

INSIDO

89980132



Heißluftfritteuse (DE)
Horkovzdušná fritéza (CZ)
Forrólevegős sütő (HU)
Teplovzdušná fritéza (SK)
Cvrtnik na vroč zrak (SI)
Friteza na topli zrak (HR)
Friteuză cu aer cald (RO)
Frytkownica - gorące powietrze (PL)
Friteza na vruć vazduh (RS)
Friteuse à air chaud (FR)



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

Bedienungsanleitung – Deutsch	- 2 -
Návod k použití - Čeština	- 9 -
Használati útmutató - Magyar	- 15 -
Návod na použitie - Slovensky	- 21 -
Navodila za uporabo – Slovenščina	- 27 -
Uputa za korištenje – Hrvatski	- 33 -
Manual de utilizare - Română	- 39 -
Instrukcja obsługi – Polski	- 45 -
Uputstvo za upotrebu – Srpski	- 51 -
Mode d'emploi – Français	- 57 -

Bedienungsanleitung – Deutsch

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

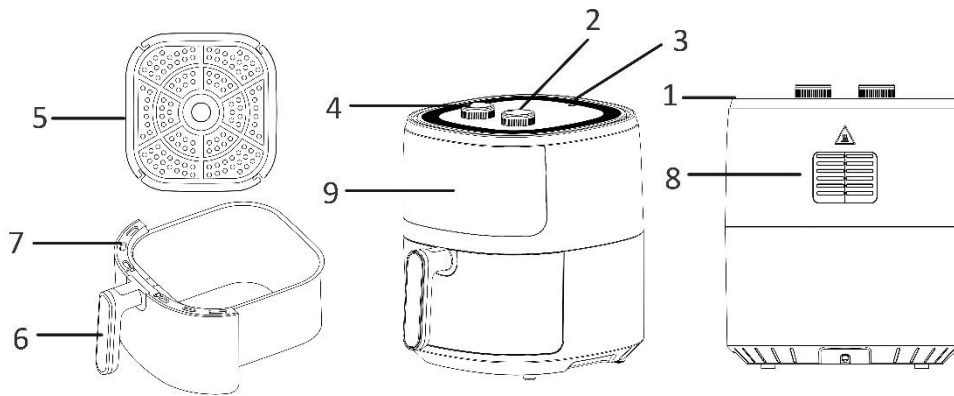
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
24. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
26. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
27. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.
28. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
29. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
30. 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.
31. Wenn Sie Produkte mit Antihaftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.
32. Backpapier immer nach dem Gebrauch und bevor/während des Vorheizens ohne Lebensmittel.
33. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Heizelement und das Gehäuse sauber und frei von Speiseresten sind, um eine optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten.
34. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Entfernen Sie angebrannte Speisereste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 °C.
35. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Teils des Garraums: Das Heizelement ist heiß und die Ränder der Metallteile sind scharf.



36. 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.

BESCHREIBUNG



1. Lufteintrittsöffnung
2. Temperaturregler
3. Heizanzeigeleuchte
4. Timerknopf
5. Bratrost
6. Frittierkorbgriff
7. Frittierkorb
8. Luftaustrittsöffnung
9. Sichtfenster

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. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebs 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 den Timer-Knopf, um die angemessene Frittierzeit einzustellen. Das Gerät ist nun eingeschaltet.

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 500-600 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. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Zum Schütteln, Wenden oder Umrühren der Zutaten ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten vorsichtig mit einer Gabel (oder einer Zange) um. Schieben Sie dann den Korb zurück in das 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. Wenn der Frittierkorb mit Öl gefüllt wird, besteht Brandgefahr!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIER-TABELLE

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

Art	Minimum-Maximum Menge (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Wenden, schütteln oder umrühren	Zusätzliche Informationen
Süßkartoffeln	200-1300 1-5 pcs	30-50	190-200	Ja	
Pommes Frites (TK)	200-700	13-23	190	Ja	
Selbstgemachte Pommes frites	200-500	12-25	180	Ja	30 Minuten in Wasser einweichen, abtrocknen und 1/4 bis 1 Esslöffel Öl hinzufügen.
Kuchen	50-450 1-9 pcs	12-14	150-160		
Gemüse	100-600	13	160-180	Ja	Garzeit nach persönlichem Geschmack einstellen
Garnelen	100-600	10-15	160-180	Ja	
Steak	100-300 1-3 pcs	12-16	180-200	Ja	
Fisch	110-500	20-25	180-200	Ja	
Huhn	110-500	15-25	180-200	Ja	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen und reinigen. 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. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
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:

Der Bratrost ist spülmaschinenfest.

Der Behälter ist spülmaschinenfest, aber für eine längere Lebensdauer empfehlen wir, ihn von Hand zu reinigen.

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 gebacken.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer-Knopf auf die zum Garen erforderliche Zeit.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebacken.	Bestimmte Arten von Lebensmittel müssen eventuell nach der Hälfte der Zeit geschüttelt werden.	Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten tropft Öl in die Schale. Die Schale kann sich erhitzen und das Öl verursacht weißen Rauch. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Der Frittierkorb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Frittierkorb gründlich nach jedem Gebrauch reinigen.
Die gebackenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
Frische Pommes Fritten sind ungleichmäßig gebacken.	Sie haben alte Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistung: 1500W



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die

menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

Návod k použití - Čeština

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte tuto příručku, abyste předešli zraněním nebo poškození výrobku a zařízení Vám sloužilo tím nejlepším způsobem. Uchovejte tuto uživatelskou příručku na bezpečném místě. Pokud zařízení předáte třetí osobě, ujistěte se, že jí předáváte i tuto uživatelskou příručku.

V případě poškození způsobeného nedodržením pokynů uvedených v této uživatelské příručce záruka zaniká. Výrobce/dodavatel neručí za škody způsobené nedodržením instrukcí v uživatelské příručce, nedbalým použitím či používáním zařízení, jež je v rozporu s požadavky uvedenými v této uživatelské příručce.

1. Zařízení mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými senzorickými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo jim bylo vysvětleno, jak zařízení bezpečně používat, a jaká rizika jsou spojená s používáním zařízení.
2. Děti si se zařízením nesmí hrát.
3. Přístroj by neměly čistit a udržívat děti, ledaže by byly starší 8 let a pracovaly by pod dozorem.
4. Uchovávejte přístroj a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Pokud se poškodí síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, distributor nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Informace o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, naleznete v návodu k obsluze v části "Čištění a údržba".
7. Tento přístroj není určen pro obsluhu pomocí externího časovače nebo odděleného dálkového ovládacího systému.
8. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti nebo podobně, například: ve firemních kuchyňkách, kancelářích a jiných pracovištích; na statcích; smí ho používat zákazníci v hotelech, motelech a ostatních ubytovnách; ubytovacích zařízeních s polopenzí.
9. Před připojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na popisném štítku.
10. Používáte-li prodlužovací kabel, musí být vhodný pro spotřebu energie přístroje, jinak může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu a/nebo zástrčky. Zakopnutím o prodlužovací kabel se můžete zranit. Přístroj používejte opatrně, abyste předešli nebezpečným situacím.
11. Pokud přístroj nepoužíváte nebo ho chcete čistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
12. Ujistěte se, že napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a držte jej v dostatečné vzdálenosti od horkých předmětů a otevřeného ohně.
13. Přístroj ani zástrčku neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Hrozí smrtelné nebezpečí úrazem elektrickým proudem!
14. Pokud chcete zařízení odpojit od elektrické sítě, zatáhněte za zástrčku. Nikdy netahejte za kabel.
15. Nedotýkejte se přístroje, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
16. Při vytahování nebo zapojování přístroje do sítě se zástrčky přístroje v žádném případě nedotýkejte mokřýma rukama.
17. Nikdy neotvírejte kryt zařízení, ani se je nesnažte sami opravit. Mohli byste se zranit úderem elektrického proudu.
18. Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
19. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.
20. Přístroj používejte výhradně v souladu s účely.
21. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte ho.
22. Spotřebič umísťte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout dolů.
23. Chraňte výrobek před nadměrným znečištěním a vlhkostí.

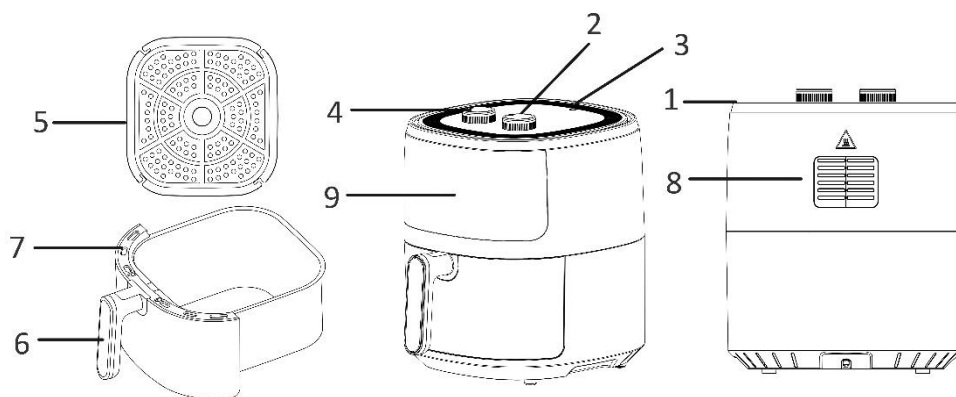
24. Samotný výrobek čistěte mírně navlhčeným hadříkem.
25. Nenechávejte přístroj běžet bez dozoru. Při odchodu z pracoviště přístroj vždy vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte přímo za zástrčku, ne za kabel).
26. Výrobek neumísťujte přímo na zeď nebo na jiné výrobky. Nechte kolem přístroje a nad přístrojem nejméně 10 cm volného místa.
27. Při smažení horkým vzduchem uniká horká pára otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od parních a vzduchových otvorů. Pozor také na horkou páru a horký vzduch při vyjímání nádoby ze spotřebiče.
28. Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím nádoby ze spotřebiče počkejte, až se přestane kouřit.
29. Před každým použitím spotřebiče se ujistěte, že je topné těleso a jeho okolí čisté a bez zbytků potravin, aby byla zajištěna jeho správná funkce.
30. Horký vzduch vychází z větrací štěrbin na zadní straně přístroje. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od materiálů citlivých na teplo, jako je sklo.
31. Používáte-li produkty s nepřilnavou vrstvou, ujistěte se prosím, že se ve stejné místnosti nenachází ptáci a pokoj je kompletně uzavřen a dobře odvětráván.
32. Po použití a před/během přehřívání bez jídla vždy odstraňte pečicí papír.
33. Před každým použitím se ujistěte, že jsou topné těleso a kryt čisté a bez zbytků potravin, aby byl zajištěn optimální provoz spotřebiče.
34. Dbejte na to, abyste potraviny v tomto spotřebiči pekli dozlatova a ne déle, aby se nepřipálily. Odstraňte připálené zbytky potravin. Čerstvé brambory nesmažte při teplotách vyšších než 180 °C.
35. Buďte opatrní při čištění vrchní části prostoru na vaření. Topné těleso je horké a hrany kovových částí jsou ostré.



36. Pozor – horký povrch

VAROVÁNÍ! Prosím, nedotýkejte se během používání povrchu. Teplota povrchu může být velmi vysoká, když je přístroj v provozu.

POPIS



1. Otvor pro vstup vzduchu
2. Regulátor teploty
3. Kontrolka ohřevu
4. Ovladač časovače
5. Rošt

6. Rukojeť fritovacího koše
7. Fritovací koš
8. Otvor pro výstup vzduch
9. Průzorové okénko

PŘED POUŽITÍM

Před použitím si nejprve přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití. Tento spotřebič připojujte pouze do uzemněné zásuvky. 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 spotřebiče jej provozujte přibližně 10 minut, aby se vypálily případné zbytky z výroby. Dbejte na dobré větrání. Po prvním zapnutí může spotřebič uvolňovat kouř a charakteristický zápach. To je normální a po relativně krátké době to opět zmizí.

Upozornění: Vždy používejte pečící rošt se silikonovými nožičkami. Stabilizují rošt během vaření ve fritovacím koši.

POUŽITÍ

1. Spotřebič položte na suchý a stabilní povrch.
2. Spotřebič se během používání zahřívá; nepokládejte ho tedy do bezprostřední blízkosti jiných objektů.
3. Vyberte fritovací koš ze spotřebiče za rukojeť. Vložte rošt do košíku na smažení.
4. Vložte ingredience do košíku. (Nepřekračujte max. označení uvnitř nastavce.) Vložte košík do spotřebiče. Ujistěte se, zda je ve správné poloze a zcela zasunut. Pozor: Nedotýkejte se košíku na smažení během provozu nebo krátce po provozu, protože je velmi horký. Košík chyťte pouze za rukojeť.
5. Připojte napájecí zástrčku do vhodné zásuvky.
6. Nastavte termostat na požadovanou teplotu, vhodnou pro Váš pokrm. Dbejte na tabulku s teplotami.
7. Otáčením knoflíku časovače nastavte odpovídající dobu smažení. Spotřebič se nyní zapne.
8. Během procesu fritování se kontrolka nahřívání zapíná a vypíná. To znamená, že topné těleso se zapíná a vypíná pro udržení nastavené konstantní teploty.
9. Časový spínač zazvoní, jakmile bude příprava dokončena. Rovněž můžete spotřebič vypnout manuálně tím, že otočíte regulátor času na "0".
10. 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. V závislosti na druhu potravin v košíku z nich může vycházet horká pára.
11. Mastná 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.
12. Po ukončení vaření je spotřebič ihned připraven pro přípravu další porce.

TIPY PRO FRITOVÁNÍ

1. Optimální množství pro křupavé hranolky je 500-600 gramů.
2. Prodlužte čas přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený nebo nechte prázdný spotřebič asi 4 minuty nahřát.
3. Některé ingredience musí být protřepány v polovině doby vaření. Chcete-li suroviny protřepat, otočit nebo promíchat, vytáhněte koš ze spotřebiče za rukojeť a opatrně je protřepejte, otočte nebo promíchejte vidličkou (nebo kleštěmi). Poté zasuňte koš 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 klobásky.

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. Pokud je fritovací koš naplněn olejem, hrozí 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.

Druh	Minimální-maximální množství (g)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Otočit, protřepat nebo zamíchat	Další informace
Sladké brambory	200-1300 1-5 ks	30-50	190-200	Ano	
Hranolky (mražené)	200-700	13-23	190	Ano	
Domácí hranolky	200-500	12-25	180	Ano	namočte je na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíci oleje.
Moučník	50-450 1-9 ks	12-14	150-160		
Zelenina	100-600	13	160-180	Ano	Nastavte dobu vaření podle osobních potřeb
Krevety	100-600	10-15	160-180	Ano	
Steak	100-300 1-3 ks	12-16	180-200	Ano	
Ryba	110-500	20-25	180-200	Ano	
Kuře	110-500	15-25	180-200	Ano	

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič přibližně 30 minut vychladnout, než se ho dotknete a začnete ho čistit. Čistěte pravidelně spotřebič z vnitřní i vnější strany.

2. Vnější i vnitřní stranu čistěte vlhkým hadříkem a vysušte měkkým čistým hadříkem. Nikdy neponořujte spotřebič do vody.
3. V žádné případě nepoužívejte drhací 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:

Rošty na pečení lze mýt v myčce nádobí.

Nádobu lze mýt v myčce nádobí, ale pro delší životnost doporučujeme mýt ji ručně.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič 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 příliš velké.	Vložte menší množství přísad. Menší množství se propeče rovnoměrněji.
	Teplota je příliš nízká.	Otočte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
	Doba vaření je příliš krátká.	Nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu vaření.
Složky se pečou nerovnoměrně.	Některé druhy potravin se musí případně po polovině času protřepat.	Potraviny protřepejte po polovině času přípravy.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujte tučné pokrmy.	Při fritování tučných potravin kape do misky olej. Miska se může zahřívat a olej být příčinou bílého kouře. To neovlivní ani výsledek vaření ani nepoškodí spotřebič.
	Fritovací koš stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Po každém použití fritovací koš důkladně vyčistěte.
Smažené jídlo není křupavé.	Použili jste nějaký druh jídla, který by se měl smažit v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte jídlo do trouby nebo je potřete trochou oleje.
Čerstvé hranolky jsou smažené nerovnoměrně.	Použili staré brambory.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Hranolky jste před smažením řádně neopláchli.	Bramborové hranolky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolků závisí na obsahu oleje a vody v hranolcích.	Ujistěte se, že hranolky jsou dobře vysušené před přidáním oleje.
		Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Přidejte trochu více oleje.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 220-240V~ 50/60Hz

Výkon: 1500W



Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU označen symbolem přeškrtnutého odpadkového kontejneru, který upozorňuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která nepodléhají selektivnímu třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek, směsí nebo součástí potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Ohledně zpětného odběru a recyklace tohoto výrobku se informujte na místním městském úřadě nebo u služby pro likvidaci odpadu.



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

Használati útmutató - Magyar

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Használat előtt mindenképp olvassa el a következő utasításokat a sérülések és károk elkerülése, illetve a lehető legjobb használati eredmény elérése érdekében. Kérjük, a használati útmutatót biztonságos helyen tárolja. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, a használati útmutatót is adja át.

Amennyiben a termék azért hibásodott meg, mert használat közben figyelmen kívül hagyta az útmutatóban leírtakat, a garancia érvényét veszti. A gyártó/forgalmazó nem vállal garanciát olyan meghibásodások esetén, melyek a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából vagy figyelmetlen használatból erednek.

1. A készüléket 8 év feletti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és megértették a használat veszélyeit.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A készülék tisztítását és a felhasználó által végrehajtandó karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.
4. 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, azt kizárólag a gyártó, annak ügyfélszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki, így elkerülhetőek az esetleges sérülések.
6. Az élelmiszerrel vagy olajjal érintkező felületek tisztításával kapcsolatos információkat a használati útmutató „Tisztítás és karbantartás” szakaszában találja meg.
7. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.
8. Ez a készülék háztartási vagy hasonló használatra alkalmas, mint például: üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájában; gazdaságokban; szállodákban, panziókban és egyéb szálláshelyeken; félpanziós szálláshelyeken vendégek általi használatra.
9. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék típustábláján jelzettel.
10. Amennyiben hosszabbító kábel használata szükséges, annak meg kell felelnie a készülék feszültségének, különben a hosszabbító kábel és/vagy a csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel sérülést okozhat, ha valaki megbotlik benne. Legyen óvatos, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
11. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
12. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és nyílt lángtól.
13. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba. Fennáll az életveszélyes áramütés veszélye!
14. A készüléket a csatlakozónál fogva húzza ki a konnektorból. Ne a kábelt húzza.
15. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és küldje el javíttatni az erre a célra kijelölt ügyfélszolgálatra.
16. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót a konnektorba nedves kézzel.
17. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ezek a tevékenységek áramütéshez vezethetnek.
18. Használat közben soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
19. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.
20. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket.
21. Ne tekerje a kábelt a készülék köré, és ne törje meg.
22. A készüléket stabil, egyenletes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le.
23. Óvja a készüléket a szennyeződésektől és a nedvességtől.
24. A készüléket enyhén nedves kendővel tisztítsa.

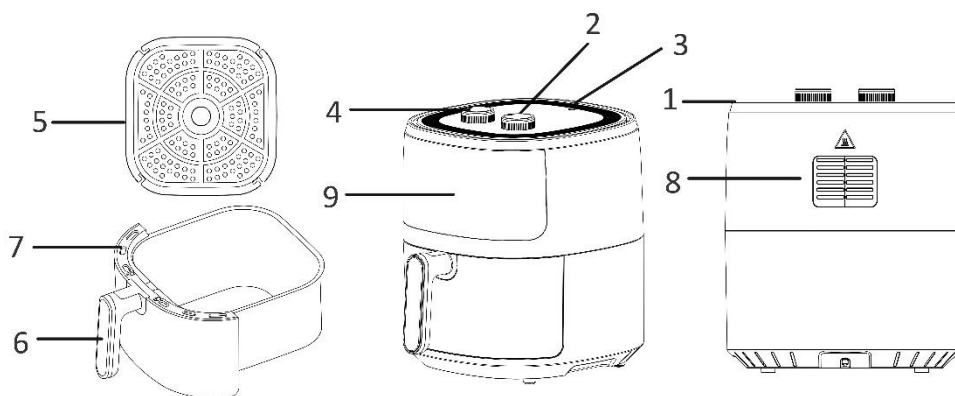
25. Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül. Mindig legyen kikapcsolva vagy kihúzva, amikor felügyelet nélkül marad (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza).
26. A készüléket ne állítsa falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon mögötte, mellette és felette kb. 10 cm szabad területet.
27. A forrólevegős sütés során a készülék a levegő kimeneti nyílásokon keresztül forró gőzt bocsát ki. Kezeit és arcát tartsa biztonságos távolságban a levegő kimeneti nyílásoktól. Akkor is vigyázzon a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a kosarat távolítja el a készülékből.
28. Azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a konnektorból, ha a készülék sötét füstöt bocsát ki. Várja meg, amíg a füst már nem látható, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
29. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és környezete tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
30. A készülék hátulján található szellőzőnyílásból forró levegő távozik. Ügyeljen arra, hogy kellő távolságot tartson a hőre érzékeny anyagoktól, mint például az üvegtől.
31. Amikor tapadásmentes bevonattal rendelkező termékeket használ, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak a szobában, és hogy a szobát teljesen be lehet zárni és rendesen lehet szellőztetni.
32. Használat után és az étel nélküli előmelegítés előtt, ill. közben mindig távolítsa el a sütőpapírt.
33. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és készülékház tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
34. Ügyeljen arra, hogy a készülékben készített ételek aranyárgára és ne sötét vagy barna színűre süljenek. Távolítsa el az odaégett ételmaradékot. A friss burgonyát ne süsse 180 °C feletti hőmérsékleten.
35. Legyen óvatos a sütőtér felső részének tisztításakor: a fűtőszál forró, és a fémrészek élei élesek.



36. Vigyázat – forró felület

VIGYÁZAT! Ne érintkezzen használat közben a készülék felületével. Működés közben a készülék hozzáférhető felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

LEÍRÁS



1. Levegő bemeneti nyílás
2. Hőmérséklet-szabályozó
3. Fűtés-jelzőfény
4. Időzítő gomb
5. Sütőrács
6. Sütőkosár markolat
7. Sütőkosár

8. Levegő kimeneti nyílás
9. Betekintő ablak

HASZNÁLAT ELŐTT

Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra. Kizárólag földelt aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot. Tisztítsa meg a sütőkosarat és a rácsot (lásd „Tisztítás és karbantartás”). Kívül-belül puha kendővel tisztítsa a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. **A készülék teljesen felmelegíti az ételt, és a legtöbb összetevőhöz nincs szükség olaj hozzáadására.**

Az első használat előtt körülbelül 10 percig működtesse a készüléket, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre. Első bekapcsoláskor a készülék füstöt és jellegzetes szagot áraszt. Ez normális, és viszonylag rövid időn belül megszűnik.

Megjegyzés: A sütőrácsot mindig a szilikon lábakkal kell használni. Ezek stabilizálják a rácsot a sütőkosárban sütés közben.

HASZNÁLAT

1. Helyezze a készüléket egy száraz, stabil felületre.
2. A készülék használat közben felforrósodik, ezért ne helyezze más tárgyak közvetlen közelébe.
3. A markolatnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből. Helyezze a sütőrácsot a sütőkosárba.
4. Tegye a hozzávalókat a sütőkosárba. (Ne töltsen a sütőkosár belső felületén található MAX jelölésen túl.) Helyezze a sütőkosarat a készülékbe. Bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelő helyzetben van, és jól záródik. Vigyázat! Ne érintse meg a sütőkosarat működés közben, vagy röviddel a működés után, mert nagyon forró. Csak a markolatnál fogja meg a sütőkosarat.
5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő aljzathoz.
6. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót az ételek elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletre. Vegye figyelembe a hőmérséklettáblázatot.
7. Állítsa be az időzítő gombbal a megfelelő sütési időt. A készülék bekapcsol.
8. A forrólevegős főzési folyamat alatt a fűtés-jelzőfény be- és kikapcsol. A fűtőelem ki- és bekapcsolása jelzi, hogy a beállított hőmérsékletet szinten tartja.
9. Az időzítő hangjelzést ad ki, ha az étel elkészült. Kézi vezérléssel is ki lehet kapcsolni a készüléket, ha az időzítő gombot "0"-ra állítja.
10. Húzza ki a sütőkosarat a készülékből a sütőkosár markolatával. Ellenőrizze, hogy az étel megsült-e. Ha nem, egyszerűen tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe, és néhány percig hosszabbítsa meg a sütési időt az időzítővel.

Megjegyzés: A sütőkosár és az ételek a sütés után forróak. A sütőkosárban lévő összetevőktől függően forró gőz távozhat.

11. Zsíros ételeket, például marhahúst, csirkét, egyéb olyan húsokat, amelyeknek sütés közben felesleges zsírjuk gyűlik össze a sütőkosár alján, egyenként vegye ki egy fogócsipesz segítségével. Olyan ételek esetén, melyeknél nem gyűlik össze a sütési folyamat közben felesleges zsír a sütőkosár alján (pl. hasáburgonya, zöldségek), húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze az ételt közvetlenül a tányérra.
12. Az első adag elkészülése után a készülék máris használható egy újabb adag elkészítéséhez.

SÜTÉSI TIPPEK

1. A ropogós hasáburgonya optimális mennyisége 500-600 gramm.
2. Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel, vagy melegítse elő az üres készüléket kb. 4 percig.

3. Egyes ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni. Az étel megrázásához, megfordításához vagy megkeveréséhez a markolatnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és rázza meg, fordítsa meg, ill. keverje meg az ételt egy villával (vagy fogócsipesszel). Ezután tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe.
4. A fritőzt a hozzávalók újramelegítésére is használhatja. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 10 percre 150°C-ra.
5. A panírozott ételek ropogósabbak lesznek, ha némi növényi olajjal megpermetezzük őket.
6. Ha süteményt, quiche-t vagy más omlós ételt szeretne sütni, helyezzen a készülékbe egy sütő- vagy felfűjtformát.
7. Rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt ne süssön a készülékben.

VIGYÁZAT:

1. Ne merítse vízbe a készülékházat, és ne öblítse le folyó vízzel.
2. Kerülje a folyadékok készülékbe szivárgását, hogy megakadályozza az áramütést vagy a rövidzárlatot.
3. A hozzávalókat csak a sütőkosárba tegye, így elkerülve, hogy a hozzávalók a fűtőelemekkel érintkezzenek.
4. A légbemenetet és légkimenetet a készülék működése közben nem szabad letakarni. Hagyjon legalább 10 cm helyet a készülék körül és fölött.
5. Ha a készüléket olajjal tölti meg, fennáll a tűzveszély!
6. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
7. Legyen óvatos a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a sütőkosarat kiveszi a készülékből.
8. Működés közben forró gőz áramlik ki a légkimenetből. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a légkimenettől és a gőztől.
9. Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, ha sötét füst szivárog a készülékből. Ez azt jelenti, hogy az étel megégett vagy meghibásodott a készülék.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Az alábbi táblázat az ételek mennyiségét, a szükséges hőmérsékletet és a sütési időt tartalmazza. Ha az adott termék csomagolásán szereplő utasítások eltérnek a táblázatban szereplő értékektől, akkor a csomagoláson található utasításokat kell követni.

Étel	Minimum - maximum mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Megforgatni, megrázni, vagy megkeverni	Egyéb információk
Édesburgonya	200-1300 1-5 db	30-50	190-200	igen	
Hasábburgonya (fagyasztott)	200-700	13-23	190	igen	
Sajátkészítésű hasábburgonya	200-500	12-25	180	igen	30 percig vízben kell áztatni, megszáritani, és 1/4-1 EK olajat kell hozzáadni
Sütemény	50-450 1-9 db	12-14	150-160		
Zöldség	100-600	13	160-180	igen	A sütési időt a személyes ízlés szerint kell beállítani
Garnéla	100-600	10-15	160-180	igen	
Steak	100-300 1-3 db	12-16	180-200	igen	
Hal	110-500	20-25	180-200	igen	
Csirke	110-500	15-25	180-200	igen	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja 30 percig lehűlni. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül, belül.
2. Tisztítsa meg a készülék külső és belső oldalát egy nedves kendővel, majd törölje szárazra egy puha, tiszta kendővel. Ne merítse vízbe a készüléket.
3. Ne használjon súrolószert vagy súrolószivacsot.
4. Távolítsa el a sütőkosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön. Mossa el a sütőkosarat és -rácsot forró vízben, egy nem súroló szivaccsal és mosogatószerrel. Használat előtt alaposan szárítsa meg.
5. Távolítsa el az esetleges ételmaradékot a készülékben található fűtőelemről (a sütőkosár kivétele után válik láthatóvá) egy tisztítókefével.

Megjegyzés:

A sütőrács mosogatógépben mosható.

A kosár mosogatógépben mosható, azonban a hosszabb élettartam érdekében javasoljuk, hogy kézzel mossa el.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramhoz.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
	Az időzítő nincs beállítva.	Az időzítő gombbal állítsa be a kívánt főzési időt, hogy a készülék bekapcsoljon.
Az összetevők nem főttek meg.	Az élelmiszer mennyisége túl nagy a kosárhoz képest.	Helyezzen kisebb mennyiségű ételt a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben sülnek.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót a szükséges hőmérsékletre.
	A sütési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítő gombbal a szükséges sütési időt.
Az ételek egyenetlenül sülték meg.	Bizonyos típusú élelmiszereket a sütési idő felénél meg kell rázni.	Az élelmiszert a sütési idő felénél meg kell rázni.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros ételt készít.	A zsíros ételek sütése közben olaj csöpög a sütőkosárba. A sütőkosár felforrósodhat és az olaj miatt fehér füst keletkezhet. Ez nem befolyásolja a sütést, és a készüléket sem károsítja.
	A sütőkosár a korábbi használatból származó zsírmaradványokat tartalmaz.	Minden használat után tisztítsa meg a sütőkosarat.
A megsült harapnivalók nem ropogósak.	Olyan harapnivalót használt, amelyet hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Használjon sütőben elkészítendő harapnivalókat, vagy kenje meg vékonyan olajjal a harapnivalókat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
A friss hasábburgonya nem egyenletesen sült meg.	Régi burgonyát használt.	Friss burgonyát használjon és ügyeljen rá, hogy az sütés közben szilárd maradjon.
	Nem öblítette le rendesen a hasábburgonyát sütés előtt.	Öblítse le rendesen a hasábburgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt a hasábok külsejéről.

A friss hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonyák ropogóssága a hasábburgonya víz- és olajtartamától függ.	Ügyeljen rá, hogy a hasábburgonyák rendesen meg legyenek szárítva, mielőtt olajat ad hozzájuk.
		Vágja kisebbre a burgonyadarabokat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
		A ropogós eredmény elérése érdekében adjon hozzá egy kicsivel több olajat.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség: 220–240 V ~ 50/60Hz

Teljesítmény: 1500 W



A 2012/19/EU irányelvvel összhangban ennek a terméknek a címkéje egy áthúzott kerek hulladékgyűjtőt ábrázol, amit azt jelzi, hogy a termék nem kerülhet a háztartási hulladék közé. A szelektív válogatásnak alá nem vetett elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkotóelemek miatt potenciálisan veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. A jelen termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatban érdeklődjön helyi önkormányzatánál, vagy hulladékgazdálkodási szolgáltatójánál.



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

Návod na použitie - Slovensky

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny. Predídete tak úrazom a poškodeniu výrobku a pri používaní spotrebiča dosiahnete optimálne výsledky. Uschovajte tento návod na použitie na bezpečnom mieste. Ak tento spotrebič poskytnete inej osobe, uistite sa, že má k dispozícii aj tento návod na použitie.

V prípade poškodenia spotrebiča v dôsledku nerešpektovania pokynov v tomto návode zaniká nárok na uplatnenie záruky. Výrobca/dovozca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na použitie, nesprávnym používaním alebo používaním, ktoré nie je v súlade s požiadavkami tohto návodu na použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s jeho bezpečným používaním a rozumejú možným rizikám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
4. Spotrebič a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, personál jeho zákazníckeho servisu alebo podobne kvalifikovaná osoba.
6. Informácie o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo olejom, nájdete v návode na použitie v odseku „Čistenie a údržba“.
7. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
8. Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti alebo podobných priestoroch, napríklad v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách; na farmách; zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach; ubytovacích zariadeniach s polpenziou.
9. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku.
10. Keď používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na spotrebu energie spotrebiča. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu predlžovacieho kábla a/alebo zástrčky. Pri zakopnutí o predlžovací kábel hrozí nebezpečenstvo poranenia. Snažte sa predchádzať nebezpečným situáciám.
11. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho chcete vyčistiť.
12. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a je v bezpečnej vzdialenosti od horúcich predmetov a otvoreného ohňa.
13. Spotrebič ani jeho zástrčku neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Vzniká tým nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
14. Ak chcete vytiahnuť zástrčku zo zásuvky, ťahajte za zástrčku. Neťahajte za kábel.
15. Nedotýkajte sa spotrebiča, ak spadol do vody. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite spotrebič a odovzdajte ho na opravu autorizovanému zákazníckemu servisu.
16. Zástrčku spotrebiča nezapájajte do zásuvky ani ju z nej nevyťahujte mokrými rukami.
17. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte otvárať kryt spotrebiča ani spotrebič opravovať. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
18. Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
19. Tento spotrebič nie je určený na komerčné použitie.
20. Spotrebič používajte len na účel, na ktorý je určený.
21. Kábel neovíjajte okolo spotrebiča ani ho neohýbajte.
22. Spotrebič postavte na rovný a stabilný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
23. Spotrebič chráňte pred nadmerným znečistením a vlhkosťou.

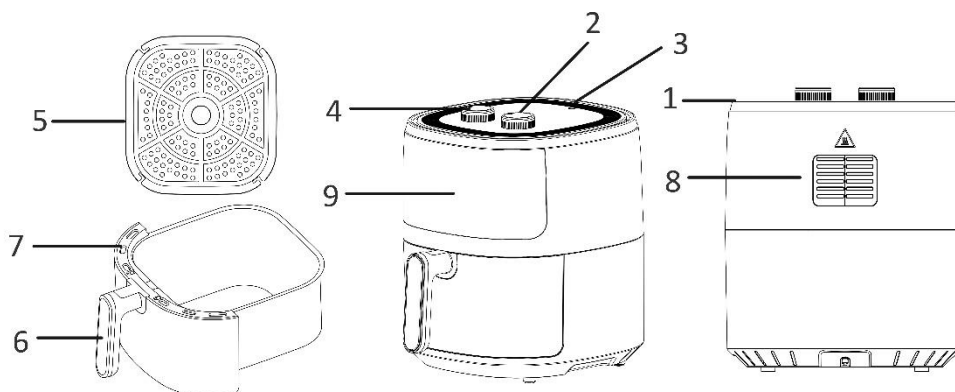
24. Spotrebič čistite jemne navlhčenou handričkou.
25. Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru. Keď sa chcete od spotrebiča vzdialiť, vždy ho vypnite alebo vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel).
26. Spotrebič neumiestňujte k stene alebo inému spotrebiču. Na zadnej strane a bočných stranách spotrebiča, ako aj nad spotrebičom nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru.
27. Počas fritovania horúcim vzduchom uniká z výpustov vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustov vzduchu. Na horúcu paru a horúci vzduch dávajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
28. Keď zo spotrebiča uniká tmavý dym, okamžite vytiahnite jeho zástrčku z elektrickej zásuvky. Nádobu zo spotrebiča nevyberajte, kým spotrebič neprestane dymiť.
29. Pred každým použitím sa uistite, že je vyhrievacie teleso a okolie spotrebiča čisté a bez zvyškov jedla, aby ste zabezpečili bezproblémové fungovanie spotrebiča.
30. Z vetracích otvorov na zadnej strane spotrebiča vychádza horúci vzduch. Spotrebič držte v dostatočnej vzdialenosti od materiálov, ktoré sú citlivé na vysokú teplotu, ako napríklad sklo.
31. Keď používate výrobky s nepriľnavou vrstvou, uistite sa, že nie sú v rovnakej miestnosti žiadne vtáky a že je miestnosť úplne uzavretá a dobre vetraná.
32. Po použití, pred predhrievaním spotrebiča bez jedla a rovnako aj počas neho vždy odstráňte papier na pečenie.
33. Pred každým použitím sa uistite, že vyhrievacie teleso a kryt sú čisté a bez zvyškov jedla, aby ste zabezpečili optimálne fungovanie spotrebiča.
34. Dbajte na to, aby boli pokrmy pripravené v tomto spotrebiči zlatožlté a nie tmavé alebo hnedé. Odstráňte pripálené zvyšky jedla. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplotách vyšších ako 180 °C.
35. Pri čistení hornej časti vnútorného priestoru spotrebiča buďte opatrná/-ý: Vyhrievacie teleso je horúce a hrany kovových častí sú ostré.



36. Pozor, horúci povrch!

VAROVANIE! Prosím, nedotýkajte sa povrchu počas prevádzky. Keď je spotrebič v prevádzke, môže byť teplota prístupných povrchov veľmi vysoká.

POPIS



1. Otvor na prívod vzduchu
2. Regulátor teploty
3. Svetelný indikátor ohrevu
4. Časovač

5. Rošt
6. Rukoväť fritovacieho koša
7. Fritovací kôš
8. Výpust vzduchu
9. Priezor

PRED POUŽITÍM

Pred použitím si najskôr prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich, aby ste si ich v prípade potreby mohli kedykoľvek opäť prečítať. Tento spotrebič zapájajte len do uzemnenej zásuvky. Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál. Vyčistite fritovací kôš a rošt (pozri časť „Čistenie a údržba“). Vnútnú a vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou. Dbajte na to, aby elektrické komponenty zostali suché. **Tento spotrebič zohrieva potraviny úplne a pri väčšine surovín netreba pridávať olej.**

Pred prvým použitím zapnite spotrebič na približne 10 minút, aby sa vysokou teplotou odstránili prípadné zvyšky z výroby. Dbajte na dostatočné vetranie. Po prvom zapnutí môže spotrebič trochu dymiť a špecificky zapáchať. Je to normálny jav, ktorý po krátkom čase zmizne.

Upozornenie: Rošt vždy používajte so silikónovými nožičkami. Ich úlohou je stabilizovať rošt počas fritovania vo fritovacom koši.

POUŽITIE

1. Spotrebič položte na suchý a stabilný povrch.
2. Spotrebič sa počas používania zahrieva na vysokú teplotu, preto ho neumiestňujte do bezprostrednej blízkosti iných predmetov.
3. Vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť fritovací kôš. Do fritovacieho koša vložte rošt.
4. Do fritovacieho koša vložte suroviny (neprekračujte značku MAX vo vnútri koša). Fritovací kôš zasuňte do spotrebiča. Uistite sa, že je v správnej polohe a spotrebič je úplne uzavretý. Pozor! Nedotýkajte sa fritovacieho koša počas prevádzky ani krátko po nej, pretože je veľmi horúci. Fritovací kôš chytajte len za rukoväť.
5. Napájací kábel zapojte do vhodnej elektrickej zásuvky.
6. Pomocou regulátora teploty nastavte teplotu, ktorá je vhodná na prípravu zvolených surovín. Berte pri tom do úvahy tabuľku s teplotami.
7. Otočením časovača nastavíte čas fritovania. Spotrebič je teraz zapnutý.
8. Počas fritovania horúcim vzduchom sa ukazovateľ ohrevu zapína a vypína. To znamená, že sa vykurovacie teleso zapína a vypína, aby sa udržala nastavená teplota.
9. Keď je príprava dokončená, zaznie zvukový signál. Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne otočením časovača do polohy „0“.
10. Vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť fritovací kôš. Skontrolujte, či sú potraviny ufrítované. Ak nie, zasuňte fritovací kôš späť do spotrebiča a pomocou časovača predĺžte čas prípravy o niekoľko minút.
Upozornenie: Fritovací kôš a pokrmý sú po fritovaní horúce. V závislosti od surovín v miske môže unikať horúca para.
11. Mastné potraviny, ako napr. hovädzie mäso, kuracie mäso a iné druhy mäsa, ktorých prebytočný tuk sa počas procesu prípravy hromadí na dne fritovacieho koša, vyberajte zo spotrebiča jednotlivo pomocou klieští.
Na vybratie potravín, pri ktorých príprave sa na dne fritovacieho koša nehromadí prebytočný tuk (napr. hranolčeky, zelenina), vytiahnite fritovací kôš zo spotrebiča a jedlo servírujte priamo na tanier.
12. Po dokončení fritovania je spotrebič okamžite pripravený na prípravu ďalšej porcie surovín.

TIPY NA FRITOVANIE

1. Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 – 600 gramov.

2. Ak je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy o 3 minúty alebo prázdny spotrebič predhrievajte približne 4 minúty.
3. Niektoré suroviny treba v polovici času prípravy pretrepať. Keď chcete suroviny pretrepať, obrátiť alebo premiešať, vyberte fritovací kôš za rukoväť zo spotrebiča a následne suroviny opatrne pretrepte, otočte alebo premiešajte vidličkou (alebo kliešťami). Potom zasuňte fritovací kôš späť do spotrebiča.
4. Fritézu môžete použiť aj na ohrievanie surovín. Na ohriatie jedla nastavte na 10 minút teplotu 150 °C.
5. Obaľované jedlá budú chrumkavejšie, keď ich postriekate malým množstvom rastlinného oleja.
6. Keď chcete piecť koláč, quiche alebo iné krehké pokrmy, vložte do spotrebiča formu na pečenie alebo zapekáciu misu.
7. Nepripravujte v spotrebiči extrémne mastné potraviny, napríklad klobásy.

POZOR:

1. Neponárajte spotrebič do vody a neoplachujte ho pod tečúcou vodou.
2. Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostala tekutina. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
3. Suroviny vkladajte len do fritovacieho koša, aby ste zabránili ich kontaktu s vyhrievacími telesami.
4. Otvor na prívod a výpusť vzduchu nesmie byť počas prevádzky spotrebiča zakrytý. Okolo spotrebiča a nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru.
5. Keď je vo fritovacom koši olej, hrozí nebezpečenstvo požiaru!
6. Keď je spotrebič v prevádzke, nedotýkajte sa jeho vnútra.
7. Pri vyberaní fritovacieho koša zo spotrebiča dávajte pozor na horúcu paru a horúci vzduch.
8. Počas prevádzky uniká z výpustu vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od výpustu vzduchu a pary.
9. Keď začne zo spotrebiča vychádzať tmavý dym, okamžite ho vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky. Znamená to, že sa jedlo pripálilo alebo spotrebič správne nefunguje.

TABUĽKA S INFORMÁCIAMI O FRITOVANÍ

V tejto tabuľke je uvedené množstvo potravín, požadované teploty a časy fritovania. Ak sú pokyny na obale príslušného výrobku odlišné od hodnôt v tabuľke, dodržiavajte pokyny uvedené na obale výrobku.

Typ potraviny	Minimálne – maximálne množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Potrebné otočiť, pretrepať alebo premiešať	Dodatočné informácie
sladké zemiaky	200 – 1 300 1 – 5 ks	30 – 50	190 – 200	áno	
hranolčky (hlbokozmrazené)	200 – 700	13 – 23	190	áno	
domáce hranolčky	200 – 500	12 – 25	180	áno	Nechajte zemiaky 30 minút namočené vo vode, potom ich osušte a pridajte 1/4 až 1 polievkovú lyžicu oleja.
koláč	50 – 450 1 – 9 ks	12 – 14	150 – 160		
zelenina	100 – 600	13	160 – 180	áno	Čas prípravy nastavte podľa vlastných preferencií.
krevelty	100 – 600	10 – 15	160 – 180	áno	

steak	100 – 300 1 – 3 ks	12 – 16	180 – 200	áno	
ryby	110 – 500	20 – 25	180 – 200	áno	
kuracie mäso	110 – 500	15 – 25	180 – 200	áno	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred manipuláciou so spotrebičom a jeho čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič približne 30 minút chladnúť. Spotrebič pravidelne čistite zvnútra i zvonku.
2. Vnútrošnú a vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou a utrite dosucha mäkkou, čistou handričkou. Neponárajte ho do vody.
3. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie.
4. Spotrebič rýchlejšie vychladne, keď z neho vyberiete fritovací kôš. Fritovací kôš a rošt umyte v horúcej vode pomocou špongie a prostriedku na umývanie riadu. Pred použitím ich dôkladne osušte.
5. Z vyhrievacieho telesa odstráňte pomocou kefy prípadné zvyšky jedla (viditeľné po vybratí fritovacieho koša).

Poznámka:

Rošt je vhodný do umývačky riadu.

Nádoba je vhodná do umývačky riadu, avšak na zachovanie čo najdlhšej životnosti ju odporúčame umývať ručne.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Zapojte zástrčku do uzemnenej nástennej zásuvky.
	Nebol nastavený časovač.	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy, aby sa spotrebič zapol.
Suroviny nie sú ufritované.	Vo fritovacom koši je príliš veľké množstvo surovín.	Dávajte do fritovacieho koša menšie množstvo surovín. Menšie množstvá sa ufritujú rovnomernejšie.
	Teplota je príliš nízka.	Otočte regulátor teploty na požadovanú teplotu.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Časovačom nastavte čas, ktorý je potrebný na prípravu jedla.
Suroviny sa fritujú nerovnomerne.	Niektoré potraviny treba v polovici času prípravy pretrepať.	Pretrepte potraviny v polovici času prípravy.
Zo spotrebiča uniká biely dym.	Pripravujete masťné potraviny.	Počas fritovania masťných potravín kvapká do misky olej. Miska sa môže zahriať a olej spôsobuje biely dym. Neovplyvní to výsledok prípravy ani nepoškodí spotrebič.
	Fritovací kôš obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho fritovania.	Fritovací kôš treba po každom použití dôkladne vyčistiť.
Fritované pochutiny nie sú chrumkavé.	Použili ste typ pochutiny, ktorý treba pripraviť v tradičnej fritíze.	Na dosiahnutie chrumkavejšieho výsledku použite pochutiny určené na pečenie v rúre alebo ich potrite trochou oleja.

Čerstvé hranolčky sa nefritujú rovnomerne.	Použili ste staré zemiaky.	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas fritovania zostali celistvé.
	Zemiaky ste pred fritovaním dostatočne neopláchli.	Zemiaky dôkladne opláchnite, aby ste z ich povrchu odstránili škrob.
Čerstvé hranolčky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od obsahu oleja a vody v zemiakoch.	Pred pridaním oleja hranolčky poriadne osušte.
		Zemiaky nakrájajte na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie.
		Chrumkavejší výsledok dosiahnete, aj keď pridáte trochu viac oleja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Prevádzkové napätie: 220 – 240 V, ~50/60Hz

Výkon: 1 500 W



Tento výrobok je označený týmto symbolom preškrtnutého koša na odpady v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorý upozorňuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú selektívnemu triedeniu, sú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok, zmesí alebo zložiek potenciálne nebezpečné pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom mestskom/obecnom úrade alebo u služby na likvidáciu odpadu.



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

Navodila za uporabo – Slovenščina

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo obvezno preberite naslednja navodila, da boste preprečili poškodbe ali škodo in dosegli najboljši rezultat pri uporabi te naprave. Ta navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če boste napravo predali tretji osebi, ji predajte tudi ta navodila.

V primeru poškodb zaradi nespoštovanja teh navodil za uporabo postane garancija neveljavna. Proizvajalec/uvoznik ne odgovarja za poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo, malomarnosti pri uporabi ali uporabe, ki ni skladna z zahtevami v teh navodilih za uporabo.

1. Otroci, starejši od 8 let in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so dobili napotke za varno uporabo naprave ter poznajo s tem povezane nevarnosti.
2. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
3. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci; razen, če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
4. Napravo in kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, da se preprečijo nevarnosti.
6. Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili ali oljem, najdete pod »Čiščenje in nega« v navodilih za uporabo.
7. Ta naprava ni namenjena za uporabo preko zunanjega časovnika ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
8. 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 ter polpenzionov.
9. Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, če se napetost in frekvenca električnega omrežja ujemata z navedbami na tipski tablici naprave.
10. Če uporabite podaljšek, mora le-ta biti primeren za porabo elektrike te naprave, drugače lahko pride do pregrevanja podaljška in/ali vtiča. Obstaja nevarnost poškodb, če se spotaknete čez podaljšek. Bodite pozorni, da preprečite nevarne situacije.
11. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, izvlecite vtič iz vtičnice.
12. Pozorni bodite, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
13. Naprave ali električnega vtiča ne potopite v vodo ali druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
14. Za odstranitev vtiča iz vtičnice povlecite za vtič. Ne vlecite za kabel.
15. Ne dotikajte se naprave, če vam je padla v vodo. Vtič izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo pošljite pooblaščenemu serviserju v popravilo.
16. Če imate mokre roke, ne vlecite električnega vtiča iz vtičnice in ga ne vtikajte v vtičnico.
17. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja naprave in ne skušajte je popraviti sami. To lahko povzroči električni udar.
18. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
19. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.
20. Napravo uporabljajte samo v predvideni namen uporabe.
21. Kabla ne ovijte okoli aparata in ga tudi ne prepogibajte.
22. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, s katere ne more pasti.
23. Prosimo, da izdelek zaščitite pred prekomerno umazanijo in vlago.
24. Izdelek sam očistite z rahlo navlaženo krpo.

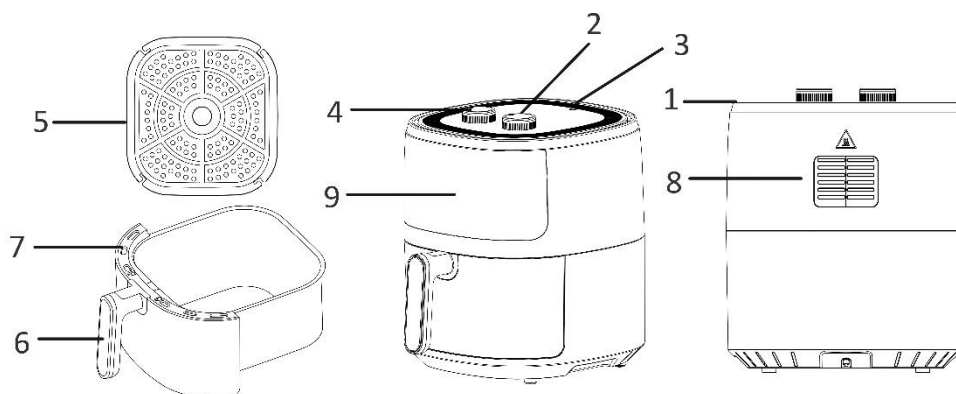
25. Naprave ne pustite brez nadzora, ko je vklopljena. Če zapustite prostor, vedno izklopite napravo oziroma povlecite vtič iz vtičnice (povlecite za vtič, ne za kabel).
26. Naprave ne postavljajte ob steno ali drugo napravo. Na zadnji strani, ob straneh in nad napravo pustite vsaj 10 cm prostora.
27. Pri cvrtju z vročim zrakom vroča para uhaja skozi izstopne odprtine za zrak. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtin za zrak. Pazite na vročo paro in vroč zrak tudi takrat, ko odstranjujete posodo iz naprave.
28. Takoj izključite napravo iz vtičnice, če opazite, da iz naprave prihaja temni dim. Preden posodo odstranite iz naprave, počakajte, da dim izgine.
29. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in okolica čista in brez ostankov hrane, da zagotovite pravilno delovanje.
30. Vroč zrak prihaja iz prezračevalne reže na zadnji strani naprave. Pazite na zadostno razdaljo od materiala, ki je občutljiv na toploto, kot je steklo.
31. Če uporabljate izdelke s premazom proti prijemanju, zagotovite, da v istem prostoru ni ptičev ter da je prostor popolnoma zaprt in se ga da dobro prezračiti.
32. Papir za peko vedno odstranite po uporabi in pred/med segrevanjem brez hrane.
33. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in ohišje čista in brez ostankov hrane, da zagotovite pravilno delovanje.
34. Prepričajte se, da je hrana, pripravljena v tej napravi, zlato rumene barve in ne temna ali rjava. Odstranite zažgane ostanke hrane. Svežega krompirja ne cvrite pri temperaturah nad 180 °C.
35. Pri čiščenju zgornjega dela prostora za pečenje bodite previdni: Grelni element je vroč in robovi kovinskih delov so ostri.



36. Pozor – vroča površina

OPOZORILO! Prosimo, da se med uporabo ne dotikate površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.

OPIS



1. Odprtina za vstop zraka
2. Gumb za nastavitev temperature
3. Kontrolna lučka za gretje
4. Gumb časovnika
5. Rešetka
6. Ročaj košare za cvrtje

7. Košara za cvrtje
8. Odprtina za izstop zraka
9. Okence

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 večini živil ni potrebno dodati olja.**

Napravo pred prvo uporabo vklopite za pribl. 10 minut, da uničite morebitne proizvodne ostanke. Poskrbite za dobro zračenje. Po prvem vklopu lahko naprava odda nekaj dima in značilen vonj. To je običajno in sorazmerno hitro izgine.

Napotek: Rešetko uporabljajte le s silikonskimi nogami. Te 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. (Ne prekoračite oznake MAX na notranji strani vstavka.) Vstavite košaro za cvrtje v napravo: Prepričajte se, da je vstavljena pravilno in da lahko pravilno zaprete posodo. 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. Gumb za nastavev temperature nastavite na temperaturo primerno vašim živilom. Upoštevajte temperaturno tabelo.
7. Obrnite gumb časovnika, da nastavite ustrezen čas cvrtja. Naprava je zdaj vklopljena.
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 izključite ročno 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 časovnika.
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 500-600 gramov.
2. Podaljšajte pripravo za 3 minute, če je naprava hladna, ali vnaprej ogrejte prazno napravo približno 4 minute.

3. Določene vrste živil je potrebno pretresti na polovici cvrtja. Če želite živila pretresti, obrniti ali premešati, primite ročaj košare za cvrtje ter jo vzemite iz naprave in jo nato previdno pretresite, ali živila z vilicami (ali kleščami) obrnite ali premešajte. Nato košaro za cvrtje vstavite 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 poškropite 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 vstop in izstop zraka med delovanjem naprave ne smejo biti pokrite. Okoli in nad napravo naj bo vsaj 10 cm prostora.
5. Če je košara za cvrtje napolnjena z oljem, obstaja 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.

Vrsta	Najmanjša-največja količina (g)	Čas (minute)	Temperatura (°C)	Obrnite, pretresite ali premešajte	Dodatne informacije
sladek krompir	200–1300 1–5 kosov	30–50	190–200	da	
zamrznjen krompirček za cvrtje	200–700	13–23	190	da	
domač krompirček za cvrtje	200–500	12–25	180	da	Za 30 minut ga namočite v vodo, osušite in dodajte 1/4 do 1 žlico olja.
kolač	50–450 1–9 kosov	12–14	150–160		
zelenjava	100–600	13	160–180	da	Nastavite čas kuhanja glede na vaš okus.
kozice	100–600	10–15	160–180	da	
zrezek	100–300 1–3 kosov	12–16	180–200	da	
riba	110–500	20–25	180–200	da	
piščanec	110–500	15–25	180–200	da	

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Preden se naprave dotaknete ali jo očistite, povlecite vtič iz vtičnice in počakajte pribl. 30 minut, da se naprava ohladi. Redno očistite napravo 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. Naprave nikoli ne potopite v vodo.
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:

Rešetka je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar priporočamo, da jo za daljšo življenjsko dobo očistite ročno.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na električno.	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 pečejo bolj enakomerno.
	Temperatura je prenizka.	Gumb za nastavitev temperature nastavite na primerno temperaturo.
	Čas kuhanja je prekratek.	Gumb časovnika nastavite na čas, potreben za kuhanje.
Sestavine so neenakomerno pečene.	Določene vrste živila je potrebno pretresti po polovici časa kuhanja.	Živila pretresite po polovici časa kuhanja.
Iz naprave prihaja bel dim.	Pripravljate mastna živila.	Pri pripravi mastnih živil kaplja olje v posodo za olje. Posoda se ogreje in olje oddaja bel dim. To ne vpliva na rezultat kuhanja in tudi naprava se zaradi tega ne poškoduje.
	Košara za cvrtje še vedno vsebuje ostanke maščobe iz prejšnje uporabe.	Po vsaki uporabi košaro za cvrtje temeljito očistite.
Pečeni prigrizki niso hrustljavi.	Uporabili ste prigrizek, ki je bil mišljen za cvrtje v tradicionalnem cvrtniku.	Za bolj hrustljav rezultat uporabite prigrizke za pečice ali pa jih namažite z malo olja.
Ocvrt krompirček je ocvrt neenakomerno.	Uporabili ste star krompir.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da bo med cvrtjem ostal čvrst.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro sprali.	Krompirjeve palčke pravilno sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
Sveži ocvrt krompirček ni hrustljav.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od vsebnosti olja in vode v krompirčku.	Pred dodajanjem olja se prepričajte, da so krompirjeve palčke ustrezno posušene.
		Za bolj hrustljav rezultat narežite manjše krompirjeve koščke.
		Za bolj hrustljav rezultat dodajte še malo olja.

TEHNIČNI PODATKI

Delovna napetost: 220–240 V ~ 50/60Hz

Moč: 1500 W



Ta izdelek je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EU označen s tem simbolom prečrtanega smetnjaka, ki označuje, da ga ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Električne in elektronske naprave, ki niso predmet selektivnega razvrščanja, so zaradi prisotnosti nevarnih snovi, zmesi ali komponent potencialno nevarne za okolje in zdravje ljudi. Za vračilo in recikliranje tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad ali službo za odstranjevanje odpadkov.



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

Uputa za korištenje – Hrvatski

OZNAKE UPOZORENJA

Prije prve uporabe obvezno pročitajte sljedeće upute kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja te postigli optimalan rezultat s vašim uređajem. Spremite ove upute za kasniju uporabu. Ako prosljeđujete uređaj trećim osobama, priložite i ove upute za korištenje.

Jamstvo ne pokriva oštećenja uslijed nepridržavanja ove upute za korištenje. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzročena nepridržavanjem upute za korištenje, nepažljivom uporabom ili korištenjem koje nije u skladu sa zahtjevima iz ovih upute za korištenje.

1. Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobila upute za sigurnu upotrebu uređaja.
2. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
3. Djeca do 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su pod nadzorom odrasle osobe.
4. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlašteni servis ili slično kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasnosti.
6. Informacije o čišćenju površina koje dolaze u dodir s namirnicama možete pronaći u ovoj uputi u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
7. Uređaj se ne smije uključivati pomoću vanjske vremenske sklopke ili sustava daljinskog upravljanja.
8. 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 prenočišta; u prenočištima s polupansionom.
9. Prije stavljanja utikača u utičnicu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
10. Ako koristite produžni kabel, provjerite je li isti pogodan za električnu potrošnju uređaja, u protivnom može doći do pregrijavanja produžnog kabela i/ili utikača. Postoji opasnost od ozljede u slučaju spoticanja preko kabela. Budite oprezni kako biste izbjegli opasne situacije.
11. Prije čišćenja ili ako uređaj nije u uporabi, izvucite utikač iz utičnice.
12. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Ne uranjajte uređaj ili utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost uslijed strujnog udara!
14. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
15. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga ovlaštenom servisu na popravak.
16. Ne izvlačite i ne stavljajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
17. Ne otvarajte kućište uređaja i ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Time biste mogli prouzročiti strujni udar.
18. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
19. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
20. Koristite uređaj isključivo u njegovu predviđenu svrhu.
21. Ne namatajte i ne savijajte kabel oko uređaja.
22. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu s koje ne može pasti.
23. Zaštitite proizvod od prekomjerne prljavštine i vlage.
24. Očistite proizvod blago navlaženom krpom.
25. Ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora. Ako napuštate radno mjesto, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice (primite utikač i izvucite ga iz utičnice, ne povlačite kabel).

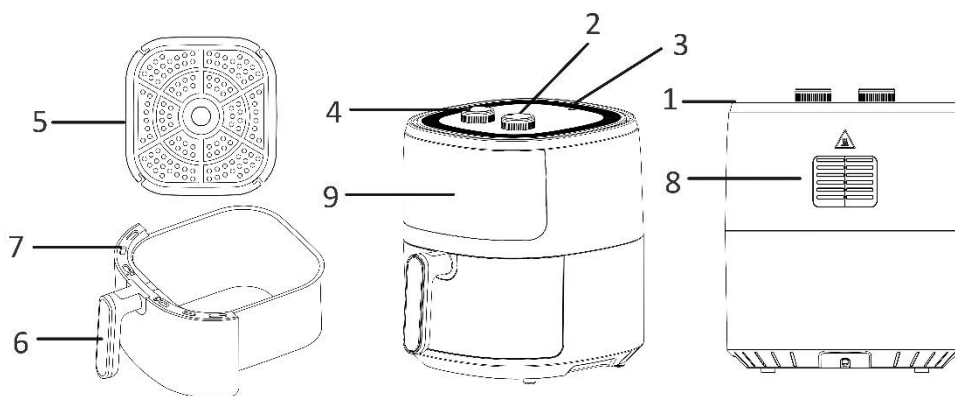
26. Ne postavljajte uređaj na zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm razmaka na stražnjoj strani, bočnim stranama i iznad uređaja.
27. Pri fritiranju na vrući zrak izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za izlaz zraka. Pri vađenju posude iz uređaja obratite pažnju na vruću paru i vrući zrak.
28. Ako primijetite da tamni dim izlazi iz uređaja, odmah izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte dok dim ne prestane izlaziti prije nego što izvadite posudu iz uređaja.
29. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijaći element i okolno područje čisti i bez ostataka hrane kako biste osigurali pravilan rad.
30. Vrući zrak izlazi iz otvora za ventilaciju na stražnjoj strani uređaja. Osigurajte dovoljan razmak do materijala koji nisu otporni na toplinu, kao npr. staklo.
31. Ako koristite proizvode s neprianjajućim slojem, osigurajte da se u istoj prostoriji ne nalaze ptice te da se prostorija može kompletno zatvoriti i dobro provjetriti.
32. Nakon korištenja i prije/tijekom predgrijavanja bez namiranica uklonite papir za pečenje.
33. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijač i kućište čisti, bez ostataka hrane kako biste osigurali optimalnu funkciju uređaja.
34. Uzmite u obzir da su namirnice pripremljene u ovom uređaju zlatnožute, a ne tamne ili smeđe boje. Uklonite zagorjele ostatke hrane. Ne fritirajte svježe krumpire na temperaturi iznad 180 °C.
35. Budite oprezni pri čišćenju gornjeg dijela prostora za fritiranje. Grijač je vruć, a rubovi metalnih dijelova oštri.



36. **Oprez – vruća površina**

UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tijekom uporabe. Temperatura dostupnih površina može biti jako visoka tijekom rada uređaja.

OPIS



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

PRIJE KORIŠTENJA

Prije korištenja pažljivo pročitajte sve upute i spremite ih za kasniju uporabu. Priključite uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu. Prije prvog korištenja uklonite sav ambalažni materijal. 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 ne treba dodavati ulje.**

Prije prvog korištenja uključite prazan uređaj cca 10 minuta kako biste eliminirali sve ostatke koji su nastali u procesu proizvodnje. Osigurajte dostatnu cirkulaciju zraka. Nakon prvog uključivanja može doći do pojave dima i karakterističnog mirisa. To je uobičajena pojava koja relativno brzo nestaje.

Napomena: Uvijek koristite rešetku sa silikonskim nogicama. Rešetku možete stabilizirati u košari tijekom fritiranja.

KORIŠTENJE

1. Postavite uređaj na suhu i stabilnu površinu.
2. Budući da se uređaj zagrijava tijekom rada, ne postavljajte ga preblizu drugih predmeta.
3. Izvadite košaru iz uređaja pomoću drške. Postavite rešetku u košaru za fritezu.
4. Stavite sastojke u posudu. (Ne prekoračujte MAX oznaku u unutrašnjosti posude.) Umetnite košaru u uređaj. Provjerite je li ista pravilno umetnuta i potpuno zatvorena. Oprez: Ne dirajte košaru za prženje tijekom rada ili ubrzo nakon rada jer postaje jako vruća. Dodirujte košaricu samo na ručki.
5. Priključite uređaj samo na odgovarajuću utičnicu.
6. Podesite regulator temperature na temperaturu potrebnu za Vaše namirnice. Obratite pažnju na tablicu fritiranja.
7. Okrenite gumb tajmera da postavite odgovarajuće vrijeme prženja. Uređaj je sada uključen.
8. 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.
9. Regulator vremena se oglašava po završetku fritiranja. Uređaj možete i ručno isključiti, tako što ćete regulator vremena podesiti na položaj "0".
10. 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: Košara i namirnice su jako vruće nakon fritiranja. Ovisno o namirnicama, iz posude može izaći vruća para.
11. 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 kliještima.
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.
12. Po završetku fritiranja uređaj je spreman za fritiranje drugih porcija.

SAVJETI ZA FRITIRANJE

1. Optimalna količina za hrskavi pomfrit iznosi 500 – 600 g.
2. Produljite vrijeme fritiranja za 3 minute, ako je uređaj hladan, ili prethodno zagrijte prazan uređaj otprilike 4 minute.
3. Neke sastojke treba protresti na pola vremena kuhanja. Da biste protresli, okrenuli ili promiješali sastojke, izvadite košaru iz uređaja pomoću drške i pažljivo protresite, okrenite ili promiješajte sastojke pomoću vilice (ili kuhinjske hvataljke). Zatim vratite košaru 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. Stavite kalup za pečenje ili nabujak u uređaj, ako želite peći kolač, slanu pitu ili druga prhka jela.
7. Ne pripremajte u uređaju jako masna jela, kao što su 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 sastojke isključivo u posudu kako biste osigurali da isti ne dođu u dodir s grijačima.
4. Ulaz i izlaz zraka ne smiju biti prekriveni tijekom rada uređaja. Ostavite najmanje 10 cm razmaka oko i iznad uređaja.
5. Ako je košara za prženje napunjena uljem, postoji opasnost od požara!
6. Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja dok je u radu.
7. Pri vađenju posude iz uređaja obratite pažnju na vruću paru i zrak.
8. Tijekom rada izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnom razmaku do otvora za izlaz zraka 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.

Vrsta	Minimum – maksimum Količina (g)	Trajanje (minute)	Temperatura (°C)	Okretanje, protresanje ili miješanje	Dodatne informacije
Slatki krumpir	200-1300 1-5 kom	30-50	190-200	Da	
Pomfrit (smrznuti)	200-700	13-23	190	Da	
Domaći pomfrit	200-500	12-25	180	Da	Namačite u vodi 30 minuta, posušite i dodajte 1/4 do 1 žlicu ulja.
Kolač	50-450 1-9 kom	12-14	150-160		
Povrće	100-600	13	160-180	Da	Vrijeme kuhanja odredite prema osobnom ukusu
Kozice	100-600	10 - 15	160-180	Da	
Odrezak	100-300 1-3 kom	12 - 16	180-200	Da	
Riba	110-500	20-25	180-200	Da	
Piletina	110-500	15 - 25	180-200	Da	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta prije nego što ga primite i očistite. Redovito čistite uređaj iznutra i izvana.
2. Očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja vlažnom krpom, a zatim ih osušite mekom i čistom krpom. Ne uranjajte uređaj u vodu.
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 grijača u kućištu (vidljiv nakon vađenja košare) pomoću četke za čišćenje.

Napomena:

Rešetka je postojana na perilicu posuđa.

Rešetka je postojana na perilicu posuđa, ali za dulji životni vijek preporučujemo da je čistite ručno.

UKLANJANJE SMETNJI

Smetnja	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne funkcionira.	Uređaj nije uključen u električnu mrežu.	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 se količine ravnomjerno fritiraju.
	Temperatura je preniska.	Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.
	Vrijeme kuhanja je prekratko.	Postavite gumb tajmera na vrijeme potrebno za kuhanje.
Sastojci nisu ravnomjerno prženi.	Određene vrste namirnica eventualno se moraju protresti nakon pola trajanja fritiranja.	Protresite namirnice nakon pola trajanja fritiranja.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pri fritiranju masnih sastojaka kaplje ulje u posudu. Posuda se može zagrijati, a ulje prouzrokuje bijeli dim. To ne utječe na rezultat fritiranja niti može oštetiti uređaj.
	Košara za prženje još uvijek sadrži ostatke masti od prethodne uporabe.	Temeljito očistite košaru za prženje nakon svake upotrebe.
Pržene grickalice nisu hrskave.	Koristili ste neku vrstu grickalica koje je trebalo fritirati u tradicionalnoj fritezi.	Upotrijebite grickalice za pećnicu ili ih premažite s malo ulja kako bi bile hrskavije.
Svježi pomfrit nije ravnomjerno pržen.	Upotrijebili ste stari krumpir.	Upotrijebite svježe krumpire i osigurajte da ostanu hrskavi tijekom fritiranja.
	Prije fritiranja niste temeljito isprali prutiće krumpira.	Temeljito isperite prutiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane prutića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost krumpirića ovisi o sadržaju ulja i vode u krumpirićima.	Prije dodavanja ulja provjerite jesu li prutići krumpira dobro osušeni.
		Narežite krumpir na sitnije komadiće kako bi bili hrskaviji.
		Dodajte još malo ulja kako bi bili hrskaviji.

TEHNIČKI PODACI

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

Nazivna snaga: 1500 W



U skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU, ovaj proizvod označen je simbolom prekrižene kante za otpad koji označuje da se kanta ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva. Zbog prisutnosti opasnih tvari, smjesa ili komponenti, električni i elektronički uređaji koji ne podliježu

selektivnom razvrstavanju potencijalno su opasni za okoliš i ljudsko zdravlje. U lokalnom gradskom uredu ili u službi za odlaganje otpada raspitajte se o povratu i recikliranju ovog proizvoda.



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

Manual de utilizare - Română

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție următoarele indicații înainte de utilizare pentru a evita accidentele sau eventualele deteriorări ale aparatului și pentru a obține cele mai bune rezultate. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur. La predarea aparatului unei alte persoane, asigurați-vă că îi înmânați și acest manual de utilizare.

În caz de deteriorări cauzate de nerespectarea instrucțiunilor din acest manual, garanția își pierde valabilitatea. Producătorul/importatorul nu răspunde pentru daunele cauzate în urma nerespectării indicațiilor din manualul de utilizare sau a utilizării neglijente care nu este în conformitate cu cerințele acestui manual de utilizare.

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc aparatul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în siguranță.
2. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul.
3. Curățarea și întreținerea, de care utilizatorului este responsabil, nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. Când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
6. Pentru informații cu privire la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele sau cu ulei, citiți punctul „Curățare și întreținere” din manualul de utilizare.
7. Acest aparat nu este destinat folosirii prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
8. Acest aparat este destinat uzului 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; în unitățile de cazare cu demipensiune.
9. Înainte de a introduce ștecărul în priză verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.
10. Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să corespundă consumului de energie al aparatului; în caz contrar prelungitorul și/sau ștecărul se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă accidenta în cazul în care vă împiedicați de prelungitor. Fiți deosebit de precauți pentru a evita situații periculoase.
11. Scoateți ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul și înainte de a-l curăța.
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
13. Nu scufundați aparatul sau ștecărul în apă sau alte lichide. Pericol de electrocutare!
14. Trageți de ștecăr pentru a-l scoate din priză. Nu trageți de cablu.
15. Nu atingeți aparatul în cazul în care acesta a căzut în apă. Scoateți ștecărul din priză, opriți aparatul și trimiteți-l la un service autorizat în scopul reparării.
16. Nu scoateți și nici nu introduceți ștecărul în priză cu mâinile umede.
17. Nu încercați în niciun caz să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați pe cont propriu. Acest lucru ar putea duce la electrocutare.
18. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
19. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.
20. Folosiți aparatul doar în scopul pentru care acesta a fost realizat.
21. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
22. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, de unde să nu poată cădea.
23. Vă rugăm să protejați produsul de murdărie și umiditate excesivă.
24. Curățați aparatul cu o lavetă ușor umedă.

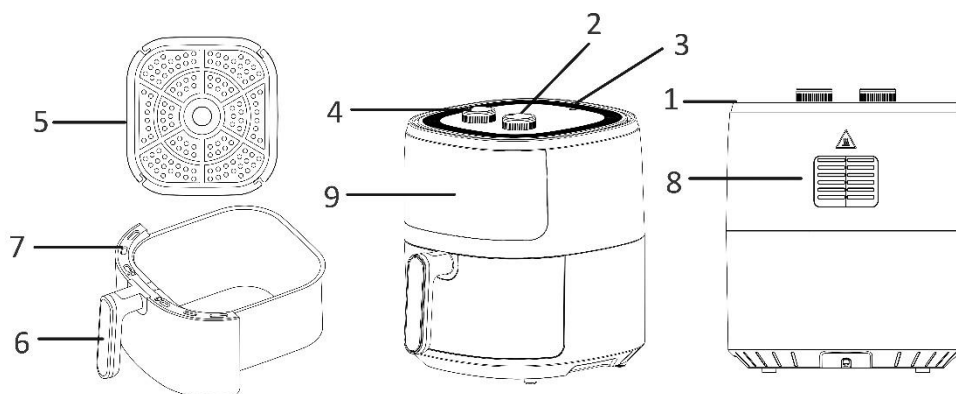
25. Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat. Opriti aparatul sau scoateți ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu) dacă părăsiți zona de lucru.
26. Nu amplasați aparatul atașat de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
27. La prăjirea cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiile de ieșire a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiul de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți recipientul din aparat.
28. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când nu mai este vizibil fumul înainte de a scoate recipientul din aparat.
29. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și zona înconjurătoare sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.
30. Aerul cald iese prin fanta de ventilație din partea din spate a aparatului. Asigurați-vă că păstrați o distanță suficientă față de materialele sensibile la căldură, cum ar fi sticla.
31. Dacă folosiți produse dotate cu un înveliș antiaderent, asigurați-vă că în cameră nu se găsesc păsări și că încăperea este complet închisă și se poate aerisi bine.
32. Îndepărtați hârtia de copt după fiecare utilizare și înainte/în timpul încălzirii fără alimente.
33. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și carcasa sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.
34. Asigurați-vă că mâncarea pregătită în acest aparat este galben-aurie și nu închisă la culoare sau maro. Îndepărtați resturile de alimente arse. Nu prăjiți cartofii proaspeți la temperaturi mai mari de 180 °C.
35. Aveți grijă atunci când curățați partea superioară a camerei de gătit. Elementul de încălzire este fierbinte, iar marginile pieselor metalice sunt ascuțite.



36. **Atenție – suprafață fierbinte**

ATENȚIE! Nu atingeți suprafața aparatului în timpul funcționării. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul funcționării aparatului.

DESCRIERE



1. Fantă de pătrundere a aerului
2. Regulator de temperatură
3. Indicator luminos de încălzire
4. Timer
5. Grătar
6. Mâner coș pentru prăjit

7. Coș pentru prăjit
8. Orificiu de evacuare aer
9. Fereastră pentru vizualizarea conținutului

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Citiți 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.**

Înainte de prima utilizare porniți aparatul timp de 10 minute pentru a arde toate reziduurile din producție. Asigurați o aerisire suficientă. Aparatul poate emana fum și un miros specific la prima punere în funcțiune. Acest lucru este normal și dispare într-un timp relativ scurt.

Indicație: Utilizați întotdeauna grătarul împreună cu piciorușele din silicon. Puteți stabiliza grătarul în elementul pentru gătit 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 elementul de mâner din aparat. Așezați grătarul în element.
4. Puneți ingredientele în elementul pentru gătit. (Nu depășiți gradația MAX din interiorul elementului pentru gătit.) Introduceți element de gătit în aparat. Asigurați-vă că l-ați introdus în poziția corectă și ați închis aparatul complet. Atenție: nu atingeți coșul pentru prăjit în timpul funcționării sau imediat după, deoarece se încinge foarte tare. Nu apucați vasul decât de mâner.
5. Conectați ștecăru la o priză potrivită.
6. Setați regulatorul de temperatură la temperatura dorită, potrivită pentru ingredientele dumneavoastră. Țineți cont de tabelul cu temperaturi.
7. Setați timpul de preparare dorit cu ajutorul butonului Timer. Aparatul este acum pornit.
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: Elementul pentru gătit și alimentele sunt fierbinți în urma prăjirii. În funcție de alimentele preparate se poate produce abur.
11. Vă rugăm să extrageți alimentele bogate în grăsimi precum carnea de vită, de pui sau alte tipuri de alimente ale căror grăsimi 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 grăsimi pe fundul coșului pentru prăjit (de ex. cartofi prăjiți, legume), scoateți coșul din aparat și așezați preparatele direct în farfurie.
12. Imediat după încheierea procesului de preparare aparatul este pregătit pentru o nouă porție de ingrediente.

SFATURI DE PRĂJIRE

1. Cantitatea optimă pentru cartofii prăjiți crocanți este de 500-600 grame.

2. Adăugați 3 minute la timpul de preparare în cazul în care aparatul este rece sau preîncălziți aparatul gol circa 4 minute.
3. Unele tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire. Pentru a scutura sau întoarce alimentele, scoateți coșul de mâner din aparat și scuturați-l sau întoarceți alimentele cu grijă cu o furculiță (sau cu un clește). Introduceți apoi coșul înapoi în aparat.
4. Puteți folosi friteuza și pentru reîncălzirea alimentelor. Pentru încălzirea mâncării setați temperatura la 150 °C timp de 10 minute.
5. Alimentele pané devin mai crocante dacă sunt stropite cu puțin ulei vegetal.
6. 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.
7. Nu preparați alimente foarte grase ca de exemplu cârnați în aparat.

ATENȚIE:

1. Nu scufundați carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă de la robinet.
2. Nu permiteți pătrunderea de lichide în aparat pentru a evita electrocutări sau scurtcircuite.
3. Puneți alimentele exclusiv în coș și evitați astfel ca ele să intre în contact cu elementele de încălzire.
4. 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.
5. Dacă coșul de prăjire este umplut cu ulei, există riscul de incendiu!
6. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
7. Atenție la aburul fierbinte și la aerul fierbinte când scoateți elementul pentru gătit din aparat.
8. 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.
9. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Acest lucru indică faptul că alimentele s-au ars sau a survenit o eroare de funcționare.

TABEL 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.

Tip	Minim-maxim Cantitate (g)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Scuturați sau întoarceți	Informații suplimentare
Cartofi dulci	200- 1300 1- 5 bucăți	30-50	190-200	Da	
Cartofi prăjiți (congeलाți)	200-700	13-23	190	Da	
Cartofi prăjiți făcuți în casă	200-500	12-25	180	Da	Se înmoaie în apă timp de 30 de minute, se usucă și se adaugă 1/4 până la 1 lingură de ulei.
Prăjitură	50-450 1-9 buc.	12-14	150-160		
Legume	100-600	13	160-180	Da	Setați timpul de gătire în funcție de preferințele personale
Creveți	100-600	10-15	160-180	Da	

Steak	100-300 1-3 buc.	12-16	180-200	Da	
Pește	110-500	20-25	180-200	Da	
Pui	110-500	15-25	180-200	Da	

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească cca 30 de minute înainte de a-l 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. Nu scufundați aparatul în apă.
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 elementului pentru prăjit) cu o perie.

Notă:

Grătarul este sigur pentru spălarea la mașina de spălat vase.

Recipientul poate fi spălat în mașina de spălat vase, dar vă recomandăm să îl curățați manual pentru o durată de viață mai lungă.

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 coc mai uniform.
	Temperatura este prea scăzută.	Setați regulatorul de temperatură la temperatura necesară.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Setați timpul de preparare dorit cu ajutorul butonului Timer.
Ingredientele sunt coapte neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie eventual agitate după jumătate din timpul setat.	Agitați alimentele după jumătate din timpul setat.
Din aparat iese fum alb.	Preparați alimente grase.	La prăjirea alimentelor grase curge ulei în vas. Vasul se poate încălzi și uleiul cauzează fum alb. Acest lucru nu compromite rezultatul preparării mâncării și aparatul nu se defectează.
	Coșul de prăjire conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Vă rugăm să curățați coșul de prăjit după fiecare utilizare.
Gustările coapte nu sunt crocante.	Ați folosit un tip de gustări care ar trebui să fie prăjite într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări speciale pentru cuptor sau ungeți cu puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.

Cartofii prăjiți proaspeți nu se rumenesc uniform.	Ați folosit cartofi vechi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofii înainte de a-i prăji.	Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Conținutul de ulei și apă din cartofi influențează cât de crocanți devin aceștia.	Asigurați-vă că feliile de cartofi au fost uscate corespunzător înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bucățile de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

DATE TEHNICE

Tensiune de funcționare: 220-240 V~ 50/60Hz

Putere: 1500 W



Acest produs este etichetat cu acest simbol tăiat al unui coș de gunoi cu roți, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EU, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu celelalte deșeuri menajere. Din cauza prezenței unor substanțe, amestecuri sau componente periculoase, dispozitivele electrice și electronice care nu sunt supuse unei sortări selective pot fi periculoase pentru mediu și pentru sănătatea umană. Vă rugăm să verificați la primăria locală sau la serviciul de eliminare a deșeurilor pentru returnarea și reciclarea acestui produs.



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

Instrukcja obsługi – Polski

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem zapoznaj się z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i uzyskać najlepsze rezultaty podczas stosowania urządzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie, dołącz do niego niniejszą instrukcję obsługi.

Gwarancja traci ważność w przypadku uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, zaniedbaniem lub użyciem niezgodnym z wymogami niniejszej instrukcji.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiąły związane z tym zagrożenia.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są nadzorowane.
4. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, punkt serwisowy producenta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
6. Informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdziesz w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
8. To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub podobnego, np.: w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania; w obiektach z niepełnym wyżywieniem.
9. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie i częstotliwość są zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
10. Jeżeli używasz przedłużacza, musi on być dopasowany do zużycia energii urządzenia, gdyż w przeciwnym razie może dojść do przegrzania kabla przedłużającego i/lub wtyczki. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń wskutek potknięcia się o przedłużacz. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
11. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
12. Uważaj, aby przewód zasilający nie był przewieszony przez ostre krawędzie oraz trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
13. Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia wskutek porażenia prądem!
14. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, trzymając za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel.
15. Nie dotykaj urządzenia, jeżeli wpadło do wody. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, wyłącz urządzenie i wyślij je do autoryzowanego serwisu w celu dokonania naprawy.
16. Nie wkładaj ani nie wyciągaj wtyczki z gniazdka mokrymi rękami.
17. W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy ani nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.
18. Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
19. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
20. Urządzenie wykorzystuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
21. Nie owijaj kabla wokół urządzenia i nie zginaj go.
22. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni, z której nie może spaść.

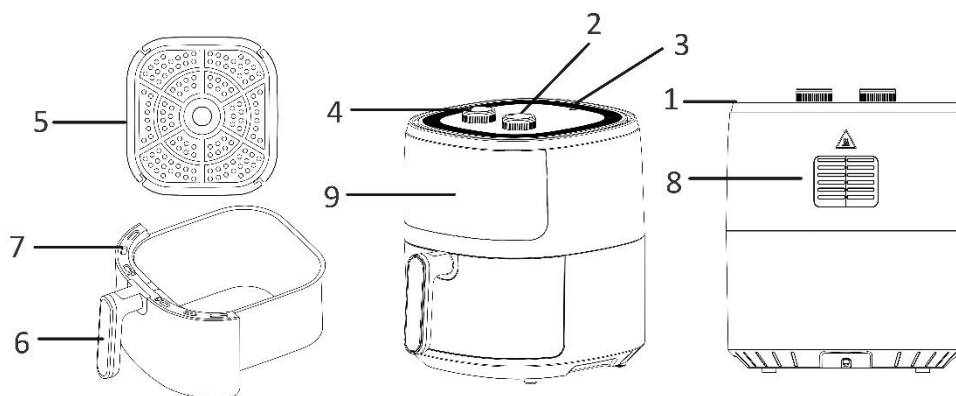
23. Chroń produkt przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
24. Produkt należy czyścić za pomocą lekko wilgotnej ściereczki.
25. Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Po opuszczeniu miejsca pracy zawsze wyłączaj urządzenie lub wyciągaj wtyczkę z gniazdka (ciągnij bezpośrednio za wtyczkę, a nie za kabel).
26. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Z tyłu, po bokach i nad urządzeniem pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
27. Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para wydostaje się przez otwory wentylacyjne. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od oparów i otworów wentylacyjnych. Uważaj na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
28. Natychmiast odłącz urządzenie od gniazdka, jeśli zauważysz wydobywający się z niego ciemny dym. Przed wyjęciem pojemnika z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie być widoczny.
29. Aby zapewnić prawidłowe działanie, przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejny i otaczający go obszar są czyste i wolne od resztek żywności.
30. Gorące powietrze wydostaje się ze szczeliny wentylacyjnej z tyłu urządzenia. Upewnij się, że zachowana jest odpowiednia odległość od materiałów wrażliwych na ciepło, takich jak szkło.
31. Jeśli używasz produktów z powłoką zapobiegającą przywieraniu, upewnij się, że w tym samym pomieszczeniu nie znajdują się ptaki oraz że pokój jest całkowicie zamknięty i dobrze wentylowany.
32. Zawsze usuwaj papier do pieczenia po użyciu i przed/podczas podgrzewania urządzenia bez jedzenia.
33. Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, przed każdym użyciem upewnij się, że element grzejny i obudowa są czyste i wolne od resztek żywności.
34. Upewnij się, że potrawy przygotowywane w tym urządzeniu są delikatnie zarumienione, a nie ciemne lub brązowe. Usuń przypalone resztki jedzenia. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C.
35. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory: Element grzejny jest gorący, a krawędzie metalowych części są ostre.



36. Uwaga – gorąca powierzchnia

OSTRZEŻENIE! Nie dotykaj powierzchni podczas użytkowania urządzenia. Podczas użytkowania urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

OPIS



1. Otwór wlotu powietrza
2. Pokrętło termostatu
3. Lampka sygnalizująca ogrzewanie

4. Przycisk timera
5. Ruszt
6. Uchwyt kosza do smażenia
7. Kosz do smażenia
8. Otwór wylotu powietrza
9. Okienko

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Przed użyciem przeczytaj całą instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość. Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Przed pierwszym użyciem usuń materiał opakowaniowy. Wyczyść kosz do smażenia i ruszt. (patrz „Czyszczenie i konserwacja”). Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką szmatką. Uważaj przy tym, aby elementy elektryczne pozostały suche. **To urządzenie całkowicie podgrzewa żywność, dlatego w przypadku większości składników nie trzeba dodawać oleju.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia uruchom je na około 10 minut, aby wypalić wszelkie pozostałości produkcyjne. Zadbaj o dobrą wentylację. Po pierwszym włączeniu z urządzenia może wydobywać się dym i charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko, które ustępuje po stosunkowo krótkim czasie.

Wskazówka: Zawsze używaj rusztu do pieczenia z silikonowymi nóżkami. Stabilizują one ruszt podczas smażenia w koszu.

UŻYTKOWANIE

1. Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej powierzchni.
2. Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania, dlatego nie umieszczaj go w bezpośrednim sąsiedztwie innych przedmiotów.
3. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia, trzymając za uchwyt. Umieść w nim ruszt.
4. Włóż składniki do wkładu (nie przekraczaj znajdującego się wewnątrz oznaczenia MAX). Wsuń kosz do smażenia do urządzenia. Upewnij się, że pozycja jest prawidłowa, a urządzenie całkowicie zamknięte. Uwaga: Nie dotykaj kosza do smażenia podczas pracy lub tuż po jej zakończeniu, ponieważ jest on bardzo gorący. Chwyć kosz do smażenia wyłącznie za uchwyt.
5. Podłącz wtyczkę do pasującego gniazdka elektrycznego.
6. Ustaw termostat tak, aby wskazywał odpowiednią temperaturę, która pasuje do wybranych składników. Zwracaj uwagę na tabelę temperatur.
7. Przekręć przycisk timera, aby ustawić odpowiedni czas smażenia. Urządzenie jest teraz włączone.
8. Podczas procesu smażenia na gorącym powietrzu wskaźnik podgrzewania zapala się i gaśnie. Oznacza to, że grzałka włącza się i wyłącza w celu utrzymania ustawionej temperatury.
9. Timer dzwoni, gdy tylko przyrządzanie dobiegnie końca. Urządzenie można także wyłączyć ręcznie. W tym celu należy ustawić pokrętko timera na „0”.
10. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia, trzymając za uchwyt. Sprawdź, czy jedzenie jest usmażone. Jeśli nie, wsuń kosz do smażenia z powrotem do urządzenia, przedłużając czas smażenia o kilka dodatkowych minut za pomocą timera.
Wskazówka: Kosz do smażenia i potrawy są gorące po usmażeniu. W zależności od składników znajdujących się w misce, może ulatniać się gorąca para.
11. Tłuste potrawy, takie jak wołowina, kurczak i inne rodzaje mięsa, w przypadku których nadmiar tłuszczu zbiera się na dnie kosza do smażenia, wyjmuj pojedynczo za pomocą szczypec.
Aby wyjąć potrawy, w przypadku których na dnie kosza do smażenia nie gromadzi się nadmiar tłuszczu (np. frytki, warzywa), wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia i przełóż potrawę bezpośrednio na talerze.
12. Po zakończeniu smażenia urządzenie jest natychmiast gotowe do przyrządzenia kolejnej porcji składników.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Nie należy jednorazowo wkładać więcej niż 500–600 gramów frytek – dzięki temu po upieczeniu będą chrupiące.
2. Wydłuż czas przygotowania o 3 minuty, jeśli urządzenie jest zimne lub podgrzewaj puste urządzenie przez około 4 minuty.
3. Niektórymi składnikami należy potrząsnąć po upływie połowy czasu smażenia. Aby wstrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki, należy wyciągnąć kosz z urządzenia za uchwyt i ostrożnie wstrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki widelcem (lub szczypcami). Wsuń kosz z powrotem do urządzenia.
4. Frytownicy można także używać do podgrzewania gotowych potraw. Ustaw temperaturę podgrzewania potraw na 10 minut na 150°C.
5. Panierowane potrawy stają się bardziej chrupiące, jeśli zostaną spryskane niewielką ilością oleju roślinnego.
6. Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w urządzeniu, jeśli chcesz upiec ciasto, quiche lub inne tego typu potrawy.
7. W urządzeniu nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.

UWAGA:

1. Nie zanurzaj obudowy w wodzie i nie płucz jej pod kranem.
2. Unikaj przedostawania się płynów do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub zwarciom.
3. Składniki umieszczaj wyłącznie we wkładzie, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
4. Wlot i wylot powietrza nie mogą być zakryte podczas pracy urządzenia. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół i nad urządzeniem.
5. Jeśli kosz do smażenia jest wypełniony olejem, istnieje ryzyko pożaru!
6. Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
7. Podczas wyjmowania wkładu z urządzenia uważaj na gorącą parę i gorące powietrze.
8. Podczas pracy z wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza i oparów.
9. Natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Oznacza to, że jedzenie jest przypalone lub wystąpiła usterka.

TABELA SMAŻENIA

W tej tabeli podano ilości produktów spożywczych, wymagane temperatury i czasy smażenia. Jeśli instrukcje na danym opakowaniu produktu różnią się od wartości podanych w tabeli, należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Art.	Ilość min.-maks. (g)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Obracanie, potrząsanie lub mieszanie	Dodatkowe informacje
Bataty	200–1300 1–5 szt.	30–50	190–200	Tak	
Frytki (mrożone)	200–700	13–23	190	Tak	
Frytki świeże	200–500	12–25	180	Tak	Namoczyć przez 30 minut w wodzie, osuszyć i dodać od 1/4 do 1 łyżeczki oleju.
Ciasto	50–450 1–9 szt.	12–14	150–160		
Warzywa	100–600	13	160–180	Tak	Ustaw czas smażenia według własnych preferencji

Krewetki	100–600	10–15	160–180	Tak	
Steki	100–300 1–3 szt.	12–16	180–200	Tak	
Ryba	110–500	20–25	180–200	Tak	
Kurczak	110–500	15–25	180–200	Tak	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie do wystygnięcia na ok. 30 minut przed ponownym chwyceniem go i przystąpieniem do czyszczenia. Regularnie czyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz.
2. Wyczyść zewnętrzną i wewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha miękką, czystą szmatką. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
3. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek.
4. Wyjmij kosz do smażenia, aby urządzenie szybciej wystygło. Umyj kosz do smażenia i ruszt przy użyciu gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń i niedrapiącej gąbki. Dokładnie wysusz przed użyciem.
5. Usuń resztki jedzenia z elementu grzejnego w obudowie (widoczne po wyjęciu kosza do smażenia) za pomocą szczotki do czyszczenia.

Wskazówka:

Ruszt nadaje się do mycia w zmywarce.

Pojemnik nadaje się do mycia w zmywarce, ale przy dłuższym okresie użytkowania zalecamy mycie go ręcznie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Timer nie został ustawiony.	Ustaw regulator timera na wymagany czas przyrządzania, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są do końca usmażone.	Ilość artykułów spożywczych jest za duża dla kosza.	Umieszczaj mniejsze ilości składników we wkładzie. Mniejsze ilości są pieczone bardziej równomiernie.
	Temperatura jest za niska.	Przekręć pokrętkę do ustawiania temperatury na wymaganą temperaturę.
	Czas smażenia jest za krótki.	Ustaw przycisk timera na czas wymaganego smażenia.
Składniki są nierównomiernie upieczone.	Niektórymi rodzajami produktów spożywczych należy ewentualnie potrząsnąć w połowie czasu.	Po upływie połowy czasu potrząsnąć produktami spożywczymi.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników olej kapie do miski. Miska może się nagrzewać, a olej powoduje biały dym. Nie wpływa to na wyniki gotowania ani nie powoduje uszkodzenia urządzenia.
	W koszu do smażenia znajdują się jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu dokładnie umyj kosz do smażenia.
Pieczone przekąski nie są chrupiące.	Wykorzystano rodzaj przekąski, która powinna być smażona w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek odpowiednich do przygotowywania w piekarniku lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Świeże frytki są nierówno upieczone.	Użyto starych ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i pilnuj, aby były jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz frytki, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Dopilnuj, aby frytki zostały odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój kawałki ziemniaków drobniej lub
		dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V ~ 50/60Hz

Moc: 1500 W



Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EU, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w

lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



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

Uputstvo za upotrebu – Srpski

BEZBEDNOSNE NAPOMENE

Pre upotrebe obavezno pročitajte sledeća uputstva kako biste izbegli povrede ili oštećenja i kako bi uređaj postigao najbolji mogući učinak. Uputstvo za upotrebu čuvajte na sigurnom mestu. Ukoliko ovaj proizvod prosledite drugoj osobi, obavezno priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

U slučaju oštećenja nastalih usled nepridržavanja napomena iz ovog uputstva za upotrebu, garancija postaje nevažeća. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzrokovana nepridržavanjem uputstva za upotrebu, nepažljivom upotrebom ili korišćenjem koje nije u skladu sa zahtevima ovog uputstva za upotrebu.

1. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ukoliko se ove osobe nadziru ili su upućene u bezbednu upotrebu uređaja i ako razumeju opasnosti vezane za njegovo korišćenje.
2. Deca ne smeju da se igraju s uređajem.
3. Čišćenje i održavanje uređaja koje treba da vrše korisnici ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su starija od 8 godina i ove radnje sprovode pod nadzorom.
4. Uređaj i strujni kabl uvek čuvajte 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 slični kvalifikovani stručnjak.
6. Za informacije o čišćenju površina koje dolaze u kontakt s životnim namirnicama ili uljem, u uputstvu za upotrebu pročitajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.
7. Nije predviđeno korišćenje ovog uređaja preko eksternog tajmera ili odvojenog daljinskog upravljača.
8. Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu ili za slične primene kao što su: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; na farmama; od strane gostiju hotela, motela i drugih smeštaja; u smeštaju sa polupansionom.
9. Pre stavljanja utikača u utičnicu proverite da li su napon i frekvencija u skladu s podacima navedenim na tipskoj pločici uređaja.
10. Ukoliko koristite produžni kabl, proverite da li je isti pogodan za električnu potrošnju uređaja, jer u suprotnom može doći do pregrevanja produžnog kabla i/ili utikača. Postoji opasnost od povreda usled saplitanja o produžni kabl. Budite oprezni kako biste izbegli opasne situacije.
11. Izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj i pre čišćenja istog.
12. Obratite pažnju na to da strujni kabl ne visi preko oštih ivica i držite ga dalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Uređaj ili utikač nikada nemojte potapati u vodu ili druge tečnosti. U tom slučaju postoji opasnost po život od strujnog udara!
14. Povucite utikač kako biste ga izvukli iz utičnice. Ne vucite strujni kabl.
15. Ne dodirujte uređaj ako je upao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga u ovlašćeni servisni centar na popravku.
16. Utikač nikada nemojte da izvlačite iz utičnice ili da ga stavljate u utičnicu vlažnim rukama.
17. Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da otvorite kućište uređaja ili da sami popravite uređaj. To bi moglo izazvati strujni udar.
18. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom rada.
19. Ovaj uređaj nije predviđen za komercijalnu upotrebu.
20. Koristite uređaj isključivo u svrhe za koje je predviđen.
21. Nemojte obmotavati kabl oko uređaja niti ga savijati.
22. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu sa koje ne može pasti.
23. Zaštitite proizvod od prekomernog prljanja i vlage.
24. Proizvod čistite samo blago vlažnom krpom.

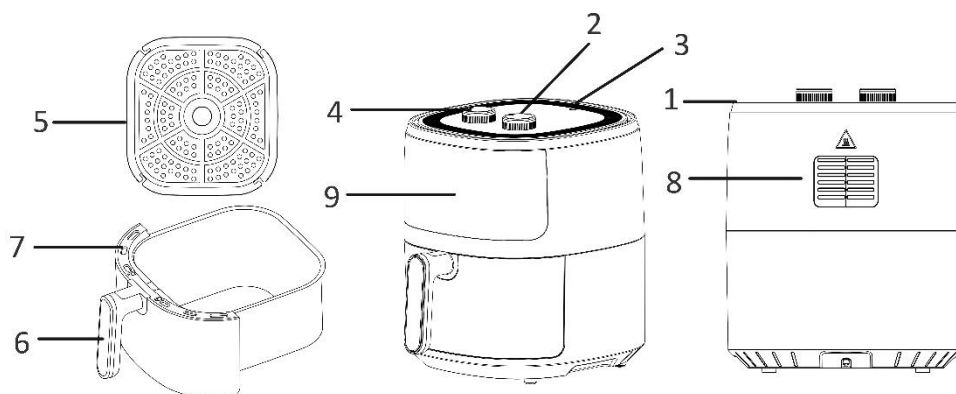
25. Ne ostavljajte uređaj bespotrebno uključenim. Kada napuštate svoje radno mesto, uvek isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice (vucite utikač, a ne kabl).
26. Uređaj nemojte postavljati direktno uz zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm prostora od zadnje strane, bočnih strana i iznad uređaja.
27. Prilikom prženja na vrućem vazduhu, kroz otvore za izlaz vazduha izlazi vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz vazduha. Obratite pažnju na vruću paru i vazduh kada vadite posudu iz uređaja.
28. Odmah isključite uređaj iz utičnice ako vidite da tamni dim izlazi iz uređaja. Sačekajte dok se dim više ne vidi pre nego što izvadite posudu iz uređaja.
29. Pre upotrebe uređaja se uverite da su grejni element i okolina čisti i bez ostataka hrane kako biste obezbedili pravilan rad.
30. 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.
31. Ako koristite proizvode s nelepljivim premazom, uverite se da u istoj prostoriji nema ptica i da prostorija može biti potpuno zatvorena i dobro provetrena.
32. Uvek koristite papir za pečenje nakon upotrebe i pre/tokom prethodnog zagrevanja bez hrane.
33. Pre svake upotrebe, proverite da li su grejni element i kućište čisti i bez ostataka hrane kako biste obezbedili optimalno funkcionisanje uređaja.
34. Pazite da hrana pripremljena u ovom uređaju dobije zlatno-žutu boju, a ne tamnu ili smeđu. Uklonite sve zagorele ostatke hrane. Ne pržite svež krompir na temperaturama iznad 180 °C.
35. Budite pažljivi kada čistite gornji deo dela za pečenje: Grejni element je vruć, a ivice metalnih delova su oštre.



36. Pažnja – vruća površina

UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tokom upotrebe. Temperatura dostupnih površina može biti veoma visoka dok uređaj radi.

OPIS



1. Otvor za ulaz vazduha
2. Regulator temperature
3. Indikator zagrevanja
4. Dugme za tajmer
5. Rešetka za pečenje
6. Ručka korpe za fritezu

7. Korpa za fritezu
8. Otvor za izlaz vazduha
9. Prozor

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 pečenje. (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 pečenje u korpu za fritezu.
4. Zatim stavite namirnice u umetak. (Ne prelazite oznaku MAX unutar umetka.) Stavite korpu za fritezu u uređaj. Proverite da li je u ispravnom položaju i potpuno zatvoren. Oprez: Ne dodirujte korpu za fritezu tokom rada ili ubrzo nakon rada jer je 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 dugme za tajmer da biste podesili odgovarajuće vreme prženja. Uređaj je sada uključen.
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 500-600 grama.
2. Produžite vreme kuvanja za 3 minuta ako je uređaj hladan, ili zagrevajte prazan uređaj otprilike 4 minuta.
3. Neki sastojci se moraju protresti nakon pola vremena kuvanja. Da biste protresli, okrenuli ili promešali sastojke, izvucite korpu iz uređaja držeći je za ručku i lagano protresite, okrenite ili promešajte sastojke viljuškom (ili hvataljkom za hranu). Zatim stavite korpu nazad 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 popraska 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. Ako je korpa za fritezu napunjena uljem, postoji 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.

Vrsta	Minimum-maksimum količina (g)	Vreme (minuti)	Temperatura (°C)	Okrenuti, protresti ili promešati	Dodatne informacije
Slatki krompir	200-1300 1-5 komada	30-50	190-200	Da	
Pomfrit (zamrznut)	200-700	13-23	190	Da	
Domaći pomfrit	200-500	12-25	180	Da	Potopiti u vodu 30 minuta, osušiti i dodati 1/4 do 1 kašiku ulja.
Kolač	50-450 1-9 komada	12-14	150-160		
Povrće	100-600	13	160-180	Da	Podesite vreme kuvanja prema svom ličnom ukusu
Škampi	100-600	10-15	160-180	Da	
Odrezak	100-300 1-3 komada	12-16	180-200	Da	
Riba	110-500	20-25	180-200	Da	
Piletina	110-500	15-25	180-200	Da	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi oko 30 minuta pre nego što ga dodirnete i čistite. Redovno čistite uređaj iznutra i spolja.
2. Očistite spoljašnjost i unutrašnjost uređaja vlažnom krpom i osušite mekom i čistom krpom. Ne potapajte uređaj u vodu.

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 pečenje 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:

Rešetka za pečenje je pogodna za pranje u mašini za sudove.

Posuda je pogodna za pranje u mašini za sudove, ali preporučujemo da je čistite ručno kako bi duže trajala.

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 peku ravnomernije.
	Temperatura je preniska.	Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.
	Vreme kuvanja je prekratko.	Podesite dugme za tajmer na vreme potrebno za kuvanje.
Namirnice nisu ravnomerno pečene.	Određene vrste namirnica će eventualno morati da se protresu nakon pola vremena kuvanja.	Protresite namirnice nakon pola vremena kuvanja.
Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masne sastojke.	Prilikom prženja masnih sastojaka ulje kaplje u posudu. Posuda se može zagreјati i ulje će izazvati beli dim. Ovo ne utiče na rezultat kuvanja niti oštećuje uređaj.
	Korpa za fritezu još uvek sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe.	Korpu za fritezu temeljno očistite nakon svake upotrebe.
Pečene grickalice nisu hrskave.	Upotrebili ste vrstu grickalica koje smeju da se fritiraju samo u klasičnoj fritezi.	Koristite grickalice iz rerne ili nanosite malo ulja na grickalice za hrskaviji rezultat.
Sveži pomfrit je neravnomerno pečen.	Koristili ste stari krompir.	Koristite svež krompir i pazite da se ne raspadne tokom prženja.
	Niste dobro isprali štapiće krompira pre prženja.	Dobro isperite štapiće krompira da biste uklonili skrob sa spoljašnje strane štapića.
Sveži pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Uverite se da su štapići krompira pravilno osušeni pre nego što dodate ulje.
		Isecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte još malo ulja za hrskaviji rezultat.

TEHNIČKI PODACI

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

Snaga: 1500 W



reciklažu.

Simbol precrtane kante za otpad znači da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva. Elektronička i električna oprema koja nije uključena u proces selektivnog razvrstavanja potencijalno je opasna za životnu sredinu i ljudsko zdravlje zbog prisutnosti opasnih supstanci. Odlaganje u otpad obavite odgovorno u odobrenom postrojenju za odlaganje otpada ili



BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Str. 59

97084 Virzburg, Nemačka

www.moemax.com

info@moemax.at

Mode d'emploi – Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.

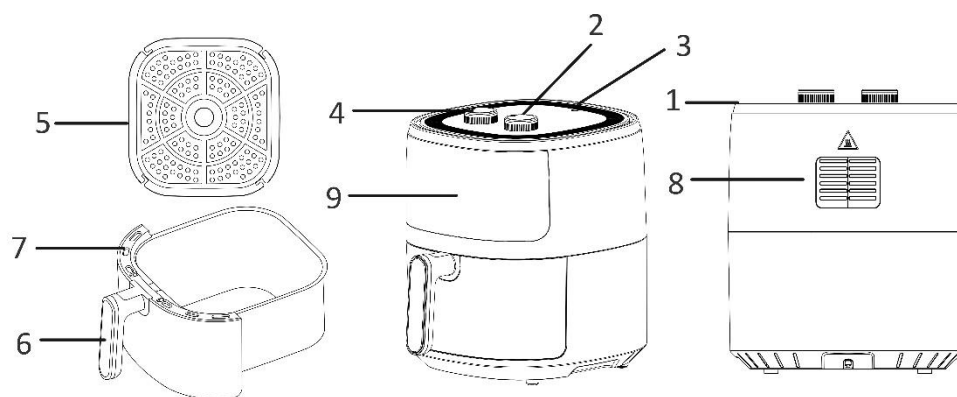
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
24. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
25. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
26. N'installez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
27. Cette friteuse à air chaud dégage de la vapeur brûlante par ses ouvertures de sortie d'air lorsqu'elle fonctionne. N'approchez pas vos mains ou votre visage des jets de vapeur brûlants des sorties d'air. De même, faites attention à ne pas vous brûler avec l'air et la vapeur brûlants lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
28. Si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
29. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que l'élément chauffant et la zone l'entourant sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement parfait.
30. 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.
31. 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.
32. Retirez toujours le papier de cuisson du panier après l'utilisation et avant / pendant le préchauffage sans aliments.
33. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'élément chauffant et le boîtier sont propres et exempts de débris alimentaires afin de garantir le fonctionnement optimal de l'appareil.
34. Veillez à ce que les aliments préparés dans cet appareil soient jaune doré et non foncés ou bruns. Éliminez les restes brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 180 °C (pour minimiser la formation d'acrylamide).
35. Faites attention lorsque vous nettoyez la partie supérieure de l'espace de cuisson : l'élément chauffant est chaud et les bords des pièces métalliques sont tranchants.



36. Attention, surface chaude

AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

DESCRIPTION



1. Orifice d'entrée d'air
2. Régulateur de température
3. Voyant de signalisation de chauffage
4. Bouton de la minuterie
5. Grille de cuisson
6. Poignée du panier à friture
7. Panier à friture
8. Orifice de sortie d'air
9. Hublot

AVANT L'UTILISATION

Veillez lire toutes les instructions de ce mode d'emploi avant l'utilisation et le conserver pour une utilisation ultérieure. Branchez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre. Retirez le matériel d'emballage avant la première utilisation. Nettoyer le panier à friture et la grille de cuisson. (Voir « Nettoyage et entretien »). Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux. Ce faisant, veillez à ce que les composants électriques restent secs. **Cet appareil chauffe complètement les aliments et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la plupart des aliments.**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 10 minutes afin de brûler les éventuels résidus de production. Veillez à une bonne ventilation. Après la première mise en marche, l'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique. C'est normal et s'estompe relativement rapidement.

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

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et stable.
2. L'appareil devient chaud pendant l'utilisation ; par conséquent, ne le placez pas à proximité immédiate d'autres objets.
3. Retirez le panier à friture de l'appareil en utilisant la poignée. Placez la grille de cuisson dans le panier à friture.
4. Mettez les ingrédients dans l'insert. (Ne dépassez pas le repère MAX à l'intérieur de l'insert) Insérez le panier à friture dans l'appareil. Assurez-vous que la position est correcte et la fermeture complète. Attention : Ne touchez pas le panier de friture pendant le fonctionnement ou peu de temps après dans la mesure où il est très chaud. Tenez le panier à friture uniquement par la poignée.
5. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant adaptée.
6. Réglez le régulateur de température sur la température souhaitée et adaptée à vos aliments. Consultez le tableau des températures.

7. Tournez le régulateur de la minuterie pour régler le temps de friture adapté. L'appareil est maintenant allumé.
8. Pendant le processus de cuisson à air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir constante la température réglée.
9. La minuterie retentit lorsque la cuisson est terminée. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en mettant la commande de la minuterie sur « 0 ».
10. Retirez le panier à friture de l'appareil en utilisant la poignée. Vérifiez si les plats sont cuits. Si ce n'est pas le cas, repoussez simplement le panier à friture dans l'appareil et prolongez le temps de cuisson de quelques minutes à l'aide de la minuterie.
Remarque : Le panier et les ingrédients sont brûlants après la friture. Selon les ingrédients, de la vapeur brûlante peut encore s'échapper du bac.
11. Veuillez retirer les aliments gras, tels que le bœuf, le poulet, les autres viandes, dont l'excès de graisse s'accumule au fond du panier à friture pendant la cuisson, un par un à l'aide de pinces.
Pour retirer les aliments pour lesquels aucun excès de graisse ne s'accumule au fond du panier à friture pendant la cuisson (par exemple, frites, légumes), retirez le panier à friture de l'appareil et placez les aliments directement sur les assiettes.
12. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour la préparation d'une portion supplémentaire.

CONSEILS DE FRITURE

1. La quantité optimale pour des frites croustillantes est 500 à 600 grammes.
2. Prolongez la durée de cuisson de 3 minutes lorsque l'appareil est froid ou préchauffez l'appareil vide pendant environ 4 minutes.
3. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de friture. Pour secouer, retourner ou remuer les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil avec la poignée et secouez-les, retournez-les ou remuez-les doucement avec une fourchette (ou une pince). Repoussez ensuite le panier dans l'appareil.
4. Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.
5. Les aliments panés deviennent plus croustillants si vous vaporisez un peu d'huile végétale dessus.
6. Placez un plat de cuisson ou un plat à gratin dans l'appareil si vous voulez faire cuire un gâteau, une quiche ou tout autre aliment tendre.
7. Ne préparez pas de plats extrêmement gras, comme des petites saucisses, dans l'appareil.

ATTENTION :

1. N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
2. Évitez l'infiltration d'eau dans l'appareil afin d'éviter une électrocution ou un court-circuit.
3. Ajoutez uniquement les ingrédients dans l'insert et évitez ainsi que les ingrédients entrent en contact avec les éléments chauffants.
4. L'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être couvertes pendant le fonctionnement de l'appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm autour et au-dessus de l'appareil.
5. Si vous versez de l'huile dans le panier de friture, il y a risque d'incendie !
6. Ne touchez pas la face intérieure de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
7. Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque l'insert est retiré de l'appareil.
8. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe au niveau de la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la sortie d'air et de la vapeur.
9. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Cela signifie que les aliments sont brûlés ou indique des dysfonctionnement.

TABLEAU DE FRITURE

Ce tableau indique les quantités d'aliments, les températures requises et les temps de friture. Si les instructions figurant sur l'emballage du produit respectif devaient s'écarter des valeurs du tableau, il convient de suivre les instructions figurant sur l'emballage.

Type	Minimum-maximum Quantité (g)	Temps (minutes)	Température (°C)	Retourner, secouer ou remuer	Informations supplémentaires
Patates douces	200-1300 1-5 pcs	30 à 50	190 à 200	Oui	
Frites (congelées)	200 à 700	13 à 23	190	Oui	
Frites faites maison	200 à 500	12 à 25	180	Oui	Tremper dans l'eau pendant 30 minutes, sécher et ajouter 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.
Gâteau	50-450 1-9 pcs	12 à 14	150 à 160		
Légumes	100-600	13	160 à 180	Oui	Régler le temps de cuisson selon votre goût
Crevettes	100-600	10-15	160 à 180	Oui	
Steak	100-300 1-3 pcs	12 à 16	180 à 200	Oui	
Poisson	110 à 500	20-25	180 à 200	Oui	
Poulet	110 à 500	15 à 25	180 à 200	Oui	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le toucher et de le nettoyer. Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux et propre. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
3. N'utilisez en aucun cas d'éponges ou de détergents abrasifs.
4. Retirez le panier à friture afin que l'appareil refroidisse plus vite. Lavez le panier à friture et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez soigneusement avant l'utilisation.
5. Enlevez les résidus d'aliments de l'élément chauffant dans le boîtier (visible après avoir retiré le panier à friture) à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Remarque :

La grille de cuisson est résistante au lave-vaisselle.

Le récipient est résistant au lave-vaisselle, mais pour prolonger sa durée de vie, nous recommandons de le laver à la main.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Raccordez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Réglez la minuterie sur la durée de cuisson nécessaire pour démarrer l'appareil.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	La quantité d'aliments est trop élevée pour l'insert.	Ajoutez une moindre quantité d'aliments dans l'insert. Les moindres quantités sont cuites de manière plus homogène.

	La température est trop basse.	Tournez le régulateur de température sur la température nécessaire.
	Le temps de cuisson est trop court.	Tournez le régulateur de la minuterie pour régler le temps de cuisson nécessaire.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Il faut éventuellement secouer certains types d'aliments une fois la moitié du temps écoulé.	Secouer les aliments lorsque la moitié du temps est écoulé.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lors de la friture d'aliments gras, de l'huile goutte dans le bac. Le bac peut chauffer et l'huile entraîne une fumée blanche. Cela n'altère ni le résultat de la cuisson ni l'appareil.
	Le panier de friture contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	Veuillez nettoyer soigneusement le panier de friture après chaque utilisation.
Les snacks cuits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé un type de snacks qui conviennent uniquement dans une friteuse classique.	Utilisez des snacks à four ou badigeonnez un peu d'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé de pommes de terre fraîches.	Utilisez des pommes de terre fraîches et faites attention à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas suffisamment rincé les bâtonnets avant leur cuisson.	Rincez bien les bâtonnets afin de retirer l'amidon de leur surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	La croustillance des frites dépend de la teneur en huile et en eau des frites.	Assurez-vous que les bâtonnets ont été bien séchés avant de les mettre dans l'huile.
		Coupez les pommes de terre plus petites pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance : 1500 W



Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EU pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.



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