača ani samostatného diaľkového ovládača.
8. Spotrebič je určený na používanie v domácnosti a v priestoroch, ako sú napr.: kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách; farmy; hotely, motoresty a iné ubytovacie zariadenia (využívané hosťami alebo ich obyvateľmi); penzióny poskytujúce raňajky.
9. Pred zapojením zástrčky do zásuvky sa uistite, že napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku.
10. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho chcete vyčistiť.
11. Ak používate predlžovací kábel, musí byť vhodný na výkon spotrebiča. V opačnom prípade sa môže predlžovací kábel a/alebo zástrčka prehriať. V prípade zakopnutia o predlžovací kábel môže dôjsť k úrazu. Snažte sa predchádzať nebezpečným situáciám.
12. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a držte ho v bezpečnej vzdialenosti od horúcich predmetov a otvoreného ohňa.
13. Spotrebič ani jeho zástrčku neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
14. Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte za zástrčku. Neťahajte za napájací kábel.
15. Nedotýkajte sa spotrebiča, ak spadol do vody. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite spotrebič a odneste ho na opravu do autorizovaného servisu.
16. Keď máte mokré ruky, nezapájajte zástrčku do elektrickej siete ani ju z nej nevyťahujte.
17. V žiadnom prípade sa nepokúšajte otvárať kryt spotrebiča ani spotrebič opravovať. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
18. Keď je spotrebič zapnutý, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
19. Tento spotrebič nie je určený na komerčné používanie.
20. Spotrebič používajte len na stanovený účel.
21. Spotrebič postavte na rovný a stabilný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
22. Dbajte na to, aby spotrebič nebol vystavený nadmernému znečisteniu a vlhkosti.
23. Spotrebič čistite jemne navlhčenou handričkou.
24. Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru. Keď sa chcete od spotrebiča vzdialiť, vždy ho vypnite alebo vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel).
25. Spotrebič neumiestňujte priamo k stene alebo iným spotrebičom. Na všetkých stranách musí byť minimálne 10 cm voľného priestoru.
26. Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, uniká z výpustov 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.

27. Ak spozorujete, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Fritovací nádobu vyberte zo spotrebiča, až keď prestane dymiť.
28. Na zabezpečenie bezproblémového fungovania spotrebiča sa pred každým použitím uistite, že vyhrievacie teleso a okolie spotrebiča sú čisté a bez zvyškov jedla.



29. **Pozor, horúci povrch!**

VAROVANIE! Počas prevádzky spotrebiča sa nedotýkajte prístupných plôch. Niektoré časti spotrebiča sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu.

30. Z výpustov vzduchu na zadnej strane spotrebiča vychádza horúci vzduch. Materiály citlivé na teplo, ako napríklad sklo, držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
31. Ak používate výrobky s nepriľnavým povrchom, uistite sa, že sa v tej istej miestnosti nenachádzajú vtáky a že miestnosť je úplne uzavretá a dobre vetraná.
32. Po použití, pred predhrievaním (bez surovín) a rovnako aj počas neho vždy odstráňte papier na pečenie z fritovacej nádoby.
33. Na zabezpečenie bezproblémového fungovania spotrebiča sa pred každým použitím uistite, že vyhrievacie teleso a kryt spotrebiča sú čisté a bez zvyškov jedla.
34. Jedlá pripravené v tomto spotrebiči by mali byť sfarbené nanajvýš do zlatožlta a nikdy by nemali byť hnedé alebo čierne. Odstráňte pripálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nepripravujte pri teplote vyššej ako 180 °C, aby sa minimalizovala tvorba akrylamidu.
35. Pri čistení hornej časti vnútorného priestoru spotrebiča buďte opatrný/-á, pretože vyhrievacie teleso je horúce a hrany kovových častí sú ostré.
36. Spotrebič nekladte na horľavé materiály, ako sú obrusy, závesy a pod., ani do ich blízkosti.

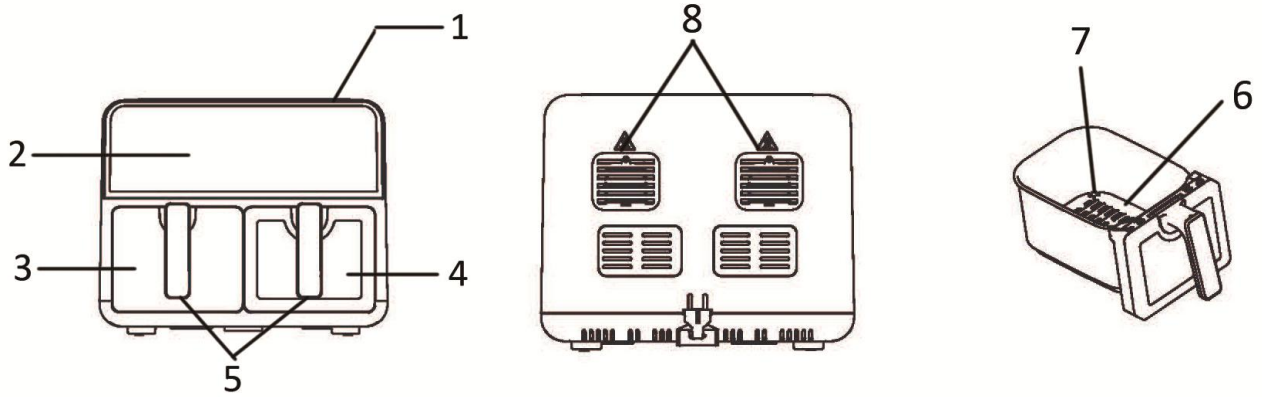


37. Tento spotrebič spĺňa požiadavky nemeckého zákonníka o potravinách, spotrebnom tovare a krmivách (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) a je vhodný na styk s potravinami.



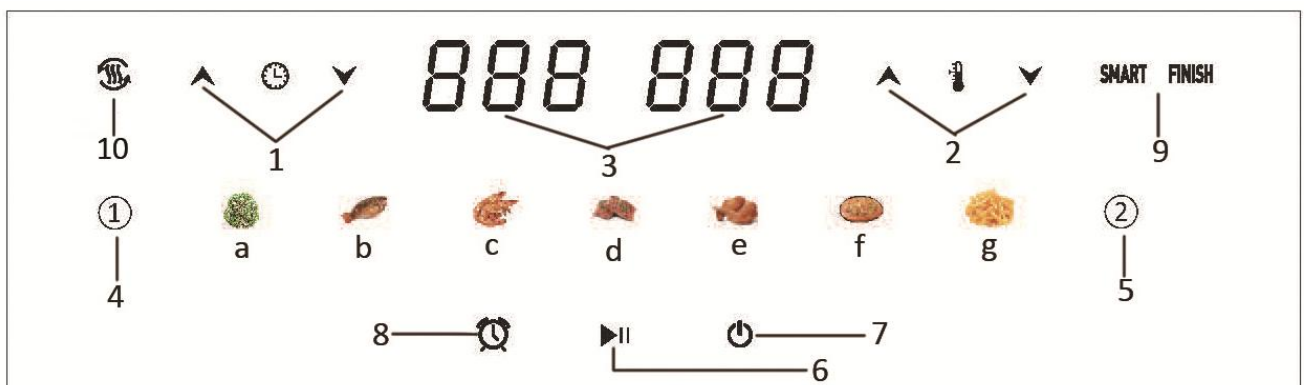
38. Tento spotrebič sa smie používať len v interiéri. V žiadnom prípade ho nepoužívajte v exteriéri.

KOMPONENTY



1. Prívod vzduchu
2. Ovládací panel a displej
3. Fritovacia nádoba
4. Fritovacia nádoba
5. Rukoväte fritovacích nádob
6. Spodná mriežka
7. Silikónové nožičky
8. Výpust vzduchu

Ovládací panel a displej



1. Nastavenie času
2. Nastavenie teploty
3. Displej
4. Tlačidlo 1 na výber fritovacej nádoby 1
5. Tlačidlo 2 na výber fritovacej nádoby 2
6. Tlačidlo na spustenie/pozastavenie
7. Tlačidlo na zapnutie/vypnutie
8. Tlačidlo na nastavenie časovača
9. Tlačidlo „SMART FINISH“
10. Tlačidlo na predhrievanie

Tabuľka programov

Program	Prednastavený čas (min)	Prednastavená teplota (°C)
a) zelenina	15	180
b) ryby	14	180
c) krevety	12	180
d) steak	20	180
e) kuracie krídelká	20	180
f) pizza	8	200
g) hranolčeky	28	200

PRED POUŽITÍM

Pred použitím spotrebiča si prečítajte všetky pokyny a návod na použitie si odložte, aby ste si ho mohli v prípade potreby znova prečítať. Spotrebič zapájajte len do uzemnenej zásuvky. Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetok obalový materiál. Vyčistite fritovacie nádoby a spodné mriežky. Spotrebič utrite zvnútra aj zvonka vlhkou handričkou (pozri časť „ČISTENIE A ÚDRŽBA“). Dbajte na to, aby elektrické komponenty zostali suché.

Teplovzdušná fritéza ohrieva suroviny zo všetkých strán, vďaka čomu môžete väčšinu potravín pripravovať aj bez použitia oleja.

Pred prvým použitím nechajte spotrebič 10 minút zapnutý bez pridania surovín, aby sa vypálili zvyšky z výroby. Zabezpečte pri tom dostatočné vetranie. Pri prvom použití spotrebiča sa môže objaviť dym a charakteristický zápach. Tento jav je úplne normálny a po krátkom čase zmizne.






Poznámka: Spodnú mriežku vždy používajte s nasadenými silikónovými nožičkami, ktoré zabezpečujú jej stabilitu vo fritovacej nádobe počas fritovania.

POUŽITIE



1. Spotrebič položte na stabilnú, rovnú a teplovzdornú plochu.
2. Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva, preto ho neumiestňujte príliš blízko k iným predmetom.
3. Vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť fritovacia nádobu. Do fritovacej nádoby vložte spodnú mriežku.
4. Do fritovacej nádoby vložte suroviny. Následne ju zasuňte späť do spotrebiča. Uistite sa, že fritovacia nádobu je správne umiestnená a úplne uzavretá. V opačnom prípade sa spotrebič nedá spustiť.
Upozornenie: Do fritovacej nádoby nepridávajte olej ani iné tekutiny. Nedotýkajte sa fritovacej nádoby počas prevádzky ani chvíľu po nej, pretože sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Fritovacia nádobu držte len za rukoväť.
5. Zapojte zástrčku do vhodnej zásuvky. Spotrebič je v pohotovostnom režime. Na aktiváciu ostatných tlačidiel a ukazovateľov stlačte tlačidlo na zapnutie/vypnutie.
6. Stlačením tlačidla 1 a následne jedného z tlačidiel na výber programu zvolíte požadovaný program a nastavíte teplotu a čas prípravy pre fritovacia nádobu 1. Na nastavenie času prípravy (1 – 60 minút) a teploty (80 – 200 °C) použite tlačidlo „^“ alebo „v“. Na rýchlejšie nastavenie môžete tlačidlá „^“ a „v“ podržať.
7. Stlačením tlačidla 2 a následne jedného z tlačidiel na výber programu zvolíte požadovaný program a nastavíte teplotu a čas prípravy pre fritovacia nádobu 2.
8. Stlačte tlačidlo „SMART FINISH“ a následne tlačidlo na spustenie/pozastavenie. Najprv sa uvedie do prevádzky fritovacia nádobu s dlhším časom prípravy. Druhá fritovacia nádobu, pri ktorej bol nastavený kratší čas prípravy, sa uvedie do prevádzky neskôr, aby obe fritovacie nádoby dokončili proces prípravy súčasne.
Poznámka: Na displeji fritovacej nádoby s kratším časom prípravy sa až do jej spustenia bude zobrazovať nápis „Hold“. Svetelný indikátor fritovacej nádoby 1 nepretržite svieti, svetelný indikátor fritovacej nádoby 2 počas prevádzky bliká.

9. Po dokončení procesu prípravy sa spotrebič automaticky vypne, následne zaznie zvukový signál a spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor sa bude ešte niekoľko sekúnd točiť. Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne stlačením tlačidla na zapnutie/vypnutie.
Na pozastavenie prípravy počas prevádzky stlačte tlačidlo na spustenie/pozastavenie. Po opätovnom stlačení tlačidla bude spotrebič pokračovať v príprave.
10. Vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť fritovacia nádobu. Skontrolujte, či sú suroviny hotové. Ak nie, zasuňte fritovacia nádobu späť do spotrebiča. Znovu nastavte teplotu a niekoľko ďalších minút a potom stlačte tlačidlo na spustenie/pozastavenie, aby spotrebič pokračoval v príprave. POZNÁMKA: Počas prípravy môžete kedykoľvek vytiahnuť fritovacia nádobu, aby ste skontrolovali stav surovín alebo suroviny pretrepali.
11. Na vyberanie surovín, ktoré prirodzene obsahujú tuk hromadiaci sa počas prípravy ako prebytočný olej na dne fritovacej nádoby (napr. hovädzie, kuracie alebo iné mäso), používajte grilovacie kliešte.
Všetky ostatné suroviny, pri ktorých príprave sa na dne nehromadí prebytočný olej (napr. hranolčeky, zelenina), vyberajte tak, že fritovacia nádobu vyprázdnite na tanier.
Poznámka: Fritovacie nádoby, pokrmy a spotrebič sú po fritovaní horúce. V závislosti od suroviny môže z fritovacej nádoby unikať para.
12. Po dokončení fritovania jednej porcie, môžete v teplovzdušnej fritéze hneď pripravovať ďalšiu porciu.

Predhrievanie

- 1) Na predhriatie spotrebiča stlačte tlačidlo na predhrievanie „“. Počas tohto procesu bliká príslušný svetelný indikátor.
- 2) Na nastavenie času a teploty predhrievania fritovacej nádoby 1 stlačte tlačidlo 1 a potom tlačidlo „“ alebo „“.
- 3) Na nastavenie času a teploty predhrievania fritovacej nádoby 2 stlačte tlačidlo 2 a potom tlačidlo „“ alebo „“.
- 4) Stlačte tlačidlo „SMART FINISH“ a následne tlačidlo na spustenie/pozastavenie. Najprv sa uvedie do prevádzky fritovacia nádobu s dlhším časom prípravy. Druhá fritovacia nádobu, pri ktorej bol nastavený kratší čas prípravy, sa uvedie do prevádzky neskôr, aby obe fritovacie nádoby dokončili proces prípravy súčasne.
Poznámka: Na displeji fritovacej nádoby s kratším časom prípravy sa až do jej spustenia bude zobrazovať nápis „Hold“.

Funkcia časovača

- 1) Stlačte tlačidlo 1 a následne zvolte program pre fritovacia nádobu 1.
- 2) Stlačte tlačidlo 2 a následne zvolte program pre fritovacia nádobu 2.
- 3) Stlačte tlačidlo „SMART FINISH“ a následne tlačidlo na nastavenie časovača. Pomocou tlačidiel „“ a „“ nastavte ľubovoľný čas (v rozmedzí od 10 do 720 minút). Potom stlačte tlačidlo na spustenie/pozastavenie.
Na displeji sa začne odpočítavať čas zostávajúci do automatického spustenia. Po uplynutí nastaveného času spotrebič automaticky začne s prípravou.

Poznámka:

Na prípravu menších porcií stačí jedna fritovacia nádobu. Vyberte program pre príslušnú fritovacia nádobu a následne stlačte tlačidlo na spustenie/pozastavenie.

TIPY NA PRÍPRAVU

1. Hranolčeky budú chrumkavé, keď na jedno fritovanie použijete približne 350 – 450 g.
2. Keď je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy o 3 minúty alebo nechajte spotrebič bez pridania surovín približne 4 minúty predhrievať.
3. Niektoré suroviny treba v polovici času prípravy pretrepať. Keď chcete suroviny pretrepať alebo obrátiť, vyberte fritovací kôš za rukoväť zo spotrebiča a zatrasťe ním alebo suroviny otočte vidličkou alebo grilovacími kliešťami. Následne fritovacia nádobu zasuňte späť do spotrebiča.
4. Obaľované jedlá budú chrumkavejšie, keď ich postriekate malým množstvom rastlinného oleja.
5. Keď chcete pripraviť koláč, quiche alebo iné krehké pokrmy, vložte do fritovacej nádoby formu na pečenie alebo zapekanie.
6. Nepripravujte v teplovzdušnej fritíze extrémne mastné potraviny, napríklad klobásy.
7. Teplovzdušnú fritízu môžete použiť aj na opätovné ohriatie surovín. Na ohriatie surovín nastavte teplotu na 150 °C a čas na maximálne 10 minút.
8. Spotrebič nie je vhodný na prípravu popcornu.

UPOZORNENIE:

1. Neponárajte spotrebič do vody a neoplachujte ho pod tečúcou vodou.
2. Do spotrebiča sa nesmú dostať žiadne tekutiny, inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
3. Dbajte na to, aby všetky suroviny zostali vo fritovacej nádobe a nedostali sa do kontaktu s vyhrievacími telesami.
4. Počas prevádzky nezakrývajte prívod ani výpusty vzduchu. Na všetkých stranách musí byť minimálne 10 cm voľného priestoru.
5. Fritovacia nádobu nenapĺňajte olejom, pretože to môže zapríčiniť požiar!
6. Keď je spotrebič v prevádzke, nedotýkajte sa jeho vnútra.
7. Pri vyberaní fritovacej nádoby dbajte na zvýšenú opatrnosť, pretože z nej uniká horúca para.
8. Počas prevádzky uniká z výpustov vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustov vzduchu.
9. Ak spozorujete, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Znamená to, že sa pripálilo jedlo alebo že spotrebič má poruchu.

TABUĽKA S POKYNNI NA PRÍPRAVU

Ak sa pokyny na obale príslušného výrobku líšia od informácií v tejto tabuľke, postupujte podľa pokynov na obale.
Ak spotrebič nebol predhriaty, predĺžte čas prípravy o 3 minúty.

Surovina	Množstvo na jednu fritovaciu nádobu (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Potrebné otočiť/pretrepať	Doplňujúce informácie
mrkva	200	180	15	áno	
zelená fazuľka	150	180	15	áno	
hríby	150	180	15	áno	
krevety	150	180	12	áno	
steak	150	180	14	áno	
hranolčeky	400	200	28	áno	
kuracie prsia	150	180	20	áno	Potrite olejom.
bravčová kotleta	120	180	20	áno	Potrite olejom.
kuracie nugetky	350	180	20	nie	
pizza	120	200	8	nie	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred premiestnením alebo čistením nechajte spotrebič približne 30 minút chladnúť. Spotrebič pravidelne čistite zvnútra aj zvonka.
2. Na čistenie použite vlhkú handričku a následne spotrebič utrite dosucha čistou handričkou.
3. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.
4. Na rýchlejšie vychladnutie teplovzdušnej fritézy vyberte fritovaciu nádobu. Fritovacie nádoby a spodné mriežky dôkladne vyčistite horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a hubkou s jemným povrchom. Pred použitím ich nechajte dobre vyschnúť.
5. Vyhrievacie teleso vnútri teplovzdušnej fritézy vyčistite kefkou, aby ste z neho odstránili zvyšky potravín. Najprv však vyberte fritovacie nádoby.

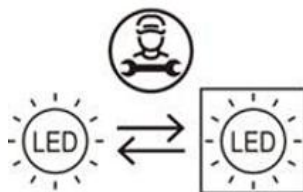
Poznámka: Fritovacie nádoby a spodné mriežky sú vhodné do umývačky riadu. Vzhľadom na agresívne zložky mnohých prostriedkov na umývanie riadu by ste však tieto komponenty mali umývať ručne, aby ste predĺžili ich životnosť.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej nástennej zásuvky.
	Spotrebič nie je zapnutý.	Na zapnutie spotrebiča stlačte tlačidlo na zapnutie/vypnutie.
Suroviny nie sú správne pripravené.	Vo fritovacej nádobe je príliš veľa surovín.	Vložte do fritovacej nádoby menšie množstvo surovín. Menšie porcie sú fritované rovnomernejšie.
	Teplota alebo čas prípravy boli nastavené na príliš nízku hodnotu.	Zvýšte teplotu alebo predĺžte čas prípravy.
Suroviny sú fritované nerovnomerne.	Niektoré suroviny treba počas prípravy otočiť alebo pretrepať.	Otočte alebo pretrepte suroviny v polovici času prípravy.
Fritované pokrmy nie sú chrumkavé.	Niektoré suroviny by mali byť fritované len v klasickej fritéze.	Použite suroviny, ktoré sa dajú pripravovať v rúre, a potrite ich trochou oleja, aby boli chrumkavé.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masťné pokrmy.	Pri príprave masťných surovín kvapká do fritovacej nádoby olej. Olej spôsobuje biely dym a fritovacia nádoba sa zohrieva. Nemá to žiadny vplyv na spotrebič ani na výsledok fritovania.
	Fritovacia nádoba obsahuje zvyšky tuku z posledného použitia.	Spotrebič dôkladne čistite po každom použití.
Čerstvé hranolčky sú fritované nerovnomerne.	Zemiaky neboli čerstvé.	Použite čerstvé zemiaky varného typu A.
	Hranolčky ste pred fritovaním dostatočne neopláchli.	Hranolčky dobre opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob.
Hranolčky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva vody a oleja v hranolčekom.	Pred pridaním oleja hranolčky dobre osušte.
		Hranolčky budú chrumkavejšie, keď ich nakrájate na jemnejšie prúžky.
		Hranolčky budú chrumkavejšie, keď pridáte trochu oleja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie/frekvencia	220 – 240 V striedavý prúd, 50 – 60 Hz
Menovitý výkon	1 700 W
Vypnutý spotrebič	0,38 W (zákonná norma $\leq 0,5$ W) Spotrebič sa do 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu.
Rozmery výrobku (D × Š × V)	36,1 × 39,8 × 32,4 cm
Čistá hmotnosť	7,3 kg
Počet fritovacích nádob	2 samostatné fritovacie nádoby
Objem	4,5 l + 4,5 l
Časovač	max. 60 minút
Teplota	80 – 200 °C
Príslušenstvo	spodná mriežka (2 ks)
Dĺžka napájacieho kábla	80 cm
Displej	24x LED à 0,3 W, 2,5 – 3,1 V jednosmerný prúd. Svetelný zdroj nemôže vymeniť používateľ.



Likvidácia



Tento výrobok je v súlade so smernicou EÚ 2012/19/EÚ označený symbolom preškrtnutej nádoby na odpad, ktorý upozorňuje na to, že sa nesmie likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré sa nelikvidujú oddelene, môžu byť v dôsledku obsahu nebezpečných látok, zmesí alebo zložiek potenciálne škodlivé pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade alebo zbernom mieste.

INSIDO

89980145

SI // CVRTNIK NA VROČ ZRAK



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



VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo preberite celotna navodila in jih upoštevajte, da boste lahko napravo uporabljali na najboljši možni način in preprečili telesne poškodbe ali materialno škodo. Ta navodila za uporabo skrbno shranite. Če boste napravo predali naprej drugemu uporabniku, ji priložite tudi ta navodila za uporabo.

V primeru škode, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo, garancija preneha veljati. Proizvajalec oz. uvoznik ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, malomarne uporabe ali uporabe, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo.

1. Otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali če so dobili napotke za varno uporabo naprave ter razumeli s tem povezane nevarnosti.
2. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
3. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
4. Napravo in njen priključni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov distributer ali na podoben način usposobljeno strokovno osebje, da se preprečijo nevarnosti.
6. Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili ali oljem, najdete v poglavju »ČIŠČENJE IN NEGA«.
7. Naprave ne smete upravljati s stikalno uro ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
8. Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in na sledečih območjih: kuhinje za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, kmetije, hoteli, počivališča in drugi bivalni objekti (ki jih uporabljajo gostje oziroma stanovalci), prenočišča z zajtrkom.
9. Preden priključite vtič v električno vtičnico, preverite, če se napetost in frekvenca ujemata z navedbami na tipski tablici naprave.
10. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, izvlecite vtič iz vtičnice.
11. Če uporabljate podaljšek, mora biti primeren za porabo energije naprave. V nasprotnem primeru lahko pride do pregrevanja podaljška in/ali vtiča. Zaradi podaljška obstaja nevarnost spotikanja in s tem poškodb. Pazite, da se izogibate nevarnim situacijam.
12. Bodite pozorni, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
13. Naprave ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
14. Povlecite vtič, da ga boste izvlekli iz vtičnice. Ne vlecite za kabel.
15. Ne dotikajte se naprave, če vam je padla v vodo. Vtič izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo odnesite na pooblaščen servis za popravilo.
16. Z mokrimi rokami ne smete priključiti oz. izključiti vtiča na oz. z električnega omrežja.
17. Nikoli ne odpirajte ohišja naprave in ne skušajte je popraviti sami. To lahko povzroči električni udar.
18. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
19. Ta naprava ni namenjena uporabi v komercialne namene.
20. Napravo uporabljajte izključno v predviden namen.
21. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, s katere ne more pasti.
22. Pazite, da naprava ni izpostavljena prekomerni umazaniji in vlagi.
23. Napravo očistite z rahlo navlaženo krpo.
24. Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, medtem ko je v uporabi. Če zapustite delovno mesto, vedno izklopite napravo oziroma povlecite vtič iz vtičnice (vlecite za vtič, ne za kabel).
25. Naprave ne postavite direktno ob steno ali druge naprave. Na vseh straneh mora biti minimalen razmak 10 cm.
26. 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.
27. 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.

28. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in okolica čista in brez ostankov hrane, da zagotovite brezhibno delovanje.



29. Pozor – vroča površina.

POZOR! Med delovanjem naprave se ne dotikajte dostopnih površin. Med uporabo lahko deli naprave dosežejo visoko temperaturo.

30. Iz odprtine za odvod zraka na zadnji strani naprave izstopa vroč zrak. Na vročino občutljivi materiali, kot je steklo, naj bodo na varni oddaljenosti od naprave.
31. Če v nekem prostoru uporabljate izdelke s premazom proti prijemanju, zagotovite, da v tem prostoru ni ptičev in da je prostor popolnoma zaprt in se da dobro prezračiti.
32. Po uporabi in pred/med predhodnim segrevanjem (brez sestavin) vedno odstranite papir za peko iz posode za cvrtje.
33. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in ohišje čista in brez ostankov hrane, da zagotovite brezhibno delovanje.
34. V tej napravi pripravljene jedi naj bi dobile največ zlatorumeno barvo in ne smejo nikoli postati rjave ali črne. Odstranite zažgane ostanke. Ne cvrite svežega krompirja pri temperaturah nad 180 °C, da boste zmanjšali nastajanje akrilamida.
35. Bodite previdni, ko čistite zgornji del prostora za cvrtje: Grelni element je vroč in robovi kovinskih delov so ostri.
36. Ne postavite naprave na ali v bližino gorljivih materialov, kot so namizni prtji, zavese itd.

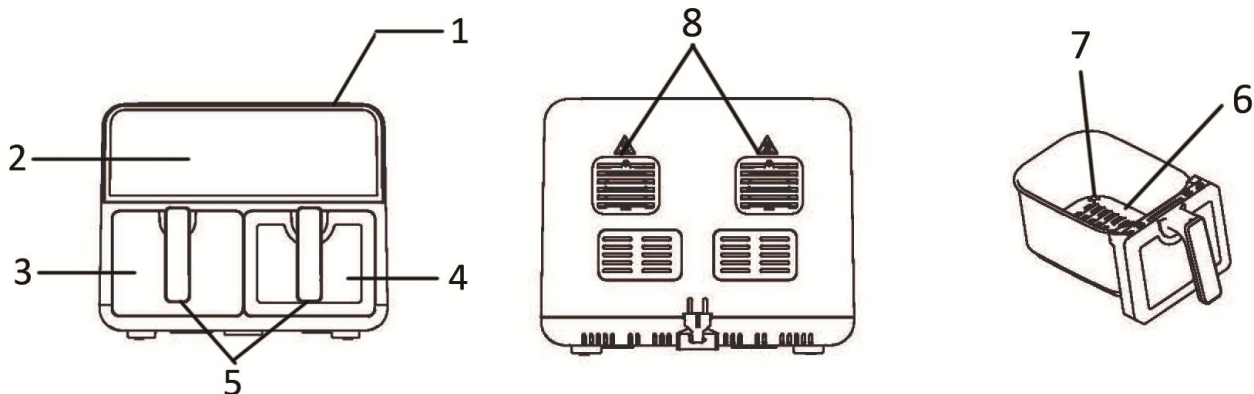


37. Ta naprava izpolnjuje zahteve nemškega zakonika o živilih, proizvodih tekoče potrošnje in živilih, namenjenih za živalsko krmo (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel Gesetzbuch), in je primerna za stik z živili.



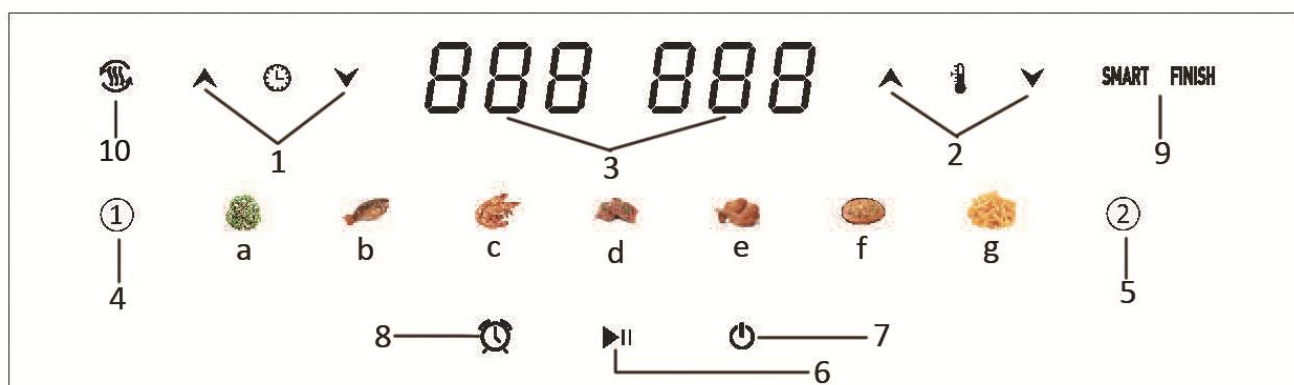
38. Ta naprava se lahko uporablja samo v notranjih prostorih. Naprave nikoli ne uporabljajte na prostem.

SESTAVNI DELI



1. Dovod zraka
2. Upravljalna enota in zaslon
3. Posoda za cvrtje
4. Posoda za cvrtje
5. Ročaji posod za cvrtje
6. Rešetka
7. Silikonske nogice
8. Odvod zraka

Upravljalna enota in zaslon



1. Nastavitev časa
2. Nastavitev temperature
3. Zaslon
4. Gumb 1 za posodo za cvrtje 1
5. Gumb 2 za posodo za cvrtje 2
6. Gumb za začetek/premor
7. Gumb za vklop/izklop
8. Gumb časovnika
9. Gumb »Smart finish«
10. Gumb za predhodno segrevanje

Tabela programov

Program	Vnaprej nastavljen čas (min.)	Vnaprej nastavljena temperatura (°C)
a) Zelenjava	15	180
b) Riba	14	180
c) Kozice	12	180
d) Zrezek	20	180
e) Piščančje perutničke	20	180
f) Pica	8	200
g) Ocvrti krompirček	28	200





PRED UPORABO

Pred uporabo preberite celotna navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. To napravo priključite izključno na ozemljeno vtičnico. Preden napravo prvič uporabite, odstranite ves embalažni material. Očistite posodi za cvrtje in rešetki. Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z vlažno krpo (v ta namen glejte poglavje »ČIŠČENJE IN NEGA«). Pazite, da električne komponente ostanejo suhe. **Cvrtnik na vroč zrak prepriča s segrevanjem z vseh strani, zaradi česar se lahko večina sestavin pripravi tudi povsem brez olja.**

Pred prvo uporabo pustite napravo delovati pribl. 10 minut brez sestavin, da zgorijo ostanki proizvodnje. Pri tem poskrbite za dobro prezračevanje. Pri prvi uporabi naprave se lahko pojavita dim in značilen vonj. To je povsem normalno in že po kratkem času pojenja.






Opozorilo: Rešetko vedno uporabite z nameščenimi silikonskimi nogicami. Te služijo temu, da stabilizirajo rešetko med procesom cvrtja v posodi za cvrtje.

UPORABA



1. Napravo postavite na stabilno ravno površino, ki je obstojna na vročino.
2. Ker postane naprava med delovanjem vroča, je ne smete postaviti preblizu drugih predmetov.
3. Primite posodo za cvrtje za ročaj in jo vzemite iz naprave. Položite rešetko v posodo za cvrtje.
4. V posodo za cvrtje dajte sestavine. Ponovno potisnite posodo za cvrtje v napravo. Prepričajte se, da je posoda za cvrtje pravilno nameščena in popolnoma zaprta. V nasprotnem primeru naprava ne more začeti delovati. Previdno: V posodo za cvrtje ne dajajte olja ali drugih tekočin. Med delovanjem in nekaj časa potem se ne dotikajte posode za cvrtje, ker se močno segreje. Posodo za cvrtje primite izključno za ročaj.
5. Vtič priključite v ustrezno električno vtičnico. Naprava je zdaj v stanju pripravljenosti. Za aktivacijo drugih gumbov oz. prikazov enkrat pritisnite na gumb za vklop/izklop.
6. Najprej pritisnite gumb 1 in nato enega od gumbov za programe, da boste izbrali želeni program, in nato nastavite temperaturo in čas priprave za posodo za cvrtje 1. Pritisnite gumb „“ ali „“, da boste nastavili čas priprave (1–60 minut) in temperaturo (80–200 °C). Za hitro nastavitve lahko držite gumba „“ in „“ pritisnjena.
7. Najprej pritisnite gumb 2 in nato enega od gumbov za programe, da boste izbrali želeni program, in nato nastavite temperaturo in čas priprave za posodo za cvrtje 2.
8. Pritisnite gumb »Smart finish« in nato gumb za začetek/premor. Najprej prične delovati predelek za cvrtje, ki ima daljši čas priprave. Drugi predelek za cvrtje, pri katerem je nastavljen krajši čas priprave, začne delovati kasneje, tako da oba predelka za cvrtje istočasno končata s pripravo živil. Opozorilo: Na zaslonu predelka za cvrtje s krajšim časom priprave je prikazan napis »Hold«, dokler tudi ta ne začne delovati. Kontrolna lučka za posodo za cvrtje 1 neprekinjeno sveti, kontrolna lučka za posodo za cvrtje 2 pa med delovanjem utripa.

9. Takoj ko je proces zaključen, se naprava avtomatsko izklopi, oglasi se zvočni signal in naprava preklopi v stanje pripravljenosti. Ventilator se nato vrti še nekaj sekund. Napravo lahko tudi ročno izklopite tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop.
Med delovanjem pritisnite gumb za začetek/premor, da boste začasno prekinili pripravo, in nato ponovno pritisnite gumb, da se bo proces priprave nadaljeval.
10. Primite posodo za cvrtje za ročaj in jo vzemite iz naprave. Preverite, ali so sestavine gotove. V nasprotnem primeru potisnite posodo za cvrtje ponovno nazaj v napravo. Ponovno nastavite temperaturo ter nekaj dodatnih minut in nato pritisnite gumb za začetek/premor, da se bo priprava nadaljevala. OPOZORILO: Med pripravo lahko kadar koli izvlečete posodo za cvrtje, da preverite stopnjo pečenosti sestavin ali pretresete sestavine.
11. Uporabite klešče, da boste iz posode vzeli sestavine, ki že same po sebi vsebujejo maščobo, ki se med pripravo kot odvečno olje nabira na dnu posode za cvrtje (npr. govedina, piščanec, drugo meso).
Vse druge sestavine, pri katerih se na dnu ne nabira odvečno olje (npr. ocvrti krompirček, zelenjava), vzemite ven tako, da posodo za cvrtje izpraznite na krožnik.
Opozorilo: Posodi za cvrtje, sestavine in naprava so po cvrtju vroče. Odvisno od sestavine lahko iz posode za cvrtje izstopa para.
12. Ko ste ocvrli eno porcijo, lahko v cvrtniku na vroč zrak takoj pripravite še eno.

Predhodno segrevanje:

- 1) Pritisnite gumb za predhodno segrevanje „“, če želite napravo predhodno segreti. Med tem procesom utripa ustrezna kontrolna lučka.
- 2) Pritisnite gumb 1 in nato gumb „“ ali „“, da boste nastavili čas in temperaturo za predhodno segrevanje posode za cvrtje 1.
- 3) Pritisnite gumb 2 in nato gumb „“ ali „“, da boste nastavili čas in temperaturo za predhodno segrevanje posode za cvrtje 2.
- 4) Pritisnite gumb »Smart finish« in nato gumb za začetek/premor. Najprej prične delovati predelek za cvrtje, ki ima daljši čas priprave. Drugi predelek za cvrtje, pri katerem je nastavljen krajši čas priprave, začne delovati kasneje, tako da oba predelka za cvrtje istočasno končata s pripravo jedi. Opozorilo: Na zaslonu predelka za cvrtje s krajšim časom priprave je prikazan napis »Hold«, dokler tudi ta ne začne delovati.

Funkcija časovnika:

- 1) Pritisnite gumb 1 in nato izberite program za posodo za cvrtje 1.
- 2) Pritisnite gumb 2 in nato izberite program za posodo za cvrtje 2.
- 3) Pritisnite gumb »Smart finish« in nato gumb časovnika. Uporabite gumba „“ in „“, da boste nastavili poljuben čas trajanja (med 10 in 720 minutami). Nato pritisnite gumb za začetek/premor. Preostali čas do avtomatskega začetka delovanja se odšteva na zaslonu. Ko se nastavljeni čas izteče, naprava avtomatsko prične s pripravo.

Opozorilo:

Za manjše porcije zadošča ena posoda za cvrtje. Izberite program za ustrezno posodo za cvrtje in nato pritisnite gumb za začetek/premor.

NASVETI ZA PRIPRAVO JEDI

1. Optimalna količina za hrustljiv rezultat je 350–450 g krompirčka.
2. Če je naprava hladna, se čas priprave podaljša za 3 minute, lahko pa napravo brez živil pribl. 4 minute dolgo predhodno segrevate.
3. Določene vrste živil je treba na polovici časa priprave pretresti. Za pretresanje ali obračanje živila potegnite posodo za cvrtje s pomočjo ročaja iz naprave in jo pretresite ali obrnite živilo s pomočjo vilic ali klešč. Nato ponovno potisnite posodo za cvrtje v napravo.
4. Panirane sestavine bodo še posebej hrustljave, če jih poškopite z malo rastlinskega olja.
5. V posodo za cvrtje ne dajajte pekačev, če želite pripraviti kolače, pite ali druge občutljive jedi.
6. V cvrtniku ne pripravljajte zelo mastnih jedi, kot so klobasice.
7. Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabljate tudi za ponovno pogrevanje sestavin. Če želite sestavine pogreti, nastavite temperaturo na 150 °C za največ 10 minut.
8. Naprava ni primerna za pripravljanje pokovke.

PREVIDNO:

1. Ohišja ne potopite v vodo in ne spirajte pod tekočo vodo.
2. Preprečite, da v napravo pridejo kakršnekoli tekočine, da bi se izognili električnemu udaru ali kratkemu stiku.
3. Prepričajte se, da vse sestavine ostanejo v posodi za cvrtje in ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
4. Med delovanjem ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka. Na vseh straneh mora biti minimalen razmak 10 cm.
5. Posode za cvrtje ne polnite z oljem, saj lahko to povzroči požar!
6. Ne dotikajte se notranjosti naprave, ko je ta vklopljena.
7. Prav tako bodite previdni, ko jemljete ven posodo za cvrtje, saj ven uhaja vroča para.
8. Med uporabo izstopa iz odprtine za odvod zraka vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtine za odvod zraka.
9. Takoj izključite napravo iz vtičnice, če opazite, da iz naprave uhaja temen dim. To je znak, da so se živila zažgala ali da je naprava defektna.

TABELA ZA PRIPRAVO

Če se navodila na embalaži izdelka razlikujejo od podatkov v tej tabeli, je treba upoštevati navodila na embalaži. Podaljšajte pripravo za 3 minute, če naprava ni bila predhodno segreti.

Sestavina	Količina na posamezno posodo za cvrtje (v g)	Temperatura (°C)	Čas (v min.)	Obrnite/pretresetite	Dodatne informacije
Korenje	200	180	15	da	
Zelen stročji fižol	150	180	15	da	
Gobe	150	180	15	da	
Kozice	150	180	12	da	
Zrezek	150	180	14	da	
Ocvrti krompirček	400	200	28	da	
Piščančja prsa	150	180	20	da	Premazano z oljem
Svinjski kotlet	120	180	20	da	Premazano z oljem
Piščančji medaljoni	350	180	20	ne	
Pica	120	200	8	ne	

ČIŠČENJE IN NEGA

- Počakajte 30 minut, da se naprava ohladi, preden jo premaknete ali očistite. Redno čistite napravo tako od znotraj kot tudi od zunaj.
- V ta namen uporabite vlažno krpo in nato posušite s čisto krpo.
- Nikoli ne uporabite abrazivnih čistilnih sredstev ali gobic.
- Cvrtnik na vroč zrak se hitreje ohladi, če odstranite posodo za cvrtje. Posodi za cvrtje in rešetki očistite z vročo vodo, nekaj detergenta in mehko gobico. Pred uporabo dobro posušite.
- Grelni element v notranjosti cvrtnika na vroč zrak očistite s ščetko za čiščenje, da boste tako odstranili ostanke živil. V ta namen je treba najprej izvleči posodo za cvrtje.

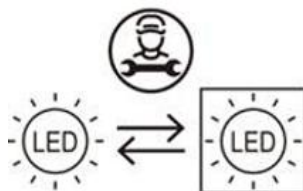
Opozorilo: Posodi za cvrtje in rešetki sta primerni za pomivalni stroj. Vendar naj bi zaradi agresivnih sestavin številnih detergentov za pomivanje posode te sestavne dele čistili ročno, da se tako podaljša njihova življenjska doba.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Mogoč vzrok	Odpravljanje
Naprava ne deluje.	Naprava ni priklopljena.	Vtič priključite v ozemljeno stensko vtičnico.
	Naprava ni vklopljena.	Pritisnite gumb za vklop/izklop, da boste vklopili napravo.
Sestavine niso pravilno pripravljene.	V posodi za cvrtje je prevelika količina sestavin.	V posodo za cvrtje dajte manj sestavin. Manjše porcije se cvrejo bolj enakomerno.
	Nastavitev za temperaturo ali čas priprave je bila prenizka.	Zvišajte temperaturo oz. povečajte čas za pripravo.
Sestavine se neenakomerno ocvrejo.	Določene vrste živil je treba vmes obrniti ali pretresti.	Obrnite ali pretresite sestavine po polovici časa priprave.
Ocvrte jedi niso hrustljave.	Nekatere jedi se lahko ocvrejo le v običajnem cvrtniku.	Bodite pozorni na to, da se jedi lahko pripravljajo v pečici, in jih za hrustljav rezultat premažite z nekaj olja.
Iz naprave uhaja bel dim.	Pripravljate mastne jedi.	Če pripravljate mastne sestavine, v posodo za cvrtje kaplja olje. 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.	Po vsaki uporabi temeljito očistite napravo.
Svež krompirček je neenakomerno ocvrt.	Krompir ni bil svež.	Uporabite svež krompir trde sorte.
	Krompirčka pred cvrtjem niste zadostno sprali.	Dobro sperite krompirček, da boste odstranili škrob.
Ocvrti krompirček 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 hrustljivo zapeči, razrežite krompirček na tanjše trakove.
		Za hrustljav rezultat dodajte malo olja.

TEHNIČNI PODATKI

Napetost/frekvenca	220–240 V AC, 50–60 Hz
Nazivna moč	1700 W
V izklopljenem stanju	0,38 W (zakonska zahteva $\leq 0,5$ W) Naprava v 1 minuti samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.
Mere izdelka (D x Š x V)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Neto teža	7,3 kg
Število posod za cvrtje	2 ločeni posodi za cvrtje
Prostornina	4,5 l + 4,5 l
Časovnik	maks. 60 minut
Temperatura	80–200 °C
Dodatki	rešetka (2 kosa)
Dolžina priključnega kabla	80 cm
Zaslon	24 x LED po 0,3 W, 2,5–3,1 V DC. Svetlobnega vira ne more zamenjati uporabnik.



Odstranjevanje med odpadke



Ta izdelek je v skladu z Direktivo EU 2012/19/EU označen s simbolom prečrtanega koša za smeti, kar opozarja, da se ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Električna in elektronska oprema, ki ni ločeno odstranjena, je zaradi nevarnih snovi, zmesi ali sestavnih delov lahko škodljiva za okolje in zdravje ljudi. Za informacije o vračilu in recikliranju tega izdelka se obrnite na občinski urad ali lokalni center za odlaganje odpadkov.

INSIDO

89980145

CZ // HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA



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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtete všechny pokyny a dodržujte je, abyste zajistili co nejlepší používání spotřebiče a předešli zranění nebo poškození. Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte. Pokud zařízení předáváte třetí osobě, přiložte k němu nutně tento návod k obsluze.

V případě poškození způsobeného nedodržením tohoto návodu k obsluze záruka zaniká. Výrobce ani dovážející společnost nepřebírají žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržením návodu k obsluze, nedbalým používáním nebo používáním v rozporu s pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze.

1. Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými, sensorickými 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.
2. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
3. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a pracují pod dozorem.
4. Skladujte spotřebič a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Pokud je síťový kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho obchodním partnerem nebo podobně kvalifikovaným odborným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
6. Pokyny k čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, naleznete v části „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
7. Příkladový přístroj nesmí být provozován pomocí časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
8. Spotřebič je určen pro použití v domácnosti a v oblastech, jako jsou následující: Kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, na farmách, v hotelech, motorestech a jiných ubytovacích zařízeních (pro hosty nebo obyvatele), penzionech.
9. Před připojením přístroje do elektrické sítě, zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na popisném štítku.
10. Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky a před čištěním.
11. Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být vhodný pro jmenovitý výkon přístroje. V opačném případě může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu a/nebo síťové zástrčky. Prodlužovací kabel představuje riziko zakopnutí, a tím i zranění. Dávejte pozor, abyste se vyhnuli nebezpečným situacím.
12. Dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl zavěšen přes ostré hrany, a udržujte jej mimo dosah horkých předmětů a otevřeného ohně.
13. Síťový kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
14. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Netahejte za síťový kabel.
15. Pokud zařízení spadlo do vody, nedotýkejte se ho. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, vypněte zařízení a odneste jej k opravě do autorizovaného servisu.
16. Síťová zástrčka nesmí být připojena ani odpojena od sítě, pokud máte mokré ruce.
17. Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt zařízení ani opravovat zařízení sami. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
18. Příkladový přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
19. Toto zařízení není určeno pro komerční použití.
20. Příkladový přístroj používejte pouze k určenému účelu.
21. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout dolů.
22. Dbejte na to, aby zařízení nebylo vystaveno přílišnému znečištění a vlhkosti.
23. Zařízení čistěte mírně navlhčeným hadříkem.
24. Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, když je v provozu. Při odchodu z pracoviště spotřebič vždy vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vytáhněte zástrčku, nikoli kabel).
25. Výrobek neumísťujte přímo na zeď nebo jiné výrobky. Zachovejte na všech stranách minimální vzdálenost 10 cm.
26. 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.

27. Pokud zjistíte, že ze spotřebiče uniká tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od sítě. Počkejte, až přestane vycházet kouř, než vyjměte fritovací koš ze spotřebiče.
28. Před každým použitím zařízení se ujistěte, že topné těleso a okolní části jsou čisté a bez zbytků jídla, aby byla zajištěna správná funkce.



29. Pozor – horký povrch.

VAROVÁNÍ! Během provozu zařízení se nedotýkejte přístupných ploch. Části spotřebiče mohou během provozu dosáhnout vysoké teploty.

30. Z výstupu vzduchu v zadní části spotřebiče uniká horký vzduch. Materiály citlivé na teplo, jako je sklo, udržujte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
31. Pokud používáte výrobky s nepřilnavým povrchem, ujistěte se, že ve stejné místnosti nejsou žádní ptáci a že místnost může být zcela uzavřená a dobře větraná.
32. Po použití a před/během předehřívání vždy odstraňte pečicí papír z plechu (bez přísad).
33. Před každým použitím zařízení se ujistěte, že topné těleso a kryt jsou čisté a bez zbytků jídla, aby bylo zajištěno bezchybné fungování zařízení.
34. Pokrmy připravené v tomto přístroji by měly mít nanejvýš zlatožlutou barvu a nikdy by neměly zhnědnout nebo zčernat. Odstraňte spálené zbytky. Čerstvé brambory nepřipravujte při teplotách nad 180 °C, aby se minimalizovala tvorba akrylamidu.
35. Při čištění horní části varné skříně buďte opatrní: Topné těleso je horké a hrany kovových dílů jsou ostré.
36. Nestavte zařízení na hořlavé materiály, jako jsou ubrusy, záclony atd., ani do jejich blízkosti.

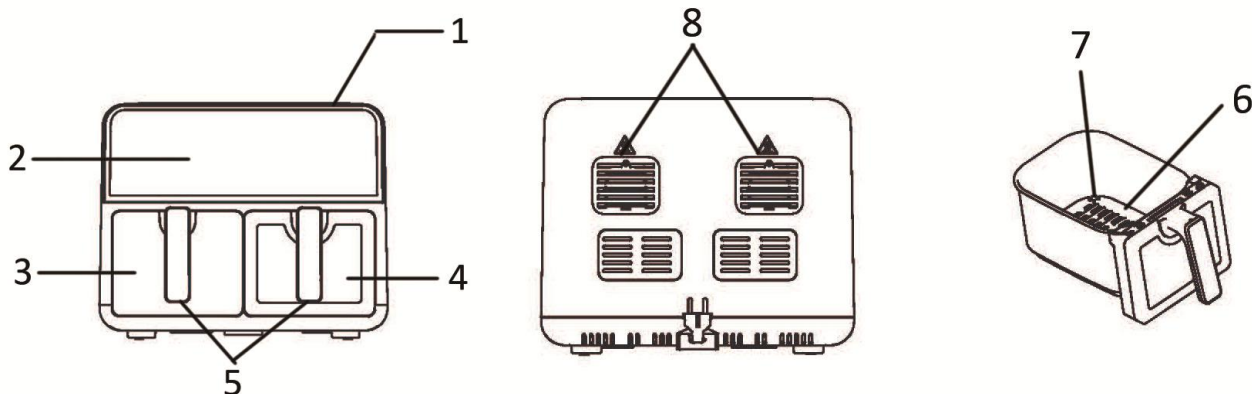


37. Tento spotřebič splňuje požadavky německého zákona o potravinách, spotřebním zboží a krmivech a je vhodný pro styk s potravinami.



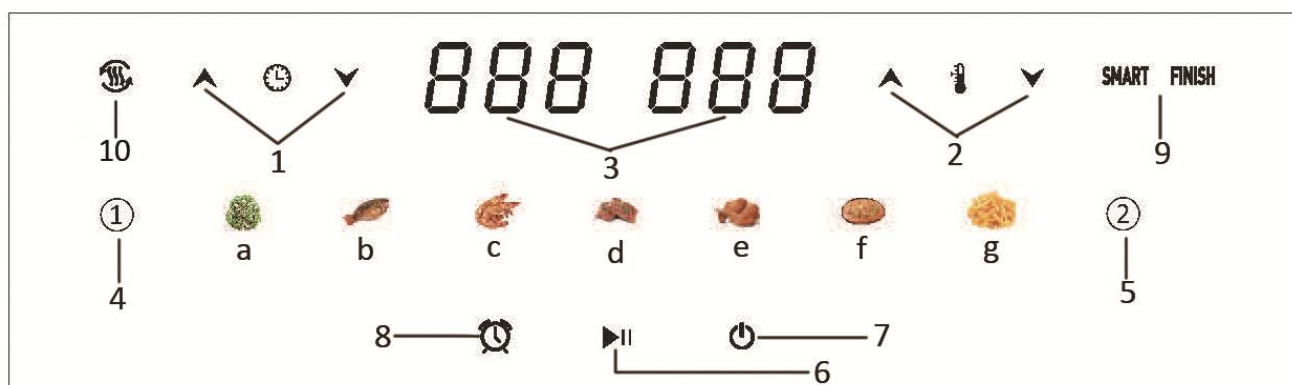
38. Tento spotřebič lze používat jen v interiéru. Nikdy nepoužívejte výrobek venku.

SOUČÁSTI



1. Přívod vzduchu
2. Ovládací panel a displej
3. Fritovací koš
4. Fritovací koš
5. Rukojeti fritovacích nádob
6. Rošt
7. Silikonové nožičky
8. Vývod vzduchu

Ovládací panel a displej



1. Nastavení času
2. Nastavení teploty
3. Displej
4. Tlačítko 1 pro fritézu 1
5. Tlačítko 2 pro fritézu 2
6. Tlačítko start/pauza
7. Tlačítko pro zapnutí/vypnutí
8. Časovač
9. Tlačítko „Smart finish“
10. Tlačítko přehřevu

Tabulka programů

Program	Přednastavený čas (min.)	Přednastavená teplota (°C)
a) Zelenina	15	180
b) Ryba	14	180
c) Krevety	12	180
d) Steak	20	180
e) Kuřecí křídla	20	180
f) Pizza	8	200
g) Hranolky	28	200





PŘED POUŽITÍM

Před použitím si přečtěte všechny pokyny a uchovejte návod k použití pro pozdější použití. Tento přístroj připojujte výhradně k uzemněné zásuvce. Před prvním použitím zařízení odstraňte veškerý obalový materiál. Vyčistěte fritovací nádoby a mřížkové dno. Vnitřní a vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem (viz kapitola "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA"). Dbejte na to, aby elektrické součástky zůstaly suché. **Horkovzdušná fritéza má celoplošný ohřev, což znamená, že většinu ingrediencí lze připravovat zcela bez oleje.**

Před prvním použitím nechte spotřebič běžet asi 10 minut bez přísad, aby se vypálily zbytky z výroby. Zajistěte dobré větrání. Při prvním použití spotřebiče se může objevit kouř a charakteristický zápach. To je zcela normální a po krátké době to odezní.






Upozornění: Vždy používejte mřížkové dno s připevněnými silikonovými nožičkami. Slouží ke stabilizaci mřížkového dna ve fritovací nádobě během fritování.

POUŽÍVÁNÍ



1. Přístroj umístěte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
2. Protože se spotřebič během provozu zahřívá, nesmí být umístěn příliš blízko jiných předmětů.
3. Vytáhněte nádobu na fritování za rukojeť ze zařízení. Vložte mřížkové dno do fritovací nádoby.
4. Vložte ingredience do fritovacího koše. Fritovací nádobu zasuňte zpět do zařízení. Ujistěte se, že je fritovací nádoba správně umístěna a zcela uzavřena. V opačném případě nelze zařízení spustit.
Pozor: Nepřidávejte olej nebo jiné tekutiny do fritovací nádoby. Během provozu a po jeho skončení se nedotýkejte fritovací nádoby, protože je velmi horká. Držte nádobu na fritování pouze za rukojeť.
5. Zapojte napájecí kabel do vhodné zásuvky elektrické sítě. Spotřebič je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte jednou tlačítko pro zapnutí/vypnutí, aby se aktivovaly ostatní tlačítka nebo indikátory.
6. Nejprve stiskněte tlačítko 1 a poté jedno z programových tlačítek, abyste vybrali požadovaný program, a dále nastavte teplotu a dobu přípravy pro fritovací nádobu 1. Stisknutím tlačítka „“ nebo „“ nastavte dobu přípravy (1-60 minut) a teplotu (80-200 °C).. Pro rychlé nastavení můžete stisknout a podržet tlačítka „“ a „“.
7. Stiskněte tlačítko 2 a poté jedno z programových tlačítek, abyste vybrali požadovaný program, a dále nastavte teplotu a dobu přípravy pro fritovací nádobu 2.
8. Stiskněte tlačítko "Smart finish" a poté tlačítko Start/Pauza. Nejprve se spustí část s delší dobou přípravy. Druhý varný prostor, pro který je nastavena kratší doba vaření, se spustí později, aby byly oba varné prostory hotové současně. Upozornění: U varné části s kratší dobou přípravy se na displeji zobrazí "Hold", dokud není uvedena do provozu. Kontrolka fritovací nádoby 1 svítí nepřetržitě, kontrolka fritovací nádoby 2 během provozu bliká.

9. Po dokončení procesu se spotřebič automaticky vypne, zazní zvukový signál a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor se ještě několik sekund otáčí. Zařízení můžete také vypnout ručně stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.
Během provozu stisknutím tlačítka Start/Pauza přípravu pozastavíte a opětovným stisknutím tlačítka v ní pokračujete.
10. Vytáhněte nádobu na fritování za rukojeť ze zařízení. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové. Pokud ne, zasuňte fritovací nádobu zpět do přístroje. Znovu nastavte teplotu, přidejte několik dalších minut a poté stiskněte tlačítka Start/Pauza pro pokračování ve vaření. UPOZORNĚNÍ: Fritovací nádobu můžete kdykoli během provozu vytáhnout, abyste zkontrolovali stupeň propečení surovin nebo suroviny protřepali.
11. K odstranění surovin, které přirozeně obsahují tuk, který se během přípravy hromadí na dně fritovací nádoby jako přebytečný olej (např. hovězí, kuřecí a jiné maso), použijte grilovací kleště.
Všechny ostatní ingredience, které nemají na dně přebytečný olej (např. hranolky, zeleninu), vyjměte vysypáním fritovacího hrnce na talíř.
Upozornění: Fritovací nádoby, přísady a spotřebič jsou po smažení horké. V závislosti na pokrmu může uniknout pára z nádoby na smažení.
12. Po dokončení přípravy jedné porce lze v horkovzdušné fritéze připravit další.

Předehřátí:

- 1) Stiskněte tlačítka předehřevu „“, aby se zařízení předehřálo. Během tohoto procesu bliká příslušná kontrolka.
- 2) Stisknutím tlačítka 1 a poté tlačítka „“ nebo „“ nastavte čas a teplotu předehřevu pro fritovací nádobu 1.
- 3) Stisknutím tlačítka 2 a poté tlačítka „“ nebo „“ nastavte čas a teplotu předehřevu pro fritovací nádobu 2.
- 4) Stiskněte tlačítka "Smart finish" a poté tlačítka Start/Pauza. Nejprve se spustí část s delší dobou přípravy. Druhý varný prostor, pro který je nastavena kratší doba vaření, se spustí později, aby byly oba varné prostory hotové současně. Upozornění: U varné části s kratší dobou přípravy se na displeji zobrazí "Hold", dokud není uvedena do provozu.

Funkce časovače:

- 1) Stiskněte tlačítka 1 a poté zvolte program pro fritovací nádobu 1.
- 2) Stiskněte tlačítka 2 a poté zvolte program pro fritovací nádobu 2.
- 3) Stiskněte tlačítka "Smart finish" a poté tlačítka časovače. Stisknutím tlačítka „“ a „“ nastavte dobu přípravy (10-720 minut). Poté stiskněte tlačítka Start/Pauza. Na displeji se odpočítává čas zbývající do automatického spuštění. Po uplynutí nastaveného času se zařízení automaticky spustí.

Upozornění:

Pro menší porce stačí jedna fritovací nádoba. Vyberte program pro příslušnou fritovací nádobu a poté stiskněte tlačítka Start/Pauza.

TIPY PRO PŘÍPRAVU

1. Pro křupavý výsledek použijte optimálně 350-450 g brambor.
2. Pokud je přístroj studený, prodlužte dobu přípravy o 3 minuty nebo nechte přístroj bez fritovaného jídla přehřát asi 4 minuty.
3. Některé ingredience je třeba po polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li smažené jídlo protřepat nebo obrátit, vytáhněte fritovací nádobu za rukojeť ze zařízení a protřepejte ji nebo jídlo obraťte vidličkou nebo kleštěmi na grilování. Poté vložte fritovací nádobu zpět do přístroje.
4. Křupavé suroviny jsou obzvláště křupavé, pokud je postříkáte trochou rostlinného oleje.
5. Pokud chcete připravovat koláče, quiche nebo jiné choulostivé pokrmy, vložte do fritézy plech na pečení nebo zapékací misku.
6. V horkovzdušné fritéze nepřipravujte velmi tučné pokrmy, jako např. uzeniny.
7. Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k opětovnému ohřátí ingrediencí. Chcete-li ingredience ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na maximálně 10 minut.
8. Tento přístroj není vhodný k přípravě popcornu.

POZOR:

1. Neponožte pouzdro do vody a neoplachujte jej pod tekoucí vodou.
2. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem nebo zkratu, nesmí se do spotřebiče dostat žádné kapaliny.
3. Dbejte na to, aby všechny přísady zůstaly ve fritovacím koši a aby nepřišly do kontaktu s topnými tělesy.
4. Během provozu nezakrývejte přívod a odvod vzduchu. Zachovejte na všech stranách minimální vzdálenost 10 cm.
5. Nenaplňujte nádobu fritézy olejem, protože by mohlo dojít k požáru!
6. Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
7. Při vyjímání fritovací nádoby buďte opatrní, protože z ní uniká horká pára.
8. Během provozu uniká horká pára z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výparů a výstupu vzduchu.
9. Pokud zjistíte, že ze spotřebiče uniká tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od sítě. To znamená, že jsou přísady spálené nebo že je spotřebič vadný.

TABULKA PŘÍPRAVY

Pokud se pokyny na obalu příslušného výrobku liší od údajů v této tabulce, je třeba postupovat podle pokynů na obalu. Pokud spotřebič nebyl přehřátý, prodlužte dobu přípravy o 3 minuty.

Přísada	Množství na jednu fritovací nádobu (v g)	Teplota (°C)	Čas (v minutách)	Otočit/protřepat	Dodatečné informace
Mrkev	200	180	15	ano	
Zelené fazolky	150	180	15	ano	
Houby	150	180	15	ano	
Krevety	150	180	12	ano	
Steak	150	180	14	ano	
Hranolky	400	200	28	ano	
Kuřecí prsa	150	180	20	ano	potřít olejem
Vepřové kotlety	120	180	20	ano	potřít olejem
Kuřecí nugetky	350	180	20	ne	
Pizza	120	200	8	ne	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Nechte zařízení asi 30 minut vychladnout, než s ním budete manipulovat nebo ho čistit. Pravidelně čistěte zařízení zevnitř i zvenku.
2. K tomu použijte vlhký hadřík a poté osušte čistým hadříkem.
3. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky.
4. Vyjměte fritovací nádobu, aby horkovzdušná fritéza rychleji vychladla. Očistěte nádobu a koš horkou vodou, trochou čisticího prostředku jemnou houbou. Před použitím ho nechte dobře vysušit.
5. Vyčistěte topné těleso horkovzdušné fritézy pomocí čisticího kartáče, abyste odstranili zbytky potravin. Nejprve musíte vytáhnout fritovací nádobu.

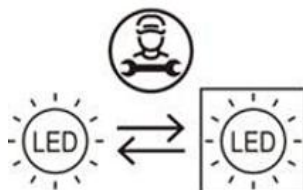
Upozornění: Fritovací nádoby a mřížková dna jsou vhodné do myčky nádobí. Vzhledem k agresivním složkám mnoha mycích prostředků na nádobí by se však tyto části měly čistit ručně, aby se prodloužila jejich životnost.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Porucha	Možná příčina	Řešení poruchy
Přístroj nefunguje.	Přístroj není zapojen.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky.
	Spotřebič není zapnutý.	Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí, aby se zařízení zapnulo.
Ingredience nejsou správně připraveny.	Ve fritovací nádobě je příliš velké množství ingrediencí.	Do fritovací nádoby vložte méně ingrediencí. Menší porce se smaží rovnoměrněji.
	Příliš nízká nastavená teplota nebo doba přípravy.	Zvyšte teplotu nebo dobu přípravy.
Ingredience se smaží nerovnoměrně.	Některé ingredience je třeba občas obrátit nebo protřepat.	V polovině doby vaření ingredience otočte nebo protřepejte.
Smažené pokrmy nejsou křupavé.	Některé potraviny by se měly smažit pouze v běžné fritéze.	Ujistěte se, že pokrm lze připravovat v troubě, a potřete jej trochou oleje, aby byl křupavý.
Z přístroje uniká bílý kouř.	Připravujete tučný pokrm.	Při přípravě mastných surovin kape olej do fritovacího hrnce. Olej vytváří bílý kouř a fritéza se zahřívá. To nemá vliv na přístroj ani na smažení.
	Nádoba na smažení obsahuje tuk z posledního použití.	Po každém použití zařízení důkladně vyčistěte.
Čerstvé hranolky se smaží pouze nerovnoměrně.	Brambory nebyly čerstvé.	Použijte čerstvé brambory varného typu A.
	Hranolky nebyly před smažením dostatečně opláchnuty.	Důkladně opláchněte hranolky, aby se odstranil škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Jak budou hranolky křupavé závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje hranolky osušte.
		Pro křupavý výsledek nakrájejte hranolky na jemnější proužky.
		Pro křupavý výsledek přidejte trochu oleje.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí/frekvence	220 - 240 V střídavý proud, 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	1700 W
Ve vypnutém stavu	0,38 W (zákonný požadavek $\leq 0,5$ W) Zařízení se do 1 minuty automaticky přepne do pohotovostního režimu.
Rozměry výrobku (D x Š x V)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Čistá hmotnost	7,3 kg
Počet fritovacích nádob	2 samostatné nádoby na smažení
Objem	4,5 l + 4,5 l
Časovač	max. 60 minut
Teplota	80-200 °C
Příslušenství	Mřížkové dno (2 kusy)
Délka síťového kabelu	80 cm
Displej	24x LED žárovka à 0,3 W, 2,5–3,1 V stejnosměrný proud. Žárovku nesmí měnit uživatel.



Likvidace



Tento výrobek je označen symbolem přeškrtnuté popelnice na kolečkách v souladu se směrnicí EU 2012/19/EU, který označuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která se nelikvidují odděleně, mohou kvůli nebezpečným látkám, směsím nebo součástem poškodit životní prostředí a lidské zdraví. Informace o vrácení a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském úřadě nebo ve středisku pro likvidaci odpadu.

INSIDO

89980145

HU // Forrólevegős sütő



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



BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Használat előtt olvassa el az összes biztonsági tudnivalót, és kövesse azokat a legjobb eredmény elérése, valamint a sérülések vagy meghibásodások elkerülése érdekében. A használati útmutatót gondosan őrizze meg. Amennyiben a terméket továbbadja egy harmadik személynek, adja oda az útmutatót is.

Olyan kár esetén, amely ezen használati útmutató figyelmen kívül hagyásából következik, a garancia érvényét veszíti. A gyártó vagy az importőr cég nem vállal felelősséget a használati utasítás be nem tartásából, gondatlan használatból vagy a jelen használati útmutatóban található utasítások be nem tartásából eredő károkért.

1. 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 használatról és a használat veszélyeiről.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és ha közben felügyelnek rájuk.
4. A készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől távol tárolja.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártóval, értékesítő partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki a veszélyek elkerülése érdekében.
6. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokat lásd a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” című fejezetben.
7. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
8. A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható: üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek dolgozói konyhájában, gazdaságokban, hotelekben, pihenőhelyeken és egyéb szállóhelyeken (vendégek, ill. lakók általi használatra), panziókban.
9. Mielőtt bedugja a hálózati csatlakozót a konnektorba, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség és a frekvencia megegyezik a típustáblán található adatokkal.
10. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
11. Ha hosszabbító kábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék teljesítményigényének. Ellenkező esetben a hosszabbító kábel és/vagy a hálózati csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel botlás- és ezáltal sérülésveszélyt jelent. Vigyázzon, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
12. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és a nyílt lángtól.
13. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy egyéb folyadékba. Ez életveszélyes áramütést okozhat!
14. Mindig a hálózati csatlakozót fogja meg, amikor kihúzza a konnektorból. Ne a hálózati kábelt húzza.
15. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és vigye javításra egy hivatalos szervizbe.
16. Nedves kézzel nem szabad csatlakoztatni vagy leválasztani a hálózati csatlakozót az elektromos hálózatról.
17. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ez áramütést okozhat.
18. Soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket bekapcsolt állapotban.
19. A készülék nem alkalmas kereskedelmi célú felhasználásra.
20. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja.
21. A készüléket stabil, egyenletes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le.
22. Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen túlzottan kitéve szennyeződésnek és nedvességnek.
23. A készüléket enyhén nedves ronggyal tisztítsa.
24. Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Mindig legyen kikapcsolva vagy kihúzva, amikor felügyelet nélkül marad a készülék (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza).
25. Ne tegye a készüléket közvetlenül falfelületre vagy más készülékekre. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
26. 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.

27. Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy szürke füst szivárog a készülékből. Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a sütőtartályt kivenné.
28. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és környezete tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.



29. **Figyelem – forró felület!**

VIGYÁZAT! Ne érintse meg a hozzáférhető felületeket, amíg a készülék működik. Használat közben a termék részei felforrósodhatnak.

30. A készülék hátulján lévő légkimenetből forró levegő távozik. A hőérékeny anyagokat, például az üveget tartsa biztonságos távolságban a készüléktől.
31. Amikor tapadásmentes bevonattal rendelkező termékeket használ, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak a szobában, és hogy a szobát teljesen be lehet zárni és rendszeren lehet szellőztetni.
32. Használat után és előmelegítés előtt/közben (hozzávalók nélkül) mindig vegye ki a sütőpapírt a sütőtartályból.
33. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és készülékház tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
34. Az ebben a készülékben elkészített ételnek legfeljebb aranysárga színűnek kell lennie, és soha nem szabad barnára vagy feketére sülnie. A megégett ételmaradékokat távolítsa el. A friss burgonyát ne süssön 180 °C feletti hőmérsékleten az akrilamid képződés csökkentése érdekében).
35. Legyen óvatos, amikor a sütőtér felső részét tisztítja: a fűtőszál forró, és a fémrészek élei élesek.
36. Ne tegye a készüléket gyúlékony anyagokra, például terítőkre vagy függönyökre vagy azok közelébe.



37. Ez a készülék megfelel az LFGB (élelmiszerekről és állateledelekről szóló német törvénykönyv) követelményeinek, és alkalmas élelmiszerekkel való érintkezésre.



38. Ezt a készüléket csak beltérben szabad használni. Ne használja a készüléket a szabadban.

Programtáblázat

Program	Előre beállított idő (perc)	Előre beállított hőfok (°C)
a) Zöldség	15	180
b) Hal	14	180
c) Garnélarák	12	180
d) Steak	20	180
e) Csirkeszárny	20	180
f) Pizza	8	200
g) Sült krumpli	28	200





HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra. Kizárólag földelt konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Tisztítsa meg a sütőtartályokat és a rácsokat. Törölje át a készülék belsejét és külsejét egy nedves ronggyal (lásd a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” című részt). Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. **A forrólevegős sütő a légkeveréses melegítés által biztosítja, hogy a legtöbb étel olaj nélkül is elkészíthető legyen.**

Első használat előtt hagyja a készüléket körülbelül 10 percig hozzávalók nélkül működni, hogy a gyártás során keletkezett maradványok elégjenek. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről. A készülék első használatakor füst és jellegzetes szag keletkezhet. Ez teljesen normális, és rövid idő után elmúlik.






Megjegyzés: Mindig használja a szilikon lábakkal ellátott rácsot. Ezek arra szolgálnak, hogy a rácsot a sütés során a sütőtartályban stabilizálják.

HASZNÁLAT



1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes, egyenletes és hőálló felületre.
2. Mivel a készülék használat közben felforrósodik, nem szabad más tárgyakhoz túl közel elhelyezni.
3. A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőtartályt a készülékből. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba.
4. Helyezze a hozzávalókat a tartályba. Helyezze a sütőtartályt ismét a forrólevegős sütőbe. Győződjön meg arról, hogy a sütőtartály megfelelően van elhelyezve és teljesen le van zárva. Ellenkező esetben a készülék nem indítható el.
Vigyázat! Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a sütőtartályba. Működés közben és közvetlenül utána egy ideig ne érjen a sütőtartályhoz, mert az nagyon felhevül. A sütőtartályt kizárólag a fogantyúnál fogja meg.
5. Dugja a csatlakozót egy megfelelő aljzatba. A készülék készenléti üzemmódban van. Nyomja meg egyszer a be-/kikapcsoló gombot, hogy aktiválja a többi gombot és kijelzőt.
6. Először nyomja meg az 1-es gombot, majd az egyik programgombot a kívánt program kiválasztásához, majd állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt az 1. sütőtartályhoz. Nyomja meg a „” vagy „” gombot a főzési idő (1–60 perc) és a hőmérséklet (80–200 °C) beállításához. A gyors beállításhoz tartsa lenyomva a „” és „” gombokat.
7. Nyomja meg a 2-es gombot, majd az egyik programgombot a kívánt program kiválasztásához, és állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt a 2. sütőtartályhoz.
8. Nyomja meg a „SMART FINISH” gombot, majd a start/szünet gombot. A hosszabb főzési idővel rendelkező sütőtér lép először működésbe. A második sütőtér, amelyben rövidebb sütési idő van beállítva, később lép működésbe, így mindkét sütőtérben egyszerre készül el az étel. Megjegyzés: A rövidebb főzési idővel rendelkező sütőtér kijelzőjén a „Hold” felirat jelenik meg, amíg az működésbe nem lép. Az 1. sütőtartály jelzőfénye folyamatosan világít, a 2. sütőtartály jelzőfénye pedig villog működés közben.

9. A művelet befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a készülék készenléti módba vált. A ventilátor néhány másodpercig tovább forog. A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja a be-/kikapcsoló gomb megnyomásával.
Működés közben nyomja meg a start/szünet gombot a sütés szüneteltetéséhez, majd nyomja meg újra a gombot a folyamat folytatásához.
10. A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőtartályt a készülékből. Ellenőrizze, hogy az ételek elkészültek-e. Ha nem, tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe. Állítsa be újra a hőmérsékletet és várjon néhány percet, majd nyomja meg a start/szünet gombot a sütés folytatásához. MEGJEGYZÉS: A készülék működése közben bármikor kihúzhatja a sütőtálcát, hogy ellenőrizze az alapanyagok sütési fokát, vagy megrázza az alapanyagokat.
11. Használjon grillcsipeszt az olyan alapanyagok kivételéhez, amelyek természetüknél fogva zsírt tartalmaznak, amely a főzés során felesleges olajként gyűlik össze a sütőtartály alján (pl. marhahús, csirke, egyéb húsok). Az összes többi hozzávalót, amelynél nem gyűlik össze felesleges olaj a sütőtartály alján (pl. sült krumpli, zöldségek), vegye ki a sütőtartályból úgy, hogy annak tartalmát egy tányérra helyezze.
Megjegyzés: A sütőtartály, az ételek és a készülék a sütés után forróak. Az ételtől függően gőz áramolhat ki a sütőtartályból.
12. Egy adag elkészülése után azonnal újabb adag étel süthető a forrólevegős sütőben.

Előmelegítés:

- 1) Nyomja meg az előmelegítés gombot „”, hogy előmelegítse a készüléket. A folyamat során a megfelelő jelzőfény villog.
- 2) Nyomja meg az 1-es gombot, majd a „” vagy „” gombot, hogy beállítsa az 1. sütőtartály előmelegítési idejét és hőmérsékletét.
- 3) Nyomja meg a 2-es gombot, majd a „” vagy „” gombot, hogy beállítsa a 2. sütőtartály előmelegítési idejét és hőmérsékletét.
- 4) Nyomja meg a „SMART FINISH” gombot, majd a start/szünet gombot. A hosszabb főzési idővel rendelkező sütőtér lép először működésbe. A második sütőtér, amelyben rövidebb sütési idő van beállítva, később lép működésbe, így mindkét sütőtérben egyszerre készül el az étel. Megjegyzés: A rövidebb főzési idővel rendelkező sütőtér kijelzőjén a „Hold” felirat jelenik meg, amíg az működésbe nem lép.

Időzítő funkció:

- 1) Nyomja meg az 1-es gombot, majd válassza ki a 1. sütőtartály programját.
- 2) Nyomja meg a 2-es gombot, majd válassza ki a 2. sütőtartály programját.
- 3) Nyomja meg a „SMART FINISH” gombot, majd az időzítő gombot. A „” és „” gombokkal állítsa be a kívánt időtartamot (10 és 720 perc között). Ezután nyomja meg a start/szünet gombot. A kijelzőn visszaszámlálásra kerül az automatikus indításig hátralévő idő. A beállított idő letelte után a készülék automatikusan megkezd a sütést.

Megjegyzés:

Kiseb adagokhoz elegendő egy sütőtartály. Válassza ki a megfelelő sütőtartályhoz tartozó programot, majd nyomja meg a start/szünet gombot.

ELKÉSZÍTÉSI TIPPEK

1. A ropogós eredmény érdekében 350-450 g hasáburgonyát használjon.
2. Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel vagy hagyja a készüléket kb. 4 percig előmelegíteni, anélkül, hogy ételt tenne bele.
3. Egyes ételeket a sütés felénél fel kell rázni. Az étel megrázásához a fogantyújánál fogva húzza ki a készülékből és rázza vagy keverje meg az ételt egy villával vagy csipesszel. Ezután helyezze vissza a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe.
4. A panírozott ételek ropogósabbak lesznek, ha némi növényi olajat permetez rájuk.
5. Ha süteményt, quiche-t vagy kényes ételt szeretne készíteni, helyezzen egy sütő- vagy felfújtformát a sütőtartályba.
6. Ne süssön túlságosan zsíros ételeket (pl.: kolbász) a forrólevegős sütőben.
7. A forrólevegős sütőt használhatja ételek újramelegítésére is. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.
8. A készülék nem alkalmas popcorn készítésére.

FIGYELEM:

1. Ne merítse vízbe a készüléket, és ne mossa el folyó víz alatt.
2. Áramütés vagy rövidzárlat elkerülése érdekében ne kerüljön folyadék a készülékbe.
3. Ügyeljen arra, hogy minden hozzávaló a sütőtartályban maradjon, és ne érintkezzen a fűtőelemekkel.
4. A készülék működése közben ne takarja le a légbemenetet és -kimenetet. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
5. Ne töltsön olajat a sütőtartályba, mert ez tüzet okozhat!
6. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
7. Legyen óvatos, amikor a sütőtartályt kiveszi, mert ekkor szintén forró gőz távozik.
8. Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és légkimenettől.
9. Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy szürke füst szivárog a készülékből. Ez azt jelzi, hogy az összetevők megégették, vagy a készülék meghibásodott.

ELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Ha a sütni kívánt étel csomagolásán található utasítások eltérnek a táblázatban szereplő utasításoktól, akkor a csomagolás utasításait kövesse. Ha a készülék nem volt előmelegítve, a főzési időt 3 perccel meg kell hosszabbítani.

Étel	Mennyiség sütőtartályonként (grammban)	Hőmérséklet (°C)	Idő (percben)	Forgatás/rázás	Kiegészítő információ
Sárgarépa	200	180	15	igen	
Zöldbab	150	180	15	igen	
Gomba	150	180	15	igen	
Garnéla	150	180	12	igen	
Steak	150	180	14	igen	
Hasáburgonya	400	200	28	igen	
Csirkemell	150	180	20	igen	kenje be olajjal
Sertéskaraj	120	180	20	igen	kenje be olajjal
Csirkefalatkák	350	180	20	nem	
Pizza	120	200	8	nem	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Hagyja a készüléket körülbelül 30 percig hűlni, mielőtt áthelyezi vagy megtisztítja. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül-belül.
2. Ehhez használjon nedves rongyot, majd törölje szárazra tiszta ronggyal.
3. Soha ne használjon súroló tisztítószert vagy szivacsot.
4. Vegye ki a sütőtartályt, hogy a forrólevegős sütő gyorsabban lehűljön. Tisztítsa meg a sütőtartályt és a rácsos betétet forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal. Használat előtt hagyja alaposan megszáradni.
5. Tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejében található fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat. Ehhez először ki kell húzni a sütőtartályt.

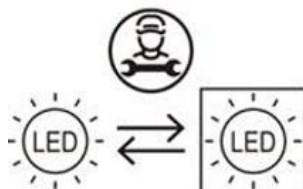
Megjegyzés: A sütőtartályok és a rácsos betétek mosogatógépben moshatók. A mosogatószerben található agresszív összetevők miatt azonban ezeket az alkatrészeket kézzel kell tisztítani, hogy élettartamuk meghosszabbodjon.

ZAVARELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt konnektorba.
	A készülék nincs bekapcsolva.	A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
Az összetevők nincsenek megfelelően előkészítve.	A sütőtartályban túl sok étel van.	Helyezzen kevesebb hozzávalót a tartályba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A hőmérséklet vagy az elkészítési idő túl alacsonyra lett beállítva.	Növelje a hőmérsékletet vagy az elkészítési időt.
Az ételek egyenetlenül sülnek meg.	Bizonyos összetevőket sütés közben meg kell forgatni vagy fel kell rázni.	A főzési idő felénél forgassa vagy rázza meg a hozzávalókat.
A megsült ételek nem ropogósak.	Egyes ételeket csak hagyományos olajsütőben szabad sütni.	Használjon sütőben elkészíthető ételeket, és kenje meg őket némi olajjal a ropogós eredmény érdekében.
Fehér füst száll fel a készülékből.	Zsíros ételt készít.	Ha zsíros ételt készít a forrólevegős sütőben, olaj csöpög a sütőtartályba. Az olaj fehéren füstöl, és a sütőtartály felmelegszik. Ez nem károsítja a készüléket, illetve nem befolyásolja a sütés eredményét.
	A sütőtartály a legutóbbi használatból származó zsiradékot tartalmaz.	Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
A friss hasábburgonya egyenetlenül sült meg.	A burgonya nem volt friss.	Használjon friss, keményre fővő burgonyát.
	A hasábburgonyát sütés előtt nem öblítette le kellően.	Öblítse le jól a hasábburgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A hasábburgonya nem lett ropogós.	A ropogósság mértéke a hasábburgonyán lévő víz- és olajmennyiségtől függ.	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.

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség/frekvencia	220–240 V váltakozó áram, 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1700 W
Kikapcsolva	0,38 W (jogsabályi előírás $\leq 0,5$ W) A készülék 1 percen belül automatikusan készenléti módba vált.
A termék méretei (ho x szé x ma)	36,1 x 39,8 x 32,4 cm
Nettó súly	7,3 kg
A sütőtartályok száma	2 különálló sütőtartály
Úrtartalom	4,5 l + 4,5 l
Időzítő	max. 60 perc
Hőmérséklet	80–200 °C
Tartozékok	rácsos betét (2 darab)
Hálózati kábel hossza	80 cm
Megjelenítő felület	24 db LED izzó, egyenként 0,3 W, 2,5–3,1 V egyenáram. Az izzót a felhasználó nem cserélheti ki.



Ártalmatlanítás



Ez a termék az EU 2012/19/EU irányelvnek megfelelően áthúzott szemetes szimbólummal van jelölve, jelezve, hogy nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A nem megfelelően ártalmatlanított elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkatrészecskék miatt veszélyt jelenthetnek a környezetre és az emberi egészségre. A termék visszavételével és újrahasznosításával kapcsolatos információkért forduljon a helyi városi hivatalhoz vagy hulladékkezelő központhoz.