

INSIDOO

89980072/01



Smart Fryer

(DE)

(EN)

(SI)

(HU)

(SK)

(CZ)

(HR)

(RO)

(PL)

(FR)

(SE)

(RS)



Inhalt – Content – Vsebina – Tartalom – Obsah – Obsah – Sadržaj –
Cuprins – Treść – Teneur– Innehåll – Sadržaj

Bedienungsanleitung – Deutsch	- 2 -
Instruction manual – English	- 10 -
Navodila za uporabo – Slovenščina	- 16 -
Használati útmutató - Magyar	- 22 -
Návod na použitie - Slovensky	- 28 -
Návod k použití - Český.....	- 34 -
Uputa za korištenje – Hrvatski	- 40 -
Manual de utilizare - Română.....	- 46 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 53 -
Mode d'emploi – Français	- 60 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 68 -
Uputstvo za upotrebu – Srpski.....	- 74 -

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Diese Heißluftfritteuse ist eine Kombination aus Heißluftofen, Grill und Fritteuse. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

Bitte lesen Sie alle Bedienungsanweisungen.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhalten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften.
7. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine

Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.

8. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
9. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
10. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
11. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
12. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
13. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
14. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
15. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
16. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
17. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer

autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.

18. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
19. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
20. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
21. Stellen Sie das Gerät niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
22. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
23. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
24. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.



25. Vorsicht – heiße oberfläche.

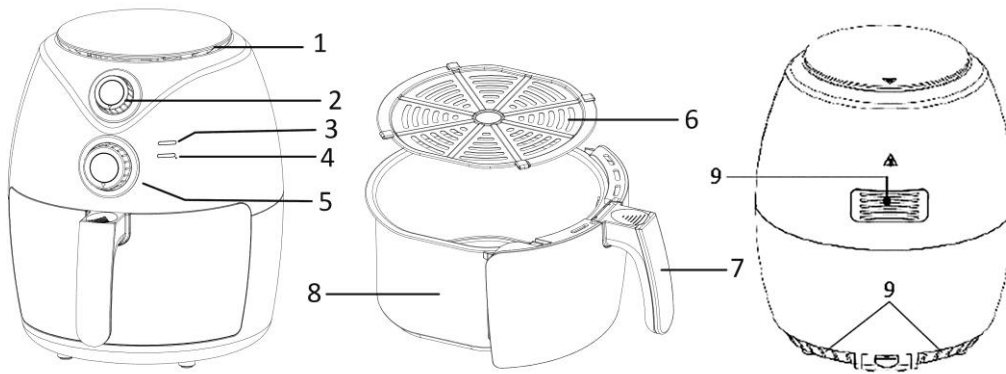
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

26. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung

kommen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Instandhaltung" dieser Bedienungsanleitung.

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

BESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Lufteintrittsöffnung | 6. Bratrost |
| 2. Temperaturregler | 7. Frittierkorbgriff |
| 3. Temperaturanzeige | 8. Frittierkorb |
| 4. Betriebsanzeige | 9. Luftaustrittsöffnung |
| 5. Timerknopf | |

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Frittierkorb und Bratrost reinigen. (siehe "Reinigung und Instandhaltung"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Hinweis: Verwenden Sie den Bratrost immer mit den Silikonfüßen. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Oberfläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Anderenfalls kann das Gerät nicht betrieben werden. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
7. Drehen Sie an dem Zeitschaltuhr-Regler, um die passende Garzeit zu wählen. Das Gerät ist eingeschaltet und Aufheiz- sowie Betriebsanzeige leuchten.
8. Während des Heißluft-Garprozesses geht die Aufheiz-Anzeige an und aus. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.
9. Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "0" drehen.
10. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.

Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.

11. Nehmen Sie fetthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 600 Gramm.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das leere Gerät ungefähr 4 Minuten lang vor.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
5. Eine mit Öl befüllte Öl-Auffangschale stellt eine Brandgefahr dar!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder das Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Dünne gefrorene Pommes frites	300-750	12-16	200	Gegebenenfalls umdrehen
Dicke gefrorene Pommes frites	300-750	12-20	200	Gegebenenfalls umdrehen
Selbstgemachte Kartoffelchips	300-750	18-22	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Beefsteak	100-600	8-12	180	Gegebenenfalls umdrehen
Hähnchenkoteletts	100-500	10-14	180	Gegebenenfalls umdrehen

Hamburger	100-600	7-14	180	Gegebenenfalls umdrehen
Würstchen im Schlafrock	100-800	13-15	200	Gegebenenfalls umdrehen
Hähnchenschenkel	100-700	18-22	180	Gegebenenfalls umdrehen
Hühnerbrust	100-700	10-15	180	Gegebenenfalls umdrehen
Frühlingsrollen	100-800	8-10	200	Gegebenenfalls umdrehen
Gemüse	100-800	10	180	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Waschen Sie den Frittierkorb und Bratrost in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.
5. Entfernen Sie etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Frittierkorb und Bratrost sind spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Arten von Speisen müssen eventuell nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fetthaltiger Speisen tropft Öl bzw. Fett in den Frittierkorb. Das Fett erzeugt weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich erhitzen. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Es befinden sich noch Fettreste von der letzten Benutzung im Frittierkorb.	Reinigen Sie den Frittierkorb nach jeder Benutzung gründlich.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung: 1400W

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

Thank you for purchasing this product. This 3-in-1 air fryer works as an oven, grill and fryer. We hope you enjoy using it.

IMPORTANT SAFEGUARD INSTRUCTIONS

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

Read all instructions.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
8. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.

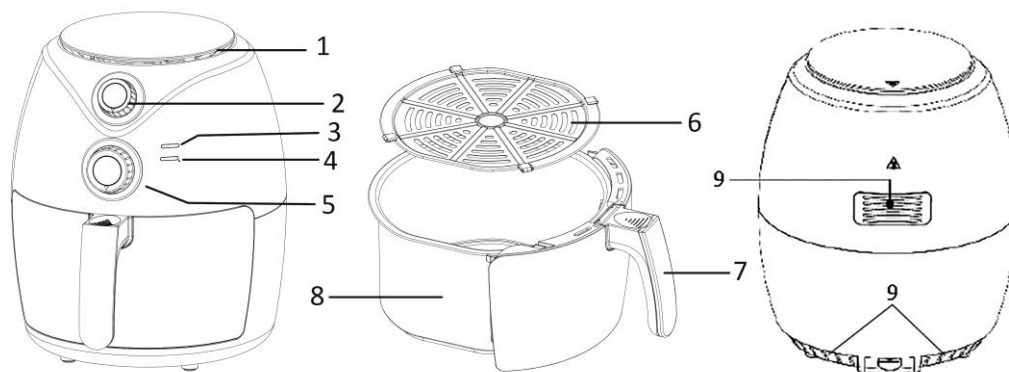
9. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
10. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
11. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
12. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
13. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
14. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
15. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
16. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
17. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
18. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
19. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.

20. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
21. Never place the appliance directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
22. Never leave the appliance unattended during use.
23. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
24. This appliance is not designed for commercial use.



25.  Caution, hot surface.
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
27. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
28. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION



- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1. Air inlet | 6. Frying grill |
| 2. Temperature control knob | 7. Basket handle |
| 3. Heating light | 8. Basket |
| 4. Power light | 9. Air outlet |
| 5. Timer knob | |

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See “cleaning and maintenance”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone feet attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

- Place the appliance on a dry, stable surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
- Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Connect the power plug to a suitable outlet.
- Set the temperature control knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Turn the timer knob to choose the appropriate frying time. The appliance is switched on and both of the power and heating lights illuminate.
- During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to “0”.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
 Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance steam may escape from the pan.
- To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.,
 To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
- After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 600 grams.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

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

FRYING TABLE

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

Food	Min-max Amount (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Notes
Thin frozen chips	300-750	12-16	200	Turn if needed
Thick frozen chips	300-750	12-20	200	Turn if needed
Home-made potato chips	300-750	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Beefsteak	100-600	8-12	180	Turn if needed
Chicken chops	100-500	10-14	180	Turn if needed
Hamburger	100-600	7-14	180	Turn if needed
Sausage rolls	100-800	13-15	200	Turn if needed
Chicken drumstick	100-700	18-22	180	Turn if needed
Chicken breast	100-700	10-15	180	Turn if needed
Spring roll	100-800	8-10	200	Turn if needed
Vegetable	100-800	10	180	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pull out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: The basket and frying grill are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

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

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Power: 1400W

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Zahvaljujemo se vam, da ste se odločili za nakup našega izdelka. Ta cvrtnik na vroči zrak je kombinacija pečice na vroči zrak, žara in cvrtnika. Želimo vam obilo veselja pri uporabi naprave.

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Pri uporabi električnih naprav vedno upoštevajte osnovne varnostne predpise.

Preberite celotna navodila.

1. Otroci, starejši od osmih let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez potrebnih izkušenj in/ali znanja lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, ali jim je ta oseba dala napotke za varno uporabo naprave ter so bili opozorjeni na nevarnosti.
2. Ta naprava ni igrača.
3. Naprave ne smejo čistiti in vzdrževati otroci, mlajši od osmih let. Pri tem je potreben nadzor.
4. Napravo in njen priključni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik, da se preprečijo nevarnosti.
6. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvih ali v podobne namene, kot na primer v kuhinjah za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in drugih vrstah prenočišč.
7. Pri poškodbah, ki nastanejo kot posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, takoj preneha veljati garancija. Proizvajalec/uvoznik ne prevzema odgovornosti za škodo, do katere pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, neustrezne uporabe naprave oziroma uporabe, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo.
8. Ta izdelek je dovoljeno priključiti izključno na električno omrežje, ki se ujema s podatki, navedenimi na tipski tablici.

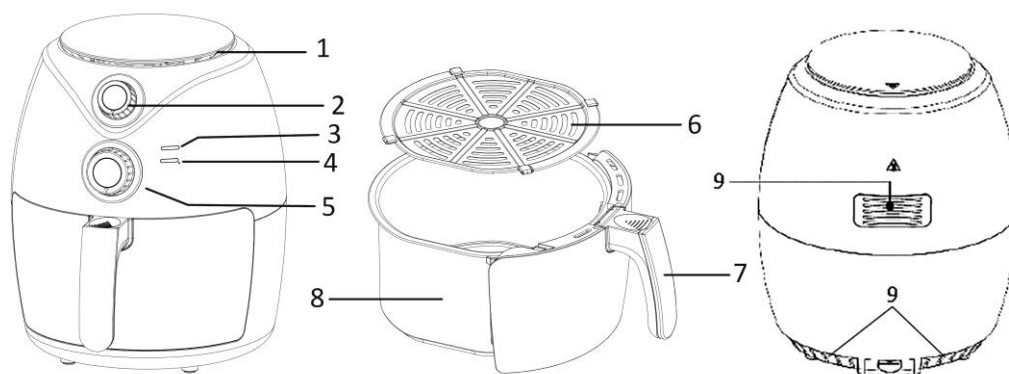
9. Ta izdelek je primeren samo za uporabo v notranjih prostorih! Ne smete ga uporabljati na prostem.
10. Napravo zaščitite pred prekomerno umazanijo oziroma vlago.
11. Vsaka uporaba naprave, ki ni v skladu s tukaj opisanimi navodili, lahko privede do nevarnosti, kot na primer do kratkega stika, požara ipd. Naprave ne smete spreminjati v nobenem pogledu ali odpreti ohišja, saj naprava sicer ne izpolnjuje več zahtev svojega zaščitnega razreda.
12. Vtiča nikoli ne priklopite ali izklopite z mokrimi rokami!
13. Vtiča nikoli ne povlecite iz vtičnice za kabel! Vedno vlecite samo neposredno za vtič!
14. Prosimo, bodite pozorni, da se med namestitvijo/čiščenjem naprave kabel ne stisne oziroma poškoduje.
15. V naslednjih primerih napravo vedno izklopite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo: preden napravo pospravite; pred čiščenjem oziroma vzdrževanjem; po uporabi; če naprave dlje časa ne uporabljate.
16. Napravo očistite z rahlo vlažno krpo.
17. Poškodovanega kabla nikoli ne menjajte sami. V takšnem primeru ali v primeru okvare naprave se obrnite na pooblaščenega električarja oziroma na ustreznega serviserja. Napravo vam lahko pregledajo, popravijo oziroma nastavijo samo tu, saj je potrebno posebno orodje.
18. Poskrbite, da kabel in priključni deli ne pridejo v stik z deli, ki se močno segrejejo.
19. Če menite, da uporaba naprave ni več varna, poskrbite, da bo naprava izklopljena iz električnega omrežja in da se ne bo več uporabljala. Uporaba naprave ni več varna, če sta naprava ali kabel kakor koli poškodovana, če naprava ne deluje; če je bila naprava dalj časa shranjena pod neprimernimi pogoji; če je naprava zaradi transporta močno poškodovana.

- 20. Vtiča oziroma naprave nikoli ne potopite v vodo ali v druge tekočine!
- 21. Naprave nikoli ne postavite neposredno v kot in pod vnetljive materiale, kot so na primer zavese, regali itd.
- 22. Delujoče naprave nikoli ne pustite brez nadzora.
- 23. Naprave ni dovoljeno vklopiti s pomočjo zunanje stikalne ure ali ločenega sistema z daljinskim upravljanjem.
- 24. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.



- 25. **Pozor, vroča površina.**
OPOZORILO! Prosimo, da se med uporabo ne dotičete površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.
- 26. Glede navodil za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili ali oljem, si preberite poglavje "Čiščenje in vzdrževanje" v teh navodilih.
- 27. Iz prezračevalne odprtine na zadnji strani naprave izhaja vroč zrak. Zagotovite zadostno oddaljenost od materialov, ki so občutljivi na toploto (npr. steklo).
- 28. Če uporabljate izdelke s premazom proti prijemanju, zagotovite, da v prostoru niso ptiči in da je prostor zaprt in se ga da dobro prezračiti.

OPIS



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Odprtina za vstop zraka | 6. Rešetka |
| 2. Gumb za nastavitev temperature | 7. Ročaj košare za cvrtje |
| 3. Prikaz temperature | 8. Košara za cvrtje |
| 4. Prikaz delovanja | 9. Odprtina za odvod zraka |
| 5. Gumb časomera | |

PRED UPORABO

Pred uporabo naprave najprej preberite celotna navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo. Napravo priključite samo v primerno ozemljeno vtičnico. Pred prvo uporabo odstranite celotno embalažo. Očistite košaro za cvrtje in rešetko. (Glejte »Čiščenje in vzdrževanje«). Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z mehko krpo. Pazite, da električni deli ostanejo suhi. **Ta naprava ogreje živila v celoti. Pri večinoma živil ni potrebno dodati olja.**

Pred prvo uporabo naj aparat deluje približno 10 minut, da odstranite ostanke proizvodnje. Zagotovite dobro prezračevanje. Ob prvem vklopu lahko aparat oddaja dim in značilen vonj. To je normalno in bo kmalu izginilo.

Opozorilo: Pri uporabi rešetke morajo biti silikonska ušesca pritrjena, saj stabilizirajo rešetko med procesom pečenja v košari za cvrtje.

UPORABA

1. Napravo postavite na suho, stabilno površino.
2. Med uporabo postane naprava vroča; ne postavite je v neposredno bližino drugih predmetov.
3. Ko jemljete košaro za cvrtje iz naprave, jo primite za ročaj. Postavite rešetko v košaro za cvrtje.
4. V vstavek dajte sestavine. Vstavite košaro za cvrtje v napravo: Prepričajte se, da je pravilno vstavljena in da lahko zaprete posodo. V nasprotnem primeru naprava ne bo delovala. Pozor: med delovanjem in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte košare za cvrtje, ker je zelo vroča. Košaro za cvrtje primite samo za ročaj.
5. Vtič priključite v ustrezno električno vtičnico.
6. Regulator temperature nastavite na temperaturo primerno vašim živilom. Upoštevajte temperaturno tabelo.
7. Zavrtite regulator časomera, da dobite čas primeren za obdelavo. Naprava je vklopljena, prikaz segrevanja in prikaz delovanja svetita.
8. Med procesom obdelave z vročim zrakom se prikaz segrevanja prižiga in ugaša. To pomeni, da se grelni element vklaplja in izklaplja in tako konstantno ohranja nastavljeno temperaturo.
9. Časomer zazvoni, takoj ko je postopek končan. Napravo lahko prav tako ročno izključite tako, da postavite regulator časomera na „0“.
10. Ko jemljete košaro za cvrtje iz naprave, jo primite za ročaj. Preverite, ali so jedi gotove. Če niso, potem preprosto ponovno vstavite košaro za cvrtje v napravo in podaljšajte čas obdelave za nekaj dodatnih minut s pomočjo časomera.
Nasvet: košara za cvrtje in jedi so po cvrtju vroče. Odvisno od živila v posodi lahko pride do izstopanja vroče pare.
11. Jedi, ki vsebujejo maščobe, kot so npr. govedina, kokošje meso in druge vrste mesa, pri kateri se odvečna maščoba med procesom pečenja zbira na dnu košare za cvrtje, vzemite ven posamično s kleščami.

Če želite vzeti ven jedi, pri katerih se med procesom pečenja na dnu košare za cvrtje ne zbira odvečna maščoba (npr. ocvrti krompirček, zelenjava), potem vzemite košaro za cvrtje iz naprave in dajte jedi direktno na krožnik.

12. Po končanem postopku je naprava takoj uporabna za naslednjo porcijo.

Nasveti za cvrtje

1. Optimalna količina za pripravo hrustljavih krompirčkov je 600 gramov.
2. Podaljšajte pripravo za 3 minute, če je naprava mrzla, ali vnaprej ogrejte prazno napravo za približno 4 minute.
3. Določene jedi je potrebno pretresti na polovici pečenja. Za pretresanje ali obračanje jedi potegnite košaro za cvrtje iz naprave s pomočjo ročaja in jih pretresite ali obrnite s pomočjo vilic (ali klešč). Vstavite košaro za cvrtje nazaj v napravo.
4. Posodo za cvrtje lahko uporabite tudi za pogrevanje živila. Za pogrevanje živil nastavite temperaturo za 10 minut na 150 °C.
5. Panirana živila bodo bolj hrustljava, če jih poškopite z malo rastlinskega olja.
6. V napravo postavite pekač ali model za narastek, če želite speči kolač, pito ali drug izdelek iz krhkega testa.
7. V napravi ne pripravljajte zelo mastnih jedi, kot so klobasice.

POZOR:

1. Ohišja ne potopite v vodo in ne držite pod tekočo vodo.
2. Preprečite, da bi prišla tekočina v napravo, saj bi tako lahko prišlo do električnega udara ali kratkega stika.
3. Živila dajte izključno v vstavek in preprečite, da bi živila prišla v stik z grelnimi elementi.
4. Odprtine za izpust in vstop zraka med delovanjem naprave ne smejo biti pokrite. Okoli in nad napravo naj bo vsaj 10 cm prostora.
5. Z oljem napolnjena posoda za prestrezanje olja predstavlja nevarnost požara!
6. Ne dotikajte se notranje strani naprave, če je le-ta v delovanju.
7. Bodite pozorni na vroč zrak in vročo paro, ko jemljete vstavek iz naprave.
8. Med delovanjem izstopa vroča para iz odprtine za izstop zraka. Roke in obraz imejte na varni razdalji od odprtine za izstop zraka in pare.
9. Če prihaja iz naprave temen dim, takoj izklopite napravo in potegnite vtič z vtičnice. To pomeni, da so se živila zažgala ali da je prišlo do napake pri delovanju.

TABELA CVRTJA

V tej tabeli so navedene količine živil, potrebna temperatura in čas cvrtja. Če se navodila na embalaži določenega izdelka razlikujejo od vrednosti v tej tabeli, je treba upoštevati navodila na embalaži izdelka.

Živila	Min. – maks. količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Opombe
Tanek zamrznjen ocvrti krompirček	300-750	12-16	200	Po potrebi obrnite
Debel zamrznjen ocvrti krompirček	300-750	12-20	200	Po potrebi obrnite
Doma narejen krompirjev čips	300-750	18-22	180	Dodajte 1/2 jedilne žlice olja, pretresite
Goveji zrezek	100-600	8-12	180	Po potrebi obrnite
Piščančji kotleti	100-500	10-14	180	Po potrebi obrnite
Hamburger	100-600	7-14	180	Po potrebi obrnite
Hrenovka v testu	100-800	13-15	200	Po potrebi obrnite
Piščančje stegno	100-700	18-22	180	Po potrebi obrnite
Piščančje prsi	100-700	10-15	180	Po potrebi obrnite
Spomladanski zvitki	100-800	8-10	200	Po potrebi obrnite
Zelenjava	100-800	10	180	

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Naprava mora se ohlajati pribl. 30 minut, preden se je lahko dotaknete ali jo očistite. Napravo redno čistite od znotraj in od zunaj.

2. Očistite zunanjo in notranjo stran naprave z vlažno krpo in jo nato z mehko, čisto krpo obrišite do suhega.
3. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali gobic.
4. Košaro za cvrtje vzemite ven, da se bo lahko naprava hitreje ohladila. Pomijte košaro za cvrtje in rešetko v vroči vodi z detergentom za pomivanje in z gobico, ki ni groba. Pred uporabo ju temeljito posušite.
5. Odstranite morebitne ostanke hrane z grelnega elementa v ohišju (vidijo se, ko vzamete ven košaro za cvrtje) s krtačo za čiščenje.

Opomba: košara za cvrtje in rešetka sta primerni za pomivalni stroj.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na elektriko.	Vtič priključite v ozemljeno vtičnico.
	Časomer ni nastavljen.	Naprava se vključi, ko nastavite regulator časomera na čas potreben za kuhanje.
Sestavine so še surove.	Količina sestavin je prevelika.	V vstavek dajte manjše količine živil. Manjše količine se cvrejo bolj enakomerno.
	Temperatura je prenizka.	Gumb za nastavev temperature nastavite na primerno temperaturo.
Sestavine so neenakomerno ocvrte.	Določene vrste jedi je potrebno pretresti na polovici pečenja.	Pretresite jedi po polovici pečenja.
Vstavka ni možno primerno vstaviti v ohišje.	V nastavku je preveč živil.	V vstavek dajte manj sestavin.
Iz naprave prihaja bel dim.	Pripravljate mastna živila.	Pri cvrtju jedi, ki vsebujejo maščobo, kaplja olje oziroma maščoba v košaro za cvrtje. Maščoba oddaja bel dim in košara za cvrtje se lahko segreje. To ne vpliva na rezultat kuhanja in tudi naprava se zaradi tega ne poškoduje.
	V košari za cvrtje se nahajajo ostanki maščobe od zadnje uporabe.	Košaro za cvrtje temeljito očistite po vsaki uporabi.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220-240V ~ 50-60Hz

Moč: 1400W

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



Recikliranje – Evropska direktiva 2012/19/EU

Ta simbol označuje, da tega izdelka ni dovoljeno odložiti med druge gospodinjske odpadke. Da bi preprečili morebitno škodo na okolju ali človeškem zdravju zaradi nenadzorovanega zbiranja odpadkov, reciklirajte odgovorno, da promovirate trajnostno ponovno uporabo materialov. Za

vratio rabljene naprave, prosimo, uporabite centre za zbiranja ali kontaktirajte prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Oni bodo poskrbeli za okolju prijazno in varno reciklažo izdelka.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Köszönjük szépen, hogy termékünk megvásárlása mellett döntött. Ez a forrólevegős sütő kombinálható légkeveresés sütőként, grillként és fritőzként. Reméljük élvezni fogja a készülék használatát.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Elektromos készülékek használatakor, az alapvető biztonsági előírásokat mindig figyelembe kell venni:

Kérjük olvassa el a használati utasítást.

1. A készüléket 8 éven aluli gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalat ill. tudás hiányában nem használhatják, ha biztonságukért felelős személy felügyel rájuk vagy utasítást nem kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
2. Ez a készülék nem játék.
3. Tisztítási és karbantartási műveleteket 8 éven aluli gyermekek nem végezhetnek felügyelet nélkül.
4. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt 8 éven aluli gyermekektől.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, a további veszélyek elkerülése érdekében azt a gyártó, a hivatalos szervíz munkatársa, vagy egy képzett szakember cserélheti ki.
6. Ez a készülék háztartásban történő vagy hasonló felhasználásra javasolt, mint például: üzletek konyhájában, irodákban és más munkahelyi környezetben, gazdaságokban, vendégek használatára szállodákban, panziókban és egyéb szálláshelyeken, félpanziós szálláshelyeken.
7. Károk, melyek a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából erednek a garancia azonnali elvesztésével jár. A gyártó / importőr nem vállal felelősséget az utasítások be nem tartása következtében, gondatlan használat esetén illetve a használati utasítások ellentétes alkalmazásából károkért.

8. Ezt a terméket kizárólag a típustáblán megadott adatok alapján szabad üzembe helyezni.
9. A terméket kizárólag belső használatra tervezték. Kültéri használatra nem alkalmazható.
10. Óvja a készüléket a szennyeződésektől és a nedvességtől.
11. Minden olyan felhasználás, amely nem felel meg az itt leírtaknak kockázatokat foglal magában, mint például a rövidzárlat, tűz o. A. Bármely módosítás a készülék nem megengedett, és a ház nem lehet megnyitni, mert a készülék egyébként követelményeinek védelem így nincs több teljesülnek.
12. Soha ne érintse meg nedves kézzel a hálózati kábelt vagy csatlakozót!
13. A hálózati kábelt mindig a fejénél fogva húzza ki a hálózati csatlakozóból.
14. A készülék működése közben vagy tisztítás ideje alatt ügyeljen arra hogy a vezeték ne sérüljön.
15. A következő helyzetekben mindig húzza ki az eszközt az elektromos hálózatról és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre: Mielőtt a készüléket elteszi, tisztítás előtt, használat után, ha hosszabb ideig üzemben kívül van.
16. A készüléket enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg.
17. A sérült hálózati kábelt ne saját maga cserélje ki, bízza mindig szakemberre! A készülék hibás működése esetén mindig forduljon szakemberhez illetve az illetékes vevőszolgálatához. A szükséges ellenőrzési, javítási és beállítási munkálatokat mindig a szakember által végeztessük mert speciális szerszámokra van szükség.
18. Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen a felületekkel mivel erősen felmelegszik.
19. Ha úgy gondolja, hogy a készüléket már nem lehet biztonságosan működtetni, kérjük, hogy teljesen áramtalanítsa és ne használja. a biztonságos működtetés már nem lehetséges ha: a készülék vagy a hálózati csatlakozókábel sérült meg, a készülék nem működik, az

eszközt hosszú ideig kezeztlen körülmények között tárolták, szállítás közben erősen megsérült.

20. Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba!
21. Kérem soha ne helyezze ezen készüléket sarokba vagy gyúlékony anyagok közelébe pl. függönyök, polc.stb.
22. Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
23. A készüléket nem lehet bekapcsolni egy külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.
24. A készülék nem alkalmas ipari használatra.

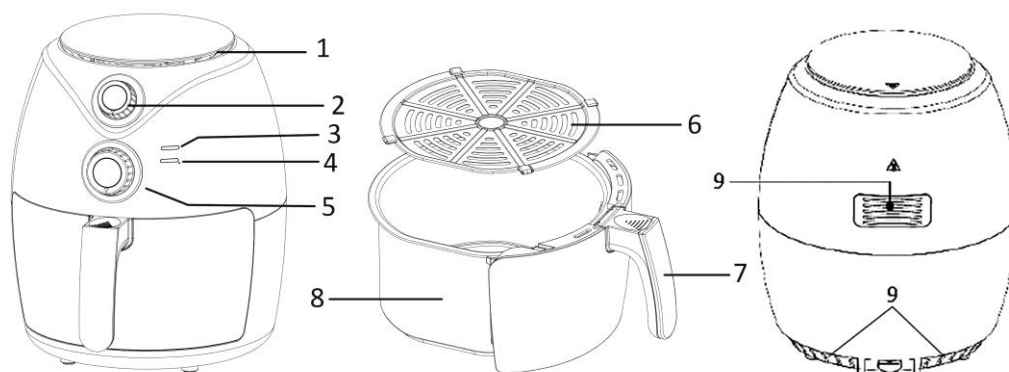


25. Vigyázat, forró felület.

FIGYELMEZTETÉS: Kérjük használat közben ne érintse meg a gép felületét. Működés közben a gép felületének hőmérséklete magas lehet.

26. Az élelmiszerrel és olajjal érintkező felületek tisztításával kapcsolatban olvassa el a kézikönyv "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS" c. fejezetét.
27. A meleg levegő a készülék hátoldalán található szellőzőrácsan át távozik. Ügyeljen arra, hogy a hőre érzékeny anyagok – mint például az üveg – megfelelő távolságra legyenek.
28. Ha terméket tapadásmentes anyaggal használja, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak ugyanabban a szobában van, és hogy a szoba teljesen zárt, jól szellőző.

LEÍRÁS



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Levegő bemeneti nyílás | 6. sütőrács |
| 2. Hőfokszabályozó | 7. Sütőkosár fül |
| 3. Hőmérséklet kijelzés: | 8. Sütőkosár |
| 4. Működésjelző | 9. Levegő kimentei nyílás |
| 5. Időzítő gomb | |

HASZNÁLAT ELŐTT

A használat előtt először olvassa végig a használati utasítás, és tartsa meg őket későbbiekben is. Földelt hálózati csatlakozóba helyezze a készülék hálózati kábelét. Első használat előtt távolítsa el a csomagolást. Tisztítsa meg a sütő kosarat és a rácsot. (lásd "Tisztítás és karbantartás"). A készülék külső felületét egy nedves ronggyal tisztítsa le. Ügyeljen arra hogy az elektromos részes szárazak maradjanak. **A készülék teljesen felmelegíti az élelmiszert ezért az olaj hozzáadása nem szükséges.**

Az első használat előtt körülbelül 10 percig működtesse a készüléket, hogy a gyártásból adódó maradványok elégjenek. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. A készülék az első bekapcsoláskor némi füstöt és jellegzetes szagot bocsáthat ki. Ez normál jelenség és hamar megszűnik.

Figyelem: Mindig úgy használja a rácsot, hogy a szilikonrészek pontosan illeszkedjenek egymáshoz. A sütő kosárban stabilizálják a rácsot főzés közben.

HASZNÁLAT

- Helyezze a készüléket egy száraz, stabil felületre.
- A készülék használat során felmelegszik ezért tegye megfelelő távolságra más tárgyaktól.
- Húzza ki a sütő kosarat a készülékből a sütés kosárfogantyújának segítségével. Helyezze a sütőrácsot a fritőzkosarába.
- Tegye a hozzávalókat a Tartályba. Csúsztassa a sütő kosarat a készülékbe. Bizonyosodjon meg róla hogy a helyes állásban vannak és jól záródik. Különben a készülék nem fog beüze **Figyelem:** Ne érintse meg a sütő kosarat működés közben, vagy röviddel a működést követően, mert nagyon forró. Csak fogantyúval fogja meg a sütő kosarat.
- Csatlakoztassa a készüléket a Hálózathoz.
- Állítsa a hőmérsékletet a ételek elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletre. Vegye figyelembe a hőmérséklet táblázatot.
- Forgassa el az időzítő gombját a megfelelő főzési idő kiválasztásához. Ha készülék be van kapcsolva és forró üzemjelző fény világít.
- A forrólevegős főzési folyamat alatt a melegítő jelző be- és kikapcsol. A fűtőelem ki be fog kapcsolni azért hogy a beállított hőmérsékletet szinten tartsa.
- Az időkapcsoló hangjelzést ad ki ha az étel elkészült. Kézi vezérléssel is ki lehet kapcsolni a készüléket ha az időkapcsolót a "0"-ra állítja.
- Húzza ki a sütő kosarat a készülékből a sütés kosárfogantyújával. Ellenőrizze le, hogy az étel készen van-e. Ha nem, egyszerűen tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe, és néhány percig hosszabbítsa meg a sütési időt az időzítővel.
Figyelem: A sütőrács, sütőkosár és a fritőz sütés után forró. Az tálcából forró gőz csaphat ki.
- Zsíros ételeket esetén, például marhahús, csirke, egyéb olyan húskok, amelyek zsíros felhalmozódása van a sütésőkosár alsó részében felhalmozódhat. Ha kihűlt a fritőz kérjük óvatosan tisztítsa meg.

Annak érdekében, hogy a sütés közben ne használjunk túlzott zsírt vagy olajat a sütés kosár alján (pl. sült krumpli, zöldségek készítése esetén), vegye ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze az ételt közvetlenül a sütőlemezre.

12. Az első adag elkészülte után a készülék máris kasználható egy újabb adag elkészítéséhez.

SÜTÉSI TIPPEK

1. a ropogós sültkrumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 600gramm.
2. Az elkészítési időt 3 percig növelje, ha a készülék hideg, vagy kb. 4 percig melegítse fel az üres készüléket.
3. Egyes ételeket a főzési idő felénél meg kell rázni. Az étel megrázása vagy megfordítása érdekében húzza ki a sütő kosarat a fogantyúvala készülékből, és rázza meg, vagy fordítsa le egy villával (vagy fogóval). Ezután csúsztassa vissza a sütőkosarat a készülékbe.
4. A fritőzt az újramelegített hozzávalókhoz is használhatja. Állítsa a hőfokot 10 percre 150 C-ra.
5. A rántott ételek kevésbé finomabbak, ha valamilyen növényi olajjal permetezik.
6. Ha sütni akar egy süteményt, egy quiche-t, vagy más egyéb ételeket, tegyük bele a készülékbe sütőrúcsot.
7. Ne készítsen rendkívül zsíros ételeket, például kolbászokat a készülékben.

FIGYELEM

1. Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le folyó vízben.
2. Kerülje a készülék vízzel való érintkezését mert áramütés és rövidzárlat keletkezhet.
3. Úgy tegye az ételt a betétbe hogy azok ne érintkezzenek a fűtőszállal.
4. A Levegő ki-és bemenetét működés közben tilos gátolni! Hagyjon a készülék körül kb. 10cm szabad területet.
5. Egy olajjal teli tartály tűzveszélyes!
6. Ne érintse meg a a belső felét ha működés alatt van.
7. Legyen elővigyázatos ha kiemeli a betétet a készülékből mert
8. a forró gőz és levegő hirtelen kiáramolhat. Tartsa megfelelő távolságra az arcát és a kezét ha a gőz kiáramlik.
9. Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozóból ha sötét füstöt észlel kiáramolni. Azt jelenti hogy az étel megégett vagy hibás működés lépett fel.

SÜTŐ-TÁBLÁZAT

A táblázatban az ételek szükséges sütési hőmérséklete és sütési ideje található. Ha a csomagoláson lévő utasítások eltérnek a táblázatban szereplő utasításoktól akkor a csomagoláson állókat kell figyelembe venni.

Élelmiszer	Min-Max. mennyiség (gr)	Idő(perc)	Hőmérséklet (°C)	Megjegyzés
Vékony fagyasztott sültkrumpli	300-750	12-16	200	Fordítsa át, ha szükséges
Vastag fagyasztott sültkrumpli	300-750	12-20	200	Fordítsa át, ha szükséges
Házi burgonya	300-750	18-22	180	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat, rázzuk fel
marhasült	100-600	8-12	180	Fordítsa át, ha szükséges
Csirkehús	100-500	10-14	180	Fordítsa át, ha szükséges
Hamburger	100-600	7-14	180	Fordítsa át, ha szükséges
Virslis bundában	100-800	13-15	200	Fordítsa át, ha szükséges
Csikrehús	100-700	18-22	180	Fordítsa át, ha szükséges
Csirkemell	100-700	10-15	180	Fordítsa át, ha szükséges
Tavaszi rolád	100-800	8-10	200	Fordítsa át, ha szükséges
Zöldség	100-800	10	180	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Hagyja a készüléket 30 percig kihűlni, mielőtt hozzáér vagy tisztítja. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül belül.

2. Tisztítsa meg a készülék külső és belső felét egy nedves ronggyal majd törölje szárazra egy puha száraz ronggyal.
3. Ne használjon súrolószert vagy szivacsot!
4. Távolítsa el a sütőkosarat, hogy a készülék gyorsabban letudjon hűlni. Mossa el meg a sütő kosarat és a sütőt forró vízben mosogatószerrel és ne súroló szivaccsal. Szárítsuk meg alaposan a használat előtt.
5. Távolítsa el a maradékokat a házban lévő fűtőelemről (látható a sütő kosár eltávolítása után) tisztítószívaccsal.

Figyelem: A sütés kosár és rács mosogatógépben is mosható.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nem csatlakozik a hálózathoz.	Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt fali aljzathoz.
	Az időzítő nincs beállítva.	Állítsa be a kívánt főzési időt hogy a készülék magától kikapcsoljon.
Az összetevők nem főttek meg.	Az élelmiszer mennyisége túl nagy a betét kapacitásához képest.	Adjunk hozzá kisebb mennyiségű összetevőket a betétbe. Kisebb mennyiség azonos idő alatt sül meg.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre.
Az összetevők egyenetlenül sülnek.	Bizonyos ételek esetén a sütési idő felénél ki kell venni és meg kell rázni.	Az ételt a főzési idő felénél rázzuk fel.
A betétet nem lett a készülék házába rendesen betéve.	Túl sok élelmiszer van a betétben.	Adjon kevesebb élelmiszert a betétbe.
A készülékből fehér füst áramlik ki.	Készítse el az olajos összetevőket.	A zsíros ételek készítése esetén Olja vagy zsír csöpöghet a fritőzkosárba. A zsír fehér füstöt eredményez, és a sütő kosár felmelegszik. Ez nem befolyásolja a sütést és a készüléket sem károsítja.
	A sütőkosárban az utolsó használatból még zsírmaradványok maradhatnak	Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő kosarat.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220-240V ~ 50-60Hz

Teljesítményfelvétel: 1400W

KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



Újrahasznosítás – 2012/19/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv

Ez a jelzés azt jelenti, hogy az EU területén belül ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékkezelés környezetre és emberi egészségre gyakorolt veszélyes hatásainak csökkentése érdekében felelősségteljes módon végezze el a termék ártalmatlanítását, ezzel is hozzájárulva az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásához. Az elhasznált termék visszaszolgáltatása során, kérjük, hogy a bevett visszavételi és begyűjtési csatornákat vegye igénybe, vagy vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol a terméket vásárolta. A termék környezetbarát újrahasznosításáról ők gondoskodnak.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Táto teplovzdušná fritéza je kombináciou konvenčnej rúry, grilu a fritézy. Prajeme Vám veľa zábavy pri používaní nového prístroja.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov, musíte vždy brať do úvahy základné bezpečnostné opatrenia:

Prečítajte si prosím všetky pokyny na obsluhu.

1. Tento prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo bez skúsenosti a / alebo vedomosti za predpokladu, že sú pod dozorom alebo boli inštruované osobou zodpovednou za ich bezpečnosť, ako prístroj bezpečne používať a uvedomili si riziká s tým spojené.
2. Tento spotrebič nie je hračka.
3. Čistenie a údržbu nemôžu vykonávať deti ktoré majú menej ako 8 rokov a bez dozoru dospelé osoby.
4. Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť servisné stredisko výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
6. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné použitie, napríklad: v kuchyniach personálu obchodných domov, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, na farmách, pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach.
7. Na poškodenie, ktoré vzniklo dôsledku nedodržiavania týchto pokynov na použitie, zaniká platnosť vašej záruky. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania pokynov, neopatrným zaobchádzaním s prístrojom alebo používaním v rozpore s pokynmi uvedenými v tomto návode.

8. Tento výrobok je možné prevádzkovať iba v súlade s údajmi na typovom štítku.
9. Tento výrobok je určený iba na vnútorné použitie! Nesmie sa používať vo vonkajšom prostredí.
10. Chráňte tento prístroj pred nadmerným znečistením a vlhkosťou.
11. Akékoľvek použitie prístroja, ktoré nie je v súlade s postupmi napísanými v pokynoch, môže byť nebezpečné, ako napr. skrat, požiar alebo iné. Akékoľvek úpravy na tomto prístroji sú neprípustné a kryt nesmiete otvárať, pretože prístroj by nespĺňal požiadavky svojej triedy bezpečnosti.
12. Nikdy nezapájajte alebo neodpojujte sieťovú zástrčku mokrými rukami!
13. Prívodnú šnúru nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel! Napájací kábel odpojte uchopením za zástrčku!
14. Pri nastavení/čistení prístroja sa uistite, či kábel nie je zaseknutý, alebo či nie je poškodený.
15. V nasledujúcich situáciach vždy odpojte zariadenie z elektrickej siete a nechajte ho pri izbovej teplote vychladnúť: pred odložením prístroja, pred čistením alebo údržbou, po použití alebo v prípade, že prístroj dlhšiu dobu nepoužívate.
16. Prístroj čistite mierne navlhčenou handričkou.
17. Nikdy nemeňte poškodený napájací kábel sami. V prípade poruchy prístroja sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára alebo zodpovedajúci zákaznícky servis. Iba v servise môžu byť vykonané opravy, nastavovacie práce, pretože je k tomu potrebné špeciálne náradie.
18. Uistite sa, či napájací kábel nie je v kontakte s dielmi, ktoré sú veľmi horúce.
19. Ak si myslíte, že prístroj nie je možné ďalej bezpečne prevádzkovať, postarajte sa o to aby bol prístroj odpojený z elektrickej siete a ďalej sa nepoužíval. Bezpečná prevádzka prístroja nie je zaručená, ak: bol prístroj alebo napájací kábel akýmkoľvek spôsobom poškodený, prístroj

nefunguje, prístroj bol dlhu dobu skladovaný za nepriaznivých podmienok, prístroj bol pri preprave ťažko poškodený.

- 20. Nikdy neponárajte zásuvku alebo prístroj do vody alebo iných tekutín!
- 21. Prístroj nikdy neumiestňujte priamo do rohov a pod horľavé materiály, ako sú záclony, police atď.
- 22. Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
- 23. Spotrebič nesmie byť zapnutý pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- 24. Tento spotrebič nie je určeným na komerčné použitie.

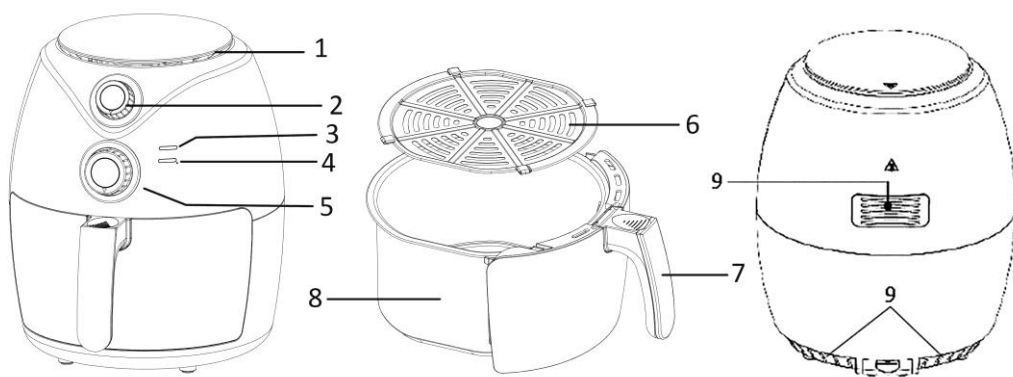


- 25.  Pozor, horúci povrch.

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

- 26. Pokyny na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s jedlom alebo olejom, nájdete v časti "Čistenie a údržba" tejto príručky.
- 27. Horúci vzduch vychádza z vetracieho otvoru na zadnej strane spotrebiča. Udržujte dostatočnú vzdialenosť od materiálov, ako je sklo, ktoré sú citlivé na teplo.
- 28. Ak používate produkty s nepriľnavou vrstvou, uistite sa, že sú v rovnakej miestnosti žiadny vtáci a či je miestnosť úplne uzavretá a dobre vetraná.

POPIS



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Otvor na vstup vzduchu | 6. Rošt |
| 2. Regulátor teploty | 7. Rukoväť koša na vyprážanie |
| 3. Ukazovateľ teploty | 8. Fritovací kôš |
| 4. Indikátor prevádzky | 9. Otvor na výstup vzduchu |
| 5. Ovládač časovača | |

PRED POUŽITÍM

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

Pred prvým použitím spotrebič používajte približne 10 minút, aby sa spálili zvyšky z výroby. Zaisťte dobré vetranie. Pri prvom zapnutí môže prístroj vydávať určitý dym a charakteristický zápach. Je to normálne a čoskoro to prestane.

Upozornenie: Gril na vyprážanie používajte vždy s pripevnenými silikónovými nožičkami. Stabilizujú rošt počas varenia vo fritovacom koši.

POUŽITIE

- Spotrebič položte na suchý a stabilný povrch.
- Spotrebič sa počas používania zahrieva; Preto ho nenechávajte v bezprostrednej blízkosti iných predmetov.
- Vyberte fritovací kôš zo spotrebiča za rukoväť. Vložte rošt do košíka na vyprážanie.
- Vložte ingrediencie do košíka. Vložte košík do spotrebiča. Uistite sa, či je v správnej polohe a úplne zasunutý. V opačnom prípade nie je možné prístroj prevádzkovať. Upozornenie: Nedotýkajte sa košíka na vyprážanie počas prevádzky alebo krátko po prevádzke, pretože je veľmi horúci. Košík chytajte len za rukoväť.
- Zapojte napájací kábel do zodpovedajúcej zásuvky.
- Nastavte termostat na požadovanú teplotu, vhodnú pre Váš pokrm. Všímajte si tabuľku teplôt.
- Otáčaním ovládača časovača nastavte požadovaný čas fritovania. Spotrebič je zapnutý, kontrolky nahrievania a prevádzky sa rozsvietia.
- Počas procesu fritovania sa kontrolka nahrievania zapína a vypína. To znamená, že vyhrevné teleso sa zapína a vypína pre udržanie nastavenej konštantnej teploty.
- Časovač zazvoní, akonáhle bude príprava dokončená. Prístroj môžete prepínať aj ručne otočením gombíka časovača na "0".
- Vyberte fritovací košík zo spotrebiča uchopením za rukoväť. Skontrolujte či je jedlo uvarené. Ak nie, jednoducho vložte košík späť do spotrebiča a predĺžte čas pečenia o niekoľko minút pomocou časovača. Upozornenie: Košík a jedlo sú po fritovaní horúce. V závislosti na prísadách v miske môže unikať horúca para.
- Mastné jedlá, ako napr. hovädzie mäso, kuracie mäso, a iné druhy mäsa, ktorých nadbytočný tuk sa počas procesu varenia hromadí na dne košíka na pečenie, vyberajte z fritézy jednotlivito kliešťami. Ak chcete vyberať jedlo, ktoré počas varenia nehromadí prebytočný tuk na dne košíka (napr. hranolky, zelenina), vyťahnite košík zo spotrebiča a položte jedlo priamo na tanier.
- Po skončení varenia, je prístroj okamžite pripravený na prípravu ďalších potravín a porcií.

TIPY NA FRITOVANIE

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

POZOR:

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

TABUĽKA- FRITOVANIE

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

Potraviny	Min. – Max. množstvo (gr.)	Čas (Min.)	Teplota (°C)	Poznámky
Tenké mrazené hranolky	300-750	12-16	200	v prípade potreby pretrepať
Hrubé mrazené hranolky	300-750	12-20	200	v prípade potreby pretrepať
Domáce zemiakové lupienky	300-750	18-22	180	pridajte 1/2 lyžice oleja, pretrepte
Hovädzí steak	100-600	8-12	180	v prípade potreby otočiť
Kuracie kotlety	100-500	10-14	180	v prípade potreby otočiť
Hamburger	100-600	7-14	180	v prípade potreby otočiť
Parky v cestíčku	100-800	13-15	200	v prípade potreby otočiť
Kuracie stehná	100-700	18-22	180	v prípade potreby otočiť
Kuracie prsia	100-700	10-15	180	v prípade potreby otočiť
Jarné závitky	100-800	8-10	200	v prípade potreby otočiť
Zelenina	100-800	10	180	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť asi 30 minút. Prístroj pravidelne čistite zvnútra i zvonku.
2. Vyčistite vnútornú aj vonkajšiu časť prístroja vlhkou handričkou a utrite ho mäkkou, čistou handričkou.
3. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie.

4. Aby sa spotrebič rýchlejšie vychladil, vyberte košík na vyprážanie. Fritovací košík a rošt umyte v teplej vode s pridaním malého množstva čistiaceho prostriedku a neabrazívnou špongiou. Pred použitím dôkladne vysušte.
 5. Odstráňte zvyšky jedla zo spotrebiča (viditeľné po vybratí fritovacieho košíka) čistiacou kefou.
- Upozornenie: Fritovací košík a rošt je vhodný do umývačky riadu.

ODSTRÁNENIE ZÁVAD

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje	Prístroj nie je pripojený k sieti.	Zapojte napájací kábel do uzemnenej zásuvky.
	Časovač nebol nastavený.	Nastavte regulátor časovača na požadovanú dobu varenia aby sa spotrebič zapol.
Ingrediencie nie sú uvarené.	Množstvo potravín je príliš veľké na použitie.	Pridajte menšie množstvo ingrediencií. Menšie množstvá budú vyprážané rovnomerne.
	Teplota je príliš nízka.	Otočte termostat na požadovanú teplotu.
Potraviny sú vyprážané nerovnomerne.	Rôzne druhy potravín sa musia v polovici času varenia pretrepať.	Pretrepte jedlo v polovici času varenia.
Nádoba nemusí byť správne vložená do krytu.	Použili ste naraz príliš veľa potravín.	Dajte menej potravín do fritézy.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Pripravujete masťné potraviny.	Pri vyprážaní masťných potravín kvapká olej alebo tuk do fritovacieho koša. Tuk produkuje biely dym a košík na vyprážanie sa môže zahriať. Toto neovplyvní výsledky varenia ani nepoškodí spotrebič.
	Vo fritovacom koši su ešte zvyšky tuku z posledného varenia.	Po každom použití dôkladne vyčistite fritovací kôš.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220-240V ~ 50-60Hz

Príkon: 1400W

LIKVIDÁCIA A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Recyklácia - Európska smernica 2012/19/EU

Toto označenie znamená, že tento výrobok nesmie byť likvidovaný s iným domácim odpadom. Aby sa zabránilo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, recyklujte ho zodpovedne a podporte opätovné využitie materiálnych zdrojov.

■ Ak chcete použité zariadenie vrátiť, využite prosím systém zberu a recyklácie alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Títo výrobok preberú k bezpečnej ekologickej recyklácii.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit náš výrobek. Tato teplovzdušná fritéza je kombinací konvenční trouby, grilu a fritézy. Přejeme Vám mnoho zábavy při používání nového přístroje.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů dbejte na základní bezpečnostní pravidla, je třeba vždy brát v úvahu:

Přečtěte si prosím všechny pokyny pro obsluhu.

1. Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez zkušenosti a / nebo znalosti za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo byly instruovány osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost, jak přístroj bezpečně používat a uvědomili si rizika s tím spojená.
2. Tento výrobek není hračka.
3. Čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
4. Uchovávejte spotřebič a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Je-li poškozen síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti nebo pro podobné použití, například: v kuchyních personálu obchodních domů, kancelářích a jiných pracovních prostředích, na farmách, pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
7. V případě škody vzniklé v důsledku nedodržení těchto pokynů v návodu k použití zaniká platnost vaší záruky. Výrobce / dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržení pokynů, neopatrným zacházením s přístrojem nebo používáním v rozporu s pokyny uvedenými v tomto návodu.

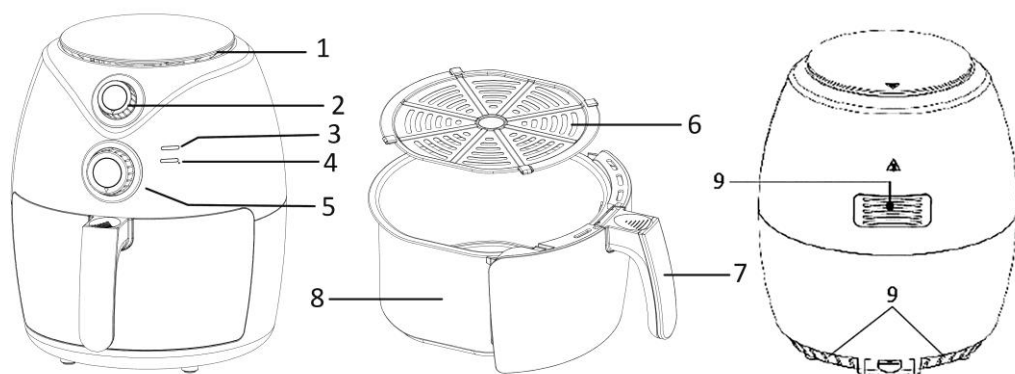
8. Tento výrobek smí být používán pouze v souladu s údaji uvedenými na typovém štítku.
9. Tento výrobek je určen pouze pro použití v interiéru. Nesmí být používán venku.
10. Chraňte tento spotřebič před nadměrnou nečistotou nebo vlhkostí.
11. Jakékoliv použití přístroje, které není v souladu s postupy napsanými v pokynech, může být nebezpečné, jako např. zkrat, požár nebo jiné. Jakékoliv úpravy na tomto přístroji jsou nepřípustné a kryt nesmíte otevírat, protože přístroj by nesplňoval požadavky své třídy bezpečnosti.
12. Nikdy nezapojujte nebo odpojujte zásuvku napájecí kabelu mokrýma rukama!
13. Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel! Vždy uchopte pouze přímo zástrčku!
14. Při nastavení / čištění přístroje se ujistěte, zda kabel není zaseknutý, nebo zda není poškozen.
15. V následujících situacích vždy odpojte zařízení z elektrické sítě a nechte jej při pokojové teplotě vychladnout: před odložením přístroje, před čištěním nebo údržbou, po použití nebo v případě, že přístroj delší dobu nepoužíváte.
16. Očistěte přístroj lehce navlhčeným hadříkem.
17. Nikdy neměňte poškozený síťový kabel sami. V takovém případě, nebo v případě poruchy přístroje, se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře nebo odpovídající zákaznický servis. Požadované kontroly, opravy nebo úpravy lze provést jen tady, protože je nutné speciální nářadí.
18. Ujistěte se, zda napájecí kabel není v kontaktu s díly, které jsou velmi horké.
19. Pokud si myslíte, že přístroj není možné dále bezpečně provozovat, postarejte se o to, aby byl přístroj odpojen z elektrické sítě a dále se nepoužíval. Bezpečný provoz přístroje není zaručen, pokud: byl přístroj nebo napájecí kabel jakýmkoliv způsobem poškozen, přístroj nefunguje, přístroj byl dlouhou dobu skladován za nepříznivých podmínek, přístroj byl při přepravě těžce poškozen.

- 20. Nikdy neponořujte zástrčku nebo přístroj do vody nebo jiných tekutin!
- 21. Přístroj nikdy neumísťujte přímo do rohů a pod hořlavé materiály, jako jsou záclony, police atd.
- 22. Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- 23. Spotřebič se nesmí zapínat pomocí externího časového spínače nebo odděleného systému s dálkovým ovladačem.
- 24. Tento spotřebič není určeným pro komerční použití.



- 25. **Pozor, horký povrch.**
VAROVÁNÍ! Prosím, během používání se nedotýkejte povrchu. Teplota přístupného povrchu může být velmi vysoká, když je spotřebič v provozu.
- 26. Pokyny pro čištění povrchů, které přicházejí do kontaktu s jídlem nebo olejem, naleznete v části "Čištění a údržba" této příručky.
- 27. Horký vzduch vychází z větracího otvoru na zadní straně spotřebiče. Udržujte dostatečnou vzdálenost od materiálů, jako je sklo, které jsou citlivé na teplo.
- 28. Používáte-li produkty s nepřilnavou vrstvou, ujistěte se prosím, že se ve stejné místnosti nenachází ptáci a pokoj je kompletně uzavřen a dobře odvětráván.

POPIS



- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Otvor pro vstup vzduchu | 6. Rošt |
| 2. Regulátor teploty | 7. Rukojeť fritovacího koše |
| 3. Displej teploty | 8. Fritovací koš |
| 4. Kontrolka provozu | 9. Otvor pro výstup vzduch |
| 5. Ovladač časovače | |

PŘED POUŽITÍM

Před použitím si nejprve přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití. Připojte tento spotřebič k výhradně uzemněné zásuvce. Před prvním použitím odstraňte balicí materiál. Vyčistěte fritovací košík a rošt. (Viz "čištění a údržba"). Spotřebič čistěte uvnitř a vně měkkým hadříkem. Dbejte prosím na to, aby elektrické součástky zůstaly suché. **Tento přístroj zahřívá potraviny zcela a pro většinu přísad může být upuštěno od přidávání oleje.**

Před prvním použitím spotřebič používejte přibližně 10 minut, aby se spálily zbytky z výroby. Zajistěte dobré větrání. Při prvním zapnutí může přístroj vydávat kouř a charakteristický zápach. To je normální a brzy to přestane.

Upozornění: Vždy používejte gril na smažení s připevněnými silikonovými nožičkami. Stabilizují rošt během vaření ve fritovacím koši.

POUŽITÍ

- Spotřebič položte na suchý a stabilní povrch.
- Spotřebič se během používání zahřívá; nepokládejte ho tedy do bezprostřední blízkosti jiných objektů.
- Vyberte fritovací koš ze spotřebiče za rukojeť. Vložte rošt do košíku na smažení.
- Vložte ingredience do košíku. Vložte košík do spotřebiče. Ujistěte se, zda je ve správné poloze a zcela zasunut. V opačném případě není možné přístroj provozovat. Upozornění: Nedotýkejte se košíku na smažení během provozu nebo krátce po provozu, protože je velmi horký. Košík chyptejte pouze za rukojeť.
- Připojte napájecí zástrčku do vhodné zásuvky.
- Nastavte termostat na požadovanou teplotu, vhodnou pro Váš pokrm. Dbejte na tabulku s teplotami.
- Otáčením ovladače časovače nastavte požadovaný čas fritování. Spotřebič je zapnutý, kontrolky nahřívání a provozu se rozsvítí.
- Během procesu fritování se kontrolka nahřívání zapíná a vypíná. To znamená, že topné těleso se zapíná a vypíná pro udržení nastavené konstantní teploty.
- Časový spínač zazvoní, jakmile bude příprava dokončena. Rovněž můžete spotřebič vypnout manuálně tím, že otočíte regulátor času na "0".
- Vyberte fritovací košík ze spotřebiče uchopením za rukojeť. Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené. Pokud ne, jednoduše vložte košík zpět do spotřebiče a prodlužte dobu pečení o několik minut pomocí časovače. Upozornění: Košík a jídlo jsou po fritování horké. Podle potravin v misce může vycházet horká pára.
- Mastné jídla, jako např. hovězí maso, kuřecí maso, a jiné druhy masa, jejichž nadbytečný tuk se během procesu vaření hromadí na dně košíku na pečení, vybírejte z fritézy jednotlivě kleštěmi. Chcete-li vybírat jídlo, které během vaření nehromadí přebytečný tuk na dně košíku (např. hranolky, zelenina), vytáhněte košík ze spotřebiče a položte jídlo přímo na talíř.
- Po ukončení vaření je spotřebič ihned připraven pro přípravu další porce.

TIPY PRO FRITOVÁNÍ

1. Optimální množství pro křupavé hranolky je 600 gramů.
2. Prodlužte čas přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený nebo nechte prázdný spotřebič asi 4 minuty nahřát.
3. Některé potraviny se musí v polovině doby vaření protřepat. Když chcete pokrmy protřepat nebo obrátit, vyberte košík na smažení za rukojeť ven ze spotřebiče a jídlo protřepejte nebo otočte vidličkou (nebo kleštěmi). Potom vložte košík zpět do spotřebiče.
4. Fritézu můžete použít i na ohřívání potravin. Nastavte teplotu k ohřevu pokrmů na 10 minut na 150 °C.
5. Pečené jídlo bude křehčí, pokud jej postříkáte malým množstvím rostlinného oleje.
6. Pokud chcete péct koláč, quiche nebo jiné měkké jídla, vložte do spotřebiče formu na pečení nebo zapékací mísu.
7. Nedávejte do spotřebiče extrémně mastné potraviny, například klobásy.

POZOR:

1. Neponořujte spotřebič do vody a neoplachujte ho pod tekoucí vodou.
2. Zabraňte průniku kapalin do přístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
3. Vkládejte přísady výhradně do košíku, a vyhněte se tomu, aby se přísady dostaly do kontaktu s topným tělesem.
4. Během provozu zařízení nesmí být zakryt přívod a výstup vzduchu. Nechte kolem přístroje a nad přístrojem nejméně 10 cm volného místa.
5. Záchytná miska naplněná olejem představuje nebezpečí požáru!
6. Nedotýkejte se vnitřní strany spotřebiče, když je v provozu.
7. Buďte opatrní v případě horké páry a horkého vzduchu, až budete vyjímat nástavec ze spotřebiče.
8. Během provozu vychází horká pára ven z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od výstupu vzduchu a páry.
9. Ihned spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud bude ze spotřebiče vycházet tmavý kouř. To znamená, že jídlo je spálené nebo spotřebič nefunguje.

TABULKA- FRITOVÁNÍ

Tato tabulka zobrazuje množství potravin, požadovanou teplotu a čas vaření. Pokud jsou pokyny na obalu výrobku odlišné od hodnot v tabulce, dodržujte pokyny udané na obalu výrobku.

Potraviny	Min. – Max. množství (gr.)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Poznámky
Tenké mražené hranolky	300-750	12-16	200	v případě potřeby protřepat
Silné mražené hranolky	300-750	12-20	200	v případě potřeby protřepat
Domácí bramborové lupínky	300-750	18-22	180	přidejte 1/2 lžice oleje, protřepejte
Hovězí steak	100-600	8-12	180	v případě potřeby otočit
Kuřecí kotlety	100-500	10-14	180	v případě potřeby otočit
Hamburger	100-600	7-14	180	v případě potřeby otočit
Párky v těstíčku	100-800	13-15	200	v případě potřeby otočit
Kuřecí stehno	100-700	18-22	180	v případě potřeby otočit
Kuřecí prso	100-700	10-15	180	v případě potřeby otočit
Jarní závitky	100-800	8-10	200	v případě potřeby otočit
zelenina	100-800	10	180	

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před manipulací nebo čištěním nechte zařízení vychladnout asi 30 minut. Čistěte pravidelně spotřebič z vnitřní i vnější strany.
 2. Vnější i vnitřní stranu čistěte vlhkým hadříkem a vysušte měkkým čistým hadříkem.
 3. V žádné případě nepoužívejte drhnoucí prostředky nebo houby.
 4. Aby se spotřebič rychleji ochladil, vyndejte košík na smažení. Fritovací košík a rošt omyjte v teplé vodě s přidáním malého množství čistícího prostředku a neabrazivní houbou. Před použitím důkladně vysušte.
 5. Odstraňte zbytky jídla ze spotřebiče (viditelné po vyjmutí fritovacího košíku) čistícím kartáčem.
- Upozornění: Fritovací košík a rošt je vhodný do myčky nádobí.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Spotřebič není připojen k proudu.	Zástrčku připojte k uzemněné zásuvce.
	Časový spínač nebyl nastaven.	Nastavte regulátor času na požadovanou dobu přípravy pro zapnutí spotřebiče.
Potraviny nejsou uvařené.	Množství potravin je pro nástavec příliš velké.	Vložte menší množství přísad do nástavce. Menší množství se osmaží stejnoměrně.
	Teplota je příliš nízká.	Otočte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
Potraviny nejsou nerovnoměrně usmažené.	Různé druhy potravin musí v polovině doby vaření protřepat.	Protřepejte jídlo v polovině doby vaření.
Nástavec nelze řádně vložit do krytu.	V nástavci je příliš mnoho potravin.	Vložte méně potravin do nástavce.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné pokrmy.	Při smažení mastných potravin kape olej nebo tuk do fritovacího koše. uk produkuje bílý kouř a košík na smažení se může zahřát. To neovlivní ani výsledek vaření ani nepoškodí spotřebič.
	Ve fritovacím koši jsou ještě zbytky tuku z posledního vaření.	Po každém použití důkladně vyčistěte fritovací koš.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220-240V ~ 50-60Hz

Příkon: 1400W

LIKVIDACE ŠETRNÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ



Recyklace - Evropská směrnice 2012/19/EU

Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován s jiným domácím odpadem. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění osob nekontrolovanou likvidací, recyklujte výrobek zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů. Pro vrácení vašeho

použitého zařízení, prosím použijte vratné a sběrné systémy nebo kontaktujte obchodníka, kde jste výrobek zakoupili. Mohou přijmout tento výrobek pro recyklaci, která je šetrná k životnímu prostředí.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Zahvaljujemo što ste se odlučili za naš proizvod. Ova friteza na vrući zrak je kombinacija pećnice na vrući zrak, grila i friteze. Želimo Vam mnogo zabave s uređajem.

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

Pri korištenju električnih uređaja obratite pažnju na sljedeće mjere opreza:

Molimo pročitajte sve upute o korištenje.

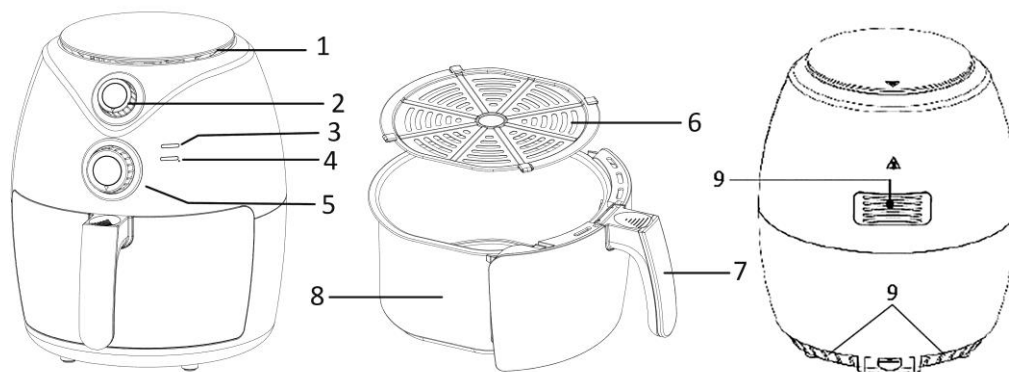
1. Djeca do 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
2. Ovaj uređaj nije igračka.
3. Djeca do 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
4. Uređaj i njegov kabel čuvajte izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlašteni servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
6. Ovaj uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu ili slične primjene, kao npr. u čajnim kuhinjama u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; na seoskim gospodarstvima; od strane gostiju hotela, motela i drugih prenoćišta; u prenoćistima s polupansionom.
7. Jamstvo ne pokriva oštećenja uslijed nepridržavanja ove upute. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzročena nepridržavanjem upute i nepažljivim korištenjem uređaja.
8. Ovaj proizvod se smije koristiti samo u skladu s podacima navedenima na tipskoj pločici uređaja.
9. Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u zatvorenom. Uređaj se ne smije koristiti na otvorenom.
10. Štitite ovaj uređaj od prekomjerne prljavštine i vlage.

11. Nenamjensko korištenje uređaja može prouzročiti opasnosti kao što su kratki spoj, požar i sl. Modifikacije uređaja i otvaranje kućišta uređaja nisu dopušteni, jer u protivnom zahtjevi za klasu zaštite više nisu zadovoljeni.
12. Ne izvlačite i ne stavljajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
13. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
14. Pri namještanju/čišćenju uređaja uvjerite se da kabel nije oštećen ili ukliješten.
15. Otkopčajte i ostavite uređaj da se ohladi na sobnoj temperaturi u sljedećim situacijama: prije odlaganja uređaja; prije čišćenja odn. održavanja; nakon korištenja; ako se uređaj ne koristi duže vrijeme.
16. Čistite uređaj vlažnom krpom.
17. Ne pokušavajte sami zamijeniti oštećeni kabel. U tom slučaju ili kod neispravne funkcije uređaja obratite se ovlaštenom električaru ili službi za kupce. Samo oni mogu poduzeti potrebne radnje provjere, popravka odn. podešavanja, jer je za to potreban specijalan alat.
18. Osigurajte da kabel ne dođe u dodir s dijelovima koji se jako zagrijavaju.
19. Ako smatrate da se uređaj više ne može bezopasno koristiti, iskopčajte i više nemojte koristiti uređaj. Sigurno korištenje uređaja više nije zajamčeno, ako: su uređaj ili kabel na bilo koji način oštećeni; uređaj više ne funkcionira; je uređaj duže vrijeme bio neprikladno odložen; je uređaj teško oštećen tijekom transporta.
20. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine!
21. Ne postavljajte uređaj neposredno u kuteve ili ispod zapaljivih materijala, kao što su zavjese, regali i sl.
22. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
23. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.
24. Ovaj uređaj nije predviđen za komercijalno korištenje.



25. Oprez, vruća površina.
UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tijekom rada uređaja. Temperatura pristupačnih površina može biti jako visoka dok je uređaj u radu.
26. Informacije o čišćenju površina koje dolaze u dodir s namirnicama ili uljem možete pronaći u ovoj uputi pod poglavljem „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“.
27. Vrući zrak izlazi iz otvora za zrak na stražnjoj strani aparata. Pazite da se nalazi na dovoljno velikoj udaljenosti od materijala poput stakla koji su osjetljivi na toplinu.
28. 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.

OPIS



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Ulaz zraka | 6. Rešetka za pečenje |
| 2. Regulator temperature | 7. Drška košare za fritiranje |
| 3. Prikaz temperature | 8. Košara za fritiranje |
| 4. Indikator rada | 9. Izlaz zraka |
| 5. Gumb za timer | |

PRIJE KORIŠTENJA

Prije korištenja pročitajte sve upute i sačuvajte ih kako bi ih i kasnije mogli opet pročitati. Priključite uređaj isključivo na utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Prije prvog korištenja uklonite svu ambalažu. Očistite košaricu za fritezu i rešetku. (vidi "čišćenje i održavanje") Očistite uređaj iznutra i izvana mekom krpom. Osigurajte da električni dijelovi ostanu suhi. **Ovaj uređaj zagrijava namirnice u potpunosti i kod većine namirnica nije potrebno dodavati ulje.**

Radite uređajem približno 10 minuta prije prve upotrebe kako bi izgorjeli ostaci od proizvodnje. Osigurajte dobru ventilaciju. Iz uređaja se može širiti malo dima i karakterističnog mirisa kada ga prvi put uključite. To je normalna pojava koja će brzo prestati.

Napomena: Uvijek koristite rešetku sa silikonskim nožicama. Rešetku za pečenje možete učvrstiti tijekom procesa fritiranja u košarici za fritezu.

KORIŠTENJE

- Postavite uređaj na suhu i stabilnu površinu.
- Budući da se uređaj zagrijava tijekom rada, ne postavljajte ga preblizu drugih predmeta.
- Povucite košaricu na ručkama iz uređaja. Postavite rešetku za pečenje u košaricu friteze.
- Stavite sastojke u umetak. Umetnite košaricu u fritezu. Provjerite je li pravilno umetnuta i potpuno zatvorena. U suprotnom uređaj se ne može pustiti u rad. Oprez: Ne dodirujte košaricu tijekom rada ili nakon završetka rada, pošto je košarica vrlo vruća. Dodirujte košaricu samo na ručki.
- Priključite uređaj samo na odgovarajuću utičnicu.
- Podesite regulator temperature na temperaturu potrebnu za Vaše namirnice. Obratite pažnju na tablicu fritiranja.
- Okrenite vremenski prekidač-regulator, kako bi odabrali odgovarajuće vrijeme za kuhanje. Uređaj je upaljen te svijetli prikaz za ugrijavanje i rad.
- Tijekom procesa fritiranja na vrući zrak se prikaz za ugrijavanje pali i gasi. To pokazuje da se grijač uključuje i isključuje, kako bi zadržao podešenu temperaturu.
- Regulator vremena se oglašava po završetku fritiranja. Uređaj možete i ručno isključiti, tako što ćete regulator vremena podesiti na položaj "0".
- Povucite košaricu na ručkama iz uređaja. Provjerite jesu li namirnice fritirane. Ako nisu, umetnite natrag košaricu u uređaj i produžite vrijeme za nekoliko minuta fritiranja pomoću timera.
Napomena: Košarica i namirnice su nakon fritiranja vruće. Ovisno o namirnicama, iz posude može izaći vruća para.
- Izvadite namirnice s puno masnoće, kao na primjer govedina, piletina i druge vrste mesa, čija se mast tijekom fritiranja skupila na dnu košarice, pojedinačno s klijestima.
Kako bi izvadili namirnice kod kojih se ne sakuplja suvišna mast na dnu košarice (pomfrit, povrće), povucite košaricu iz uređaja i stavite namirnice direktno na tanjur.
- Po završetku fritiranja uređaj je spreman za fritiranje drugih porcija.

SAVJETI ZA FRITIRANJE

1. Optimalna količina za hrskavi pomfrit iznosi 600 g.
2. Produžite vrijeme za 3 minute ako je uređaj hladan ili ugrijte otprilike 4 minute unaprijed prazan uređaj.
3. Neke namirnice se moraju protresti nakon pola vremena fritiranja. Za sipanje ili preokretanje namirnica, povucite za ručke košaricu iz uređaja i istresite ju ili okrenite pomoću vilice (ili kliješta) namirnice. Nakon toga umetnite košaricu u uređaj.
4. Fritezu možete koristiti i za zagrijavanje namirnica. Podesite regulator temperature na 150 °C, kako biste namirnice zagrijali 10 minuta.
5. Pohana hrana će biti prskavija ako se popraska pomalo s biljnim uljem.
6. Postavite kalup za pečenje ili nabujak u uređaj, ako želite peći kolač, quiche ili slične namirnice.
7. Ne pripremajte u uređaju posebno masne namirnice kao na primjer kobasice.

OPREZ:

1. Ne uranjajte kućište u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.
2. Osigurajte da uređaj ne dođe u dodir s tekućinama, kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
3. Stavite namirnice isključivo u uložak i osigurajte da namirnice ne dođu u dodir s grijačima.
4. Ulaz i izlaz zraka ne smiju biti prekriveni tijekom rada uređaja. Osigurajte najmanje 10 cm prostora oko uređaja.
5. Puna posuda za sakupljanje ulja predstavlja opasnost od požara!
6. Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja dok je u radu.
7. Budite oprezni pri vađenju uložka iz uređaja, jer vruća para i zrak predstavljaju opasnost od opekline.
8. Tijekom rada izlazi vruća para iz izlaza zraka. Držite siguran razmak između ruku, lica i izlaza zraka kao i pare.
9. Ako se pojavi tamni dim iz uređaja, odmah isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. To znači, da su namirnice izgorjele ili je došlo do smetnje funkcije.

TABLICA FRITIRANJA

U ovoj tablici su navedene količine namirnica, potrebne temperature i trajanje fritiranja. Ako upute na ambalaži dotičnog proizvoda odstupaju od vrijednosti iz tablice, onda je potrebno slijediti upute s ambalaže.

Namirnica	Min. – maks. količina (g)	Trajanje (min.)	Temperatura (°C)	Napomene
Tanki zamrznuti pomfrit	300-750	12-16	200	Eventualno okrenuti
Debeli zamrznuti pomfrit	300-750	12-20	200	Eventualno okrenuti
Domaći čips od krumpira	300-750	18-22	180	dodati 1/2 žlicu ulja, protresti
Beefsteak	100-600	8-12	180	Eventualno okrenuti
Pileći kotleti	100-500	10-14	180	Eventualno okrenuti
Hamburger	100-600	7-14	180	Eventualno okrenuti
Hrenovke u lisnatom tijestu	100-800	13-15	200	Eventualno okrenuti
Pileći bakat	100-700	18-22	180	Eventualno okrenuti
Pileća prsa	100-700	10-15	180	Eventualno okrenuti
Proljetne rolice	100-800	8-10	200	Eventualno okrenuti
Povrće	100-800	10	180	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Ostavite uređaj cca 30 minuta da se ohladi prije nego li ga dodirnete ili očistite. Redovito čistite uređaj iznutra i izvana.
 2. Očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja vlažnom krpom, a zatim ih osušite mekom i čistom krpom.
 3. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili spužve.
 4. Izvadite košaricu za fritiranje, kako bi se uređaj brže rashladio. Perite košaricu i rešetku za pečenje Prije uporabe temeljito osušite.
 5. Uklonite ostatke hrane s grijaćeg elementa (vidljivo nakon vađenja košarice) pomoću četke za čišćenje.
- Napomena: Košarica i rešetka za pečenje su pogodne za perilicu posuđa.

UKLANJANJE SMETNJI

Smetnja	Mogući uzroci	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na napajanje električnom energijom.	Utikač nije priključen na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
	Regulator vremena nije podešen.	Podesite regulator vremena na potrebno trajanje fritiranja, kako biste uključili uređaj.
Namirnice nisu dovoljno fritirane.	Količina namirnica u ulošku je prevelika.	Stavite manje količine namirnica u uložak. Manje količine namirnica fritiraju se ravnomjerno.
	Temperatura je preniska.	Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.
Namirnice nisu ravnomjerno fritirane.	Različite vrste namirnica se moraju eventualno istresti nakon polovice vremena fritiranja.	Istresite namirnice kod polovice vremena fritiranja.
Uložak se ne može pravilno staviti u kućište.	U ulošku se nalazi previše namirnica.	Stavite manje namirnica u uložak.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne namirnice.	Kod fritiranja masnih namirnica kaplje ulje tj. mast u košaricu. Mast stvara bijeli dim i košarica se može zagrijati. To ne utječe na rezultat kuhanja, niti može oštetiti uređaj.
	Nalaze se još ostaci masti u košaricu od zadnjeg korištenja.	Očistite temeljito košaricu nakon svakog korištenja.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Nazivna snaga: 1400W

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Recikliranje – EU direktiva 2012/19/EG

Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Nekontroliranim zbrinjavanjem otpada možete narušiti ekološku stabilnost i ljudsko zdravlje.

Savjesno i odgovorno zbrinite dotrajali uređaj u otpad, kako bi se poticalo recikliranje sirovina. Za

više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu kod kojeg ste kupili uređaj. On može zbrinuti dotrajali uređaj u otpad.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Această friteuză cu aer cald este o combinație între cuptor cu convecție, grătar și friteuză. Vă dorim să vă bucurați din plin de acest produs.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

În timpul utilizării aparatelor electrice, respectați întotdeauna măsurile fundamentale de precauție:

Vă rugăm să citiți toate instrucțiunile de utilizare.

1. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoanele cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau care nu au experiență și/sau cunoștințe doar dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau primesc instrucțiuni de la aceasta în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă au fost atenționate asupra riscurilor.
2. Acest aparat nu este o jucărie.
3. Procesele de curățare și întreținere nu ar trebui efectuate de către copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. Pentru a evita orice pericol atunci când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau de o altă persoană cu o calificare asemănătoare.
6. Acest aparat este destinat pentru uz casnic sau pentru aplicații similare cum ar fi bucătăriile pentru personal din magazine, birouri sau alte medii de lucru; la ferme; pentru oaspeții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare.
7. În cazul daunelor survenite din nerespectarea acestor instrucțiuni, garanția își pierde imediat valabilitatea. Producătorul/importatorul nu este responsabil pentru daune survenite din nerespectarea instrucțiunilor de utilizare, folosirea necorespunzătoare a aparatului sau ca

urmare a utilizării neconforme cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.

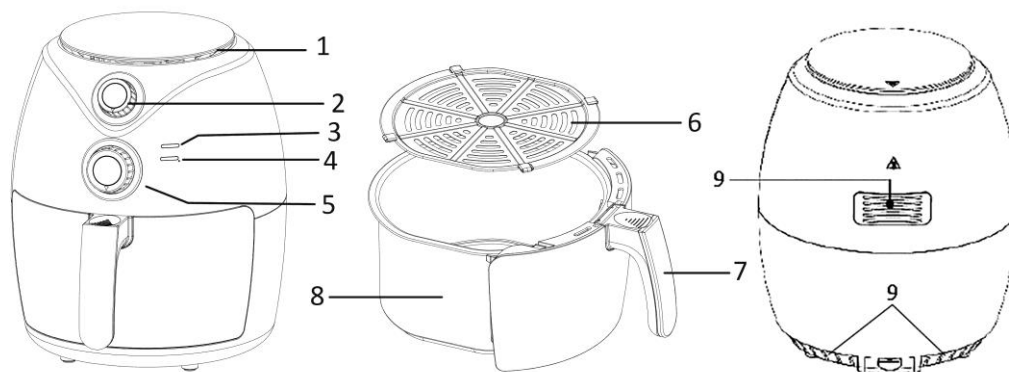
8. Acest produs trebuie folosit în exclusivitate conform datelor inscripționate pe plăcuța cu specificații tehnice.
9. Acest produs este destinat exclusiv uzului în spații interioare! Este interzisă punerea acestuia în funcțiune în aer liber.
10. Vă rugăm să protejați acest aparat de murdărie și umiditate excesivă.
11. Fiecare punere în funcțiune a aparatului care nu corespunde cu indicațiile descrise poate prezenta riscuri precum producerea de scurtcircuite, incendii, etc. Nu modificați aparatul și nu deschideți carcasa acestuia; în caz contrar aparatul nu mai îndeplinește condițiile categoriei sale de protecție.
12. Nu introduceți ștecărul, respectiv nu îl scoateți niciodată din priză cu mâinile ude!
13. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a scoate ștecărul din priză! Trageți întotdeauna direct de ștecăr!
14. Asigurați-vă că în timpul montării/curățării cablul de alimentare nu este presat sau deteriorat.
15. Deconectați mereu aparatul de la sursa de curent electric în următoarele situații și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei: înainte de depozitarea aparatului; înainte de curățarea sau mentenanța acestuia; după utilizare; în cazul în care aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă mai lungă de timp.
16. Curățați aparatul cu o cârpă ușor umedă.
17. Nu schimbați niciodată pe cont propriu un cablu de alimentare deteriorat. Într-o asemenea situație sau în cazul în care aparatul nu mai funcționează corespunzător, adresați-vă unui electrician calificat sau respectivului serviciu clienți. Operațiunile de verificare, reparare sau ajustare necesare se pot efectua doar aici, întrucât necesită aparatură specială.

18. Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componente care se înfierbântă.
19. Dacă sunteți de părere că aparatul nu mai poate fi folosit fără a prezenta riscuri, asigurați-vă că este deconectat de la priză și că nu mai este folosit de nimeni. Folosirea în siguranță a aparatului este compromisă dacă: aparatul sau cablul de alimentare al acestuia prezintă daune de vreun fel; aparatul nu mai îndeplinește nicio funcție; aparatul a fost depozitat pe o perioadă mai lungă de timp în condiții nefavorabile; aparatul a fost grav avariat în timpul transportului.
20. Nu scufundați niciodată aparatul sau ștecărul în apă sau în alte lichide!
21. Nu așezați niciodată aparatul direct în colțuri sau sub materiale inflamabile, cum ar fi perdele, rafturi, etc.
22. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în funcțiune.
23. Nu este permisă pornirea aparatului cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
24. Acest aparat nu a fost conceput pentru uz comercial.



25. **Atenție! Suprafață fierbinte.**
ATENȚIE! Nu atingeți suprafața aparatului în timpul funcționării. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul funcționării dispozitivului.
26. Pentru instrucțiuni cu privire la curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau cu ulei, citiți segmentul "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE" din acest manual de utilizare.
27. Aer cald este evacuat prin fanta de aer situată pe spatele aparatului. Asigurați-vă că lăsați o distanță suficientă între materiale precum sticla, care sunt sensibile la căldură.
28. Dacă folosiți produse dotate cu un strat antiaderent, asigurați-vă că în cameră nu se găsesc păsări și că încăperea este complet închisă, dar că se poate aerisi bine.

DESCRIERE



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Fantă de pătrundere a aerului | 6. Grătar |
| 2. Regulator de temperatură | 7. Mâner coș pentru prăjit |
| 3. Afișaj temperatură | 8. Coș pentru prăjit |
| 4. Indicator funcționare | 9. Orificiu de evacuare aer |
| 5. Timer | |

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Citiți întâi toate instrucțiunile înainte de folosire și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Conectați aparatul exclusiv la o priză cu împământare. Îndepărtați ambalajul înainte de prima utilizare. Curățați coșul pentru prăjit și grătarul (a se vedea "Curățare și întreținere"). Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă moale. Asigurați-vă că elementele componente electrice rămân uscate. **Acest aparat încălzește alimentele complet și pentru majoritatea ingredientelor nu este necesar să adăugați ulei.**

Folosiți aparatul înainte de prima utilizare timp de aproximativ 10 minute pentru a arde reziduurile de producție. Asigurați-vă că există o ventilație bună. Aparatul poate emite fum și miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri în curând.

Indicație: Utilizați întotdeauna grătarul împreună cu piciorușele din silicon. Puteți stabiliza grătarul în coșul pentru prăjit în timpul procesului de preparare.

UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață uscată și stabilă.
2. Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării; nu îl așezați așadar în imediata apropiere a altor obiecte.
3. Extrageți coșul pentru prăjit de mâner din aparat. Așezați grătarul în coșul pentru prăjit.
4. Puneți ingredientele în coș. Introduceți coșul pentru prăjit în aparat. Asigurați-vă că le-ați introdus în poziția corectă și ați închis aparatul complet. Altfel aparatul nu poate fi pus în funcțiune. Atenție: nu atingeți coșul pentru prăjit în timpul funcționării sau imediat după, deoarece se înfierbântă foarte tare. Nu apucați vasul decât de mâner.
5. Conectați ștecărul la o priză potrivită.
6. Setați regulatorul de temperatură la temperatura dorită, potrivită pentru ingredientele dumneavoastră. Țineți cont de tabelul cu temperaturi.
7. Rotiți temporizatorului pentru a selecta durata de preparare corespunzătoare. Aparatul este pornit iar indicatorul luminos de încălzire și cel de funcționare se aprind.
8. În timpul procesului de preparare cu aer cald indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge. Acest lucru indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit, pentru a menține temperatura setată constantă.
9. Temporizatorul emite un semnal sonor imediat ce procesul de preparare s-a încheiat. Puteți opri aparatul și manual, setând temporizatorul pe "0".
10. Extrageți coșul pentru prăjit din aparat de mâner. Verificați dacă alimentele sunt preparate. Dacă nu, introduceți vasul pur și simplu înapoi în aparat și prelungiți timpul de preparare, setând timerul la câteva minute în plus.

Mențiune: Coșul pentru prăjit și alimentele sunt fierbinți în urma prăjirii. În funcție de alimentele preparate se poate produce abur.

- Vă rugăm să extrageți alimentele bogate în grăsimi precum carnea de vită, de pui sau alte tipuri de alimente ale căror grăsime se colectează pe fundul coșului pentru prăjit unul câte unul cu ajutorul unui clește.
Pentru a extrage alimente la prepararea cărora nu se colectează un exces de grăsime pe fundul coșului pentru prăjit (de ex. cartofi prăjiți, legume), scoateți coșul din aparat și așezați preparatele direct în farfurie.
- Imediat după încheierea procesului de preparare aparatul este pregătit pentru o nouă porție de ingrediente.

SFATURI DE PRĂJIRE

- Cantitatea optimă pentru cartofii prăjiți crocanți este de 600 grame.
- Adăugați 3 minute la timpul de preparare în cazul în care aparatul este rece sau preîncălziți aparatul gol circa 4 minute.
- Unele tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului setat. Pentru a agita sau întoarce alimentele, scoateți coșul pentru prăjit de mâner din aparat și scuturați-l sau întoarceți alimentele cu o furculiță (sau cu un clește). Introduceți apoi coșul din nou în aparat.
- Puteți folosi friteuza și pentru reîncălzirea alimentelor. Pentru încălzirea mâncării setați temperatura la 150 °C timp de 10 minute.
- Alimentele pané devin mai crocante dacă sunt stropite cu puțin ulei vegetal.
- Așezați o tavă sau o formă de copt în aparat dacă doriți să coaceți o prăjitură sau un quiche sau să preparați alte produse fragede.
- Nu preparați alimente foarte grase ca de exemplu cârnați în aparat.

ATENȚIE:

- Nu scufundați carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă de la robinet.
- Nu permiteți pătrunderea de lichide în aparat pentru a evita electrocutări sau scurtcircuite.
- Puneți alimentele exclusiv în coș și evitați astfel ca ele să intre în contact cu elementele de încălzire.
- Este interzis ca fanta de pătrundere și orificiul de evacuare a aerului să fie acoperite în timpul funcționării aparatului. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
- Un vas de colectare a uleiului plin cu ulei reprezintă pericol de incendiu!
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Atenție la aburul fierbinte și la aerul fierbinte când scoateți coșul din aparat.
- În timpul funcționării se eliberează abur fierbinte din orificiul de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de evacuare a aerului.
- 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 PRĂJIRE

În acest tabel sunt indicate cantitățile de alimente, temperaturile și timpul de prăjire necesar. În cazul în care indicațiile de pe ambalajul produsului nu corespund cu cele din acest tabel, respectați-le pe cele de pe ambalaj.

Alimente	Cantitate min. - max. (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Mențiuni
Cartofi prăjiți subțiri congelați	300-750	12-16	200	Întoarceți după caz
Cartofi prăjiți groși congelați	300-750	12-20	200	Întoarceți după caz
Chipsuri de cartofi făcute în casă	300-750	18-22	180	Adăugați 1/2 lingură de ulei, agitați
Steak vită	100-600	8-12	180	Întoarceți după caz
Cotlete de pui	100-500	10-14	180	Întoarceți după caz
Hamburger	100-600	7-14	180	Întoarceți după caz
Cârnăciori în aluat	100-800	13-15	200	Întoarceți după caz

Pulpe de pui	100-700	18-22	180	Întoarceți după caz
Piept de pui	100-700	10-15	180	Întoarceți după caz
Pachețele de primăvară	100-800	8-10	200	Întoarceți după caz
Legume	100-800	10	180	

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Lăsați aparatul să se răcească timp de aprox. 30 minute înainte de a-l atinge sau curăța. Curățați interiorul și exteriorul aparatului în mod regulat.
2. Ștergeți partea exterioară și interioară a aparatului cu o cârpă umedă și uscați apoi cu o cârpă moale, curată.
3. Nu folosiți în niciun caz soluții sau bureți abrazivi.
4. Scoateți coșul pentru prăjit pentru ca aparatul să se poată răci mai repede. Spălați coșul pentru prăjit și grătarul în apă caldă cu detergent și un burete neabraziv. Uscați-le bine înaintea utilizării.
5. Îndepărtați eventualele resturi de mâncare de pe elementul de încălzire din carcasă (este vizibil după extragerea coșului pentru prăjit) cu o perie.

Notă: Coșul pentru prăjit și grătarul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la curent electric.	Conectați ștecărul la o priză de perete cu împământare.
	Temporizatorul nu a fost setat.	Setați temporizatorul pe timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele nu sunt prăjite în totalitate.	Cantitatea ingredientelor este prea mare pentru coș.	Introduceți o cantitate mai mică de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura este prea scăzută.	Setați regulatorul de temperatură la temperatura necesară.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie eventual agitate la jumătatea timpului setat.	Agitați alimentele la jumătatea timpului de preparare setat.
Coșul nu poate fi introdus corespunzător în carcasă.	Sunt prea multe alimente în coș.	Introduceți mai puține alimente în coș.
Din aparat iese fum alb.	Preparați alimente grase.	La prăjirea alimentelor grase picură ulei respectiv grăsime în coșul pentru prăjit. Grăsimea produce fum alb iar coșul pentru prăjit se poate înfierbânta. Acest lucru nu compromite însă rezultatul preparării mâncării și aparatul nu se defectează.
	În coșul pentru prăjit se află încă resturi de grăsime de la ultima utilizare.	Curățați temeinic coșul pentru prăjit după fiecare utilizare.

DATE TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V ~ 50-60Hz

Consum de putere: 1400W

Eliminare ecologică



Reciclare - Directiva UE 2012/19/UE

Acest simbol arată că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere. Pentru a evita daunele asupra mediului înconjurător sau asupra sănătății prin gestionarea necontrolată a deșeurilor vă rugăm să aruncați aparatele în mod responsabil, pentru a încuraja reciclarea durabilă

■ a resurselor. Pentru returnarea aparatului dvs. folosit, utilizați centrele de returnare și colectare sau adresați-vă comerciantului de la care ați achiziționat acest aparat. Acesta se poate debarasa de aparat în mod ecologic.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Nasza frytownica 3-w-1 może pracować jako piekarnik, grill oraz frytownica. Mamy nadzieję, że korzystanie z niej dostarczy Państwu dużo radości.

WAŻNE INFORMACJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzenia elektrycznego, powinno się postępować zgodnie z podstawowymi środkami bezpieczeństwa:

Czytaj wszystkie instrukcje.

1. To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby z pewnym upośledzeniem fizycznym, czuciowym lub umysłowym, a także osoby niemające doświadczenia, jeśli udzielono im instrukcji w zakresie bezpiecznego używania urządzenia, obsługa urządzenia odbywa się pod nadzorem i osoby te znają zagrożenia z tym związane.
2. Urządzenie nie służy do zabawy przez dzieci.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przed producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę celem uniknięcia niebezpieczeństwa.
6. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk - en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en anderen werkomgevingen; boerderijen; door hotel - motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
7. W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, gwarancja wygasa ze skutkiem natychmiastowym. Producent/importer nie

przyjmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi, nieostrożności podczas używania lub użytkowania niezgodnego z niniejszą instrukcją.

8. Produkt ten może być używany tylko zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
9. Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego! Nie jest przeznaczony do używania na otwartej przestrzeni.
10. Nie narażaj produktu na nadmierne zanieczyszczenie i wilgoć.
11. Inny, niż opisany tutaj, sposób użytkowania produktu może prowadzić do niebezpieczeństwa, takiego jak spięcie, pożar lub inne. Nie jest dozwolone jakiegokolwiek modyfikowanie tego produktu, a obudowa nie może być otwierana; w przeciwnym razie produkt nie będzie spełniał odpowiedniej klasy bezpieczeństwa.
12. Nigdy nie podłączaj lub odłączaj produktu mokrymi rękami.
13. Nigdy nie odłączaj wtyczki ciągnąc za przewód zasilający. Odłączaj trzymając zawsze za wtyczkę.
14. Podczas instalacji/czyszczenia upewnij się, że przewód elektryczny nie jest ściśnięty lub uszkodzony.
15. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i umożliwiaj urządzeniu ostygnięcie: przed schowaniem go; przed czyszczeniem lub serwisowaniem; po użyciu; jeżeli nie zamierzasz go używać przez dłuższy okres czasu.
16. Czyść produkt lekko nawilżoną ścierką.
17. Nigdy nie wymieniaj uszkodzonego przewodu elektrycznego samodzielnie. W przypadku uszkodzenia lub wadliwego działania skontaktuj się z autoryzowanym punktem obsługi celem sprawdzenia, naprawy lub regulacji, do których wymagane są specjalne narzędzia.
18. Upewnij się, że przewód zasilający nie ma styczności z żadnymi elementami generującymi nadmierne ciepło.
19. Jeżeli nie możesz zapewnić bezpiecznego działania produktu, upewnij się, że jest on odłączony i nie używany

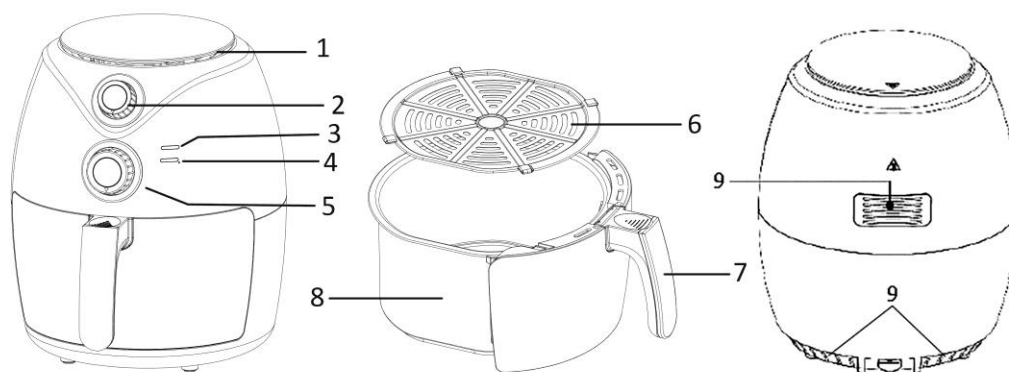
ponownie. Bezpieczne użytkowanie tego urządzenia nie jest możliwe, gdy: produkt lub przewód zasilający są uszkodzone w jakikolwiek sposób; produkt nie działa; po dłuższym przechowywaniu w niesprzyjających warunkach; po ciężkim uszkodzeniu podczas transportu.

20. Nigdy nie zanurzaj urządzenia lub przewodu w wodzie lub innych cieczach.
21. Urządzenia nie należy nigdy stawiać w kątach oraz bezpośrednio pod materiałami łatwopalnymi takimi jak zasłony, firanki, szafki kuchenne itp.
22. Podczas używania nigdy nie zostawiaj urządzenia bez opieki.
23. Urządzenie nie powinno być sterowane za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub innych systemów zdalnie sterowanych.
24. Urządzenie nie jest zaprojektowane do użytku komercyjnego.



25. **Uwaga, gorąca powierzchnia.**
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
26. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z jedzeniem lub olejem, zobacz paragraf "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA" znajdujący się w niniejszej instrukcji.
27. Przez otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia wydostaje się gorące powietrze. Należy koniecznie zapewnić wystarczającą odległość od materiałów wrażliwych na gorąco, takich jak np. szkło.
28. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.

OPIS CZĘŚCI



- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Wlot powietrza | 6. Ruszt do smażenia |
| 2. Pokrętko nastawiania temperatury | 7. Uchwyt kosza |
| 3. Kontrolka grzania | 8. Kosz |
| 4. Kontrolka zasilania | 9. Wylot powietrza |
| 5. Pokrętko minutnika | |

PRZED UŻYCIEM

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

Przed użyciem po raz pierwszy włącz urządzenie na około 10 minut, by spalić resztki produkcyjne. Upewnij się, że w pomieszczeniu istnieje odpowiednia wentylacja. Urządzenie może emitować niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach, gdy je włączysz po raz pierwszy. Jest to normalne i wkrótce się skończy.

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

UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie ustawić na suchej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Ponieważ w czasie użytkowania urządzenie nagrzewa się i jest gorące, należy dopilnować, aby nie znajdowało się zbyt blisko innych przedmiotów.
3. Wysunąć z urządzenia kosz – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Włożyć ruszt do smażenia do kosza.
4. Włożyć składniki do kosza. Wsunąć kosz do urządzenia. Upewnić się, że są one prawidłowo włożone i całkowicie zamknięte. Inaczej urządzenie nie włączy się. Uwaga: W czasie użytkowania oraz przez krótki czas po użyciu kosza nie wolno dotykać – kosz nagrzewa się i jest bardzo gorący. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
5. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu.
6. Ustawić pokrętko sterowania temperaturą na żądane ustawienie temperatury i przekręcić pokrętko temperatury w żądane położenie. Sprawdzić tabelę temperatury.
7. Przekręcić pokrętko minutnika, aby wybrać odpowiedni czas smażenia. Urządzenie jest włączone i świecą się zarówno kontrolka zasilania jak i kontrolka nagrzewania.
8. W trakcie procesu smażenia w gorącym powietrzu, kontrolka nagrzewania będzie co pewien czas na przemian zapalała się i gasła. Oznacza to, że element grzewczy włącza się i wyłącza, aby utrzymać nastawioną temperaturę.
9. Po zakończeniu pieczenia, rozlegnie się dzwonek. Urządzenie można też wyłączyć ręcznie – wystarczy przekręcić pokrętko w pozycję „0”.

10. Wysunąć z urządzenia kosz – w tym celu pociągnąć za uchwyt kosza. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, po prostu wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i nastawić minutnik na kilka minut dłużej.
Uwaga: Kosz i składniki są po smażeniu gorące. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu, z misy może buchać para.
11. Aby wyjąć składniki zawierające olej lub w których nadmiar oleju zbiera się w czasie smażenia na dnie kosza (np. wołowinę, kurczaka, mięso), należy użyć szczypiec i wyjmować składniki po jednym.
Aby wyjąć składniki w których nie ma nadmiaru oleju zbierającego się w czasie smażenia na dnie kosza (np. frytki lub warzywa), należy wysunąć kosz i przesypać składniki do naczynia.
12. Po zakończeniu smażenia, urządzenie jest natychmiast gotowe do smażenia kolejnej partii składników (w razie potrzeby).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

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

OSTROŻNIE:

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

TABELA SMAŻENIA

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

Produkt spożywczy	Min-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Uwagi
Cienkie frytki mrożone	300-750	12-16	200	W razie potrzeby przekręcić na drugą stronę
Grube frytki mrożone	300-750	12-20	200	W razie potrzeby przekręcić na drugą stronę

Domowe frytki z ziemniaków	300-750	18-22	180	Dodać 1/2 łyżki oleju, potrząsnąć
Befszyk	100-600	8-12	180	W razie potrzeby przekręcić na drugą stronę
Kotlety z kurczaka	100-500	10-14	180	W razie potrzeby przekręcić na drugą stronę
Hamburger	100-600	7-14	180	Dodać 1/2 łyżki oleju, potrząsnąć
Parówki w cieście	100-800	13-15	200	Dodać 1/2 łyżki oleju, potrząsnąć
Nóżka kurczaka	100-700	18-22	180	Dodać 1/2 łyżki oleju, potrząsnąć
Piersi z kurczaka	100-700	10-15	180	W razie potrzeby przekręcić na drugą stronę
Sajgonka	100-800	8-10	200	W razie potrzeby przekręcić na drugą stronę
warzywa	100-800	10	180	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozwolić, aby ostygło ono przez 30 minut. Urządzenie należy regularnie czyścić od środka i z zewnątrz.
2. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
3. Nigdy nie należy używać ścierających środków czyszczących lub gąbek.
4. Aby przyspieszyć stygnięcie urządzenia, należy wyjąć kosz. Wyczyścić kosz i ruszt do smażenia – czyścić nierysującą gąbką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed użyciem dokładnie wysuszyć.
5. Wyczyścić element grzewczy w obudowie (widać go po wysunięciu kosza), czyścić szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono minutnika.	Przekręcić pokrętkę minutnika, aby wybrać odpowiedni czas smażenia i włączyć urządzenie.
Składniki nie są całkowicie dopieczone.	Zbyt dużo produktów spożywczych w koszu.	Włożyć mniejsze partie składników do kosza. Mniejsze partie składników są przysmażone bardziej równomiernie.
	Zbyt niska temperatura.	Przekręcić pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę.
Składniki są zapieczone nierówno.	Różne rodzaje produktów mogą wymagać potrząśnięcia i zmiany w połowie czasu.	Potrząsnąć produkty w połowie czasu smażenia.
Kosza nie można prawidłowo wsunąć w obudowę.	Zbyt dużo produktów w koszu.	Włożyć do kosza mniej produktów.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	Użytkownik przygotowuje tłuste produkty.	Podczas smażenia tłustych produktów do kosza kapie olej. Olej wytwarza biały dym, a kosz może się nagrzewać. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt smażenia.
	W koszu znajduje się tłuszcz jeszcze z poprzedniego użycia.	Wyczyścić kosz po każdym użyciu.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 1400W

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego

ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Cette friteuse à chaleur tournante est une combinaison d'un four à chaleur tournante, d'un grill et d'une friteuse. Nous espérons que vous apprécierez l'appareil.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

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

Lisez toutes les instructions fournies.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

7. Votre droit à la garantie s'annule immédiatement dans le cas de dommages qui seraient provoqués par le non-respect des présentes instructions. Le fabricant/l'importateur rejette toute responsabilité pour les dommages provoqués par le non-respect du mode d'emploi, par un maniement négligeant ou contraire aux instructions du présent manuel.
8. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
10. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
11. Toute utilisation de l'appareil électrique autre que celle décrite ici conduira à des dangers tels que les courts-circuits, les incendies ou autres. Il ne vous est pas permis de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit et d'ouvrir son caisson; l'appareil, dans ce cas, ne serait plus conforme à sa classe de sécurité.
12. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
13. Ne débranchez jamais la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche elle-même.
14. Pendant l'installation/le nettoyage, veuillez faire attention de ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
15. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir à la température ambiante: avant de ranger l'appareil; avant tout travail de nettoyage ou de maintenance; après l'utilisation; si vous n'envisagez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.

16. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
17. Ne remplacez jamais de vos propres soins un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si vous constatez des dysfonctionnements, prenez contact avec un électricien ou centre de service à la clientèle agréé, ceci en vue du contrôle, de la réparation ou du réglage, car ces travaux exigent des outils spéciaux.
18. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
19. Si vous estimez qu'il ne vous est plus possible d'utiliser votre appareil électrique sans risque, alors assurez-vous que vous l'avez débranché et qu'il n'est plus utilisé. L'utilisation sans risque de cet appareil électrique n'est plus possible: Si l'appareil électrique ou son cordon d'alimentation est endommagé d'une façon quelconque; Si l'appareil électrique ne fonctionne plus; Après un stockage de longue durée sous des conditions défavorables; S'il présente des dommages sérieux provoqués par le transport.
20. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
21. Ne placez jamais votre l'appareil directement dans les coins ou sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, les armoires, etc.
22. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
23. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
24. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.



25. Attention, surface chaude.

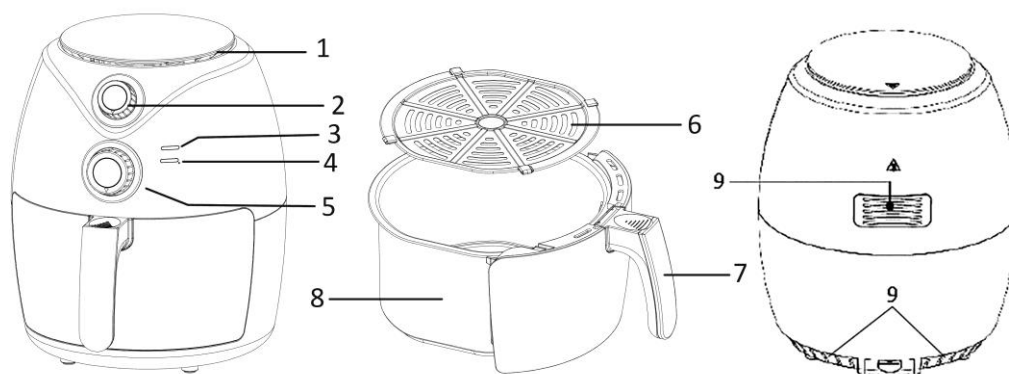
Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

26. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

27. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.

28. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.

DESCRIPTION DES PIÈCES



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Entrée d'air | 6. Grille de cuisson |
| 2. Bouton de la température | 7. Poignée du panier |
| 3. Voyant de chauffe | 8. Panier |
| 4. Voyant d'alimentation | 9. Sortie d'air |
| 5. Bouton du minuteur | |

AVANT TOUTE UTILISATION

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

Faites fonctionner la machine à puissance moyenne pendant 10 environ avant la première utilisation pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à faire cela dans un lieu correctement aéré. Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

Remarque : Utilisez toujours la grille de friture avec les pieds en silicone attachés. Ils aident à stabiliser la grille dans le panier pendant la cuisson.

UTILISATION

1. Installez l'appareil sur une surface plane et sèche.
2. L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
3. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Placez la grille de cuisson dans le panier.
4. Déposez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil. Veillez à ce que ces derniers soient correctement insérés. L'appareil ne s'activera pas sinon. Attention : Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Saisissez le panier exclusivement par sa poignée.
5. Connectez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée.
6. Sélectionnez la température adaptée aux aliments que vous désirez faire frire. Pour savoir quels paramètres utiliser, consultez le tableau des températures ci-dessous.
7. Faites tourner le bouton de sélection de la durée de cuisson. L'appareil s'allume et les voyants d'alimentation et de cuisson s'allument alors.
8. Le voyant de cuisson peut clignoter pendant le processus de friture. Cela indique que l'élément de chauffe s'allume et s'éteint en fonction de la température à atteindre puis à maintenir.
9. Une sonnerie retentit pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en faisant tourner le bouton de la minuterie en position « 0 ».

10. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, réinsérez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
Remarque : Le panier et les ingrédients sont très chauds après la cuisson. Selon le type d'ingrédient frit, de la vapeur pourrait s'échapper de la plaque.
11. Pour retirer les ingrédients naturellement gras (par exemple le bœuf, le poulet, la viande) dont le gras en excès est collecté au fond du panier pendant la cuisson, utilisez des pinces et saisissez-les un par un.
Pour retirer les ingrédients (par exemple des frites ou des légumes) sans gras collecté au fond du panier pendant la cuisson, retirez le panier et versez les ingrédients dans un plat.
12. L'appareil peut immédiatement être utilisé pour frire un second lot d'aliments si désiré.

CONSEILS DE CUISSON

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

ATTENTION

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

TABLEAU DE DURÉES DE FRITURE

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Aliment	Quantité min-max (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Remarques
Frites surgelées fines	300-750	12-16	200	Retourner si nécessaire
Frites surgelées épaisses	300-750	12-20	200	Retourner si nécessaire
Frites fait-maison	300-750	18-22	180	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Bifteck	100-600	8-12	180	Retourner si nécessaire

Côtes de porc	100-500	10-14	180	Retourner si nécessaire
Hamburger	100-600	7-14	180	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Feuilletés à la saucisse	100-800	13-15	200	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Pilons de poulet	100-700	18-22	180	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Blanc de poulet	100-700	10-15	180	Retourner si nécessaire
Rouleaux de printemps	100-800	8-10	200	Retourner si nécessaire
Légume	100-800	10	180	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. Retirez le panier pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les complètement avant réutilisation.
5. Nettoyez l'élément chauffant dans le boîtier (vous pouvez le voir après avoir sorti le panier) avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas lancé la minuterie.	Faites tourner le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson voulue pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliment dépassait la limite maximum.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température sur la valeur appropriée.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains aliments nécessitent d'être secoués à mi-cuisson.	Secouez les aliments à mi-cuisson.
Le panier ne glisse pas aisément en place.	Le panier est trop en surcapacité.	Remplissez-le d'une plus petite quantité d'aliments.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	Quand vous faites cuire des ingrédients gras, de l'huile peut goutter dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer. Cela n'affecte en rien la cuisson et n'est pas dangereux pour l'appareil.
	Le panier contient toujours des résidus gras de l'utilisation précédente.	Nettoyez correctement le panier après chaque utilisation.

DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance: 1400W

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre

produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

Stort tack för att du valt vår produkt. Denna varmluftsgrill utgör en kombination av varmluftsgrill, grill och frittös. Vi önskar dig mycket nöje med apparaten.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

När elektriska utrustningar används ska alltid följande säkerhetsåtgärder följas:

Läs igenom alla instruktioner.

1. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
6. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
7. Vid skador till följd av att instruktionerna i denna manual inte följts upphör garantin att gälla omedelbart. Tillverkaren eller importören tar inget ansvar för skador som orsakats av okunskap om innehållet i användarmanualen, oaktsam användning eller annan användning än vad som instruktionerna i denna manual anger.

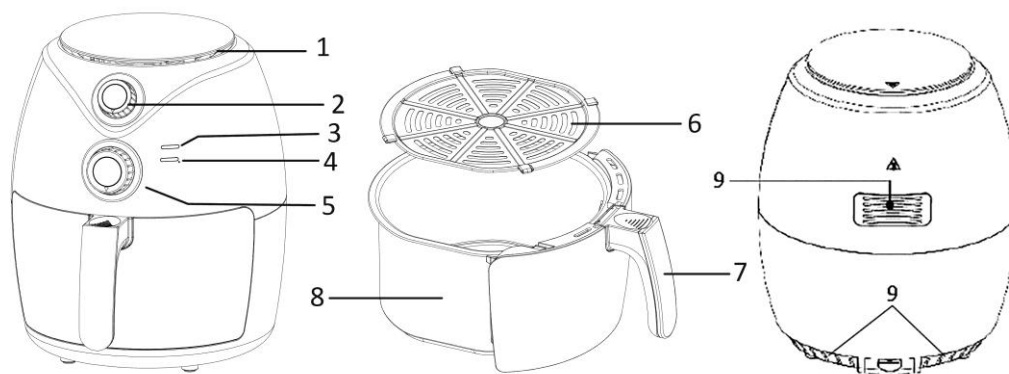
8. Denna produkt kan endast användas enligt informationen som anges på typskylten.
9. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk! Den är inte lämplig för utomhusbruk.
10. Skydda produkten från att utsättas för ovanligt mycket smuts eller fuktighet.
11. All annan användning av produkten än vad som beskrivs ovan kan orsaka kortslutning, brand eller andra skador. Det är inte tillåtet att modifiera denna produkt på något sätt och kåpan får inte öppnas, i annat fall så kommer produkten inte att uppfylla villkoren för dess skyddsklass.
12. Kontakten får aldrig anslutas eller dras ur med våta händer.
13. Dra aldrig i nätsladden för att dra ur kontakten ur vägguttaget. Dra alltid i själva kontakten.
14. Vid installation eller rengöring se till att nätsladden inte kläms eller skadas.
15. Koppla alltid ur apparaten från nätet och låt den svalna till rumstemperatur: innan apparaten stoppas undan; innan rengöring eller underhåll; efter användning; om du inte kommer att använda den under en längre tid.
16. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
17. Byt aldrig själv en skadad nätsladd. Vid sådana tillfällen eller vid tekniskt fel kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter för undersökning, reparation eller justering eftersom det krävs specialverktyg.
18. Se till att nätsladden aldrig kommer i kontakt med delar som genererar stark hetta.
19. Om du misstänker att det inte längre är möjligt att använda produkten säkert, se till att produkten kopplas ur och inte längre används. Säker användning av produkten är inte längre möjlig om: produkten eller nätsladden är skadad på något sätt; produkten inte längre fungerar; efter en längre förvaring vid ogynnsamma förhållanden; efter svåra skador vid transport.

20. Sänk aldrig ned kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
21. Placera aldrig fritösen direkt i hörn eller under lättantändligt material såsom gardiner, skåp etc.
22. Lämna aldrig maskinen oövervakad när den är igång.
23. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
24. Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.
25. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.



26.  Varning, het yta.
WARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.
27. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i handboken.
28. Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.

BESKRIVNING AV DELAR



- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Luftinlopp | 6. Stekgaller |
| 2. Temperaturvred | 7. Korghandtag |
| 3. Uppvärmningsindikator | 8. Korg |
| 4. Strömindikator | 9. Luftutlopp |
| 5. Timervred | |

FÖRE ANVÄNDNING

Läs först igenom alla instruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk. Anslut endast apparaten till ett jordat eluttag. Ta bort allt förpackningsmaterial före första användning. Rengör korgen och stekgallret. (Se "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL"). Torka av apparatens in- och utsida med en mjuk trasa. Se till att de elektriska delarna alltid är torra. **Denna apparat värmer upp maten från alla håll och de flesta ingredienserna behöver ingen olja.**

Innan du använder apparaten första gången kör du den i ungefär 10 min för att bränna av tillverkningsrester. Se till att det är bra ventilation. Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

Obs! Använd alltid frytgrillen med silikonfötterna monterade. De hjälper till att stabilisera stekgallret under tillagning.

ANVÄNDNING

- Placera apparaten på en torr, stabil och värmebeständig yta.
- Eftersom apparaten blir het vid användning, säkerställ att den inte står för nära några andra föremål.
- Dra ut korgen ur apparaten via korghandtaget. Placera stekgallret i korgen.
- Placera ingredienserna i korgen. Skjut in korgen i apparaten. Se till att de är monterade korrekt och ordentligt stängda, annars kommer inte apparaten att fungera. Varning! Rör inte korgen under eller kort tid efter användning eftersom den blir mycket varm. Håll endast korgen via handtaget.
- Koppla elsladden till lämpligt uttag.
- Ställ knappen för temperaturkontroll på önskad temperatur, som passar för det du tillagar. Kontrollera temperaturen i tabellen.
- Vrid timervredet till lämplig tillagningstid. Apparaten slås på och både ström- och uppvärmningsindikatorn tänds.
- Vid varmluftstillagning kommer uppvärmningslampan både att tändas och slockna. Det indikerar att värmeelementet slås på och stängs av för att upprätthålla den inställda temperaturen.
- När tillagningen är klar ringer timer-klockan. Du kan också stänga av apparaten manuellt genom att vrida timer-vredet till "0".
- Dra ut korgen ur apparaten via korghandtaget. Kontrollera om ingredienserna är redo. Om de inte är det, skjut bara in korgen i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
Obs! Korgen och ingredienserna är varma efter tillagningen. Beroende på typen av ingredienser i apparaten kan ånga frigöras från dropplådan.

11. För att ta bort ingredienser (t.ex. biff, kyckling, kött) i originalolja och samla upp överbliven olja i botten av korgen under stekning, använd tången för att plocka upp en ingrediens i taget.
För att ta bort ingredienser (t.ex. chips, grönsaker) utan överbliven olja i botten av korgen under tillagning, stäng av korgen och håll ut ingredienserna på en tallrik/skål.
12. När tillagningen är klar är apparaten omedelbart redo för en ny omgång ingredienser om så önskas.

TILLAGNINGSTIPS

1. Optimal mängd för krispiga pommes frites är 600 gram.
2. Lägg på tre minuter på tillagningstiden när apparaten är kall, eller låt apparaten förvärmas i cirka 4 minuter utan ingredienser.
3. Vissa ingredienser kräver att de skakas om efter halva tillagningstiden. För att skaka om eller vända ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten via handtaget och skaka eller vänd på ingredienserna med en gaffel (eller tång). Skjut sedan in korgen i apparaten igen.
4. Du kan också använda fritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser igen, ställ temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.
5. Produkter med skorpa eller torra brödsmlor blir krispigare om de sprayas med lite vegetabilisk olja.
6. Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka, paj eller andra ömtåliga ingredienser.
7. Tillaga inte extremt feta ingredienser som t.ex. korv i apparaten.

VARNING:

1. Sänk inte ner kåpan i vatten och skölj den inte under kranen.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten, för att förebygga elektriska stötar eller kortslutning.
3. Se till att alla ingredienser ligger i korgen för att undvika kontakt med uppvärmningselementen.
4. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm runt och ovanför apparaten.
5. Om dropplådan för olja fylls med olja kan det resultera i en brandrisk!
6. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.
7. Var försiktig med den heta ångan och luften när du tar ut korgen ur apparaten.
8. Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
9. Stäng omedelbart av apparaten och dra ut strömkabeln ur eluttaget om mörk rök tränger ut från apparaten. Detta beror på att maten har friterats för länge eller att apparaten gått sönder.

TILLAGNINGSTABELL

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

Livsmedel	Min-max-mängd (g)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Obs
Tunna frusna chips	300-750	12-16	200	Vänd om nödvändigt
Tjocka frusna chips	300-750	12-20	200	Vänd om nödvändigt
Hemmagjorda potatiships	300-750	18-22	180	Tillsätt 1/2 msk matlagningsolja, skaka om
Biffstek	100-600	8-12	180	Vänd om nödvändigt
Kyckling kotletter	100-500	10-14	180	Vänd om nödvändigt
Hamburgare	100-600	7-14	180	Vänd om nödvändigt
Korv	100-800	13-15	200	Vänd om nödvändigt
Kycklingklubbor	100-700	18-22	180	Vänd om nödvändigt
Kycklingbröst	100-700	10-15	180	Vänd om nödvändigt
Vårrullar	100-800	8-10	200	Vänd om nödvändigt

Grönsaker	100-800	10	180	
-----------	---------	----	-----	--

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter. Rengör hela insidan och utsidan av apparaten regelbundet.
2. Rengör utsidan och insidan av apparaten med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig frätande rengöringsmedel och inte svampar som river.
4. Dra ut korgen för att apparaten ska svalna snabbare. Rengör korgen och stekgallret i varmt vatten med diskmedel och en mjuk svamp. Låt torka väl före användning.
5. Rengör värmeelementet inuti höljet (syns efter att korgen dragits ut) med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

Obs! Korgen och stekgallret kan köras i diskmaskin.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timer-vredet till lämplig tid och sätt på apparaten.
Ingredienserna är inte tillräckligt tillagade.	Det är för stor mängd mat i korgen.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Temperaturen är för låg.	Vrid temperaturvredet till lämplig temperatur.
Ingredienserna tillagas ojämnt.	Olika typer av mat kan behöva skakas om efter halva tiden.	Skaka om maten efter halva tiden.
Korgen kan inte skjutas in ordentligt i apparaten.	För mycket mat i korgen.	Lägg mindre mängd mat i korgen.
Det kommer ut vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser kommer olja att läcka in i korgen. Oljan alstrar vit rök och korgen kan värmas upp. Detta påverkar inte tillagningsresultatet och skadar inte apparaten.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rengör korgen ordentligt efter varje användning.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 1400W

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

Hvala Vam što ste se odlučili za naš proizvod. Ova friteza na vruć vazduh je kombinacija pećnice na vruć vazduh, roštilja i friteze. Nadamo se da ćete uživati u korišćenju uređaja.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Kada koristite električne uređaje, uvek se moraju poštovati osnovne mere predostrožnosti:

Pročitajte sva uputstva za upotrebu.

1. Deca mlađa od 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, motoričkim i mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i/ili adekvatnog znanja smeju da koriste ovaj uređaj samo pod nadzorom ili ukoliko su upoznate sa rizicima i upućene u bezbednu upotrebu uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
2. Ovaj uređaj nije igračka.
3. Čišćenje i održavanje ne smeju da sprovode deca mlađa od osam godina i ne bez nadzora.
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, korisnička služba ili kvalifikovani tehničar.
6. Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu ili slične primene kao što su: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; na farmama; od strane kupaca u hotelima, motelima i drugim smeštajima.
7. U slučaju oštećenja nastalih usled nepoštovanja ovog uputstva za upotrebu, garancija odmah prestaje da važi. Proizvođač/uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu koja nastane usled nepoštovanja uputstva za upotrebu, nepažljivog korišćenja uređaja ili upotrebe suprotne uputstvima datim u ovom uputstvu.
8. Ovaj proizvod može da se koristi samo u skladu sa podacima navedenim na tipskoj pločici.

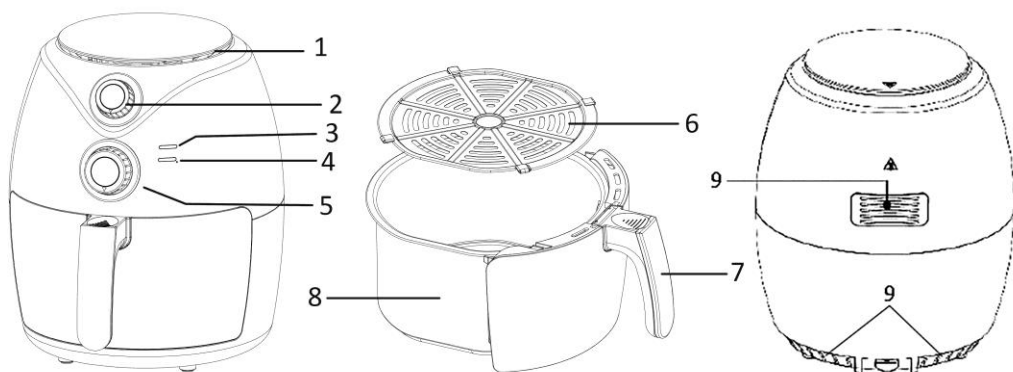
9. Ovaj proizvod je namenjen isključivo za upotrebu u zatvorenom prostoru! Ne sme se koristiti na otvorenom.
10. Zaštitite ovaj uređaj od prekomerne prljavštine ili vlage.
11. Svaka upotreba uređaja koja ne odgovara ovde opisanim procedurama nosi opasnosti kao što su kratki spoj, požar itd. Bilo kakve promene na ovom uređaju nisu dozvoljene i kućište se ne sme otvarati, inače uređaj više ne ispunjava uslove njegove klase zaštite.
12. Ne stavljajte i ne izvlačite strujni utikač u odn. iz utičnice mokrim rukama!
13. Nikada ne izvlačite utikač iz utičnice držeći samo kabl! Uvek povucite utikač!
14. Prilikom postavljanja/čišćenja uređaja, uverite se da mrežni kabl nije zgnječen ili oštećen.
15. U takvom slučaju uvek odvojite uređaj od strujnog napajanja i ostavite ga da se ohladi na sobnoj temperaturi: Pre odlaganja uređaja; pre čišćenja odn. održavanja; nakon upotrebe; ako se uređaj ne koristi duži vremenski period.
16. Uređaj čistite blago vlažnom krpom.
17. Nikada sami ne menjajte oštećeni strujni kabl. U tom slučaju ili ako je uređaj u kvaru, obratite se ovlašćenom električaru ili odgovarajućoj korisničkoj službi. Neophodni pregledi, popravke i podešavanja mogu se izvršiti samo ovde, jer je potreban specijalan alat.
18. Uverite se da strujni kabl ne dodiruje delove koji se jako zagreju.
19. Ako smatrate da se uređaj više ne može bezbedno koristiti, uverite se da je isključen iz strujnog napajanja i da se više ne koristi. Bezbedan rad uređaja se više ne može garantovati ako: Uređaj ili strujni kabl su na bilo koji način oštećeni; uređaj više nema nikakvu funkciju; uređaj je dugo vremena skladišten u nepovoljnim uslovima; uređaj je jako oštećen tokom transporta.
20. Utikač odn. uređaj nikada nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost!

21. Nikada ne postavljajte uređaj direktno u uglove i ispod zapaljivih materijala kao što su zavese, police itd.
22. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen.
23. Uređaj se ne sme uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili zasebnog sistema sa daljinskim upravljačem.
24. Uređaj nije predviđen za komercijalnu upotrebu.



25. **Pažnja – vruća površina.**
UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tokom upotrebe. Temperatura dostupnih površina može biti veoma visoka dok uređaj radi.
26. Za uputstva o tome kako da očistite površine koje dolaze u kontakt sa hranom ili uljem, pogledajte odeljak „Čišćenje i održavanje“ ovog uputstva.
27. Vruć vazduh izlazi iz ventilacionog otvora na zadnjoj strani uređaja. Obavezno držite dovoljno odstojanja od materijala koji je osetljiv na toplotu, kao što je staklo.
28. Ako koristite proizvode s nelepljivim premazom, uverite se da u istoj prostoriji nema ptica i da prostorija može biti potpuno zatvorena i dobro provetrena.

OPIS



- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Otvor za ulaz vazduha | 6. Rešetka za pečenje |
| 2. Regulator temperature | 7. Ručka korpe za prženje |
| 3. Prikaz temperature | 8. Korpa za fritezu |
| 4. Indikator rada | 9. Otvor za izlaz vazduha |
| 5. Dugme za tajmer | |

PRE UPOTREBE

Pre upotrebe pažljivo pročitate sva uputstva i sačuvajte ih za kasnija korišćenja. Priključite uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu. Pre prve upotrebe uklonite ambalažni materijal. Očistite korpu za fritezu i rešetku za prženje. (vidi „Čišćenje i održavanje“). Proizvod čistite mekom krpom iznutra i spolja. Obratite pažnju na to da električni delovi ostanu suvi. **Ovaj uređaj u potpunosti zagreva hranu i ne zahteva dodavanje ulja za većinu sastojaka.**

Pre prve upotrebe uređaja, koristite ga oko 10 minuta da biste sagoreli ostatke proizvodnje. Obezbedite dobru provetrenost. Kada se prvi put uključi, uređaj može da ispušta dim i karakterističan miris. Ovo je normalno i nestaće nakon relativno kratkog vremena.

Napomena: Uvek koristite rešetku sa silikonskim nogicama. Oni stabilizuju rešetku tokom procesa pečenja u korpi za fritezu.

UPOTREBA

1. Postavite uređaj na suhu i stabilnu površinu.
2. Uređaj se zagreva tokom upotrebe; stoga ga ne postavljajte u neposrednu blizinu drugih objekata.
3. Izvucite korpu za fritezu iz uređaja držeći ručku iste. Stavite rešetku za prženje u korpu za fritezu.
4. Zatim stavite namirnice u umetak. Stavite korpu za fritezu u uređaj. Proverite da li je u ispravnom položaju i potpuno zatvoren. U suprotnom, uređaj ne može da se koristi. Pažnja: Ne dodirujte korpu za fritezu tokom korišćenja ili ubrzo nakon rada jer bude veoma vruća. Korpu za fritezu držite samo za ručku.
5. Priključite strujni utikač u odgovarajuću utičnicu.
6. Postavite regulator temperature na željenu temperaturu koja odgovara Vašim sastojcima. Obratite pažnju na tabelu temperature.
7. Okrenite regulator za tajmer da biste izabrali odgovarajuće vreme pečenja. Uređaj je uključen i indikatori grejanja i rada svetle.
8. Tokom procesa pečenja vrućim vazduhom, indikator zagrevanja se pali i gasi. Ovo ukazuje da se grejni element konstantno uključuje i isključuje kako bi održao podešenu temperaturu.
9. Tajmer zvoni čim se priprema završi. Takođe možete ručno isključiti uređaj okretanjem regulatora tajmera na „0“.
10. Izvucite korpu za fritezu iz uređaja držeći ručku iste. Proverite da li je hrana pečena. Ako ne, vratite korpu za fritezu u uređaj i koristite tajmer da produžite vreme pečenja.
Napomena: Korpa za fritezu i hrana su vrući nakon prženja. U zavisnosti od sastojaka u posudi, vruća para može da izađe.
11. Pomoću hvataljke za hranu izvadite masnu hranu kao npr. govedinu, piletinu, druge vrste mesa čiji se višak masnoće skuplja na dnu korpe za fritezu tokom procesa pečenja.
Da biste uklonili hranu kod koje se ne skuplja višak masnoće na dnu korpe za fritezu tokom pečenja (npr. pomfrit, povrće), izvucite korpu za fritezu iz uređaja i stavite hranu direktno na tanjire.
12. Po završetku pečenja, uređaj je odmah spreman za pripremu drugog dela sastojaka.

SAVETI ZA FRITIRANJE

1. Optimalna količina za hrskavi pomfrit je 600 grama.
2. Produžite vreme kuvanja za 3 minuta ako je uređaj hladan, ili zagrevajte prazan uređaj otprilike 4 minuta.
3. Neke namirnice se moraju protresti nakon pola vremena pečenja. Da biste protresli ili okrenuli hranu, izvucite korpu za fritezu iz uređaja držeći je za ručku i protresite ili okrenite hranu viljuškom (ili hvataljkom za hranu). Vratite korpu za fritezu u uređaj.
4. Takođe možete koristiti fritezu za podgrevanje sastojaka. Podesite temperaturu za zagrevanje hrane na 150°C u trajanju od 10 minuta.
5. Pohovana hrana postaje hrskavija kada se poprska sa malo biljnog ulja.
6. Postavite kalup za pečenje u uređaj ukoliko želite peći kolač, kiš ili sličnu hranu.
7. Ne pripremajte izuzetno masnu hranu, kao što su kobasice, u uređaju.

PAŽNJA:

1. Ne potapajte kućište u vodu niti ispirajte pod slavinom.
2. Izbegavajte prolivanje tečnosti u uređaj da biste sprečili strujni udar ili kratak spoj.
3. Stavite sastojke samo u umetak, izbegavajući da sastojci dođu u kontakt sa grejnim elementima.
4. Ulaz i izlaz vazduha ne smeju biti pokriveni tokom rada uređaja. Ostavite najmanje 10 cm prostora oko i iznad uređaja.
5. Posuda za skupljanje ulja napunjena uljem predstavlja opasnost od požara!
6. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok je u upotrebi.
7. Budite oprezni sa vrućom parom i vrelim vazduhom kada vadite umetak iz uređaja.
8. Tokom upotrebe vruća para može izaći iz otvora za izlaz vazduha. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od otvora za izlaz vazduha i pare.
9. Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice ako vidite da iz uređaja izlazi taman dim. To znači da je hrana izgorela ili da je došlo do kvara.

TABELA ZA FRITIRANJE

Ova tabela prikazuje količine namirnica, potrebne temperature i vreme prženja. Ukoliko uputstva na ambalaži dotičnog proizvoda odstupaju od vrednosti na tabeli, neophodno je poštovati uputstva na ambalaži.

Hrana	Min. - maks. količina (gr.)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Komentari
Tanki smrznuti pomfrit	300-750	12-16	200	Po potrebi okrenuti
Debeli smrznuti pomfrit	300-750	12-20	200	Po potrebi okrenuti
Domaći čips	300-750	18-22	180	Dodajte 1/2 kašike ulja, protresite
Biftek	100-600	8-12	180	Po potrebi okrenuti
Pileći kotleti	100-500	10-14	180	Po potrebi okrenuti
Hamburgeri	100-600	7-14	180	Po potrebi okrenuti
Kobasice u šlafroku	100-800	13-15	200	Po potrebi okrenuti
Pileći bataci	100-700	18-22	180	Po potrebi okrenuti
Pileća prsa	100-700	10-15	180	Po potrebi okrenuti
Prolećne rolnice	100-800	8-10	200	Po potrebi okrenuti
Povrće	100-800	10	180	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta pre nego što ga dodirnete ili očistite. Redovno čistite uređaj iznutra i spolja.
2. Očistite spoljašnjost i unutrašnjost uređaja vlažnom krpom i osušite mekom i čistom krpom.
3. Nikada ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili sunđere.
4. Uklonite korpu za fritezu da biste omogućili da se uređaj brže ohladi. Operite korpu za fritezu i rešetku za prženje u vrućoj vodi sredstvom za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom. Pre upotrebe dobro osušiti.
5. Koristite četku za čišćenje da uklonite ostatke hrane sa grejnog elementa u kućištu (biće vidljivo nakon uklanjanja korpe za fritezu).

Napomena: Korpa za fritezu i rešetka za prženje su pogodne za mašinu za pranje sudova.

UKLANJANJE GREŠKE

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne funkcioniše.	Uređaj nije priključen na struju.	Priključite strujni utikač u uzemljenu utičnicu na zidu.
	Tajmer nije podešen.	Podesite regulator za tajmer na željeno vreme pečenja da biste uključili uređaj.
Namirnice nisu pečene.	Količina hrane je prevelika za umetak.	Stavite manju količinu namirnica u umetak. Manje količine se prže ravnomernije.
	Temperatura je preniska.	Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.
Namirnice nisu pečene ravnomerno.	Različite vrste hrane se moraju protresti nakon pola vremena pečenja.	Protresite hranu nakon pola vremena pečenja.
Umetak se ne može staviti ispravno u uređaj.	Previše namirnica se nalazi u umetku.	Stavite manje namirnica u umetak.
Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masnu hranu, ulje ili mast kapaju u korpu za fritezu. Masnoća proizvodi beli dim i korpa za fritezu može se zagrejati. Ovo ne utiče na rezultat kuvanja niti oštećuje uređaj.
	U korpi za fritezu i dalje ima ostataka masti od poslednje upotrebe.	Korpu za fritezu dobro očistite nakon korišćenja.

TEHNIČKI PODACI

Radni napon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Snaga: 1400 W

EKOLOŠKO ZBRINJAVANJE OTPADA



Reciklaža – Evropska direktiva 2012/19/EC

Ovaj simbol prikazuje da proizvod ne smete zbrinuti s komunalnim otpadom. Savesno ga odložite kako biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu i zdravlje zbog nekontrolisanog zbrinjavanja otpada i da biste podstakli ponovnu upotrebu resursa. Za povraćaj Vašeg korišćenog uređaja,

obratite se odgovarajućem mestu za povraćaj i sakupljanje otpada ili prodavcu od koga ste kupili proizvod. On može ekološki zbrinuti otpad.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg Germany

www.moemax.com