

INSIDO

DE // Bedienungsanleitung Heißluftfritteuse



Modell: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417

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



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

BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und Bereichen wie den Folgenden bestimmt:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- landwirtschaftliche Betriebe;
- Hotels, Raststätten und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung durch Gäste bzw. Bewohner);
- Frühstückspensionen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

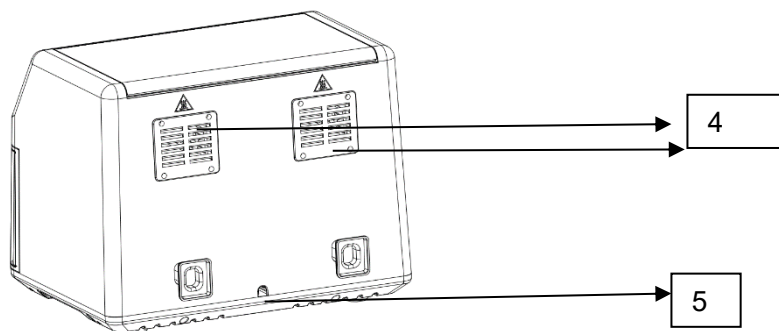
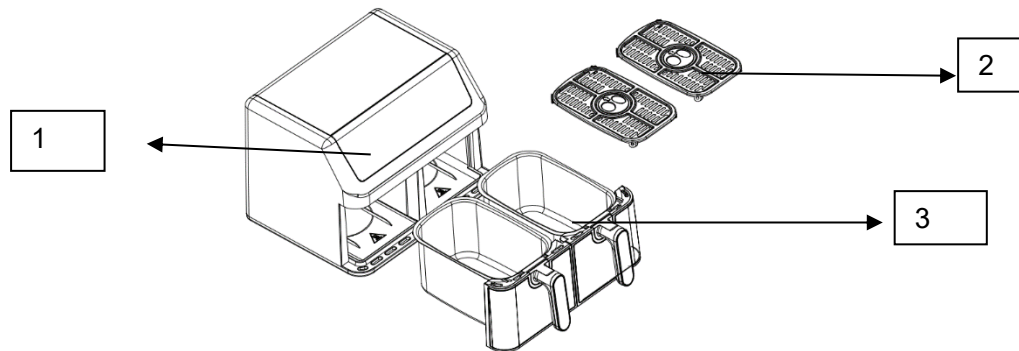
EINLEITUNG

Diese neuartige Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblingsspeisen. Dank einer sehr schnellen Heißluftzirkulation und einem Obergrill können

verschiedenste Gerichte zubereitet werden. Die Heißluftfritteuse überzeugt durch eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten auch ohne Öl zubereitet werden können.

Beschreibung

1. Bedienfeld // 2. Gitterboden // 3. Frittierbehälter // 4. Luftauslass // 5. Netzkabel



Wichtig!

Gefahr

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

WARNHINWEISE

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



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



- Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch und den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.



- Während des Betriebs der Heißluftfritteuse entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass.

Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.

Achtung

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

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme

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

Dies ist eine Heißluftfritteuse, die ohne Öl verwendet wird. Geben Sie kein Öl oder Fett in den Frittierbehälter.

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

Vor dem Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein (Abb. 5).
Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.
Decken Sie das Gerät nicht ab, da ansonsten der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt wird.

Verwendung des Geräts

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

Heißluftfrittieren

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierbehälter.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse.
Achten Sie darauf, dass dieser auf die Führungen in der Heißluftfritteuse passt.

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

5. Bestimmen Sie die benötigte Zubereitungszeit der Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
6. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie dazu den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät und

schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Frittierbehälter dann wieder in die Heißluftfritteuse.

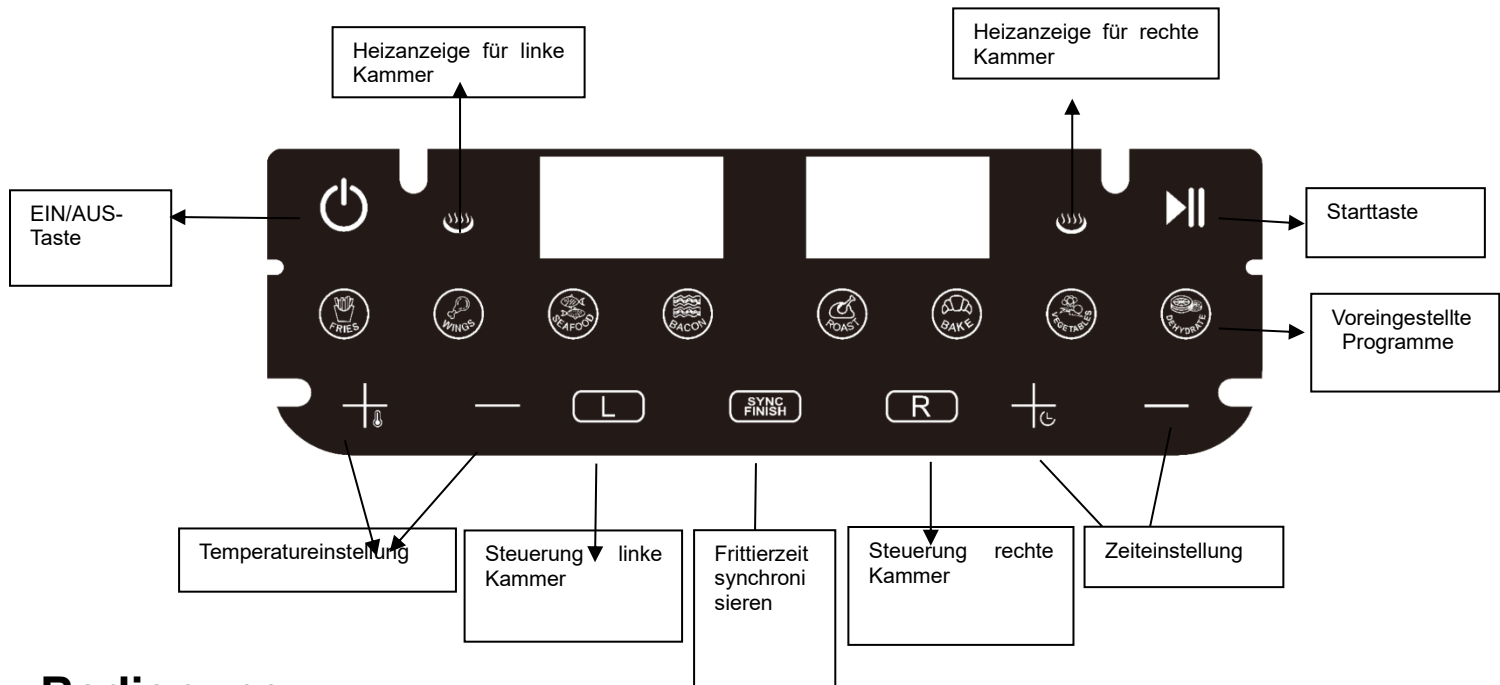
Tipp: Wenn Sie den Zeitregler auf die Hälfte der benötigten Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Signalton, wenn die Zutaten geschüttelt werden müssen. In diesem Fall müssen Sie jedoch den Zeitregler nochmals auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen.

7. Wenn ein Signalton ertönt, ist die Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät.
8. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind.
Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie den Frittierbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie weitere Minuten ein.
9. Um die Zutaten zu entnehmen (z. B. Pommes frites), ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche).

Frittierbehälter und Frittiergut sind heiß. Je nach Zutat kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.

10. Leeren Sie den Inhalt des Frittierbehälters in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Gleich nachdem eine Portion fertig frittiert wurde, kann eine Weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

BESCHREIBUNG BEDIENFELD

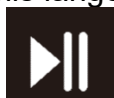


Bedienung:

1.  ist durchgehend an, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie , um in den Kammer-Auswahlmodus zu wechseln.
3. Drücken Sie , um die Steuerung der linken Kammer zu aktivieren. Wählen Sie ein Programm und drücken Sie , um den Betrieb zu starten. Ein durchgehendes Leuchten der Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Drücken Sie anschließend , um die Temperatur einzustellen, bzw. , um die Frittierzeit einzustellen.
4. Drücken Sie , um die Steuerung der rechten Kammer zu aktivieren. Wählen Sie ein Programm und drücken Sie , um den Betrieb zu starten. Ein durchgehendes Leuchten der Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Drücken Sie anschließend , um die Temperatur einzustellen, bzw. , um die Frittierzeit einzustellen.
5. Nachdem die Zeit eingestellt wurde, ertönt ein Signalton, um daran zu erinnern, dass auch noch die Temperatur eingestellt werden muss.
6. Werden beide Kammern gleichzeitig mit unterschiedlichen Einstellungen betrieben, drücken Sie



zunächst und anschließend , um die Frittierzeit der beiden Kammern zu synchronisieren. Für beide Kammern ist nun die jeweils längere Frittierzeit eingestellt.



Nach der Synchronisierung muss erneut die Taste gedrückt werden.

7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Die Lüftung läuft danach noch 15 Sekunden lang weiter.

Einstellungen

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

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich der Orientierung dienen. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir für die optimale Einstellung Ihrer Zutaten nicht garantieren.

Da sich die Luft im Gerät sehr schnell erhitzt, beeinträchtigt eine kurze Entnahme des **Frittierbehälters** während der Zubereitung den Frittierprozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Frittierzeit als größere.
- Größere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleinere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann verhindern, dass sie ungleichmäßig frittiert werden.
- Wenden Sie frische Kartoffeln in etwas Öl, um knusprige Kartoffeln zu erhalten. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Frittierbehälter, wenn Sie Kuchen, Quiches, empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Es wird empfohlen, die halbe Zubereitungszeit einzustellen und danach den Inhalt umzudrehen. Dadurch wird ein besseres Ergebnis erzielt.

Speisen	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)	Einstellbare Zeit (Min.)	Einstellbare Temperatur (°C)
Pommes frites	28	200	1–60	80–200
Hühnerflügel	20	200	1–60	80–200
Meeresfrüchte	18	180	1–60	80–200
Speck	6	180	1–60	80–200
Braten	25	180	1–60	80–200
Backen	12	180	1–60	80–200
Gemüse	17	160	1–60	80–200
Dörren	8 Std.	65	1–24 Std.	30–100

Tipp: Je nach persönlichem Geschmack sowie Art und Größe der Zutaten kann die Zubereitungszeit angepasst werden.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entnehmen Sie den Frittierbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
Sie können entfettende Flüssigkeiten verwenden, um verbleibende Verschmutzungen zu entfernen.
Tipp: Sie können hartnäckige Verschmutzungen vom Boden des Frittierbehälters lösen, indem Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittlrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Der Frittierbehälter ist nicht richtig positioniert.	Schieben Sie Frittierbehälter korrekt und vollständig in die Heißluftfritteuse.
Die Zutaten sind nach Ablauf der Zeit nicht fertig zubereitet.	Im Frittierbehälter befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierbehälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die nötige Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Zeitregler auf die nötige Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	Die Speisen, die Sie zubereiten möchten, sollten in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden.	Achten Sie darauf, dass die Speisen im Ofen zubereitet werden können, und bestreichen Sie sie für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht	Es befindet sich eine zu große Menge an Zutaten	Befüllen Sie den Frittierbehälter nur bis zur MAX-Anzeige.

richtig in das Gerät schieben.	im Frittierbehälter.	
	Der Frittierbehälter ist nicht richtig in die Heißluftfritteuse eingesetzt.	Drücken Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse, bis er hörbar einrastet.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, tropft eine größere Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich mehr als sonst. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Frittierergebnis.
	Der Frittierbehälter enthält Fett vom letzten Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung von heißem Fett im Frittierbehälter. Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Gitterboden sorgfältig nach jedem Gebrauch.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Die falsche Kartoffelsorte wurde verwendet.	Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden nicht ausreichend abgespült, bevor Sie sie in den Frittierbehälter gegeben haben.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die frischen Pommes frites sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt davon ab, wie viel Wasser und Öl an den Pommes frites haftet.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Pommes frites in feinere Streifen.
		Für ein knuspriges Ergebnis fügen Sie ein klein wenig Öl hinzu.

Entsorgung:



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

TECHNISCHE DATEN:

Spannung/Frequenz	220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	2000 W
Leistung in Standby	≤ 0,8 W
Fassungsvermögen	auf zwei Kammern aufgeteilt: 4,5 + 4,5 l
Timer	0–60 Minuten
Temperaturbereich	Dörrprogramm: 65–200 °C, alle übrigen Programme: 80–200 °C
Leuchtmittel	LED-Display: 22 x LED zu 100 mW, 2,8–3,1 V Gleichstrom Innenbeleuchtung: 2 x G9-Leuchtmittel: 220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 25 W
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Schutzart	IPX0
Netzkabellänge	70 cm

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)

Symbolerklärung



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

Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

Batterien und Akkus sowie Lampen

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

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

Datenschutzhinweis

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

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.de. Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten):

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektro- und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:

<https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Hinweise zur Abfallvermeidung

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

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

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

E-Mail-Adresse: info@moemax.at

INSIDO

FR // Mode d'emploi Friteuse à air chaud



Modèle : AF-23404D (AL-9001KD)
79070417

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



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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

L'appareil est destiné à l'usage domestique ou aux domaines similaires aux suivantes :

- cuisines destinées au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- exploitations agricoles ;
- hôtels, stations-service et autres structures d'hébergement (utilisation par les clients ou les résidents) ;
- chambres d'hôtes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces brûlantes.
3. Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides afin de prévenir un risque de choc électrique.
4. **AVERTISSEMENT** : cet appareil électrique est équipé d'une fonction de chauffage. C'est pourquoi, outre les surfaces fonctionnelles, d'autres surfaces peuvent devenir très chaudes. Comme les températures sont perçues individuellement, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. Il ne faut toucher cet appareil qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues. Protégez-vous toujours de la chaleur, p.ex. avec un gant ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent refroidir suffisamment avant d'être touchées.
5. Débranchez la fiche de la prise après l'utilisation ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de monter des pièces ou de les démonter.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou un professionnel qualifié, afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre des bords de table ou des plans de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de cuisinières électriques ou au gaz, ni de fours.
11. L'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds requiert une grande prudence.
12. La fiche électrique doit être raccordée à l'appareil avant de la brancher sur une prise de courant. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage sur « OFF » et débranchez la fiche d'alimentation.
13. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu les instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont compris les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés uniquement par des enfants de plus de huit ans, sous surveillance.

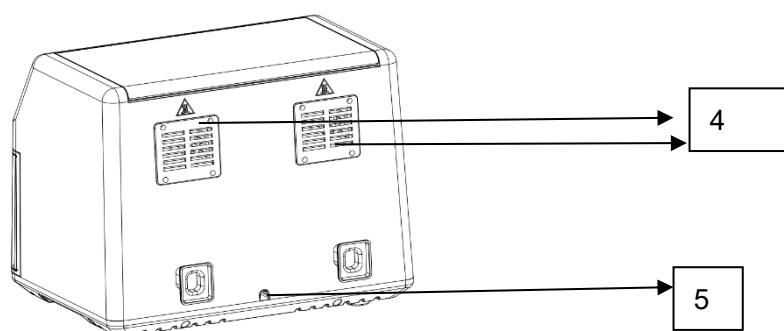
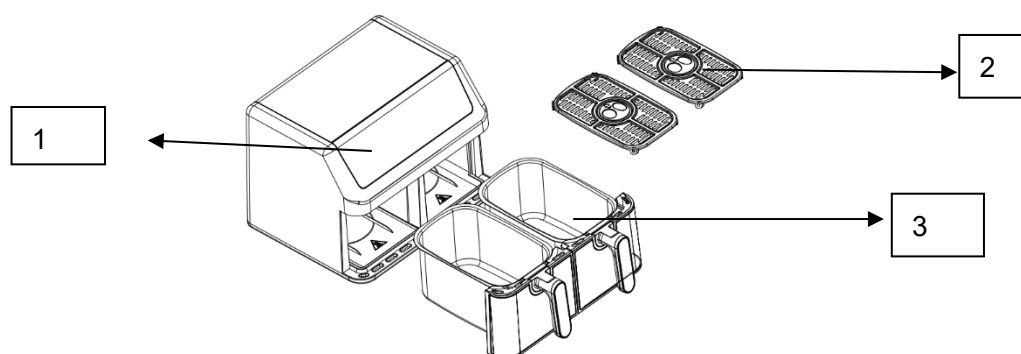
15. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
16. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

INTRODUCTION

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

Description

1. Panneau de commande // 2. Grille de fond // 3. Panier à friture // 4. Sortie d'air // 5. Câble d'alimentation



Important !

Danger

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles en comprennent les risques. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés uniquement par des enfants de plus de huit ans, sous surveillance.
 - Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
 - Le boîtier contient des éléments chauffants et des composants électriques. Ne le plongez jamais dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante.
 - Empêchez l'eau ou tout autre liquide de pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
 - Placez toujours les ingrédients dans le panier à friture afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
 - Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
 - Ne remplissez pas le panier à friture avec de l'huile : risque d'incendie !
 - Ne touchez pas la face intérieure de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Durant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes.

AVERTISSEMENTS

- Vérifiez que l'indication de tension (en volts) figurant sur l'appareil corresponde à la tension de votre secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche d'alimentation ou tout autre composant est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le réparer ou remplacer uniquement par un professionnel qualifié.
- Tenez l'appareil à l'écart de surfaces chaudes.
- Ne branchez jamais la fiche électrique et n'utilisez jamais le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou d'autres appareils. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
N'étalez et ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle décrite dans le présent mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe au niveau de la sortie d'air. N'approchez pas vos mains ni votre visage de la vapeur.
Soyez également prudent lorsque vous retirez le bac de friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.
- Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe pour retirer le panier à friture de l'appareil.



- Cet appareil est conforme aux exigences de la LFGB et convient au contact alimentaire.



- Ce produit est destiné à une utilisation domestique et en intérieur uniquement.



- Pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air. Soyez également prudent lorsque vous retirez le bac de friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.

Attention

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

Avant la première mise en service

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

C'est est une friteuse à air chaud qui est utilisée sans huile. Ne versez pas de l'huile ou de la graisse dans le bac de friture.

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

Avant d'utiliser l'appareil

1. Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Placez la grille de fond dans le panier à friture (fig. 5).
Ne versez pas de l'huile ou d'autres liquides dans le panier à friture.
Ne couvrez pas l'appareil, sinon le flux d'air est interrompu et le résultat de friture est compromis.

Utilisation de l'appareil

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

Frيره à air chaud

1. Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier à friture de la friteuse à air chaud.
3. Déposez les ingrédients dans le panier à friture.
4. Réinsérez ensuite le panier à friture dans la friteuse à air chaud.
Assurez-vous qu'il s'adapte aux guides dans la friteuse à air chaud.

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

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire des ingrédients (voir section « Réglages »).
6. Il faut agiter certains ingrédients une fois la moitié du temps de préparation écoulé (voir section « Réglages »). Pour ce faire, sortez le bac de friture de l'appareil en le tirant par la poignée et agitez-le. Remettez ensuite le bac de friture dans la friteuse à air chaud.

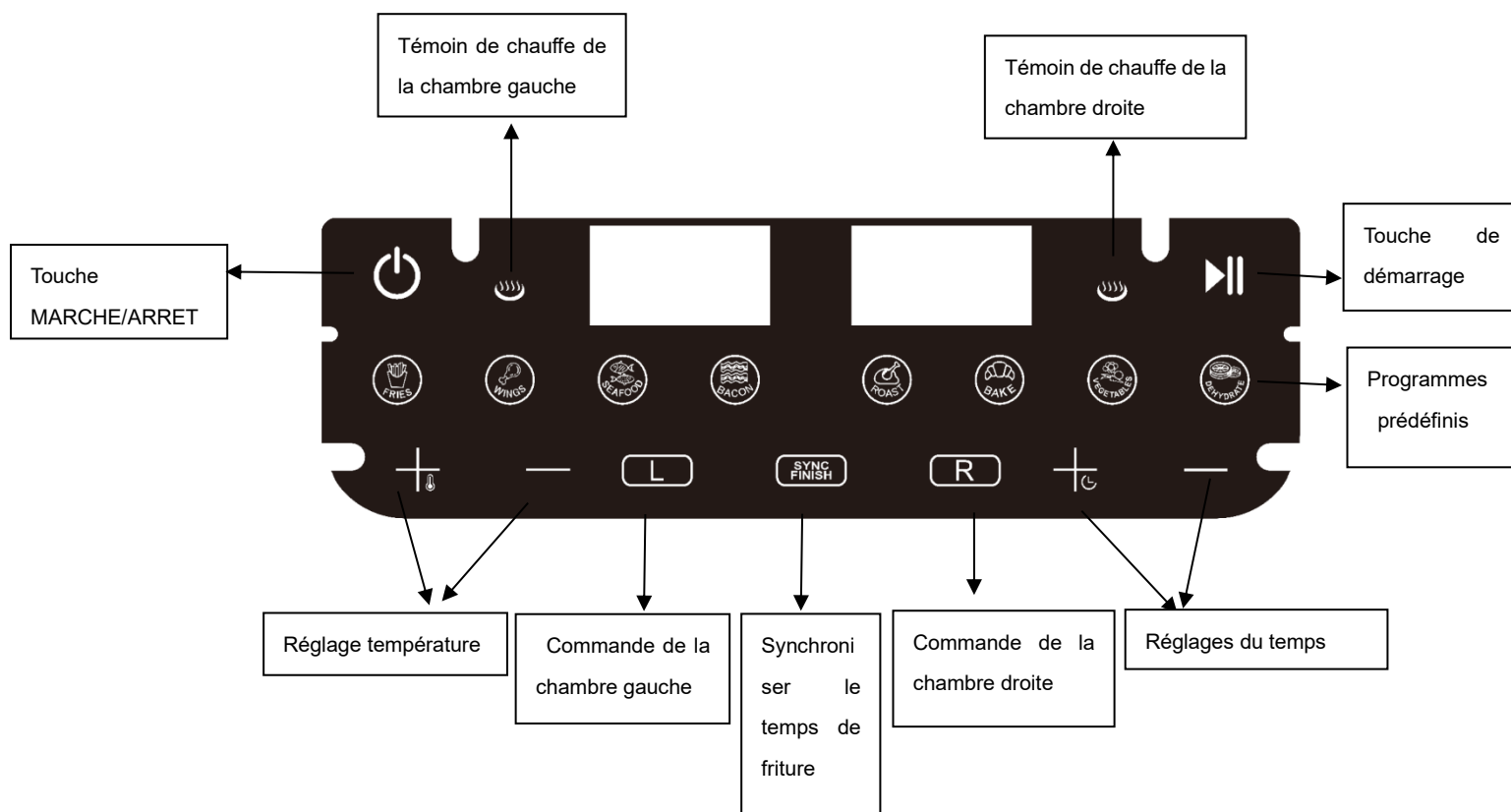
Conseil : si vous réglez le minuteur à la moitié du temps de préparation nécessaire, vous entendrez le signal sonore lorsque les ingrédients devront être agités. Dans ce cas, vous devez toutefois régler à nouveau le régulateur de temps sur le temps de préparation restant.

7. Si vous entendez un signal sonore, le temps de préparation est écoulé. Retirez le bac de friture de l'appareil.
8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remettez le bac de friture dans l'appareil et réglez quelques minutes de plus.
9. Pour retirer les aliments (p.ex. des frites), sortez le panier à friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

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

10. Versez ensuite le contenu du panier de cuisson dans un bol ou sur une assiette.
11. Dès qu'une portion est prête, une autre peut être préparée dans la friteuse à air chaud.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



Utilisation :

1.  reste allumé en continu lorsque l'appareil est en marche.
2. Appuyez sur  pour passer en mode de sélection de chambre.
3. Appuyez sur  pour activer la commande de la chambre gauche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur  pour démarrer le fonctionnement. Un témoin lumineux allumé en continu indique que l'appareil est en fonctionnement. Appuyez ensuite sur  pour régler la température, ou sur  pour régler le temps de friture.
4. Appuyez sur  pour activer la commande de la chambre droite. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur  pour démarrer le fonctionnement. Un témoin lumineux

allumé en continu indique que l'appareil est en fonctionnement. Appuyez ensuite sur



pour régler la température ou sur

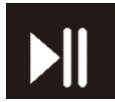


pour régler le temps de

friture .

5. Une fois la durée réglée, un signal sonore retentit pour rappeler que la température doit également être réglée.

6. Si les deux chambres fonctionnent en même temps avec des réglages différents, appuyez



d'abord sur



puis sur pour synchroniser le temps de friture des deux chambres. La durée de friture la plus longue est désormais appliquée aux deux chambres.

Après la synchronisation, il faut appuyer de nouveau sur la touche



7. Un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé. La ventilation reste active pendant encore 15 secondes.

Réglages

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

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

Comme l'air chauffe très rapidement dans l'appareil, le retrait momentané du **bac de friture** pendant la préparation n'affecte guère le processus de friture.

Conseils :

- *En général, les petits ingrédients requièrent un temps de cuisson plus court que les grands.*
- *Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long. Les petites quantités d'ingrédients nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.*
- *Le fait de secouer les petits ingrédients au bout de la moitié du temps de cuisson assure un résultat optimal et peut prévenir un résultat peu homogène.*
- *Retournez les pommes de terre fraîches dans un peu d'huile pour obtenir des pommes de terre croustillantes. N'attendez pas plus de quelques minutes après avoir ajouté l'huile pour faire cuire les ingrédients dans la friteuse à air chaud.*
- *Les snacks se préparant au four peuvent aussi être frits dans la friteuse à air chaud.*
- *Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et aisément des snacks fourrés. De plus, la pâte prête à l'emploi nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte faite soi-même.*
- *Placez un moule à gâteau ou un plat à gratin dans le panier à friture si vous souhaitez préparer des gâteaux, des quiches, ou des ingrédients délicats ou farcis.*
- *Il est recommandé de régler la moitié du temps de préparation et de retourner ensuite les aliments. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat.*

Plat	Temps préréglé (min)	Température préréglée (°C)	Temps réglable (min)	Température réglable (°C)
Frites	28	200	1–60	80–200
Ailes de poulet	20	200	1–60	80–200
Fruits de mer	18	180	1–60	80–200
Lardon	6	180	1–60	80–200
Rôtir	25	180	1–60	80–200
Pâtisserie	12	180	1–60	80–200
Légumes	17	160	1–60	80–200
Déshydratation	8 heures	65	1-24 heures	30–100

Conseil : le temps de préparation peut être adapté en fonction des goûts personnels ainsi que du type et de la taille des ingrédients.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier à friture et la grille de fond revêtue, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

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

2. Passez un chiffon humide sur le boîtier de l'appareil.

3. Nettoyez le panier à friture avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

Conseil : Pour éliminer les salissures tenaces au fond du panier à friture, remplissez-le d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer des résidus alimentaires.

Rangement

1. Débranchez la fiche électrique et laissez refroidir l'appareil.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

Défaut	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
	Le panier à friture n'est pas correctement positionné.	Insérez correctement et complètement le panier à friture dans la friteuse à air chaud.
Les ingrédients ne sont pas cuits après le temps de préparation réglé écoulé.	La quantité d'ingrédients dans le panier à friture est trop importante.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le panier à friture. La cuisson de portions plus petites donne un résultat plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le régulateur de température sur la température nécessaire (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Tournez le régulateur de temps sur le temps de cuisson nécessaire (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Il faut agiter certains types d'ingrédients une fois la moitié du temps de cuisson écoulé.	Il faut agiter les ingrédients qui sont les uns sur les autres (p.ex. les frites) une fois la moitié du temps de cuisson écoulé (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les snacks frits ne sont pas croustillants après leur passage dans	Les aliments que vous souhaitez préparer doivent être frits dans une friteuse	Assurez-vous que les aliments peuvent être cuits au four et badigeonnez-les d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant.

la friteuse.	traditionnelle.	
Il n'est pas possible d'enfoncer correctement le panier à friture dans l'appareil.	La quantité d'ingrédients dans le panier à friture est trop importante.	Ne remplissez le panier à friture que jusqu'au repère MAX.
	Le panier à friture n'est pas correctement inséré dans la friteuse à air chaud.	Poussez le panier à friture dans la friteuse à air jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des mets gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une plus grande quantité d'huile s'égoutte dans le panier à friture. L'huile entraîne la formation de fumée blanche et le panier à friture chauffe plus que d'habitude. Cela n'est grave ni pour l'appareil ni pour le résultat de friture.
	Le panier à friture contient encore de la graisse de la dernière utilisation.	De la fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier à friture. Nettoyez soigneusement le panier à friture et la grille de fond après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Une mauvaise variété de pommes de terre a été utilisée.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme fraîches.
	Les frites ont été insuffisamment rincées avant avoir été mises dans le panier de friture.	Il faut bien rincer les futures frites auparavant pour enlever l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après leur passage dans la friteuse.	Le degré de croustillant des frites dépend de la quantité d'eau et d'huile adhérent aux frites.	Séchez bien les frites avant d'ajouter l'huile.
		Pour un résultat croustillant, coupez les frites de manière plus fine.
		Pour un résultat croustillant, ajoutez un peu d'huile.

Élimination :



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

DONNÉES TECHNIQUES :

Tension/Fréquence	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance nominale	2 000 W
Puissance en veille	≤ 0,8 W
Capacité	répartie sur deux compartiments : 4,5 + 4,5 l
Minuteur	0–60 minutes
Plage de température	Programme de déshydratation : 65 à 200 °C, tous les autres programmes : 80-200 °C
Ampoules	Écran LED : 22 LED de 100 mW, 2,8–3,1 V courant continu Éclairage intérieur : 2 ampoules G9 : 220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 25 W
Classe de protection contre les chocs électriques	classe I
Type de protection	IPX0
Longueur du câble d'alimentation	70 cm

INSIDO

HR // Uputa za korištenje Friteza na vrući zrak



Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417

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



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

SAČUVAJTE UPUTU ZA KORIŠTENJE

Uređaj je namijenjen za uporabu u kućanstvu i sličnim okruženjima, kao što su:

- čajne kuhinje u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima;
- seoska gospodarstva;
- hoteli, moteli i ostali smještaji (koje koriste gosti odnosno stanovnici);
- prenoćišta s polupansionom.

VAŽNE OZNAKE OBAVIJESTI

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

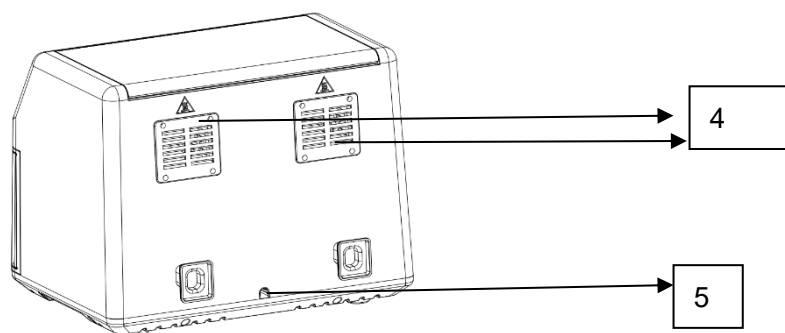
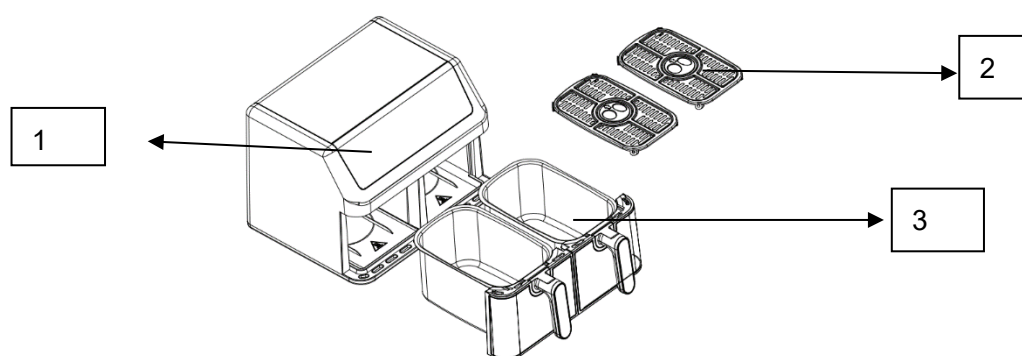
1. Pročitajte sve upute.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine kako biste izbjegli strujni udar.
4. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj raspolaže funkcijom grijanja. Stoga, osim funkcijskih površina, i druge površine mogu postati jako vruće. Budući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

UVOD

Ova inovativna friteza na vrući zrak omogućuje jednostavnu i zdravu pripremu vaših omiljenih jela. Pomoću ekstremno brze cirkulacije vrućeg zraka i gornjeg roštilja možete pripremati različita jela. Friteza na vrući zrak odlikuje se kružnim zagrijavanjem, što omogućuje pripremu većine sastojaka bez ulja.

Opis

1. Upravljačka ploča // 2. Rešetka // 3. Posuda za fritiranje // 4. Otvor za izlaz zraka // 5. Kabel



Važno!

Opasnost

- Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurnu upotrebu uređaja te razumiju opasnosti koje iz nje proizlaze. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
 - Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
 - Kućište sadrži grijače i električne komponente. Ne uranjajte ga u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.
 - Spriječite prodor vode ili drugih tekućina u uređaj kako biste izbjegli strujni udar.
 - Uvijek stavljajte sastojke u posudu za fritiranje kako ne bi dospjeli u dodir s grijačima.
 - Ne prekrivajte otvor za ulaz i izlaz zraka tijekom rada.
 - Ne ulijevajte ulje u posudu za fritiranje: opasnost od požara!
 - Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja tijekom rada.
- Pristupačne površine uređaja tijekom upotrebe mogu postati vrlo vruće.

UPOZORENJA

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



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



- Ovaj proizvod je namijenjen samo za uporabu u kućanstvu i unutarnju uporabu.



- Tijekom rada friteze na vrući zrak izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za izlaz zraka. Budite oprezni i pri vađenju posude za fritiranje, budući da izlazi vruća para.

Pozor

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

Prije prvog puštanja u rad

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

Ovo je friteza na vrući zrak koja se upotrebljava bez ulja. Ne ulijevajte ulje ni mast u posudu za fritiranje.

Napomena: Kada se friteza na vrući zrak prvi put zagrijava, može doći do nastanka male količine dima ili mirisa. To je uobičajena pojava kod uređaja koji se zagrijavaju. To ne umanjuje sigurnost vašeg uređaja.

Prije upotrebe

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i vodoravnu površinu.
Ne postavljajte uređaj na površinu koja nije otporna na toplinu.
2. Stavite rešetku roštilja u posudu za fritiranje (Sl. 5).
Ne ulijevajte ulje ni druge tekućine u posudu za fritiranje.
Ne prekrivajte uređaj jer se u protivnom prekida struja zraka, što negativno utječe na rezultat fritiranja.

Upotreba uređaja

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

Fritiranje na vrući zrak

1. Stavite utikač u zidnu utičnicu s uzemljenjem.
2. Pažljivo izvadite posudu za fritiranje iz friteze na vrući zrak.
3. Stavite sastojke u posudu za fritiranje.
4. Zatim ponovno vratite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak.
Pazite na to da ona stane na vodicu friteze na vrući zrak.

Pozor: Ne dodirujte posudu za fritiranje tijekom rada ni neko vrijeme nakon rada jer se ona jako zagrijava. Držite posudu za fritiranje isključivo za dršku.

5. Odredite potrebno trajanje fritiranja namirnica (vidi odlomak "Postavke").

6. Određene vrste sastojaka moraju se eventualno protresti nakon pola trajanja fritiranja (vidi odlomak „Postavke“). U tu svrhu izvadite posudu za fritiranje iz uređaja s pomoću drške te je protresite. Zatim ponovno vratite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak.

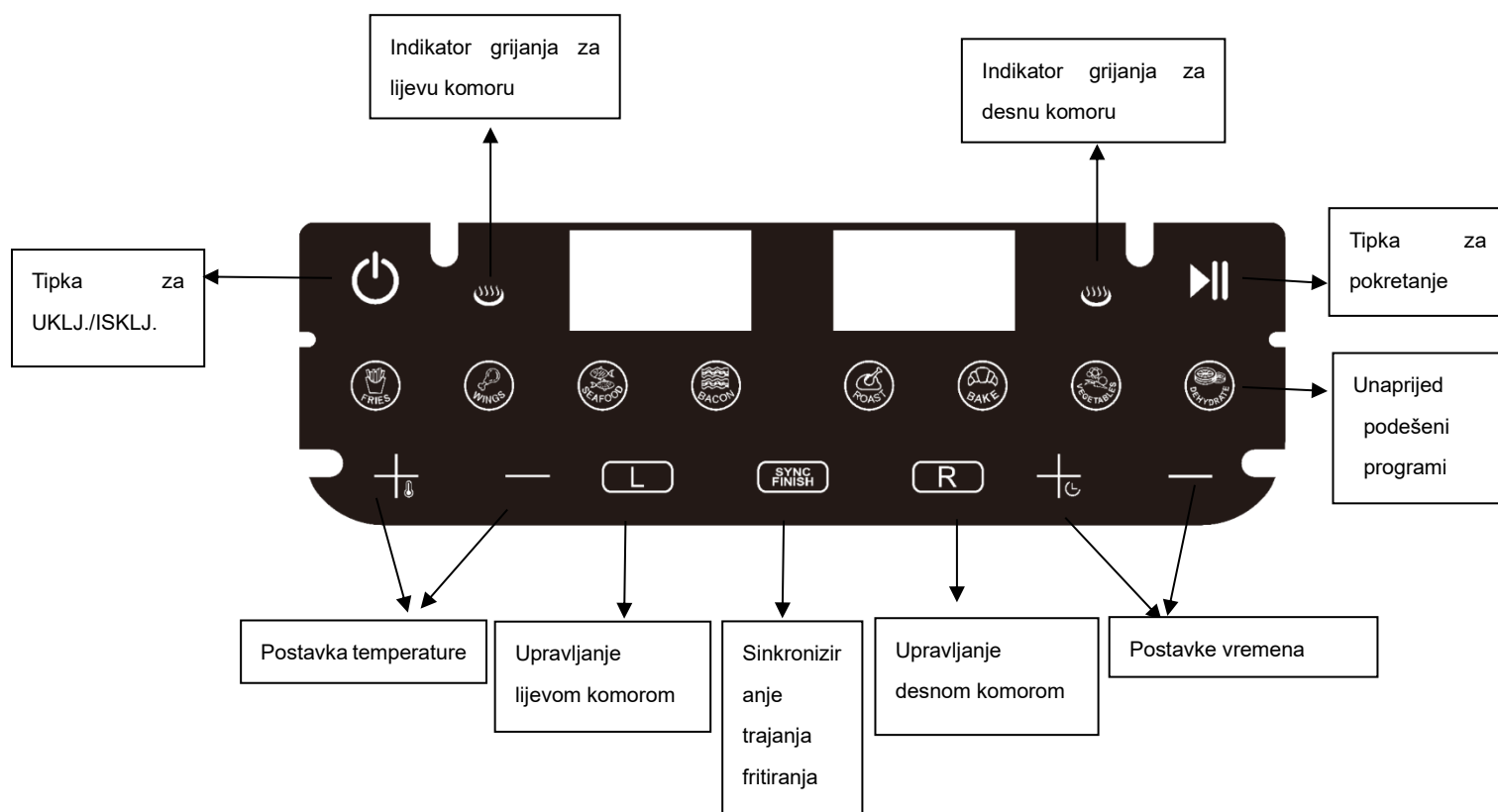
Savjet: Ako podesite regulator vremena na pola potrebnog vremena pripreme, oglasit će se zvučni signal kada bude potrebno protresti sastojke. U tom slučaju trebate još jednom podesiti regulator vremena na preostalo vrijeme pripreme.

7. Ako se oglasi zvučni signal, vrijeme pripreme je isteklo. Izvadite posudu za fritiranje iz uređaja.
8. Provjerite jesu li priprema sastojaka gotova.
- Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite posudu za fritiranje u uređaj i podesite dodatne minute.
9. Kako biste izvadili sastojke (npr. pomfrit), izvadite posudu za fritiranje iz uređaja i odložite je na površinu otpornu na toplinu).

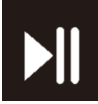
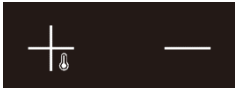
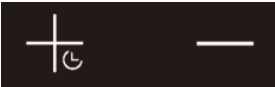
Posuda za fritiranje i sastojci su vrući. Ovisno o sastojku, iz posude za fritiranje može izlaziti para.

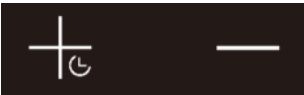
10. Ispraznite sadržaj posude za fritiranje u zdjelu ili na tanjur.
11. Nakon što ste fritirali jednu porciju u fritezi na vrući zrak možete fritirati daljnje porcije.

OPIS UPRAVLJAČKOG POLJA

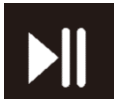


Korištenje:

1.  neprekidno svijetli, ako je uređaj uključen.
2. Pritisnite  kako biste prešli na način odabira komore.
3. Pritisnite  kako biste aktivirali upravljanje lijevom komorom. Odaberite program i pritisnite  kako biste pokrenuli rad uređaja. Neprekidno svijetljenje kontrolne lampice označava da je uređaj u radu. Zatim pritisnite  kako biste podesili temperaturu odn.  trajanje fritiranja.

4. Pritisnite  kako biste aktivirali upravljanje desnom komorom. Odaberite program i pritisnite  kako biste pokrenuli rad uređaja. Neprekidno svijetljenje kontrolne lampice označava da je uređaj u radu. Zatim pritisnite  kako biste podesili temperaturu odn.  trajanje fritiranja.

5. Nakon što je vrijeme postavljeno, oglašava se zvučni signal koji podsjeća da je potrebno podesiti i temperaturu.

6. Ako se obje komore koriste istovremeno s različitim postavkama, prvo pritisnite , a zatim  kako biste sinkronizirali vrijeme prženja za obje komore. Sada je za obje komore podešeno dulje vrijeme fritiranja.

Nakon sinkronizacije potrebno je ponovno pritisnuti tipku .

7. Nakon što je podešeno vrijeme isteklo oglašava se zvučni signal. Ventilacija nastavlja raditi još 15 sekundi.

Postavke

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

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

Budući da se zrak u uređaju jako brzo zagrijava, kratko

vađenje **posude za fritiranje** tijekom pripreme gotovo da niti ne utječe na proces fritiranja.

Savjeti:

- *Manji sastojci u odnosu na veće sastojke u pravilu zahtijevaju kraće vrijeme pripreme.*
- *Veće količine sastojaka zahtijevaju samo neznatno dulje vrijeme pripreme. Manje količine sastojaka zahtijevaju samo neznatno kraće vrijeme pripreme.*
- *Protresanje manjih sastojaka nakon pola vremena pripreme jamči optimalan rezultat i sprječava neravnomjerno fritiranje sastojaka.*
- *Premažite svježi krumpir s malo ulja kako bi bio hrskav. Fritirajte sastojke u fritezi na vrući zrak unutar nekoliko minuta nakon što dodate ulje.*
- *U fritezi na vrući zrak možete fritirati i užine te grickalice koje se uobičajeno pripremaju u pećnici.*
- *Upotrebljavajte gotovo tijesto da biste brzo i jednostavno pripremali punjene užine i grickalice. Osim toga, gotovo tijesto u odnosu na domaće tijesto zahtijeva kraće vrijeme pripreme.*
- *Stavite kalup za pečenje ili nabujak u posudu za fritiranje, ako želite pripremiti kolač, nabujak te osjetljive ili punjene sastojke.*
- *Preporučujemo da podesite pola vremena pripreme i zatim okrenete sadržaj. Tako ćete postići bolji rezultat.*

Jela	Unaprijed podešeno trajanje (min.)	Unaprijed podešena temperatura (°C)	Podesivo trajanje (min.)	Podesiva temperatura (°C)
Pomfrit	28	200	1 - 60	80 - 200
Pileća krilca	20	200	1 - 60	80 - 200
Morski plodovi	18	180	1 - 60	80 - 200
Slanina	6	180	1 - 60	80 - 200
Pečenje	25	180	1 - 60	80 - 200
Pečenje	12	180	1 - 60	80 - 200
Povrće	17	160	1 - 60	80 - 200
Sušenje	8 sati	65	1-24 h	30 - 100

Savjet: Vrijeme pripreme moguće je prilagoditi ovisno o osobnom okusu te vrsti i veličini sastojaka.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svakog korištenja.

Za čišćenje posude za fritiranje i obložene rešetke ne koristite metalna kuhinjska pomagala ni abrazivna sredstva za čišćenje, jer ista mogu oštetiti neprianjajući sloj.

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

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

2. Obrišite kućište uređaja vlažnom krpom.

3. Očistite posudu za fritiranje vrućom vodom, malo sredstva za pranje posuđa i mekom spužvom.

Preostale mrlje možete ukloniti sredstvom za otapanje masnoće.

Savjet: Tvrdokorne mrlje na dnu posude za fritiranje možete ukloniti tako što ćete posudu za fritiranje napuniti vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa.

4. Očistite unutarnju stranu uređaja vrućom vodom i mekom spužvom.

5. Očistite grijač pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke sastojaka.

Odlaganje

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

2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Otklanjanje smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje
Friteza na vrući zrak ne funkcionira.	Uređaj nije ukopčan.	Stavite utikač u uzemljenju zidnu utičnicu.
	Posuda za fritiranje nije pravilno pozicionirana.	Pravilno i potpuno umetnite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak.
Sastojci nisu do kraja pripremljeni po isteku vremena.	U posudi za fritiranje nalazi se prevelika količina sastojaka.	Stavite manje sastojaka u posudu za fritiranje. Manje porcije fritiraju se ravnomjernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu (vidi odjeljak „Postavke” u poglavlju „Korištenje uređaja”).
	Trajanje pripreme je prekratko.	Podesite regulator vremena na potrebno trajanje pripreme (vidi odjeljak „Postavke” u poglavlju „Korištenje uređaja”).
Sastojci nisu ravnomjerno fritirani.	Određene vrste sastojaka moraju se protresti nakon polovice trajanja pripreme.	Sastojci koji leže jedni preko drugih (npr. pomfrit) moraju se protresti nakon polovice trajanja pripreme (vidi odjeljak „Postavke” u poglavlju „Korištenje uređaja”).
Fritirani brzi zalogaji nisu hrskavi po isteku trajanja pripreme.	Jela koja želite pripremati trebalo bi fritirati u konvencionalnoj fritezi.	Provjerite mogu li se sastojci pripremati u pećnici i premažite ih uljem kako bi bili hrskavi.
Posuda za fritiranje ne može se pravilno umetnuti u	U posudi za fritiranje nalazi se prevelika količina sastojaka.	Napunite posudu za fritiranje samo do oznake MAX.

uređaj.	Posuda za fritiranje nije pravilno umetnuta fritezu na vrući zrak.	Pritisnite košaru za fritiranje u fritezu na vrući zrak dok se čujno ne uglati.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masna jela.	Ako pripremate masne sastojke u fritezi na vrući zrak, veća količina ulja kapa u posudu za fritiranje. Ulje prouzrokuje bijeli dim, a posuda za fritiranje zagrijava se više nego uobičajeno. To ne utječe na uređaj ni na rezultat fritiranja.
	U posudi za fritiranje nalazi se mast od prošle uporabe.	Bijeli dim nastaje pri zagrijavanju vrućeg masti u posudi za fritiranje. Očistite posudu za fritiranje i rešetku nakon svake uporabe.
Svježi pomfrit nije ravnomjerno fritiran.	Upotrijebili ste pogrešnu sortu krumpira.	Upotrijebite svježi krumpir s čvrstim mesom.
	Pomfrit nije dovoljno ispran prije nego što ste ga stavili u posudu za fritiranje.	Temeljito isperite pomfrit kako biste uklonili škrob.
Svježi pomfrit nije hrskav po isteku trajanja pripreme.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini vode i ulja koja pranja na pomfritu.	Temeljito osušite pomfrit prije nego što dodate ulje.
		Kako biste dobili hrskav pomfrit narežite ga na tanje trake.
		Kako biste dobili hrskav pomfrit dodajte malu količinu ulja.

Zbrinjavanje:



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

TEHNIČKI PODACI:

Napon/frekvencija:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Nazivna snaga	2000 W
Snaga u načinu rada mirovanja:	$\leq 0,8$ W
Zapremnina	podijeljeno na dvije komore: 4,5 + 4,5 l
Timer	0 - 60 minuta
Raspon temperature:	Program za sušenje: 65 - 200 °C, svi ostali programi: 80 - 200 °C
Žarulja	LED zaslon: 22 x LED po 100 mW, 2,8 - 3,1 V istosmjerna struja Unutarnja rasvjeta: 2 x G9 žarulje: 220 - 240 V izmjenična struja, 50/60 Hz, 25 W
Klasa zaštite protiv strujnog udara	Klasa I
Stupanj zaštite	IPX0
Duljina kabela	70 cm

INSIDO

PL // Instrukcja obsługi Frytkownica beztłuszczowa



Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417

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



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

NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych oraz miejscach takich jak:

- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- hotele, motele i inne ośrodki noclegowe (z których korzystają goście lub mieszkańcy);
- pensjonaty ze śniadaniami.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Należy przeczytać wszystkie wskazówki.
2. Nie należy dotykać gorących powierzchni.
3. Nie należy zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
4. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie wyposażone jest w funkcję grzania. Dlatego oprócz powierzchni funkcjonalnych bardzo gorące mogą być również inne powierzchnie. Ponieważ temperatury odbierane są indywidualnie, z urządzenia należy korzystać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI. Urządzenie można chwycić wyłącznie za uchwyty i powierzchnie chwytne. Zawsze należy chronić się przed gorącym, na przykład za pomocą rękawicy itp. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania muszą wystarczająco ostygnąć, zanim będzie można ich dotknąć.
5. Po użyciu lub przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
6. Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, jego partner dystrybucyjny lub specjalista o podobnych kwalifikacjach.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może doprowadzić do obrażeń.
8. Nie należy używać urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Należy upewnić się, że przewód zasilający nie zwisa poza krawędź stołu lub powierzchni roboczej i nie styka się z gorącymi powierzchniami.
10. Nie należy stawiać urządzenia na kuchenkach gazowych, elektrycznych, w piekarnikach ani w ich pobliżu.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia wypełnionego gorącym olejem lub innym gorącym płynem.
12. Wtyczka sieciowa musi być podłączona do urządzenia, zanim zostanie włożona do gniazdka. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić przełącznik w pozycji "OFF" i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
13. Z urządzenia należy korzystać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli zostanie im zapewniony nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania produktu, tak aby związane z nim zagrożenia były dla nich zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają

pod nadzorem osoby dorosłej.

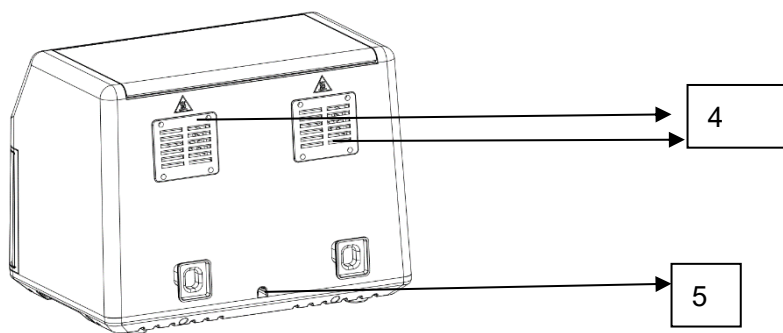
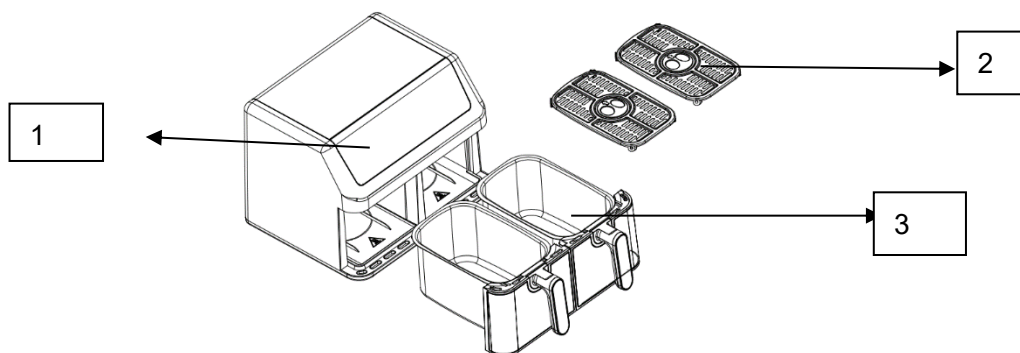
15. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 roku życia.
16. Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

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

Opis

1. Panel sterowania // 2. Kratka // 3. Pojemnik do smażenia // 4. Wylot powietrza // 5. Przewód zasilający



Ważne!

Niebezpieczeństwo

-Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli zostanie im zapewniony nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania produktu, tak aby związane z nim zagrożenia były dla nich zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej.

- Produkt i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 roku życia.
- Obudowa zawiera elementy grzewcze i elektryczne. Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani płukać go pod bieżącą wodą.
- Aby uniknąć porażenia prądem, należy unikać kontaktu urządzenia z wodą lub innymi płynami.
- Składniki należy zawsze umieszczać w koszu do smażenia w taki sposób, aby nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Nie należy zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas użytkowania urządzenia.
- Nie należy napełniać pojemnika do smażenia olejem: Zagrożenie pożarowe!
- Nie należy dotykać wnętrza urządzenia podczas użytkowania urządzenia.

Podczas użytkowania dostępne powierzchnie urządzenia mogą stać się bardzo gorące.

OSTRZEŻENIA

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



- To urządzenie spełnia wymogi niemieckiego Kodeksu Artykułów Żywnościowych, Konsumpcyjnych i Paszowych (LFGB) i nadaje się do kontaktu z żywnością.



- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.



- Podczas użytkowania frytkownicy beztłuszczowej z wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od oparów i otworów wentylacyjnych. Taką samą ostrożność należy zachować podczas wyjmowania pojemnika do smażenia, ponieważ z niego również wydostaje się gorąca para.

Uwaga

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

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Jest to frytkownica, która nie wymaga użycia oleju. Nie wlewaj oleju ani tłuszczu do pojemnika do smażenia.

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

Przed rozpoczęciem użytkowania

1. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i płaskiej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.
2. Włóż kratkę do pojemnika do smażenia (rys. 5).
Nie dodawaj oleju ani innych płynów do pojemnika do smażenia.
Nie przykrywaj urządzenia, w przeciwnym razie przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wynik smażenia.

Użytkowanie urządzenia

Frytkownica beztłuszczowa umożliwia przyrządzanie szerokiej gamy składników.

Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik do smażenia z frytkownicy.
3. Umieść składniki w pojemniku do smażenia.
4. Następnie włóż pojemnik do smażenia z powrotem do frytkownicy.
Upewnij się, że pasuje do prowadnic we frytkownicy.

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

5. Określ wymagany czas przygotowania danego składnika (patrz "Ustawienia").
6. Niektórymi składnikami należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz "Ustawienia").
W tym celu wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie włóż pojemnik do smażenia z powrotem do frytkownicy.

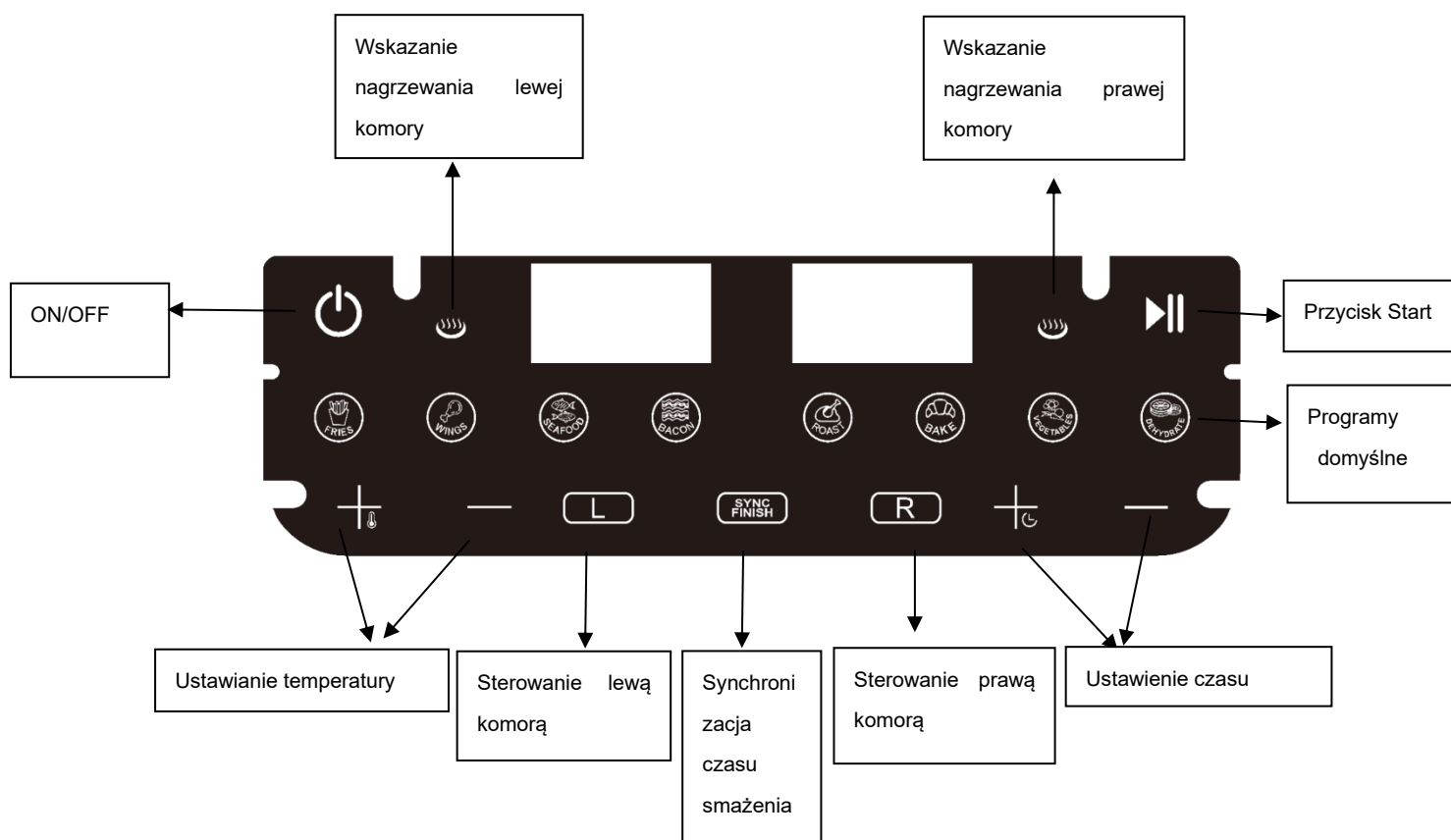
Wskazówka: Jeżeli ustawisz regulator czasu na połowę wymaganego czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, gdy składniki będą wymagały wstrząśnięcia. W takim przypadku musisz jednak ponownie ustawić regulator czasu na pozostały czas przygotowania.

7. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, oznacza to, że upłynął czas przygotowania. Wyjmij pojemnik do smażenia z urządzenia.
8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
Jeżeli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia na kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

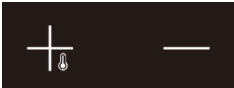
Pojemnik do smażenia i jedzenie są gorące. W zależności od składnika z pojemnika do smażenia może wydobywać się para.

10. Opróżnij pojemnik do smażenia, umieszczając jego zawartość w misce lub na talerzu.
11. Po usmażeniu jednej porcji we frytkownicy od razu można przygotować kolejną.

OPIS PANELU STEROWANIA



Obsługa:

1.  świeci stale, gdy urządzenie jest włączone.
2. Naciśnij przycisk , aby przejść do trybu wyboru komory.
3. Naciśnij przycisk , aby włączyć sterowanie lewą komorą. Wybierz program i naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę. Ciągłe świecenie lampki kontrolnej oznacza, że urządzenie pracuje. Następnie naciśnij przycisk , aby ustawić temperaturę lub  czas smażenia.

4. Naciśnij przycisk , aby włączyć sterowanie prawą komorą. Wybierz program i naciśnij

przycisk , aby rozpocząć pracę. Ciągłe świecenie lampki kontrolnej oznacza, że urządzenie

pracuje. Następnie naciśnij przycisk , aby ustawić temperaturę lub

 czas smażenia.

5. Po ustawieniu czasu słychać sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności ustawienia temperatury.

6. Jeśli obie komory pracują równocześnie z różnymi ustawieniami, naciśnij najpierw przycisk

, a następnie , aby zsynchronizować czas smażenia obu komór. Dla obu komór ustawiony jest wówczas dłuższy czas smażenia.

Po zsynchronizowaniu ponownie naciśnij przycisk .

7. Jeśli ustawiony czas upłynął, słychać sygnał dźwiękowy. Wentylator obraca się jeszcze przez 15 sekund.

Ustawienia

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Wskazówka: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że dane ustawienia będą dla nich optymalne.

Ponieważ powietrze w urządzeniu nagrzewa się niezwykle szybko, krótkotrwałe

Wyjęcie **pojemnika do smażenia** podczas przygotowywania potrawy praktycznie nie wpływa na proces smażenia.

Wskazówki:

- *Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają krótszego czasu smażenia niż większe.*
- *Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu przygotowania. Mniejsze ilości składników wymagają nieco krótszego czasu przygotowania.*
- *Potrząśnięcie mniejszymi składnikami w połowie przygotowywania zapewnia optymalne rezultaty i może zapobiec ich nierównomiernemu smażeniu.*
- *Posmaruj świeże ziemniaki niewielką ilością oleju, aby były chrupiące. Usmaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.*
- *Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.*
- *Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.*
- *Umieść formę do pieczenia/zapiekania w pojemniku do smażenia, jeżeli chcesz przygotować ciasto, quiche, delikatne lub nadziewane składniki.*
- *Zaleca się ustawienie połowy czasu przygotowania, a następnie odwrócenie zawartości. Daje to lepsze rezultaty.*

Potrawy	Ustawiony czas (min)	Ustawiona temperatura (°C)	Ustawiany czas (min)	Ustawiana temperatura (°C)
Frytki	28	200	1-60	80-200
Skrzydółka kurczaka	20	200	1-60	80-200
Owoce morza	18	180	1-60	80-200
Boczek	6	180	1-60	80-200
Pieczeń	25	180	1-60	80-200
Pieczenie	12	180	1-60	80-200
Warzywa	17	160	1-60	80-200
Suszenie	8 godz.	65	1-24 godz.	30-100

Wskazówka: W zależności od osobistych upodobań oraz rodzaju i wielkości składników, czas przygotowania można dostosować.

Czyszczenie

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

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

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

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

2. Wyczyść obudowę, przecierając ją wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść pojemnik do smażenia za pomocą gorącej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i nieściertnej gąbki.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli zabrudzenia nie schodzą z dna pojemnika do smażenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i gąbką (nie używaj gąbek ściernych).

5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć z niego resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Pojemnika do smażenia nie znajduje się w prawidłowym położeniu.	Następnie włóż pojemnik do smażenia całkowicie do frytkownicy.
Składniki nie są gotowe po upływie określonego czasu.	W pojemniku do smażenia znajduje się zbyt duża ilość składników.	Umieść mniej składników w pojemniku do smażenia. Mniejsze porcje smażone są bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw żądaną temperaturę (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw żądany czas przygotowania (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
Składniki są nierównomiernie usmażone.	Niektórymi rodzajami składników należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składnikami ułożonymi jeden na drugim (np. frytkami) należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowywania (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie urządzenia").
Smażone przekąski nie są chrupiące po przygotowaniu.	Potrawy, które chcesz przygotować, powinny być smażone w tradycyjnej frytkownicy.	Zwróć uwagę, aby potrawy mogły być przygotowane w piekarniku i posmaruj je odrobiną oleju, aby były chrupiące.

Pojemnika do smażenia nie można prawidłowo wsunąć do urządzenia.	W pojemniku do smażenia znajduje się zbyt duża ilość składników.	Napełnij pojemnik do smażenia tylko do poziomu MAX.
	Pojemnika do smażenia nie został prawidłowo włożony do frytkownicy.	Wciśnij pojemnik do smażenia do frytkownicy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste potrawy.	Gdy we frytkownicy przygotowywane są tłuste składniki, nadmiar oleju kapie do pojemnika. Pojemnik do smażenia nagrzewa się bardziej niż zwykle, a olej powoduje powstawanie białego dymu. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na wyniki smażenia.
	W pojemniku do smażenia znajduje się tłuszcz z ostatniego użycia.	Biały dym to wynik podgrzewania gorącego tłuszczu w pojemniku do smażenia. Po każdym użyciu wyczyść starannie pojemnik do smażenia i kratkę.
Świeże frytki są nierówno usmażone.	Użyłeś niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj ziemniaków twardych/sałatkowych.
	Frytki nie zostały wystarczająco dobrze wypłukane przed umieszczeniem ich w pojemniku do smażenia.	Dobrze wypłucz frytki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po upływie czasu przygotowania.	Chrupkość frytek zależy od tego, ile wody i oleju przylega do frytek.	Dobrze osusz frytki przed dodaniem oleju.
		Aby uzyskać chrupiący efekt, pokrój frytki w drobniejsze paski.
		Dodaj do nich odrobinę oleju, aby były chrupiące.

Utylizacja:



Przedstawiony tutaj i umieszczony na urządzeniu symbol oznacza, że zostało ono zakwalifikowane jako urządzenie elektryczne lub elektroniczne. Po zakończeniu okresu użytkowania nie może ono zatem zostać zutylizowane wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych bądź działalności gospodarczej. Europejska dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/EU) została wprowadzona w celu ponownego wykorzystania produktów poprzez zastosowanie optymalnych dostępnych metod odzysku i recyklingu. Dzięki temu można mieć pewność, że niebezpieczne substancje zostaną odpowiednio zutylizowane, ich wpływ na środowisko zostanie zminimalizowany, a odpady nie będą składowane na wysypiskach. Aby uzyskać informacje na temat prawidłowego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, należy zwrócić się do lokalnych władz.

DANE TECHNICZNE:

Napięcie/częstotliwość	220-240 V, 50/60 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Moc w trybie czuwania	≤ 0,8 W
Pojemność	podzielone na dwie komory: 4,5 + 4,5 l
Timer	0-60 min
Zakres temperatur	Program suszenia: 65-200°C, pozostałe programy: 80-200°C
Żarówka	Wyświetlacz LED: 22 x LED o mocy 100 mW, 2,8-3,1 V, napięcie stałe Oświetlenie wewnętrzne: 2 x żarówka G9: 220-240 V prąd przemienny, 50/60 Hz, 25 W
Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym	Klasa I
Stopień ochrony	IPX0
Długość kabla	70 cm

INSIDO

RO // Instrucțiuni de utilizare Friteuză cu aer cald



**Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417**

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



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

PĂSTRAȚI MANUALUL DE UTILIZARE

Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic și în spații precum:

- bucătării rezervate personalului din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
- întreprinderi agricole;
- hoteluri, zone de odihnă și alte locuințe (utilizate de oaspeți sau locatari);
- pensiuni cu mic dejun.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

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

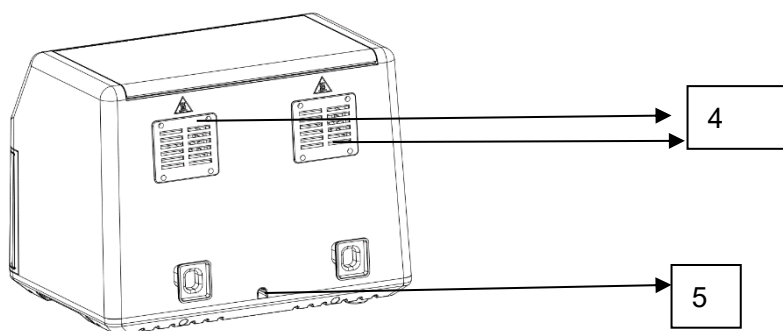
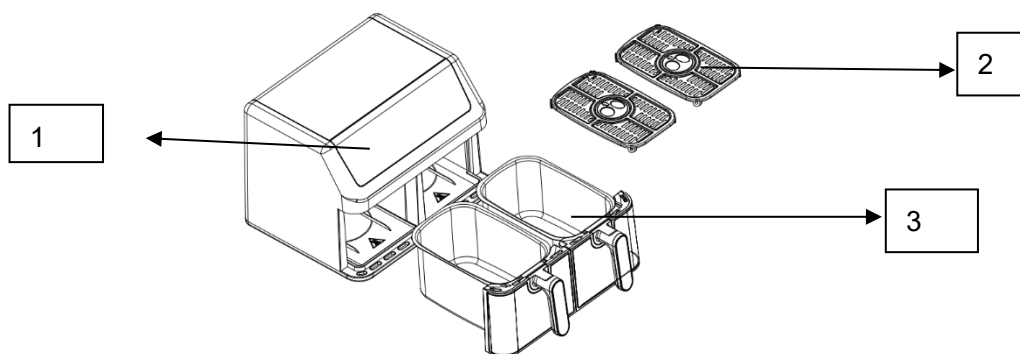
16. Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului prin intermediul unui temporizator sau a unui sistem separat cu telecomandă.

INTRODUCERE

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

Descriere

1. Panou de comandă // 2. Grătar // 3. Coș de prăjire // 4. Orificiu de evacuare aer // 5. Cablu de alimentare



Important!

Pericol

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

AVERTIZĂRI

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



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



- Acest produs este destinat exclusiv uzului casnic și în interior..



- În timpul funcționării se eliberează abur fierbinte din orificiul de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiul de evacuare a aerului. Scoateți coșul cu atenție, deoarece există pericolul de opărire cu aburi.

Atenție

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

Înainte de prima utilizare

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

Aceasta este o friteuză cu aer cald pentru gătit fără ulei. Nu puneți ulei sau grăsimi în coș.

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

Înainte de utilizării

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată și plată.
Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.
2. Introduceți grătarul în coșul de prăjire (fig. 5).
Nu introduceți ulei sau alte lichide în coșul de prăjire.
Nu acoperiți aparatul, altfel fluxul de aer va fi întrerupt și prăjirea va fi afectată.

Utilizarea aparatului

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

Prăjire cu aer cald

1. Conectați ștecărul de rețea la o priză de perete cu împământare.
2. Scoateți cu grijă coșul de prăjire din friteuza cu aer cald.
3. Introduceți ingredientele în coșul de prăjire.
4. Apoi împingeți coșul de prăjire înapoi în friteuza cu aer cald.
Asigurați-vă că acesta se potrivește pe ghidajele din friteuză.

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

5. Determinați timpul de preparare necesar al ingredientului (consultați paragraful „Setări”).
6. Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului setat (consultați paragraful „Setări”). Pentru a face acest lucru, scoateți coșul din aparat de mâner și scuturați-l. Apoi împingeți coșul înapoi în friteuza cu aer cald.

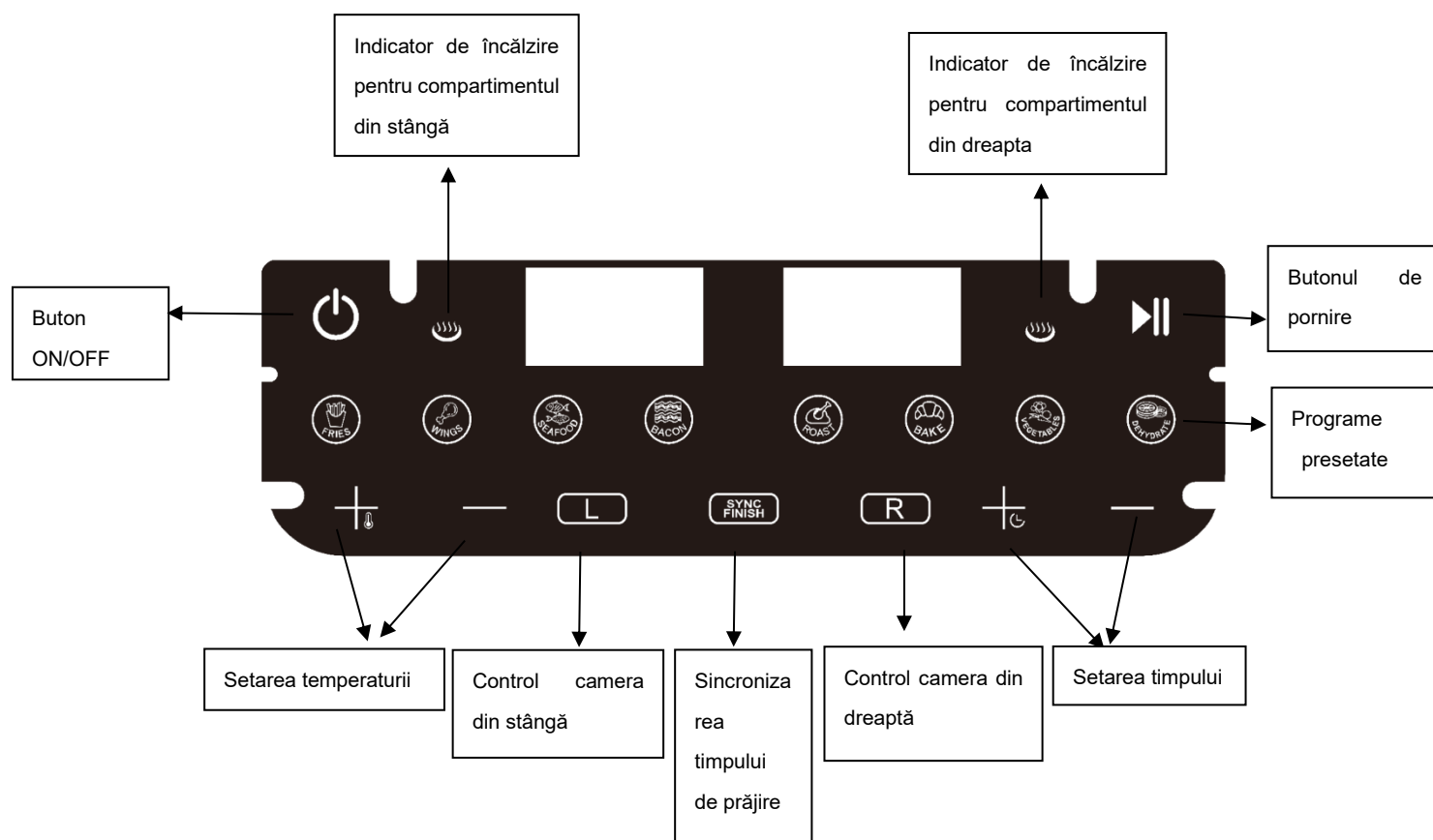
Sfat: dacă setați temporizatorul la jumătate din timpul de preparare, veți auzi semnalul sonor al temporizatorului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Totuși, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou temporizatorul la timpul de preparare rămas după agitare.

7. Când auziți semnalul sonor al temporizatorului, timpul de preparare stabilit s-a scurs. Scoateți coșul de prăjire din aparat.
8. Verificați dacă ingredientele sunt gata.
Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introduceți pur și simplu coșul înapoi în aparat și adăugați câteva minute în plus la timpul setat.
9. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofi prăjiți), scoateți coșul de prăjire din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.

Coșul de prăjire și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din friteuză, din coșul de prăjire poate fi emis abur.

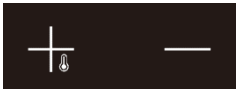
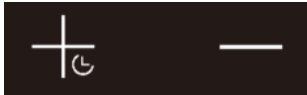
10. Goliți conținutul coșului de prăjire într-un bol sau pe o farfurie.
11. Atunci când o serie de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este pregătită pentru prepararea următoarei serii.

DESCRIERE PANOU DE COMANDĂ



Operare:

1.  este aprins continuu când aparatul este pornit.
2. Apăsați  pentru a ajunge la modalitatea de selecție a camerei.
3. Apăsați  pentru a activa controlul camerei din stânga. Selectați un program și apăsați , pentru a porni aparatul. Indicatorul luminos aprins permanent indică faptul că aparatul este în funcțiune. Apoi apăsați  pentru a seta temperatura sau  pentru a seta timpul de prăjire.
4. Apăsați  pentru a activa controlul camerei din dreapta. Selectați un program și apăsați , pentru a porni aparatul. Indicatorul luminos aprins permanent indică faptul că aparatul este

în funcțiune. Apoi apăsați  pentru a seta temperatura sau  pentru a seta timpul de prăjire.

5. Odată ce timpul este setat, se aude un semnal sonor care vă amintește să setați și temperatura.

6. Dacă ambele camere funcționează simultan cu setări diferite, apăsați mai întâi  și apoi

 pentru a sincroniza timpul de prăjire al celor două camere. Timpul de prăjire mai lung va fi aplicat ambelor camere.

După sincronizare, apăsați din nou butonul .

7. Când timpul setat expiră, se aude un semnal acustic iar ventilația continuă să funcționeze încă 15 secunde.

Setări

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

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

Deoarece aerul din aparat se încălzește foarte repede, scoaterea a **vasului de preparare** din friteuză în timpul funcționării nu influențează semnificativ rezultatul preparării.

Sfaturi:

- De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung. O cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
- În cazul preparării cartofilor proaspeți, puneți puțin ulei în vasul de preparare, pentru a obține cartofi mai crocanți. Puneți ingredientele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce ați pus uleiul.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuză.
- Utilizați aluat gata făcut pentru a găti rapid și ușor gustări umplute. Acest aluat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald, dacă doriți să coaceți un tort sau o tartă, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile sau gustări umplute.
- Se recomandă să setați jumătate din timpul de preparare și apoi să amestecați conținutul. Astfel veți obține un rezultat mai bun.

Alimente	Timp prestabilit (min.)	Temperatură presetată (°C)	Timp reglabil (min.)	Temperatură reglabilă (°C)
Cartofi prăjiți	28	200	1–60	80–200
Aripi de pui	20	200	1–60	80–200
Fructe de mare	18	180	1–60	80–200
Șuncă	6	180	1–60	80–200
Prăjire	25	180	1–60	80–200
Coacere	12	180	1–60	80–200
Legume	17	160	1–60	80–200
Deshidratare	8 ore	65	1-24 ore	30–100

Sfat: Timpul de preparare poate fi ajustat în funcție de gustul personal și de tipul și mărimea ingredientelor.

Curățare

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu utilizați ustensile metalice sau materiale abrazive pentru curățarea coșului de prăjire și a grătarului, deoarece acoperirea antiaderentă poate fi deteriorată.

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

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

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

3. Curățați temeinic coșul cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.

Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

Sfat: Puteți îndepărta murdăria persistentă de pe coșul de prăjire prin umplerea acestuia cu apă fierbinte și puțin detergent.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.

5. Curățați elementul de încălzire cu o perie, pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitare

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

2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

Remediarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.	Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Coșul de prăjire nu este poziționat corect.	Introduceți corect și complet coșul de prăjire în friteuză.
Ingredientele nu sunt preparate suficient.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Introduceți ingredientele în coșul de prăjire. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul pentru reglarea temperaturii la temperatura dorită la temperatura dorită (consultați informațiile din paragraful „Setări” la capitolul „Utilizarea aparatului”).
	Timpul de preparare este prea scurt.	Rotiți butonul pentru reglarea temporizatorului la timpul dorit (consultați informațiile din paragraful „Setări” la capitolul „Utilizarea aparatului”).
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie eventual agitate după jumătate din timpul setat.	Ingredientele care se află în partea superioară sau unele peste celelalte (de exemplu, cartofii pai) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare (consultați informațiile din paragraful „Setări” la capitolul „Utilizarea aparatului”).
Gustările nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Mâncarea pe care doriți să o preparați trebuie prăjită într-o friteuză convențională.	Utilizați alimente destinate preparării la cuptor sau aplicați puțin ulei pe acestea, pentru ca ele să fie mai crocante în urma preparării.

Coșul de prăjire nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coșul de prăjire.	Umpleți coșul de prăjire numai până la marcajul MAX.
	Coșul de prăjire nu este introdus corect în friteuză.	Împingeți coșul în friteuză până când se fixează ferm în poziție.
Aparatul emite fum alb.	Preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime.	Atunci când preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime, o cantitate mare de ulei se va scurge în coșul de prăjire. Uleiul produce fum alb, iar coșul de prăjire se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau rezultatul final.
	Coșul de prăjire conține grăsime rămasă în urma utilizării anterioare.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în coșul de prăjire. Curățați cu atenție coșul de prăjire și grătarul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt preparați neuniform.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.	Clătiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.
Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei și de apă care rămâne pe aceștia.	Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru a prepara cartofi mai crocanți.

Eliminare:



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

DATE TEHNICE

Tensiune / Frecvență	220–240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	2000 W
Putere în standby	≤ 0,8 W
Capacitate	împărțită în două recipiente: 4,5 + 4,5 l
Timer	0–60 minute
Interval de temperatură	Programul de deshidratare: 65-200 °C, toate celelalte programe: 80-200 °C
Bec	Ecran LED: 22 de leduri a câte 100 mW fiecare, 2,8– 3,1 V curent continuu Iluminare interioară: 2 becuri G9: 220-240 V curent alternativ, 50-60 Hz, 25 W
Clasă de protecție împotriva electrocutării	clasa I
Grad de protecție IP	IPX0
Lungime cablu	70 cm

INSIDO

RS // Uputstvo za upotrebu Friteza na vruć vazduh



**Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417**

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



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

SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i u sledećim prostorima:

- kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
- poljoprivrednim gazdinstvima;
- hotelima, odmorištima i drugim stambenim objektima (za upotrebu od strane gostiju, odn. stanara);
- pansionima sa doručkom.

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

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

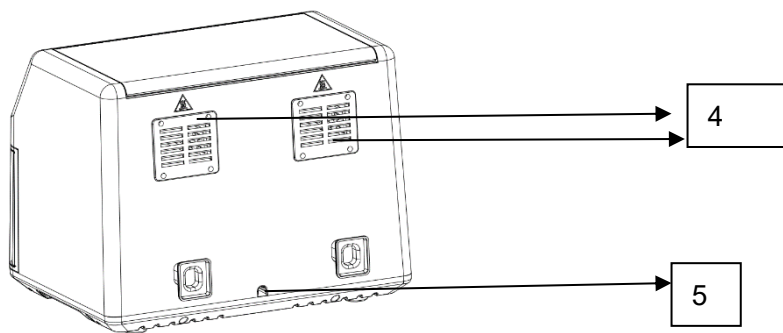
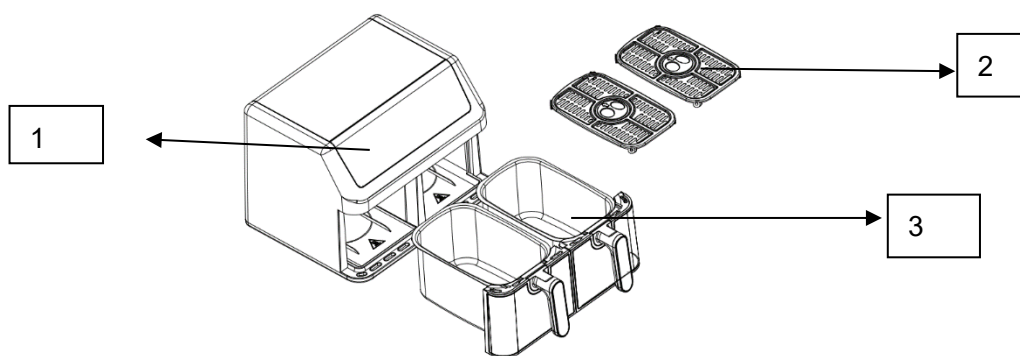
1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte vrele površine.
3. U cilju izbegavanja strujnog udara uređaj, strujni kabl, odn. utikač nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.
4. UPOZORENJE: Ovaj električni uređaj poseduje funkciju zagrevanja. Iz tog razloga se pored funkcionalnih površina i druge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

UVOD

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

Opis

1. Upravljačko polje // 2. Rešetka // 3. Posuda za fritezu // 4. Otvor za odvod vazduha // 5. Strujni kabl



Važno!

Opasnost

-Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od osam godina i osobe sa smanjenim fizičkim, motoričkim i mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ukoliko se ove osobe nadziru ili su upućene u bezbednu upotrebu uređaja i ukoliko su razumele opasnosti vezane za njegovo korišćenje. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su starija od 8 godina i ako ove radnje sprovode pod nadzorom.

- Uređaj i strujni kabl čuvati van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Kućište sadrži grejne elemente i električne komponente. Zato ga nikada nemojte potapati u vodu ili ispirati pod mlazom tekuće vode.
- Sprečite prodiranje vode i drugih tečnosti u uređaj kako biste sprečili strujni udar.
- Sastojke uvek stavljajte u posudu za fritezu kako ne bi došli u kontakt sa grejnim elementima.
- Otvor za uvlačenje i ispuštanje vazduha nemojte prekrivati tokom rada.
- U posudu za fritezu nemojte sipati ulje: Opasnost od požara!
- Unutrašnjost uređaja nemojte dodirivati tokom rada.

Tokom korišćenja, pristupačne površine uređaja mogu dostići visoke temperature.

UPOZORENJA

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



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



- Ovaj proizvod je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu i u zatvorenim prostorima.



- Tokom rada, iz otvora za ispuštanje vazduha izlazi vrela para. Stoga šake i lice držite na

bezbednoj udaljenosti od pare i otvora. Budite, osim toga, pažljivi i kada vadite posudu iz friteze, budući da vruća para može da izađe.

Pažnja

- Osigurajte da uređaj stoji na horizontalnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
 - Ovaj uređaj je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Iz tog razloga možda nije pogodan za upotrebu u okruženjima poput kuhinja za zaposlene, poljoprivrednih gazdinstava, odmorišta i drugih objekata u kojima se ne živi. Uređaj takođe nije koncipiran za upotrebu od strane gostiju u hotelima, odmorištima, pansionima sa doručkom i drugim stambenim jedinicama.
- Ukoliko se uređaj koristi nepravilno, u komercijalne ili polukomercijalne svrhe ili se ne koristi u skladu sa uputstvom za upotrebu, garancija postaje nevažeća, a mi zadržavamo pravo da ne prihvatimo nikakvu odgovornost za nastalu štetu.
- Uvek izvucite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi.
 - U cilju bezbednog dodirivanja ili čišćenja sačekajte cca 30 minuta da se uređaj ohladi.

Pre prvo puštanja u rad

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve nalepnice i etikete sa uređaja.
3. Posudu za fritezu temeljno očistite vrućom vodom sa malo deterdženta koristeći pritom neabrazivni sunđer.
4. Prebrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza na vruć vazduh, koja se koristi bez ulja. U posudu za fritezu zato nemojte sipati ulje.

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

Pre upotrebe

1. Uređaj postavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
Uređaj nemojte postavljati na površine koje nisu otporne na toplotu.
2. Stavite rešetku u posudu za fritezu (sl. 5).
U posudu za fritezu nemojte sipati ulje niti druge tečnosti.
Uređaj nemojte prekrivati jer time prekidate cirkulaciju vazduha što dovodi do lošijeg rezultata pečenja.

Upotreba uređaja

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

Pečenje na vrućem vazduhu

1. Ubacite utikač u uzemljenu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite posudu iz friteze.
3. Stavite sastojke u posudu za fritezu.
4. Posudu zatim ponovo vratite u fritezu.
Pazite da posudu vratite na vođice friteze na vruć vazduh.

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

5. Utvrdite neophodno vreme pripreme sastojka (v. poglavlje "Podešavanja").
6. Neke sastojke morate da protresete nakon polovine vremena (v. poglavlje "Podešavanja"). Izvucite posudu za fritezu držeći je za ručku i protresite je. Posudu zatim ponovo vratite u fritezu.

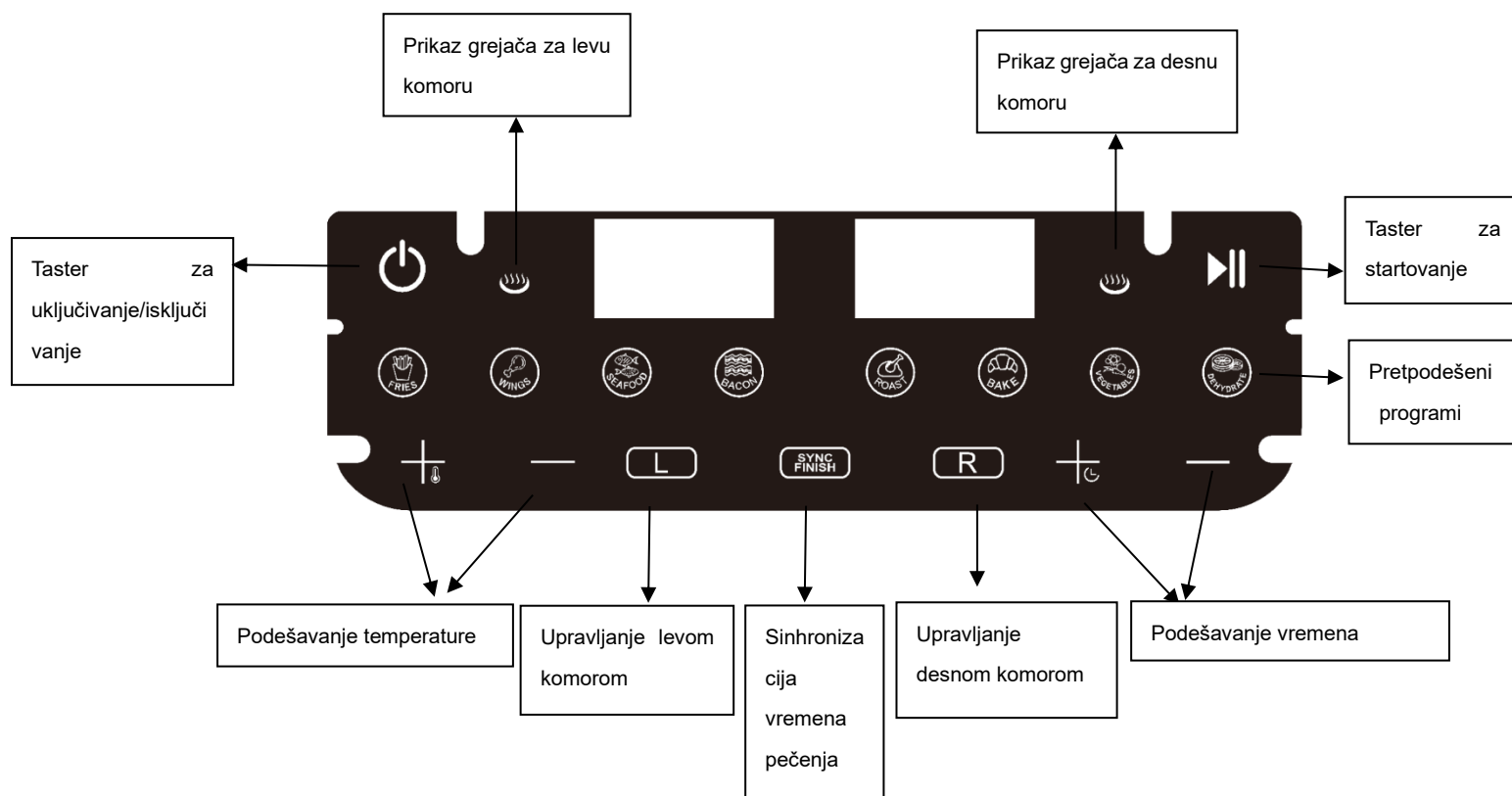
Savet: Ukoliko regulator vremena podesite na polovinu neophodnog vremena pripreme, zvučni signal će vam sugerisati kada treba da protresete sastojke. U tom slučaju regulator vremena morate još jednom da podesite na preostalo vreme pripreme.

7. Zvučni signal će vas obavestiti da je vreme pripreme isteklo. Izvucite posudu za fritezu iz uređaja.
8. Proverite da li su sastojci gotovi.
Ukoliko sastojci još uvek nisu gotovi, posudu jednostavno vratite u fritezu i podesite još nekoliko minuta.
9. Za vađenje sastojaka (npr. pomfrita), izvucite posudu iz friteze i stavite je na neku površinu otpornu na toplotu.

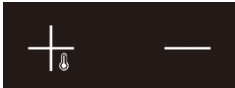
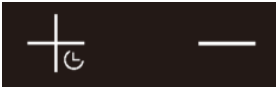
Posuda za fritezu i hrana u njoj su vruće. U zavisnosti od sastojaka iz posude za fritezu može izaći para.

10. Ispraznite sadržaj posude za fritezu u činiju ili na tanjir.
11. Odmah po završetku pripreme jedne porcije, u fritezi na vruć vazduh možete da pripremite sledeću.

OPIS UPRAVLJAČKOG POLJA



Rukovanje:

1.  konstantno svetli kada je uređaj uključen.
2. Pritisnite  kako biste prešli u režim odabira komore.
3. Pritisnite  kako biste aktivirali upravljanje levom komorom. Izaberite željeni program i pritisnite  kako bi uređaj počeo sa radom. Ukoliko kontrolni indikator konstatno svetli, to je znak da uređaj radi. Nakon toga pritisnite  kako biste podesili temperaturu tj.  vreme pečenja.

4. Pritisnite  kako biste aktivirali upravljanje desnom komorom. Izaberite željeni program i pritisnite  kako bi uređaj počeo sa radom. Ukoliko kontrolni indikator konstatno svetli, to je znak da uređaj radi. Nakon toga pritisnite  kako biste podesili temperaturu tj.  vreme pečenja.

5. Nakon što ste podesili željeno vreme pečenja, ogласiće se zvučni signal da vas podseti da treba da podesite i temperaturu.

6. Ukoliko obe komore želite da koristite istovremeno, ali sa različitim podešavanjima, najpre

pritisnite , a zatim , kako biste sinhronizovali vreme pečenja obe komore. Na ovaj način je za obe komore podešeno duže vreme pečenja.

Nakon sinhronizacije neophodno je ponovo pritisnuti taster



7. Po isteku podešenog vremena ogласiće se zvučni signal. Ventilacija će nakon signala nastaviti da radi još 15 sekundi.

Podešavanja

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

Napomena: Imajte na umu da ove postavke treba smatrati isključivo smernicama. Budući da se sastojci mogu razlikovati u pogledu porekla, veličine, oblika i marke, ne možemo da garantujemo da su ovo optimalna podešavanja za vaše sastojke.

Budući da se vazduh unutar uređaja izuzetno brzo zagreva, kratko

Vađenje **posude za fritezu** tokom pripreme nema preveliki uticaj na proces pečenja.

Saveti:

- Manji sastojci po pravilu zahtevaju kraće vreme pripreme od većih.
- Većoj količini sastojaka potrebno je svega nešto duže vreme pripreme. Manjoj količini sastojaka potrebno je svega nešto kraće vreme pripreme.
- Optimalne rezultate ćete dobiti ukoliko manje sastojke protresete nakon polovine vremena pripreme, a na taj način sprečavate i njihovo neravnomerno pečenje.
- U sveže krompire stavite malo ulja kako biste dobili hrskave krompiriće. Pripremu u fritezi na vruć vazduh započnite u roku od nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
- Užine koje inače pripremate u rerni možete da pripremate i u fritezi na vruć vazduh.
- Koristite gotova testa kako biste brzo i jednostavno pripremili punjene poslastice. Osim toga, vreme pripreme gotovog testa kraće je od vremena pripreme domaćeg.
- Ukoliko želite da pripremate kolače, kiševe, osetljive ili punjene sastojke, u posudu za fritezu stavite kalup za pečenje ili vatrostalnu posudu.
- Preporučujemo da najpre podesite polovinu neophodnog vremena pripreme, a zatim okrenete sastojke. Na taj način ćete dobiti najbolje rezultate.

Jela	Pretpodešeno vreme (min.)	Pretpodešena temperatura (°C)	Podesivo vreme (min.)	Podesiva temperatura (°C)
Pomfrit	28	200	1–60	80–200
Pileća krilca	20	200	1–60	80–200
Morski plodovi	18	180	1–60	80–200
Slanina	6	180	1–60	80–200
Pečenje	25	180	1–60	80–200
Poslastice	12	180	1–60	80–200
Povrće	17	160	1–60	80–200
Dehidracija	8 h	65	1-24 h	30–100

Savet: Vreme pripreme možete prilagoditi u skladu sa ličnim preferencijama i vrsti i količini sastojaka.

Čišćenje

Proizvod očistite nakon svake upotrebe.

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

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

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

2. Prebrišite kućište proizvoda vlažnom krpom.

3. Posudu za fritezu operite vrućom vodom sa malo deterdženta koristeći pritom neabrazivni sunđer.

Možete koristiti tečnosti za odmašćivanje kako biste uklonili preostalu nečistoću.

Savet: Tvrdokorne nečistoće na dnu posude za fritezu možete ukloniti tako što ćete posudu za fritezu napuniti vrućom vodom sa malo deterdženta.

4. Unutrašnjost uređaja očistite vrućom vodom i neabrazivnim sunđerom.

5. Grejni element očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

Čuvanje

1. Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.

2. Proverite da li su svi delovi čisti i suvi.

Otklanjanje smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Rešenje
Friteza na vruć vazduh ne funkcioniše.	Uređaj nije uključen u struju.	Stavite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Posuda za fritezu nije pravilno ubačena.	Gurnite posudu pravilno i u potpunosti u fritezu na vruć vazduh.
Sastojci po isteku vremena pripreme nisu gotovi.	U posudi za fritezu ima previše sastojaka.	Stavite manje sastojaka u posudu za fritezu. Manje posude se ravnomernije peku.
	Podešena temperatura je preniska.	Postavite regulator na neophodno temperaturno podešavanje (v. odeljak "Podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").
	Vreme pripreme je previše kratko.	Postavite regulator na neophodno vremensko podešavanje (v. odeljak "Podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").
Namirnice nisu pečene ravnomerno.	Neke sastojke morate da protresete nakon polovine vremena.	Sastojke koji se u posudi nalaze jedan preko drugog (npr. pomfrit) morate da protresete po isteku polovine vremena pripreme (v. odeljak "Podešavanja" u poglavlju "Korišćenje uređaja").
Pržene poslastice po završetku pripreme nisu hrskave.	Hrana koju želite da pripremite treba da se prži u standardnoj fritezi.	Proverite da li se željeni sastojci mogu pripremati u rerni i premažite ih sa malo ulja.
Posuda za fritezu ne može lepo da se	U posudi za fritezu se nalazi previše sastojaka.	Posudu napunite samo do oznake MAX.

ubaci u uređaj.	Posuda za fritezu nije pravilno ubačena u uređaj.	Gurnite posudu u fritezu dok ne čujete da je kliknula na mesto.
Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masnu hranu.	Ukoliko u fritezi na vruć vazduh pripremate masnu hranu, u posudu za fritezu kaplje veća količina ulja. Ulje prouzrokuje nastanak belog dima, a posuda za fritezu se zagreva više nego inače. Ovo ne utiče na rezultat pečenja niti oštećuje uređaj.
	U posudi za fritezu se nalazi masnoća od prethodnog pečenja.	Beli dim nastaje zagrevanjem vruće masnoće u posudi za fritezu. Nakon svake upotrebe pažljivo očistite posudu za fritezu i rešetku.
Pomfrit nije pečen ravnomerno.	Koristili ste pogrešnu vrstu krompira.	Koristite sveže sorte krompira koje nakon kuvanja ostaju čvrste.
	Pomfrit nije dovoljno ispran pre stavljanja u posudu za fritezu.	Dobro isperite pomfrit kako biste uklonili skrob.
Sveži pomfrit po isteku vremena pripreme nije hrskav.	Hrskavost pomfrita u velikoj meri zavisi od toga koliko se vode i ulja nalazi na površini krompira.	Dobro osušite pomfrit pre nego što dodate ulje.
		Za hrskavije rezultate pomfrit isecite na tanje štapiće.
		Za hrskavije rezultate dodajte malo ulja.

Odlaganje u otpad:



Ovde navedeni simbol, koji je naznačen i na samom uređaju, označava da se uređaj klasifikuje kao električna ili elektronska oprema. Takvi proizvodi na kraju životnog veka ne smeju da se zbrinjavaju sa komunalnim ili industrijskim otpadom. EU direktiva o starim električnim i elektronskim uređajima (2012/19/EU) doneta je sa ciljem recikliranja proizvoda uz primenu optimalnih dostupnih reciklažnih postupaka. Time se osigurava pravilno rukovanje opasnim materijama, izbegava se deponovanje otpada, a uticaj na životnu sredinu se svodi na minimum. Za informacije o pravilnom zbrinjavanju električnog i elektronskog otpada kontaktirajte lokalne nadležne službe.

TEHNIČKI PODACI:

Napon/frekvencija	220–240 V, 50/60 Hz
Nominalna snaga	2000 W
Snaga u režimu mirovanja	≤ 0,8 W
Zapremina	podeljena na dve komore: 4 l + 4,5 l
Tajmer	0-60 minuta
Temperaturni opseg	Program za dehidraciju: 65–200 °C, svi drugi programi: 80-200 °C
Sijalica	LED ekran: 22 x LED od po 100 mW, -3,1 V jednosmerne struje Unutrašnja rasveta: 2 x G9 sijalice 220-240 V naizmenične struje, 50/60 Hz, 25 W
Klasa zaštite od strujnog udara:	klasa I
Vrsta zaštite	IPX0
Dužina strujnog kabla	70 cm

INSIDO

SK // Návod na použitie Teplovzdušná fritéza



Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417

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



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

NÁVOD NA POUŽITIE USCHOVAJTE.

Spotrebič je určený na používanie v domácnosti a priestoroch, akými sú napríklad:

- kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
- poľnohospodárske podniky;
- hotely, motoresty a iné ubytovacie zariadenia (používané hosťami, resp. ich obyvateľmi);
- penzióny poskytujúce raňajky.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov dodržiavajte základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledujúcich:

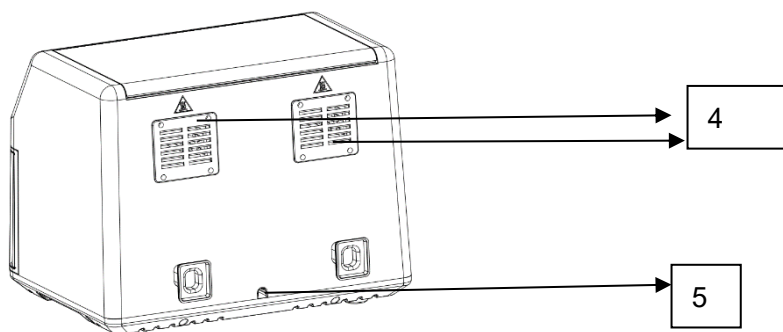
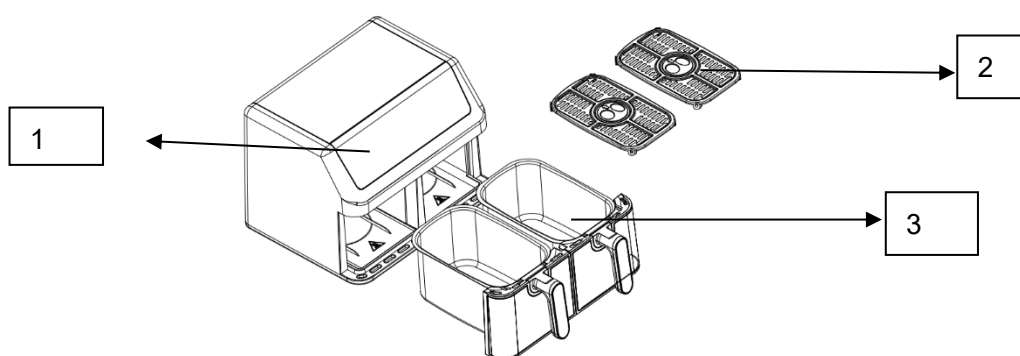
1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
3. Spotrebič, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom.
4. VAROVANIE: Tento elektrický spotrebič má funkciu ohrevu. Preto sa môžu okrem povrchov funkčných častí zahriať na veľmi vysokú teplotu aj iné povrchy. Keďže vnímanie teploty je individuálne, treba tento spotrebič používať OPATRNE. Spotrebiča sa dotýkajte výlučne za rukoväte a plochy, ktoré sú na to určené. Vždy sa chráňte pred vysokou teplotou, napríklad kuchynskými rukavicami alebo podobnými ochrannými prostriedkami. Ostatné plochy, ktoré nie sú určené na uchopenie, musia pred tým, ako sa ich dotknete, dostatočne vychladnúť.
5. Po použití spotrebiča alebo pred jeho čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred nasadením alebo odstránením dielov nechajte spotrebič vychladnúť.
6. V prípade poškodenia smie z bezpečnostných dôvodov napájací kábel vymeniť len výrobca, distribučný partner alebo podobne kvalifikovaná osoba.
7. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže zapríčiniť zranenia.
8. Spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
9. Nenechávajte napájací kábel visieť cez hrany stola alebo pracovnej dosky a dbajte na to, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
10. Spotrebič neumiestňujte do rúr na pečenie, na plynové alebo elektrické sporáky ani do ich blízkosti.
11. Pri manipulácii so spotrebičom, ktorý obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, postupujte mimoriadne opatrne.
12. Predtým, ako zástrčku zapojíte do zásuvky, musí byť napájací kábel pripojený k spotrebiču. Na vypnutie spotrebiča otočte regulátor do polohy „OFF“ a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
13. Spotrebič používajte len na účel, na ktorý je určený.
14. Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, keď sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
15. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
16. Spotrebič neprevádzkujte pomocou externého časového spínača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

ÚVOD

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

Opis

1. ovládací panel // 2. spodná mriežka // 3. fritovacia nádoba // 4. výpust vzduchu // 5. napájací kábel



Dôležité!

Nebezpečenstvo

- Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
 - Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
 - Spotrebič obsahuje vyhrievacie telesá a elektrické komponenty. Nikdy ho neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
 - Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostala voda alebo iné kvapaliny. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom.
 - Potraviny vždy umiestňujte do fritovacej nádoby, aby sa nedostali do kontaktu s vyhrievacími telesami.
 - Počas prevádzky nezakrývajte prívod ani výpusty vzduchu.
 - Fritovaciú nádobu nenapĺňajte olejom – hrozí nebezpečenstvo požiaru!
 - Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútornej strany spotrebiča.
- Prístupné plochy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.

UPOZORNENIA

- Skontrolujte, či údaje o napätí uvedené na spotrebiči zodpovedajú miestnemu sieťovému napätiu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď sú napájací kábel, zástrčka alebo iné diely poškodené.
- Poškodený napájací kábel musí vymeniť alebo opraviť len odborne kvalifikovaný personál.
- Spotrebič držte v bezpečnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Keď máte mokré ruky, nezapájajte zástrčku do zásuvky a nedotýkajte sa ovládacieho panela.
- Neumiestňujte spotrebič priamo k stene alebo iným spotrebičom. Na všetkých stranách musí byť minimálne 10 cm voľného priestoru.
Na spotrebič nič nekladte.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel ako ten, ktorý je opísaný v tomto návode na použitie.
- Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Počas prevádzky uniká z výpustov vzduchu horúca para. Dbajte na to, aby boli vaše ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti.
Pri vyberaní fritovacej nádoby postupujte opatrne, pretože z nej uniká horúca para.
- Prístupné povrchy spotrebiča môžu byť počas používania horúce.
- Ak spozorujete, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky. Fritovaciú nádobu zo spotrebiča vyberte, až keď sa z neho prestane dymiť.



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



- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a v interiéri.



- Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, uniká z výpustov vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustov vzduchu. Pri vyberaní fritovacej nádoby postupujte opatrne, pretože z nej uniká horúca para.

Upozornenie

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

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

Toto je teplovzdušná fritéza, ktorá sa používa bez oleja. Nepridávajte do fritovacej nádoby olej ani iný tuk.

Poznámka: Keď sa teplovzdušná fritéza zohrieva prvýkrát, môže dochádzať k miernej tvorbe dymu alebo zápachu. Stáva sa to pri zohrievaní mnohých spotrebičov. Bezpečnosť vášho spotrebiča sa tým neznižuje.

Pred použitím

1. Spotrebič položte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
Neumiestňujte ho na povrch, ktorý nie je teplovzdorný.
2. Do fritovacej nádoby vložte spodnú mriežku (obr. 5).
Do fritovacej nádoby nepridávajte olej ani iné tekutiny.
Spotrebič nezakrývajte. V opačnom prípade dôjde k prerušeniu prívodu vzduchu, čo negatívne ovplyvní výsledok fritovania.

Používanie spotrebiča

S teplovzdušnou fritézou bez potreby oleja môžete spracovať veľké množstvo potravín.

Fritovanie horúcim vzduchom

1. Zapojte zástrčku do uzemnenej nástennej zásuvky.
2. Opatrne vyberte fritovaciú nádobu z teplovzdušnej fritézy.
3. Do fritovacej nádoby vložte suroviny.

4. Následne ju zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.

Dbajte na to, aby zapadla do vodiacich líšt v teplovzdušnej fritéze.

Pozor! Nedotýkajte sa fritovacej nádoby počas prevádzky ani chvíľu po nej, pretože sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Fritovaciú nádobu držte výlučne za rukoväť.

5. Nastavte požadovaný čas prípravy zvolenej suroviny (pozri odsek „Nastavenia“).

6. Niektoré suroviny treba v polovici času prípravy pretrepať (pozri odsek „Nastavenia“). Fritovaciú nádobu vytiahnite za rukoväť z teplovzdušnej fritézy a zatraste ňou. Následne ju zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.

Tip: Keď regulátor času nastavíte na polovicu požadovaného času prípravy, zvukový signál vás upozorní na potrebu pretrepania surovín. V tomto prípade však musíte regulátorom času znovu nastaviť zostávajúci čas prípravy.

7. Keď zaznie zvukový signál, čas prípravy uplynul. Vyberte z teplovzdušnej fritézy fritovaciú nádobu.

8. Skontrolujte, či sú suroviny hotové.

Ak nie, jednoducho zasuňte fritovaciú nádobu späť do teplovzdušnej fritézy a nastavte ďalšie minúty.

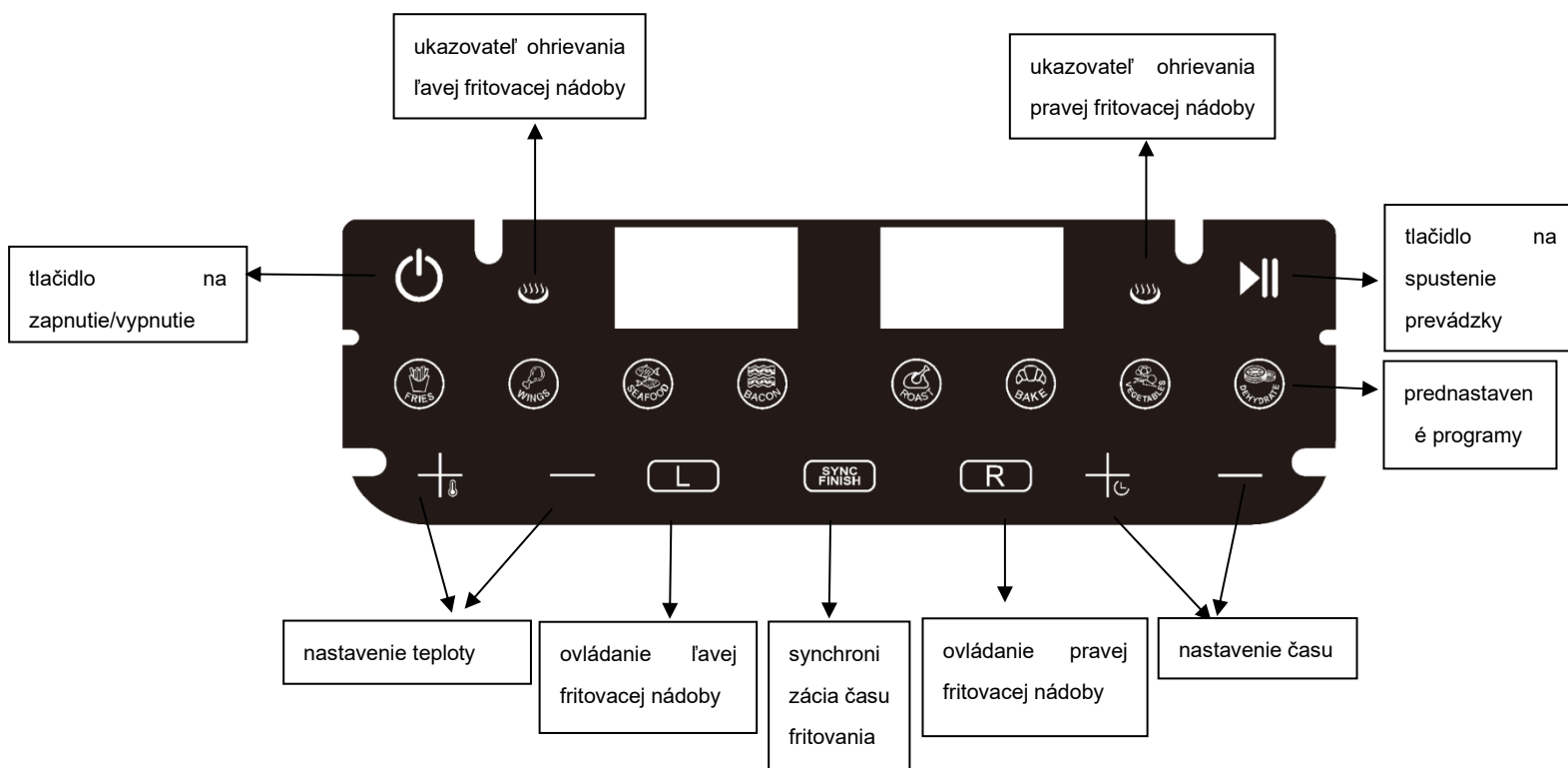
9. Potraviny (napr. hranolčeky) vyberiete tak, že fritovaciú nádobu vytiahnete z teplovzdušnej fritézy a položíte ju na teplovzdorný povrch.

Fritovacia nádoba a fritované potraviny sú horúce. V závislosti od potraviny môže z fritovacej nádoby unikať para.

10. Obsah fritovacej nádoby vyprázdnite do misy alebo na tanier.

11. Hneď po dokončení jednej porcie môžete v teplovzdušnej fritéze pripraviť ďalšiu.

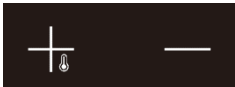
OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

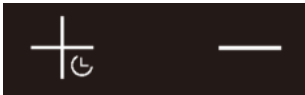


Postup

1. Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, tlačidlo  nepretržite svieti.
2. Stlačením tlačidla  prejdete do režimu výberu fritovacej nádoby.
3. Stlačením tlačidla  aktivujete ovládanie ľavej fritovacej nádoby. Vyberte program a stlačením tlačidla  spustíte prevádzku. Nepretržité svietenie svetelného indikátora signalizuje, že teplovzdušná fritéza je v prevádzke. Následne stlačte tlačidlo  na nastavenie teploty alebo tlačidlo  na nastavenie času fritovania.

4. Stlačte tlačidlo  na aktiváciu ovládania pravej fritovacej nádoby. Vyberte program a stlačením tlačidla  spustíte prevádzku. Nepretržité svietenie svetelného indikátora

signalizuje, že teplovzdušná fritéza je v prevádzke. Následne stlačte tlačidlo  na

nastavenie teploty alebo tlačidlo  na nastavenie času fritovania.

5. Po nastavení času zaznie zvukový signál, ktorý pripomína, že je potrebné nastaviť aj teplotu.

6. Keď sú obe fritovacie nádoby v prevádzke súčasne s rôznymi nastaveniami, najprv stlačte

tlačidlo  a potom tlačidlo , aby ste synchronizovali čas fritovania oboch fritovacích nádob. Tým sa pre obe fritovacie nádoby nastaví dlhší čas prípravy.

Po synchronizácii je potrebné tlačidlo  stlačiť ešte raz.

7. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Po zaznení signálu sa ventilátor točí ešte ďalších 15 sekúnd.

Nastavenia

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

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

Keďže sa vzduch vo vnútri teplovzdušnej fritézy rýchlo zohrieva, krátke vybratie **fritovacej nádoby** počas prípravy len v minimálnej miere ovplyvňuje proces fritovania.

Tipy:

- *Menšie suroviny si spravidla vyžadujú kratší čas fritovania ako väčšie.*
- *Väčšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy. Menšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo kratší čas prípravy.*
- *Pretrepanie menších surovín v polovici času prípravy zabezpečí optimálny výsledok a zabráni ich nerovnomernému fritovaniu.*
- *Použite na surové zemiaky trochu oleja, aby boli chrumkavé. S fritovaním surovín v teplovzdušnej fritéze začnite v priebehu niekoľkých minút od pridania oleja.*
- *Na prípravu pochutín, ktoré sa dajú pripravovať v rúre, môžete použiť aj teplovzdušnú fritézu.*
- *Na zjednodušenie a zrýchlenie prípravy plnených pochutín použite hotové cesto. Hotové cesto si vyžaduje kratší čas prípravy ako vlastnoručne robené cesto.*
- *Keď chcete pripraviť koláč, quiche, krehké alebo plnené suroviny, vložte do teplovzdušnej fritézy formu na pečenie alebo zapekanie.*
- *Odporúčame nastaviť polovičný čas prípravy a po jeho uplynutí obsah otočiť. Dosiahnete tak lepší výsledok.*

Jedlo	Prednastavený čas (min)	Prednastavená teplota (°C)	Nastaviteľný čas (min)	Nastaviteľná teplota (°C)
hranolčky	28	200	1 – 60	80 – 200
kuracie krídelká	20	200	1 – 60	80 – 200
morské plody	18	180	1 – 60	80 – 200
slanina	6	180	1 – 60	80 – 200
smaženie	25	180	1 – 60	80 – 200
pečenie	12	180	1 – 60	80 – 200
zelenina	17	160	1 – 60	80 – 200
sušenie	8 h	65	1 – 24 h	30 – 100

Tip: V závislosti od osobných preferencií, ako aj typu a veľkosti surovín môžete čas prípravy prispôbiť.

Čistenie

Spotrebič čistite po každom použití.

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

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

Poznámka: Na rýchlejšie vychladnutie teplovzdušnej fritézy vyberte fritovaciú nádobu.

2. Vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

3. Fritovaciú nádobu vyčistíte horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a špongiou s jemným povrchom.

Na odstránenie zostávajúcich nečistôt môžete použiť tekutiny s odmasťujúcim účinkom.

Tip: Odolné nečistoty môžete z fritovacej nádoby odstrániť tak, že fritovaciú nádobu naplníte horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.

4. Vnútornú stranu teplovzdušnej fritézy vyčistíte horúcou vodou a špongiou s jemným povrchom.

5. Vyhrievacie teleso vyčistíte kefkou, aby ste z neho odstránili zvyšky potravín.

Skladovanie

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a spotrebič nechajte vychladnúť.

2. Uistite sa, že sú všetky diely čisté a suché.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do uzemnenej nástennej zásuvky.
	Fritovacia nádoba nie je správne umiestnená.	Uistite sa, že je fritovacia nádoba správne a úplne zasunutá v teplovzdušnej fritéze.
Suroviny nie sú po uplynutí nastaveného času hotové.	Vo fritovacej nádobe je príliš veľa surovín.	Vložte do fritovacej nádoby menšie množstvo surovín. Menšie porcie sú fritované rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte regulátor teploty na potrebnú teplotu (pozri časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
	Čas prípravy je príliš krátky.	Otočte regulátor času na potrebný čas prípravy (pozri časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
Suroviny sú fritované nerovnomerne.	Určité typy surovín treba v polovici času prípravy pretrepať.	Suroviny, ktoré ležia na sebe (napr. hranolčeky), treba v polovici času prípravy pretrepať (pozri odsek „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
Fritované pochutiny nie sú po uplynutí času prípravy chrumkavé.	Suroviny, ktoré chcete pripraviť, by mali byť fritované len v klasickej fritéze.	Použite suroviny, ktoré sa dajú pripravovať v rúre, a potrite ich trochou oleja, aby boli chrumkavé.

Fritovacia nádoba sa nedá správne zasunúť do spotrebiča.	Vo fritovacej nádobe je príliš veľa surovín.	Fritováciu nádobu plňte iba po značku MAX.
	Fritovacia nádoba nie je správne zasunutá v teplovzdušnej fritéze.	Fritováciu nádobu zasúvajte do teplovzdušnej fritézy, kým nezačujete cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masné pokrmy.	Keď v teplovzdušnej fritéze pripravujete masné suroviny, kvapká do fritovacej nádoby väčšie množstvo oleja. Olej spôsobuje biely dym a fritovacia nádoba sa zohrieva viac ako zvyčajne. Nie je tým negatívne ovplyvnený spotrebič ani výsledok fritovania.
	Fritovacia nádoba obsahuje olej z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká zohriatím tuku vo fritovacej nádobe. Po každom použití dôkladne vyčistite fritováciu nádobu a spodnú mriežku.
Čerstvé hranolčeky sú ufitované nerovnomerne.	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky varného typu A.
	Hranolčeky ste pred ich vložením do fritovacej nádoby dostatočne neopláchli.	Hranolčeky dobre opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob.
Čerstvé hranolčeky nie sú po uplynutí času varenia chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od toho, koľko vody a oleja je na nich.	Pred pridaním oleja hranolčeky dobre osušte.
		Hranolčeky budú chrumkavejšie, keď ich nakrájate na jemnejšie prúžky.
		Hranolčeky budú chrumkavejšie, keď pridáte trochu oleja.

Likvidácia



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie/frekvencia	220 – 240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	2 000 W
Výkon v pohotovostnom režime	≤ 0,8 W
Objem	rozdelený do dvoch nádob: 4,5 + 4,5 l
Časovač	0 – 60 minút
Teplotný rozsah	program sušenia: 65 – 200 °C, všetky ostatné programy: 80 – 200 °C
Svetelný zdroj	LED displej: 22x LED à 100 mW, 2,8 – 3,1 V jednosmerný prúd vnútorné osvetlenie: 2x žiarovka G9, 220 – 240 V striedavý prúd, 50/60 Hz, 25 W
Trieda ochrany proti úrazu elektrickým prúdom	I
Stupeň ochrany krytom	IPX0
Dĺžka napájacieho kábla	70 cm

INSIDO

SI // Navodila za uporabo Cvrtnik na vroč zrak



**Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417**

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



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

SHRANITE TA NAVODILA ZA UPORABO

Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in na sledečih območjih:

- kuhinje za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- kmetijska gospodarstva;
- hoteli, počivališča in drugi bivalni objekti (ki jih uporabljajo gostje oz. stanovalci);
- prenočišča z zajtrkom.

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

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

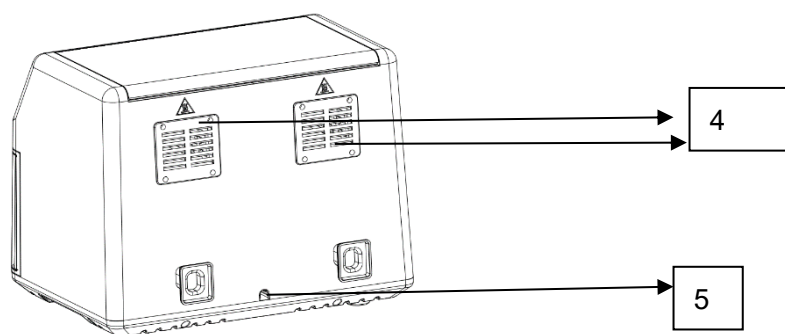
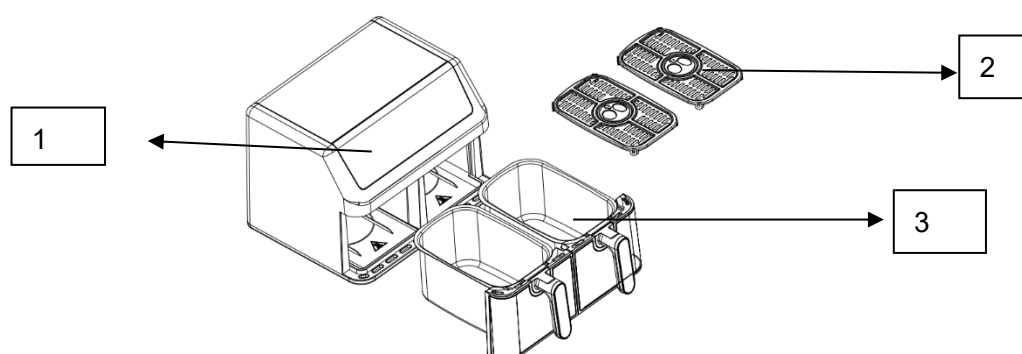
1. Preberite celotna navodila.
2. Ne dotikajte se vročih površin.
3. Da bi preprečili električni udar, naprave, kabla ali vtiča ne potopite v vodo ali druge tekočine.
4. **OPOZORILO:** Ta električna naprava je opremljena s funkcijo gretja. Zato lahko poleg funkcijskih površin tudi druge površine postanejo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

UVOD

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

Opis

1. Upravljalno polje // 2. Rešetka // 3. Posoda za cvrtje // 4. Odprtina za odvod zraka // 5. Električni kabel



Pomembno!

Nevarnost

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

VARNOSTNA OPOZORILA

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



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



- Ta izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in notranjih prostorih.



- Med uporabo cvrtnika na vroč zrak izstopa iz odprtine za odvod zraka vroča para. Roke

in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtine za odvod zraka. Prav tako bodite previdni, ko jemljete ven posodo za cvrtje, saj ven uhaja vroča para.

Pozor

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

Pred prvo uporabo

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

To je cvrtnik na vroč zrak, ki se uporablja brez olja. V posodo za cvrtje ne dajajte olja ali maščobe.

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

Pred uporabo

1. Postavite napravo na stabilno, vodoravno in ravno površino.
Naprave ne postavljajte na površino, ki ni obstojna na vročino.
2. Postavite rešetko v posodo za cvrtje (sl. 5).
V posodo za cvrtje ne dajajte olja ali drugih tekočin.
Ne pokrivajte naprave, ker se lahko v nasprotnem primeru prekine zračni tok in je rezultat cvrtja slabši.

Uporaba naprave

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

Cvrenje z vročim zrakom

1. Vstavite vtič v ozemljeno stensko vtičnico.
2. Posodo za cvrtje previdno odstranite iz cvrtnika na vroč zrak.
3. V posodo za cvrtje dajte sestavine.
4. Ponovno potisnite posodo za cvrtje v cvrtnik na vroč zrak.
Pazite, da se ta prilega vodilom v cvrtniku na vroč zrak.

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

5. Določite potreben čas priprave za sestavino (glejte oddelek »Nastavitve«).
6. Nekatero sestavino je treba po polovici časa priprave pretresti (glejte oddelek »Nastavitve«). V ta namen primite posodo za cvrtje za ročaj, jo potegnite iz naprave in pretresite. Nato posodo za cvrtje ponovno potisnite v cvrtnik na vroč zrak.

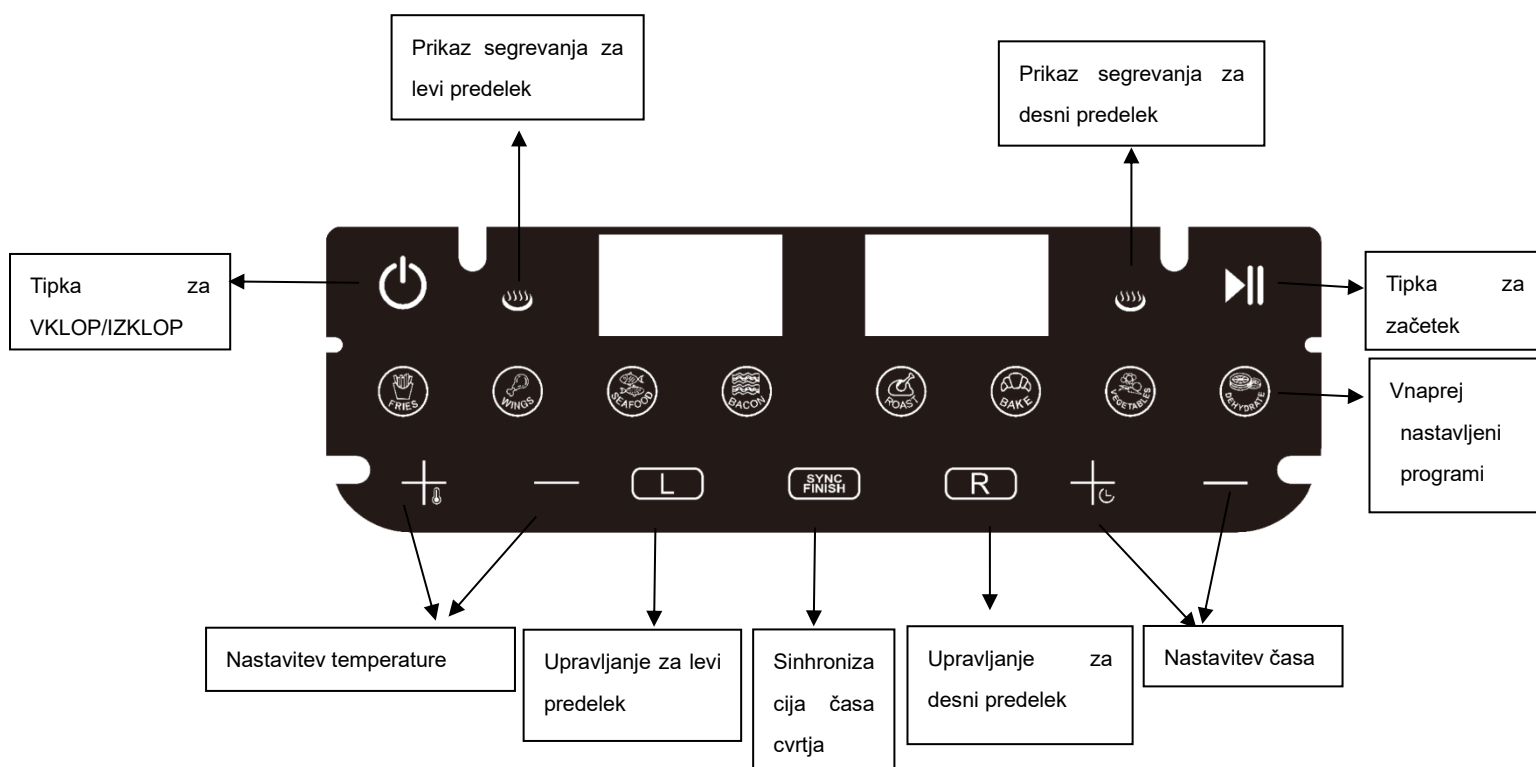
Nasvet: Če nastavite regulator časa na polovico časa, ki je potreben za pripravo, boste zaslišali zvočni signal, ko je sestavina treba pretresti. Vsekakor morate v tem primeru regulator časa še enkrat nastaviti na preostali čas priprave.

7. Ko se zasliši zvočni signal, je čas priprave potekel. Potegnite posodo za cvrtje iz naprave.
8. Preverite, ali so sestavine gotove.
Če sestavine še niso povsem gotove, posodo za cvrtje enostavno potisnite nazaj v napravo in nastavite dodatne minute.
9. Če želite vzeti sestavine ven (npr. ocvrti krompirček), potegnite posodo za cvrtje iz naprave in jo postavite na površino, ki je obstojna na vročino.

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

10. Posodo za cvrtje izpraznite v skledo ali na krožnik.
11. Ko ste ocvrli eno porcijo, lahko v cvrtniku na vroč zrak takoj pripravite še eno.

OPIS UPRAVLJALNEGA POLJA



Uporaba:

1.  stalno sveti, kadar je naprava vklopljena.
2. Pritisnite , če želite preklopiti v način za izbiro predelka.
3. Pritisnite , če želite aktivirati upravljanje levega predelka. Izberite program in pritisnite  za začetek delovanja. Neprekinjeno svetenje kontrolne lučke kaže, da naprava deluje.
Nato pritisnite , če želite nastavite temperaturo, oziroma , če želite nastaviti čas cvrtja.
4. Pritisnite , če želite aktivirati upravljanje desnega predelka. Izberite program in pritisnite



za začetek delovanja. Neprekinjeno svetenje kontrolne lučke kaže, da naprava deluje.



Nato pritisnite , če želite nastaviti temperaturo, oziroma , če želite nastaviti čas cvrtja.

5. Ko ste nastavili čas, se oglasi zvočni signal, ki vas spomni, da je treba nastaviti tudi temperaturo.



6. Če oba predelka istočasno uporabljate z različnimi nastavitvami, najprej pritisnite in



nato , če želite sinhronizirati čas cvrtja v obeh predelkih. Za oba predelka je zdaj nastavljen daljši čas cvrtja.



Po sinhronizaciji je treba ponovno pritisniti tipko .

7. Ko se bo nastavljeni čas iztekel, boste zaslišali zvočni signal. Ventilacija nato deluje še 15 sekund.

Nastavitve

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

Opozorilo: Prosimo, upoštevajte, da služijo te nastavitve zgolj za orientacijo. Ker se sestavine razlikujejo po poreklu, velikosti, obliki in blagovni znamki, vam ne moremo garantirati, katera nastavitev je optimalna za vaše sestavine.

Ker se zrak v napravi zelo hitro segreje, kratka odstranitev **posode za cvrtje** med pripravo skorajda ne vpliva na postopek cvrtja.

Nasveti:

- Manjše sestavine na splošno potrebujejo manj časa za cvrtje kot večje.
- Večje količine sestavin potrebujejo samo nekaj malega več časa za cvrtje. Manjše količine sestavin potrebujejo samo nekaj malega manj časa za cvrtje.
- Če po polovici časa priprave manjše sestavine pretresete, poskrbi to za optimalen rezultat in lahko prepreči, da se sestavine neenakomerno ocvrejo.
- Sveži krompir postane hrustljiv, če ga nekajkrat obrnete v malo olja (oz. premažete z oljem). Sestavine začnite cvreti v cvrtniku na vroč zrak nekaj minut po tem, ko ste dodali olje.
- Prigrizke, ki jih pripravljate v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroč zrak.
- Uporabljajte že pripravljeno testo za polnjene prigrizke. Kupljeno testo rabi manj časa za pripravo kot doma narejeno testo.
- V posodo za cvrtje ne polagajte pekačev, če želite pripraviti kolače, pite, občutljive ali polnjene sestavine.
- Priporoča se, da nastavite polovični čas priprave in nato vsebino obrnete naokrog. S tem se doseže boljši rezultat.

Jedi	Vnaprej nastavljen čas (min.)	Vnaprej nastavljena temperatura (°C)	Nastavljiv čas (min.)	Nastavljiva temperatura (°C)
Ocvrti krompirček	28	200	1–60	80–200
Piščančje perutničke	20	200	1–60	80–200
Morski sadeži	18	180	1–60	80–200
Slanina	6	180	1–60	80–200
Pečenje mesa	25	180	1–60	80–200
Peka kruha, peciva	12	180	1–60	80–200
Zelenjava	17	160	1–60	80–200
Sušenje	8 ur	65	1–24 ur	30–100

Nasvet: Čas priprave lahko prilagodite glede na svoj osebni okus ter vrsto in velikost sestavin.

Čiščenje

Po vsaki uporabi očistite napravo.

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

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

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

2. Ohišje obrišite z vlažno krpo.

3. Posodo za cvrtje očistite z vročo vodo, nekaj detergenta in mehko gobico.

Za odstranitev ostale umazanije lahko uporabite sredstvo za razmaščevanje.

Nasvet: Trdovratno umazanijo z dna posode za cvrtje lahko odstranite tako, da posodo za cvrtje napolnite z vročo vodo in nekaj detergenta.

4. Notranjost cvrtnika čistite z vročo vodo in mehko gobico.

5. Grelni element očistite s krtačo, da odstranite ostanke živil.

Shranjevanje

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

2. Preverite, ali so vsi deli čisti in suhi.

Odpravljanje težav

Težava	Mogoč vzrok	Odpravljanje
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Naprava ni priklopljena.	Vtič priključite v ozemljeno stensko vtičnico.
	Posoda za cvrtje ni pravilno nameščena.	Potisnite posodo za cvrtje pravilno in v celoti v cvrtnik na vroč zrak.
Sestavine po preteku časa niso gotove.	V posodi za cvrtje je prevelika količina sestavin.	V posodo za cvrtje dajte manj sestavin. Manjše porcije se cvrejo bolj enakomerno.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Zasukajte regulator temperature na potrebno temperaturo (glejte oddelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
	Čas priprave je prekratek.	Zasukajte regulator časa na potreben čas priprave (glejte oddelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
Sestavine so neenakomerno ocvrte.	Določene vrste sestavin je treba po polovici časa priprave pretresti.	Sestavine, ki ležijo ena preko druge (npr. ocvrti krompirček), je treba po polovici časa priprave pretresti (glejte oddelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
Ocvrti prigrizki po preteku časa priprave niso hrustljavi.	Jedi, ki jih želite pripraviti, je treba ocvreti v običajnem cvrtniku.	Bodite pozorni na to, da se jedi lahko pripravljajo v pečici, in jih za hrustljav rezultat premažite z nekaj olja.
Posode za cvrtje ni mogoče pravilno potisniti v napravo.	V posodi za cvrtje je prevelika količina sestavin.	Posodo za cvrtje napolnite le do indikatorja maksimalne količine MAX.

	Posoda za cvrtje ni pravilno vstavljena v cvrtnik na vroč zrak.	Potiskajte posodo za cvrtje v cvrtnik na vroč zrak, dokler se slišno ne zaskoči.
Iz naprave uhaja bel dim.	Pripravljate mastne jedi.	Če v cvrtniku na vroč zrak pripravljate mastne sestavine, v posodo za cvrtje kaplja večja količina olja. Olje bo povzročilo bel dim in posoda za cvrtje se bo segrela bolj kot sicer. To ne vpliva niti na napravo niti na rezultat cvrtja.
	V posodi za cvrtje je ostala maščoba od zadnje uporabe.	Bel dim nastane zaradi segrevanja vroče maščobe v posodi za cvrtje. Po vsaki uporabi skrbno očistite posodo za cvrtje in rešetko.
Svež krompirček je neenakomerno ocvrt.	Uporabili ste napačno sorto krompirja.	Uporabite svež krompir trde sorte.
	Krompirčka niste zadostno sprali, preden ste ga dali v posodo za cvrtje.	Dobro sperite krompirček, da boste odstranili škrob.
Svež krompirček po preteku priprave hrustljiv.	Hrustljivost ocvrtega krompirčka je odvisna od tega, koliko vode in olja je v ocvrtem krompirčku.	Preden dodate olje, dobro posušite krompirček.
		Če ga želite hrustljivo zapeči, razrežite krompirček na tanjše trakove.
		Za hrustljiv rezultat dodajte malo olja.

Odstranjevanje:



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

TEHNIČNI PODATKI:

Napetost / frekvenca	220–240 V, 50/60 Hz
Nazivna moč	2000 W
Moč v stanju pripravljenosti	≤ 0,8 W
Prostornina	razdeljena na dva prostora: 4,5 + 4,5 l
Časovnik	0–60 minut
Območje temperature	program za sušenje: 65–200 °C, vsi ostali programi: 80–200 °C
Svetlobni vir	LED-zaslon: 22 x LED s 100 mW, 2,8–3,1 V DC Notranja osvetlitev: 2 x svetlobni vir G9: 220–240 V AC, 50/60 Hz, 25 W
Razred zaščite pred električnim udarom	razred I
Stopnja zaščite	IPX0
Dolžina priključnega kabla	70 cm

INSIDO

CZ // Návod k obsluze Horkovzdušná fritéza



**Model: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417**

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



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

USCHOVEJTE SI NÁVOD K POUŽITÍ

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a místech uvedených níže:

- v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- v zemědělských provozovnách;
- v hotelích, motorestech a jiných ubytovacích zařízeních (která používají hosté nebo obyvatelé);
- v penzionech.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

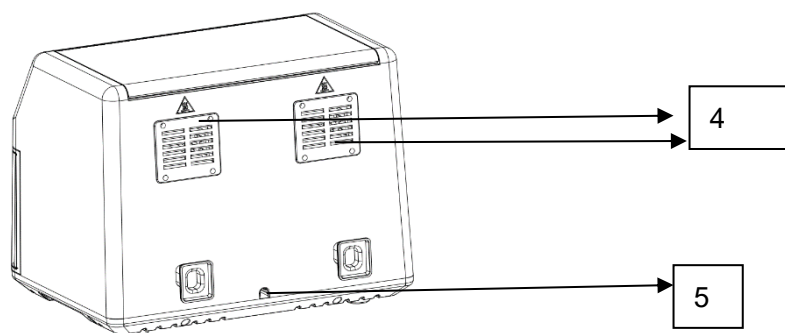
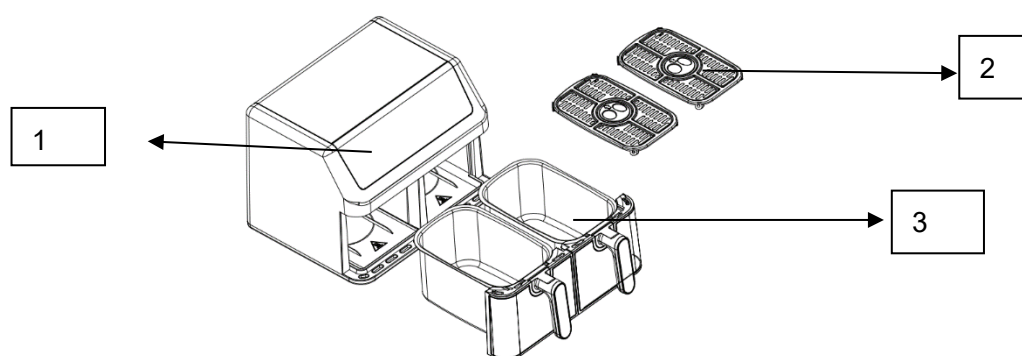
1. Přečtete si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, přístroj, zástrčku nebo kabel nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin.
4. VAROVÁNÍ: Tento elektrický přístroj je vybaven funkcí ohřevu. Proto se kromě funkčních ploch mohou značně zahřívat i další povrchy. Vzhledem k tomu, že teploty jsou vnímány individuálně, je třeba tento spotřebič používat OPATRNĚ. Tohoto přístroje se můžete dotýkat pouze na k tomu určených úchytech a rukojetích. Chraňte se vždy před vysokými teplotami, například rukavicemi a podobně. Ostatní části musí dostatečně vychladnout před tím, než se jich dotknete.
5. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před připojením nebo demontáží dílů nechte spotřebič vychladnout.
6. Je-li poškozen síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit zranění.
8. Nikdy nepoužívejte spotřebič venku.
9. Nenechávejte napájecí kabel viset přes hrany stolu nebo pracovních ploch a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
10. Spotřebič nestavte na plynové nebo elektrické sporáky nebo trouby ani do jejich blízkosti.
11. Při manipulaci s přístrojem obsahujícím horký olej nebo jiné horké tekutiny buďte velmi opatrní.
12. Zástrčka musí být připojena k přístroji předtím, než připojíte napájecí kabel do zásuvky. Chcete-li přístroj vypnout, otočte regulátor do polohy "OFF" a odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
13. Přístroj používejte pouze k určenému účelu.
14. Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými, senzorickými a duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dozorem nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče a s tím spojených nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a pracují pod dozorem.
15. Uschovejte přístroj a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
16. Přístroj nesmí být ovládaný externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládačem.

ÚVOD

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

Popis

1. Ovládací panel // 2. Rošt // 3. Nádobka na fritování // 4. Výstup vzduchu // 5. Síťový kabel



Důležité!

Nebezpečí

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

UPOZORNĚNÍ

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



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



- Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a v interiéru.



- Během provozu horkovzdušné fritézy uniká pára z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a

obličej v bezpečné vzdálenosti od výparů a výstupu vzduchu. Buďte také opatrní při odebírání nádoby na fritování, protože uniká horká pára.

Pozor

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

Před prvním použitím

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

Toto je horkovzdušná fritéza, která se používá bez oleje. Nepřidávejte do nádoby na fritování olej nebo tuk.

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

Před použitím

1. Zařízení umístěte na stabilní, vodorovný povrch.
Nepokládejte spotřebič na povrch, který není tepelně odolný.
2. Vložte rošt do fritovací nádoby (obr. 5).
Nepřidávejte olej nebo jiné tekutiny do fritovací nádoby.
Spotřebič nezakrývejte, jinak dojde k přerušení proudění vzduchu a ovlivnění výsledku smažení.

Používání spotřebiče

S horkovzdušnou fritézou bez použití oleje lze připravit různé pokrmy.

Horkovzdušné fritování

1. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Vytáhněte fritovací nádobu opatrně z horkovzdušné fritézy.
3. Vložte ingredience do fritovacího koše.
4. Fritovací nádobu zasuňte zpět do horkovzdušné fritézy.
Ujistěte se, zda zapadla do drážek v horkovzdušné fritéze.

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

5. Nastavte požadovanou dobu smažení (viz odstavec „Nastavení“).
6. Některé potraviny je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz odstavec „Nastavení“). Vytáhněte fritovací nádobu za rukojeť přístroje a zatřeste jí. Fritovací nádobu zasuňte zpět do horkovzdušné fritézy.

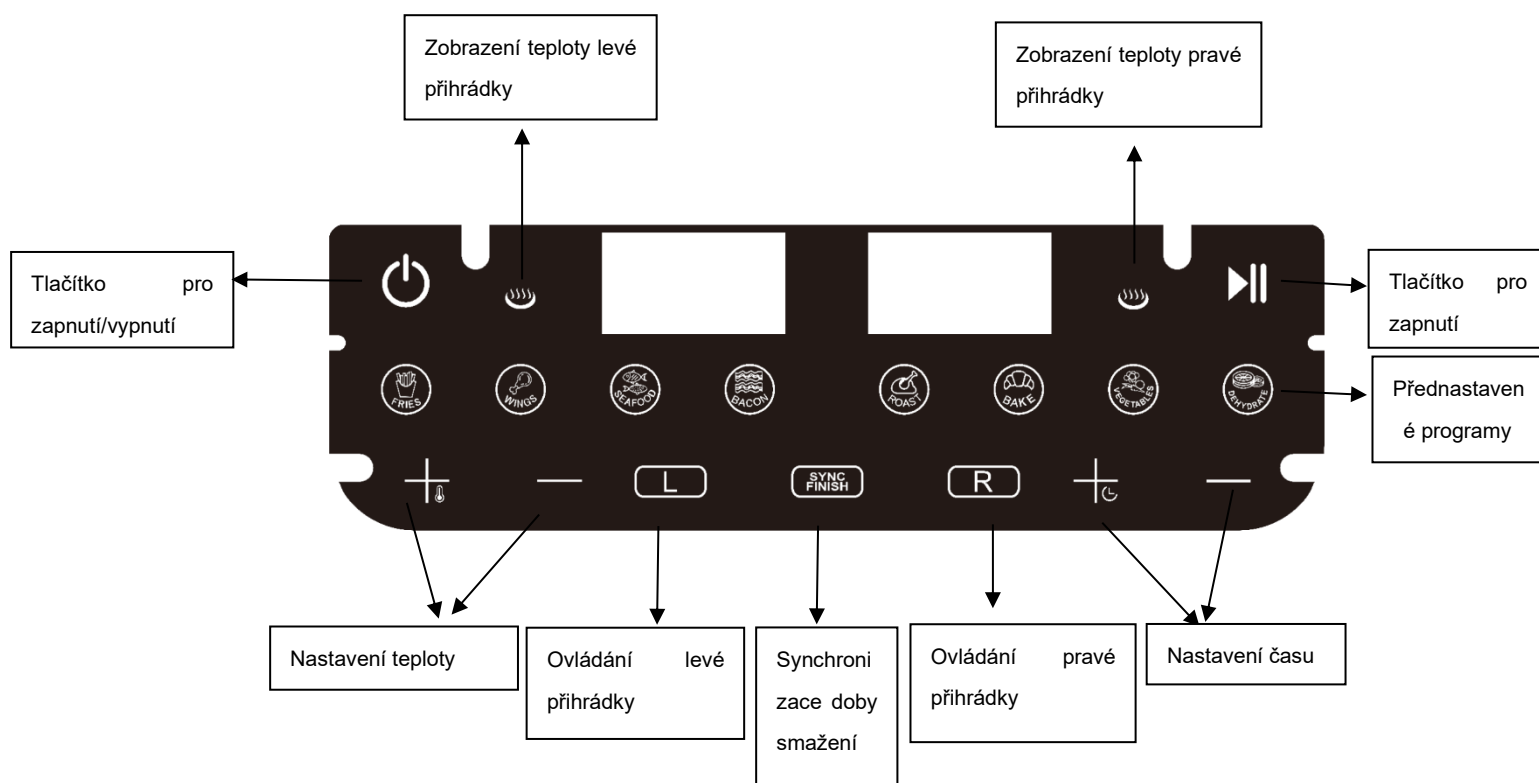
Rada: Pokud nastavíte časovač na polovinu požadované doby pečení, ozve se zvukový signál, když je třeba protřepat ingredience. V takovém případě však musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

7. Zazní-li zvukový signál, doba přípravy vypršela. Vytáhněte fritovací nádobu ze spotřebiče za rukojeť.
8. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové.
Pokud není smažený pokrm hotový, zasuňte fritovací koš zpět do přístroje a nastavte čas přípravy na více minut.
9. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vytáhněte fritovací nádobu ze zařízení a položte ji na žáruvzdornou plochu.

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

10. Vyprázdněte pokrm z koše do misky nebo na talíř.
11. Hned po dokončení porce smaženého pokrmu můžete v horkovzdušné fritéze připravovat další.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovládání:

1.  svítí nepřetržitě, když je přístroj zapnutý.
2. Stiskněte , abyste přešli do režimu výběru přihrádky.
3. Stiskněte , abyste aktivovali ovládání levé přihrádky. Vyberte program a stiskněte  pro spuštění provozu. Trvalé svícení kontrolky signalizuje, že je přístroj v provozu. Poté stiskněte  pro nastavení teploty nebo  pro nastavení doby fritování.
4. Stiskněte , abyste aktivovali ovládání pravé přihrádky. Vyberte program a stiskněte



pro spuštění provozu. Trvalé svícení kontrolky signalizuje, že je přístroj v provozu. Poté

stiskněte



pro nastavení teploty nebo



pro nastavení doby

smažení .

5. Po nastavení času se ozve zvukový signál, který připomene, že je třeba nastavit také teplotu.

6. Pokud jsou obě přihrádky provozovány současně s různými nastaveními, stiskněte nejprve



a poté



, aby se synchronizovala doba fritování v obou přihrádkách. Z obou jednotlivě nastavených dob fritování se tímto pro obě přihrádky nastaví delší doba.

Po synchronizaci je nutné znovu stisknout tlačítko



.

7. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál. Větrání poté pokračuje ještě po dobu 15 sekund.

Nastavení

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

Upozornění: Prosím, mějte na paměti, že toto nastavení je pouze orientační. Jelikož se potraviny původem, velikostí, tvarem a značkou liší, nemůžeme zaručit optimální nastavení.

Vzhledem k tomu, že se vzduch v přístroji velmi rychle zahřívá, krátké neovlivní krátké vyjmutí **fritovací nádoby** během přípravy průběh fritování.

Tipy:

- *Menší ingredience obvykle potřebují kratší dobu smažení než větší.*
- *Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy. Menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.*
- *Protřepání menších ingrediencí v polovině přípravy zajistí optimální výsledky a může zabránit jejich nerovnoměrnému smažení.*
- *Použijte na brambory trochu oleje, aby byly křupavé. Fritujte potraviny v horkovzdušné fritéze během několika minut, po přidání oleje.*
- *Potraviny, které se připravují v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.*
- *Pomocí předpřipraveného těsta snadno a rychle připravíte plněné pokrmy. Předem připravené těsto vyžaduje navíc kratší dobu přípravy než doma dělané těsto.*
- *Pokud chcete připravovat koláče, quiche, choulostivé nebo plněné ingredience, vložte do horkovzdušné fritézy zapékací misku nebo formu na pečení.*
- *Doporučuje se nastavit polovinu doby přípravy a poté obsah otočit. Tím se dosáhne lepšího výsledku.*

Jídla	Přednastavený čas (min.)	Přednastavená teplota (°C)	Nastavitelný čas (min.)	Nastavitelná teplota (°C)
Hranolky	28	200	1–60	80–200
Kuřecí křídýlka	20	200	1–60	80–200
Mořské plody	18	180	1–60	80–200
Slanina	6	180	1–60	80–200
Smažení	25	180	1–60	80–200
Pečení	12	180	1–60	80–200
Zelenina	17	160	1–60	80–200
Sušení	8 hodin	65	1-24 hodin	30–100

Rada: Doby přípravy lze upravit v závislosti na osobní chuti a druhu a velikosti surovin.

Čištění

Čistěte spotřebič po každém použití.

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

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

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

2. Povrch spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.

3. Fritézu vyčistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou.

Můžete použít odmašťující tekutinu, aby se odstranily zbývající nečistoty.

Tip: Odolné nečistoty ze dna fritovací nádoby můžete odstranit tak, že nádobu naplníte horkou vodou a trochou mycího prostředku.

4. Očistěte vnitřní stranu spotřebiče horkou vodou a jemnou houbou.

5. Očistěte topné těleso kartáčkem pro odstranění zbytku potravin.

Skladování

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

Řešení poruch

Porucha	Možná příčina	Odstranění poruchy
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Přístroj není zapojen.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky.
	Fritovací nádoba není správně umístěna.	Fritovací nádobu zasuňte správně a úplně do horkovzdušné fritézy.
Suroviny nejsou hotové po uplynutí nastaveného času přípravy.	Ve fritovací nádobě je příliš velké množství ingrediencí.	Do fritovací nádoby vložte méně ingrediencí. Menší porce se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte ovladačem regulace teploty na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte regulátor času na požadovanou dobu vaření (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Přísady jsou nerovnoměrně osmažené.	Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Suroviny, které jsou na sobě (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Smažené potraviny nejsou po době přípravy křupavé.	Jídla, která chcete připravit dopředu, by měla být usmažena v klasické fritéze.	Dbejte na to, aby pokrmy bylo možné připravovat v troubě, a pro dosažení křupavého výsledku je potřete trochou oleje.
Nádoba na fritování nelze zasunout do přístroje.	Ve fritovací nádobě je příliš velké množství ingrediencí.	Nádobu fritézy naplňte pouze po značku MAX.

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

Likvidace:



Zde uvedený a na spotřebiči umístěný symbol znamená, že byl spotřebič klasifikován jako elektrický a elektronický spotřebič. Nesmí se likvidovat na konci doby používání s jiným odpadem z domácnosti. Směrnice EU o elektrických a elektronických zařízeních (2012/19 / EU) byla zavedena na recyklaci výrobků s využitím nejlepších dostupných technik obnovy a recyklace. Tímto způsobem se nebezpečné látky správně nakládají, minimalizují se dopady na životní prostředí a zabráňuje se skládkování odpadu. Informace o správné likvidaci elektrických a elektronických zařízení získáte u místních úřadů.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Napětí/frekvence	220-240 V, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	2000 W
Výkon v pohotovostním režimu	≤ 0,8 W
Objem	rozdělený na dvě přihrádky: 4,5 + 4,5 L
Časovač	0– 60 minut
Rozsah teploty	Program na sušení potravin: 65–200 °C, všechny ostatní programy: 80-200 °C
Žárovka	LED displej: 22x LED žárovka 100 mW, 2,8–3,1 V stejnosměrný proud Vnitřní osvětlení: 2x G9 žárovka 220-240 V střídavý proud, 50/60 Hz, 25 W
Ochranná třída proti úderu elektrickým proudem	1. třída
Třída ochrany	IPX0
Délka síťového kabelu	70 cm

INSIDO

HU // Használati útmutató Forrólevegős sütő



**Modell: AF-23404D (AL-9001KD)
79070417**

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

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

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT!

A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható:

- üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhákban;
- mezőgazdasági üzemekben;
- szállodákban, pihenőhelyeken és egyéb szálláshelyeken (vendégek vagy lakók általi használatra);
- panziókban.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

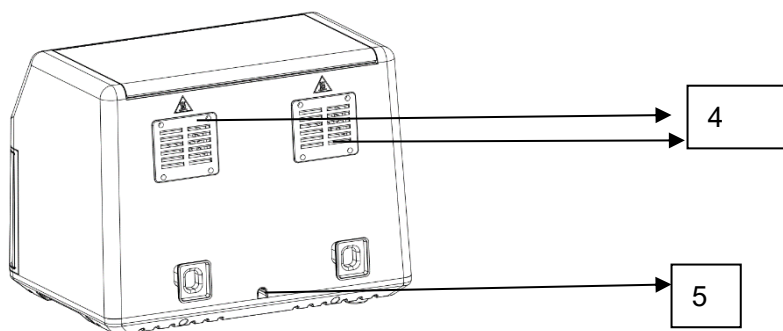
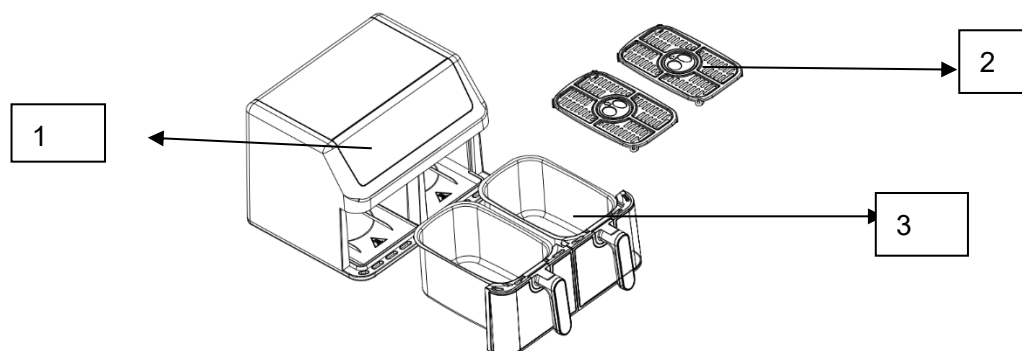
1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót.
4. VIGYÁZAT: Ez az elektromos készülék fűtési funkcióval rendelkezik. Ezért a sütőfelületeken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

BEVEZETÉS

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

Leírás

1. Kezelőfelület // 2. Rácsos betét // 3. Sütőtartály // 4. Légekimenet // 5. Hálózati kábel



Fontos!

Veszély

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

FIGYELMEZTETÉSEK

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



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



- Ez a termék csak háztartási és beltéri használatra alkalmas.



- Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és légkimenettől. Legyen ugyanolyan óvatos, amikor a sütőtartályt kiveszi,

mert ekkor szintén forró gőz távozik.

Figyelem

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

Első üzembe helyezés előtt

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

Ez egy olyan forrólevegős sütő, amelyet olaj nélkül kell használni. Ne öntsön olajat vagy zsírt a sütőtartályba.

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

Használat előtt

1. Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes és sík felületre.
Ne helyezze a készüléket olyan felületre, ami nem hőálló.
2. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba (4. ábra).
Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a sütőtartályba.
Ne takarja le a készüléket, különben megszakad a légáramlás, és a sütés eredménye romlik.

A készülék használata

Az olajmentes forrólevegős sütővel többféle étel elkészíthető.

Forrólevegős sütés

1. Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorba.
2. Óvatosan vegye ki a sütőtartályt a forrólevegős sütőből.
3. Helyezze a hozzávalókat a tartályba.
4. Helyezze a sütőtartályt ismét a forrólevegős sütőbe.
Győződjön meg róla, hogy illeszkedjen a forrólevegős sütőben lévő sínekre.

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

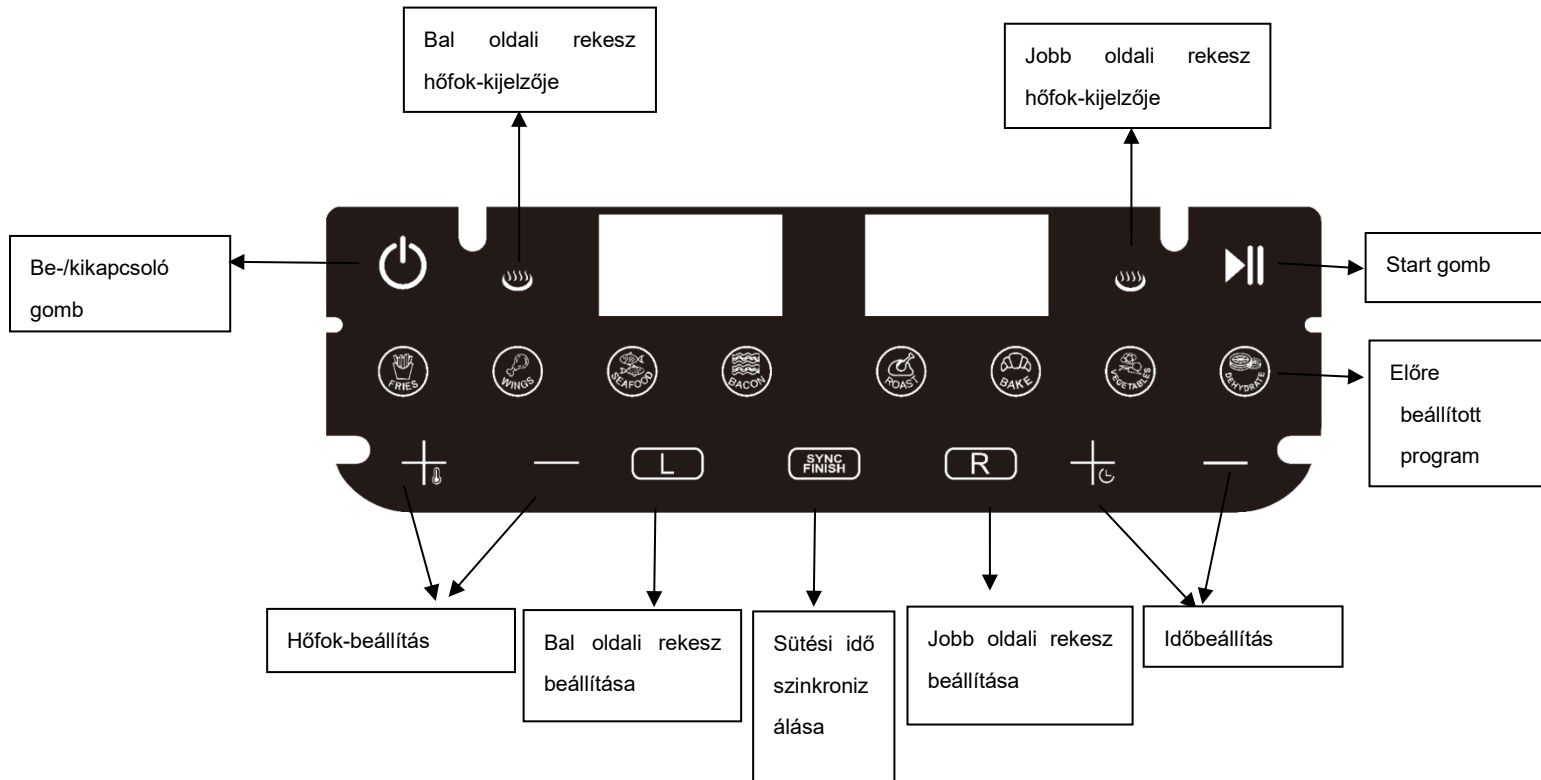
5. Határozza meg az étel szükséges elkészítési idejét (lásd „Beállítások” bekezdés).
6. Némely összetevőt az elkészítési idő felénél meg kell rázogatni (lásd „Beállítások” bekezdés).
Húzza ki a készülékből a sütőtartályt a markolatánál fogva, és rázza meg. Helyezze vissza a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe.

Tipp: Ha az időzítőt az elkészítési idő felére állítja, hallja a jelzőhangot, amikor meg kell rázogatni az ételt. Ha ezt megteszi, újra be kell állítania az időzítőt a hátralévő elkészítési időre.
7. Ha hallja a jelzőhangot, akkor az elkészítési idő lejárt. Húzza ki a sütőtartályt a készülékből.
8. Ellenőrizze, hogy az ételek elkészültek-e.
Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőtartályt, majd állítsa be az időzítőt még néhány percre.
9. Az étel (pl. hasábburgonya) eltávolításához húzza ki a sütőtartályt a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre.

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

10. Ürítse a sütőtartály tartalmát egy tálba vagy egy tányérra.
11. Közvetlenül egy adag elkészítése után újabb adag étel süthető a forrólevegős sütőben.

A KEZELŐFELÜLET LEÍRÁSA



Használat:

1. A  gomb folyamatosan világít, ha a készülék be van kapcsolva.
2. Nyomja meg a  gombot a rekesz kiválasztási módba történő váltáshoz.
3. Nyomja meg az  gombot a bal oldali rekesz beállításához. Válasszon ki egy programot, majd nyomja meg a  gombot az üzemeltetés megkezdéséhez. A jelzőfény folyamatosan világít, a készülék üzemeltetését jelezve. Ezután nyomja meg a  gombot a hőfok, ill. a  gombot a sütési idő beállításához.
4. Nyomja meg az  gombot a jobb oldali rekesz beállításához. Válasszon ki egy programot, majd nyomja meg a  gombot az üzemeltetés megkezdéséhez. A jelzőfény

folyamatosan világít, a készülék üzemeltetését jelezve. Ezután nyomja meg a



gombot a hőfok, ill. a



gombot a sütési idő beállításához.

5. Az idő beállítása után egy hangjelzés hallható, mely felhívja a figyelmet arra, hogy a hőfokot is be kell állítani.

6. A két rekesz egyszerre, különböző beállításokkal történő működtetése érdekében először



nyomja meg a gombot, majd a



gombot a két rekesz sütési idejének szinkronizálásához. A hosszabb sütési idő most mindkét rekesz számára be van állítva.

A szinkronizálás után ismét nyomja meg a



gombot.

7. Ha letelt a beállított idő, hangjelzés hallható. A légkeverés ezután még 15 másodpercig működik.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az ételekhez.

Megjegyzés: Felhívjuk a figyelmét, hogy a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, formája, márkája különböző, ezért nem garantálható az optimális beállítás.

Mivel a készülékben a levegő nagyon gyorsan felforrósodik,
a **sütőtartály** rövid eltávolítása az elkészítés során alig befolyásolja a sütési folyamatot.

Tippek:

- A kisebb ételek általában rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel hosszabb időre van szükség. Kisebb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel rövidebb időre van szükség.
- Kisebb ételek megrázása az elkészítési idő felénél optimális eredményt biztosít és megakadályozhatja az étel egyenetlen megsülését.
- A ropogósabb hatás érdekében forgassa meg a friss burgonyát némi olajban. Az olaj hozzáadását követően néhány percen belül helyezze az ételt a forrólevegős sütőbe.
- Azok a ropogtatnivalók, amelyeket sütőben el lehet készíteni, forrólevegős sütőben is ugyanúgy elkészíthetők.
- Használjon kész tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez. A kész tészta gyorsabban elkészül, mint a saját készítésű tészták.
- Ha süteményt, quiche-t és kényes vagy töltött ételt szeretne készíteni, helyezzen egy sütő- vagy felfűjtformát a sütőtartályba.
- Javasoljuk, hogy az elkészítési idő felét állítsa be, majd fordítsa meg az ételt. Ezáltal jobb eredmény érhető el.

Ételek	Előre beállított idő (perc)	Előre beállított hőfok (°C)	Beállítható idő (perc)	Beállítható hőfok (°C)
Hasábburgonya	28	200	1–60	80–200
Csirkeszárnyak	20	200	1–60	80–200
Tenger gyümölcsei	18	180	1–60	80–200
Szalonna	6	180	1–60	80–200
Pecsenye	25	180	1–60	80–200
Sütés	12	180	1–60	80–200
Zöldség	17	160	1–60	80–200
Szárítás	8 óra	65	1–24 óra	30–100

Tipp: Az elkészítési idő a személyes ízléstől, valamint a hozzávalók típusától és méretétől függően változhat.

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyja lehűlni a készüléket.
Megjegyzés: Vegye ki a sütőtartályt, hogy a forrólevegős sütő gyorsabban lehűljön.
2. Nedves ronggyal törölje le a készülékházat.
3. Forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a sütőtartályt.
A maradék szennyeződések eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékokat.
Tipp: A makacs szennyeződések a sütőtartály aljáról úgy távolíthatja el, hogy a sütőtartályt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel megtölti.
4. Forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a készülék belsejét.
5. A fűtőszálakról távolítsa el az ételmaradékokat egy tisztítókefe segítségével.

Tárolás

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

Zavarelhárítás

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt konnektorba.
	A sütőtartály nincs megfelelően behelyezve.	Megfelelően és teljesen helyezze a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe.
Az ételek nem készülnek el az idő lejárta után.	A sütőtartályban túl sok étel van.	Helyezzen kevesebb hozzávalót a tartályba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőfok túl alacsony.	Állítsa be a szükséges hőfokot a hőfok-szabályozóval (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítőt a szükséges elkészítési időre (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
Az ételek egyenetlenül sülnek meg.	Bizonyos fajtájú ételeket a sütési idejük felénél meg kell rázni.	Azokat az ételeket, amik egymáson vannak (pl.: hasábburgonya), a sütési idő felénél meg kell rázni (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
A sült falatkák az elkészítési idő lejárta után nem ropogósak.	Az elkészíteni kívánt ételeket hagyományos olajsütőben kell megsütni.	Használjon sütőben elkészíthető ételeket, és kenje meg őket némi olajjal a ropogós eredmény érdekében.
A sütőtartályt nem lehet rendesen	A sütőtartályban túl sok étel van.	Csak a MAX jelzésig töltsen meg a sütőtartályt.

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

Ártalmatlanítás:



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

MŰSZAKI ADATOK:

Feszültség/frekvencia	220–240 V, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	2000 W
Teljesítmény készenléti üzemmódban	≤ 0,8 W
Űrtartalom	két rekeszre osztva: 4,5 + 4,5 l
Időzítő	0–60 perc
Hőfok-tartomány	szárítási program: 65–200 °C, minden egyéb program: 80–200 °C
Világítás	LED kijelző: 22 db 100 mW LED izzó, 2,8–3,1 V egyenáram belső világítás: 2 db G9 izzó: 220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 25 W
Áramütés elleni érintésvédelmi osztály	I. osztály
Védettség	IPX0
Hálózati kábel hossza	70 cm