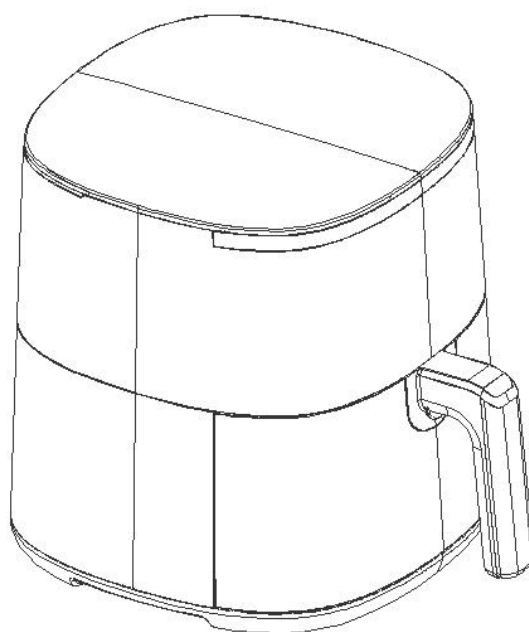


DE: BEDIENUNGSANLEITUNG HEISSLUFTFRITTEUSE



Artikelnummer: 79070495 / AFT0003A-GS (AF-25332D)

MX Logistika SL, spol. s r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slowakei
www.moebelix.com
info@moebelix.at



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

TECHNISCHE DATEN

Nennleistung	220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 1450–1750 W
Fassungsvermögen	6,15 l
Timer	1–60 Minuten einstellbare Zubereitungszeit mit Signalton.
Temperatur	60–220 °C einstellbare Zubereitungstemperatur.
LED-Anzeige	23 x weiße LED-Leuchtmittel, 5 mA, 2,6–3,2 V Gleichstrom. Leuchtmittel nicht durch den Benutzer austauschbar.
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Netzkabellänge	60 cm
Ausstattung und Funktionen	• Digitales Anzeigefeld mit 8 voreingestellten Programmen • Gehäuse (Cool-Touch) • Sicherheitsschalter • Automatische Abschaltfunktion • Überhitzungsschutz • Anti-Rutsch-Füße • Erinnerungsfunktion fürs Schütteln • Vorheiz- und Warmhaltefunktion

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Regler.
3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Aufsätze anbringen, entfernen oder das Gerät reinigen.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder es zu Funktionsstörungen kommt. Bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.
6. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, eine autorisierte Servicestelle 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. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
9. Das Gerät darf nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden sowie in oder in der Nähe von Backöfen platziert werden.

10. Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
11. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
12. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
13. Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter stets vollständig geschlossen ist, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist. Die Heißluftfritteuse funktioniert nur dann, wenn der Frittierbehälter vollständig geschlossen ist.
14. Nach dem Betrieb sind der Frittierbehälter und die zubereiteten Speisen heiß. Gehen Sie beim Umgang mit dem Frittierbehälter vorsichtig vor.
15. Verwenden Sie den Frittierbehälter nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen, besonders von solchen aus Papier, Karton oder Kunststoff.
16. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
17. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
18. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
19. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
20. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in Bereichen wie den folgenden bestimmt:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung durch Gäste);
 - Frühstückspensionen



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

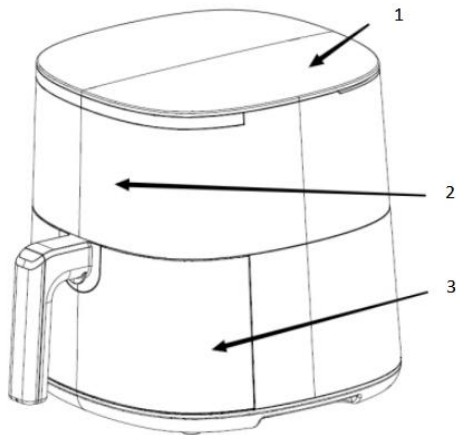


22. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.



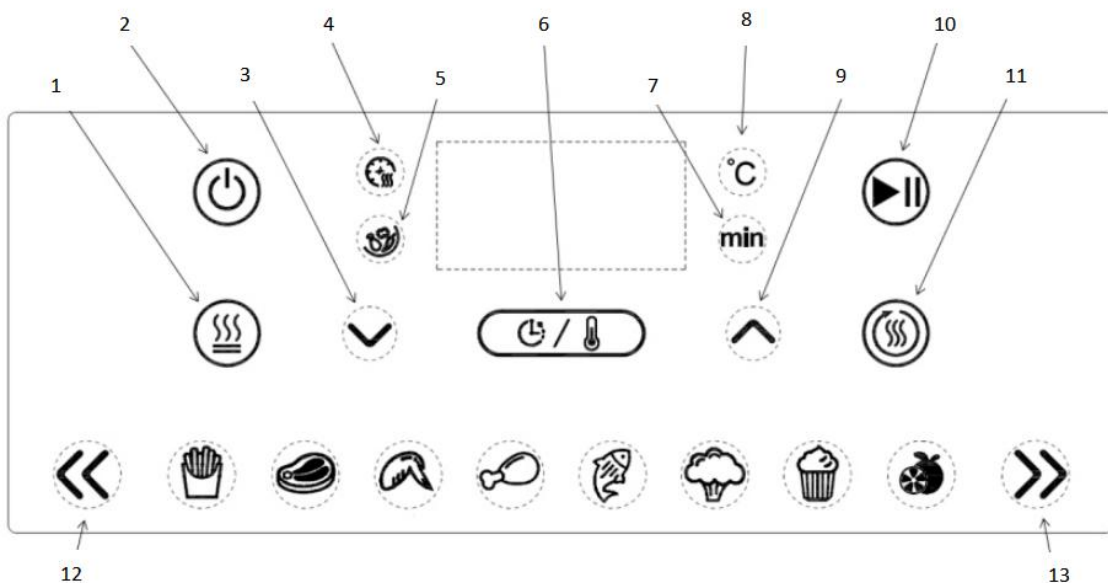
23. Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr! Einige Oberflächen des Geräts können während des Betriebs und auch für einige Zeit nach dem Ausschalten noch heiß sein. Beachten Sie dies, wenn Sie das Gerät anfassen!

MACHEN SIE SICH MIT IHRER HEISLUFTFRITTEUSE VERTRAUT



- 1. Deckel
- 2. Bedienfeld
- 3. Frittierbehälter

BEDIENFELD



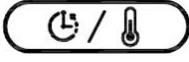
- 1. Vorheizen
- 2. Ein-/Aus
- 3. Verringern
- 4. Heiz-Kontrollleuchte
- 5. Anzeige fürs Schütteln
- 6. Zeit/Temp
- 7. Zeiteinheit
- 8. Temperatureinheit
- 9. Erhöhen
- 10. Start/Pause
- 11. Warmhalten
- 12. Links
- 13. Rechts

VERWENDUNG DES BEDIENFELDS

1. Nach dem Einstecken ertönt ein Signalton, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde lang auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Die Anzeige der Ein-/Aus-Taste leuchtet dauerhaft, während die anderen Tasten und Anzeigen in den Ruhemodus wechseln.

2. Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste „“, um alle Funktionstasten auf dem Bedienfeld zu aktivieren. Die voreingestellte Standardtemperatur beträgt 200 °C und die Standardzeit 15 Minuten.

3. Drücken Sie kurz die Taste „“ oder „“, um zwischen den Programmen zu wechseln. Die Anzeige des ausgewählten Programms blinkt, während die Anzeigen der anderen Programme dauerhaft leuchten.

4. Drücken Sie kurz die Taste Zeit/Pause-Taste „“, um zwischen Temperatur und Zeit umzuschalten, und stellen Sie anschließend die Temperatur oder Zeit mit den Tasten „“ oder „“ ein. Halten Sie „“ oder „“ gedrückt, um die Temperatur oder Zeit schnell einzustellen; dabei können Sie weiterhin zwischen den Programmen wechseln.

5. Nachdem Sie Temperatur, Zeit und Programm eingestellt haben, drücken Sie kurz die Start/Pause-Taste „“. Das Gerät nimmt den Betrieb auf und die Heiz-Kontrollleuchte leuchtet auf.

6. Wenn Sie während des Betriebs kurz die Start/Pause-Taste „“ drücken, unterbricht das Gerät den Betrieb und die Heiz-Kontrollleuchte erlischt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste „“ erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

7. Nach Beendigung des Vorgangs oder bei Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste verlässt das Gerät den Betriebsmodus. Es ertönt ein Signalton, die Heiz-Kontrollleuchte erlischt, und auf dem Display wird blinkend „0:00“ angezeigt. Wenn das Display vollständig erlischt (nur die Ein-/Aus-Taste leuchtet), wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

8. Für die Vorheizfunktion beträgt die Standardtemperatur 220 °C und die Standardzeit 3 Minuten. Zeit und Temperatur können im Vorheizmodus nicht angepasst werden. Drücken Sie im Standby-Modus oder Pausenmodus kurz die Taste zum Vorheizen „“, um die Funktion auszuwählen (drücken Sie sie erneut, um die Auswahl aufzuheben). Drücken Sie kurz die Start/Pause-Taste „“, um in den Vorheizmodus zu wechseln. Nach Abschluss des Vorgangs kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

9. Für die Warmhaltefunktion beträgt die Standardtemperatur 80 °C und die Standardzeit 60 Minuten. Zeit und Temperatur können im Warmhaltemodus nicht angepasst werden. Drücken Sie im Standby-Modus oder Pausenmodus kurz die Taste zum Warmhalten „“, um die Funktion auszuwählen (drücken Sie sie erneut, um die Auswahl aufzuheben). Nach Abschluss des

Erhitzungsvorgangs wechselt das Gerät in den Warmhalte-Modus und kehrt danach wieder in den Betriebsmodus zurück.

10. Nach dem Einschalten des Geräts können Sie den Frittierbehälter jederzeit herausnehmen. Das Geräts unterbricht dann den Betrieb, die Kontrollleuchte erlischt und auf dem Display wird „---“ angezeigt. Das Gerät kann zu diesem Zeitpunkt nicht bedient werden. Das Gerät setzt den Betrieb fort, sobald der Frittierbehälter wieder korrekt eingesetzt wurde.

11. Wenn das Gerät die eingestellte Zeit erreicht hat, blinkt die Anzeige fürs Schütteln und es ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton, um daran zu erinnern, dass die Zutaten geschüttelt werden müssen. Sie haben nun zwei Handlungsoptionen:

(1) Ziehen Sie den Frittierbehälter heraus, schütteln Sie die Zutaten und schieben Sie den Frittierbehälter wieder korrekt in das Gehäuse ein, bevor der Signalton verstummt.

(2) Führen Sie keine Aktion durch, bis der Signalton verstummt.

Das Gerät interpretiert beide dieser Handlungsoptionen so, als wäre der Vorgang zum Schütteln der Zutaten durchgeführt worden. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, verstummt der Signalton, die Anzeige fürs Schütteln erlischt und das Gerät setzt den Betrieb fort.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Bereits bei der Lieferung der Heißluftfritteuse ist im Frittierbehälter ein Einsatz eingelegt. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gehäuse und stellen Sie ihn auf eine ebene und saubere Arbeitsfläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Aufkleber aus dem Inneren und von der Außenseite der Heißluftfritteuse.

2. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Verpackungsmaterial unter oder um den Frittierbehälter befindet.

3. Reinigen Sie den Einsatz und den Frittierbehälter in heißem Seifenwasser.

4. **DAS GEHÄUSE DER HEISLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER TAUCHEN.** Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal.

WARNUNG! Dieses Gerät darf nicht zum Wasserkochen verwendet werden.

BETRIEBSHINWEISE

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.

2. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gehäuse und stellen Sie ihn auf eine ebene und saubere Arbeitsfläche.
3. Legen Sie die Zutaten auf den Einsatz und überfüllen Sie ihn dabei nicht.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er korrekt sitzt.
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
6. Bei den meisten Programmen liegt der einstellbare Temperaturbereich zwischen 80 und 220 °C und der einstellbare Zeitbereich zwischen 1 und 60 Minuten. Für das Trockenobst-Programm liegt der einstellbare Temperaturbereich zwischen 60 und 80 °C und der einstellbare Zeitbereich zwischen 120 und 540 Minuten.
7. Befindet sich die Heißluftfritteuse im kalten Zustand, wählen Sie die Vorheizfunktion (es müssen keine Lebensmittel eingelegt werden). Die Heizanzeige leuchtet auf und die Heißluftfritteuse beginnt zu heizen. Das Garergebnis ist besser, nachdem das Gerät vorgeheizt wurde.
8. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**VERWENDUNG DES BEDIENFELDS**“, um die für die jeweiligen Zutaten geeignete Zeit und Temperatur einzustellen. Starten Sie anschließend den Betrieb.
9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erinnert das Gerät daran, den Frittierbehälter herauszunehmen, um das Gargut zu überprüfen. Wenden oder schütteln Sie das Gargut im Frittierbehälter. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder korrekt in das Gehäuse ein. Bei Bedarf können Sie Temperatur und Zeit anpassen.
10. Wenn der Frittierbehälter herausgezogen wird, schaltet sich das Heizelement aus und das Display zeigt an, dass der Frittierbehälter entnommen wurde. Nachdem der Frittierbehälter wieder korrekt eingesetzt wurde, setzt das Gerät den Garvorgang fort.
11. Bei Erreichen der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
12. Wenden Sie die Speisen, um den Bräunungsgrad und den Garzustand zu überprüfen. Falls der Garvorgang fortgesetzt werden muss, stellen Sie die Temperatur und die Zeit erneut ein, bis die Speisen durchgegart sind.
13. Wenn der Garvorgang beendet ist, ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einer flachen, hitzebeständigen Fläche ab. Geben Sie die gegarten Speisen in ein geeignetes Gefäß.
14. Bei Bedarf kann der Garvorgang fortgesetzt werden. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Verwendung ist.

HINWEIS: Die Heißluftfritteuse heizt erst dann auf, wenn die Start/Pause-Taste gedrückt wurde. Wenn der Frittierbehälter nicht korrekt wieder eingesetzt wird, setzt das Gerät den Heizvorgang nicht fort und das Display zeigt an, dass der Frittierbehälter entnommen wurde. Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Ein-/Aus-Taste, um die Heißluftfritteuse auszuschalten.

WARNUNG! Gehen Sie beim Wenden bzw. Schütteln der Speisen im Frittierbehälter vorsichtig vor. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, sollten Sie zum Wenden bzw. Schütteln der Speisen nicht das komplette Gerät schütteln.

WARNUNG! Gehen Sie beim Herausziehen und Abstellen des Frittierbehälters mit äußerster Vorsicht vor, sodass Sie sich nicht am heißen Dampf verbrühen.

WARNUNG! Stellen Sie nach dem Betrieb den heißen Frittierbehälter bzw. Einsatz nicht direkt auf einer Oberfläche aus Kunststoff ab, um eine Beschädigung des Kunststoffs zu vermeiden. Stellen Sie den Frittierbehälter samt Einsatz nicht auf den Kopf.

HILFREICHE TIPPS

1. Oliven- oder Pflanzenöl aus der Sprühflasche eignet sich gut zur Verwendung mit einer Heißluftfritteuse. Sie können etwas Öl auf die Speisen auftragen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Speisen trocken sind, bevor Sie Öl darauf geben.
2. Sie können die Zutaten in kleinere Stücke schneiden, um die Oberfläche zu vergrößern, wodurch die Zutaten knuspriger werden. Nutzen Sie die Vorheizfunktion, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
3. Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht. Der Frittierbehälter darf maximal bis zur Hälfte mit Zutaten gefüllt werden.
4. Für ein optimales Ergebnis müssen einige Zutaten während der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden. Orientieren Sie sich bei der Zubereitung an der **PROGRAMMTABELLE**.
5. Um eine übermäßige Rauchbildung bei der Zubereitung von Speisen mit natürlich hohem Fettanteil wie Hähnchenschenkel oder Würstchen zu vermeiden, ist es unter Umständen notwendig, zwischen mehreren Portionen das Fett aus dem Frittierbehälter zu entleeren.
6. Tupfen Sie die Lebensmittel vor der Zubereitung trocken, um eine bessere Bräunung zu erzielen und eine zu starke Rauchentwicklung zu vermeiden.

7. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter nicht zu überfüllen, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.

PROGRAMMTABELLE

ZUTAT	TEMP	ZEIT	Warmh alten	Temp.-Bereich h	Zeitbereich	Schüttel n
 Pommes frites	220 °C	20 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	JA
 Steak	200 °C	13 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	JA
 Hähnchenflügel	220 °C	13 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	JA
 Hähnchenkeulen	220 °C	18 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	JA
 Fisch	180 °C	20 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	JA
 Gemüse	180 °C	10 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	JA
 Kuchen	160 °C	30 Min.	JA	80–220 °C	1–60 Min.	NEIN
 Trockenfrüchte	60 °C	240 Min.	Nr.	60–80 °C	120–540 Min.	Nr.

HINWEISE:

1. Verwenden sie vor dem Verzehr immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vollständig durchgegart sind.
2. Die Angaben in der **PROGRAMMTABELLE** dienen nur zur Orientierung. Die benötigte Garzeit ist abhängig von der Menge der Speisen, die auf einmal frittiert werden, sowie von der Dicke oder Dichte und dem Zustand der Speisen (frisch, angetaut oder gefroren).
3. Die **PROGRAMMTABELLE** zeigt die durchschnittliche Garzeit sowie die Zeit, nach der die Zutaten geschüttelt werden müssen (falls zutreffend), um das beste Ergebnis zu erzielen.
4. Bei kleineren Mengen ist die Garzeit kürzer und das Ergebnis besser. Passen Sie die Temperatur und Garzeit nach Ihrem Belieben an.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG! Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung abkühlen.

1. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gehäuse heraus. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Frittierbehälter sowie der Einsatz vollständig abgekühlt sind.
2. Reinigen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keinerlei Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zum Reinigen, da ansonsten die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

3. Der Frittierbehälter und der Einsatz sind spülmaschinenfest. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, sollten Sie sie im oberen Korb Ihrer Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden feuchten Tuch ab.
5. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Abgesehen von der Reinigung müssen alle Wartungsarbeiten von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Ursache	Behebung
Keine Anzeige oder das Bedienfeld kann nicht bedient werden.	Der Netzstecker ist nicht korrekt eingesteckt oder der Frittierbehälter ist nicht vollständig eingesetzt.	Stecken Sie den Netzstecker richtig ein, setzen Sie den Frittierbehälter korrekt ein und vergewissern Sie sich, dass die Ein-/Aus-Taste betätigt wurde.
Speisen werden nicht gleichmäßig braun	Die Speisen wurden während der Zubereitung nicht geschüttelt.	Wenn das Gerät die angegebene Garzeit erreicht hat, nehmen Sie den Frittierbehälter heraus und schütteln Sie die Speisen.
Das Gerät erzeugt eine große Menge Rauch.	Auf der Oberfläche der Speisen befindet sich zu viel Feuchtigkeit.	Wischen Sie die Feuchtigkeit auf der Oberfläche der Speisen mit Küchenpapier ab.

AUFBEWAHRUNG

1. Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass die Heißluftfritteuse von der Steckdose getrennt ist und dass alle Teile sauber und trocken sind.
2. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals an einem heißen oder feuchten Ort.
3. Lagern Sie die Heißluftfritteuse in ihrem Karton an einem sauberen, trockenen Ort.

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.

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)

Symbolerklärung



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

Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

Batterien und Akkus sowie Lampen

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

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

Datenschutzhinweis

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

Weitere Informationen

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

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

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

Hinweise zur Abfallvermeidung

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

<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/>

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

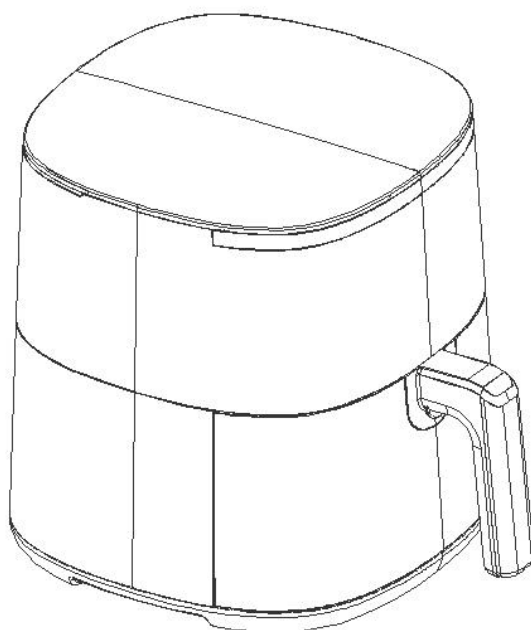
Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 76956000 sind wir bei
BDSK Handels GmbH & Co. Kg.
Mergentheimer Str. 59, 97084 Würzburg,
als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

E-Mail-Adresse:

info@xxxlutz.at oder
info@moemax.at

ВГ: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



Номер на артикула: 79070495 / AFT0003A-GS (AF-25332D)

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slovakia (Словакия)
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Преди употреба внимателно прочетете тези инструкции за експлоатация и ги запазете за по-късно ползване.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинална мощност	220–240 V променлив ток, 50/60 Hz, 1450-1750 W
Вместимост	6,15 l
Таймер	Време за приготвяне, регулируемо от 1 до 60 минути, със звуков сигнал.
Температура	Регулируема температура на приготвяне от 60 до 220 °C.
LED дисплей	23 броя бели LED крушки, 5 mA, 2,6–3,2 V постоянен ток. Крушките не могат да се сменят от потребителя.
Клас на защита срещу токов удар	клас I
Дължина на захранващия кабел	60 cm
Оборудване и функции	• Цифров дисплей с 8 предварително зададени програми • Корпус (с хладно докосване) • Предпазен превключвател • Функция за автоматично изключване • Защита от прегряване • Неплъзгащи се крачета • Функция за напомняне за разклащане • Функция за предварително загряване и поддържане на топлината

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При използване на електрически уреди трябва да се спазват някои основни указания за безопасност:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или копчетата.
3. За да избегнете токов удар, не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.
4. След употреба и преди почистване издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине, преди да поставите или свалите приставки и преди да почистите уреда.
5. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени или възникнат неизправности. Занесете го на квалифициран техник за проверка, поправка или електрическа съответно механична настройка.
6. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
7. Използването на принадлежности, които не са препоръчани от производителя, може да причини наранявания.
8. Не допускайте захранващият кабел да виси върху ръбове на маса - съответно на работни площи, или да влиза в контакт с горещи повърхности.

9. Уредът не бива да се поставя върху или близо до газови или електрически печки, както и във или близо до фурни.
10. При боравене с уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности, е необходимо изключително внимание.
11. За да изключите уреда, натиснете бутона за включване/изключване и извадете щепсела от стенния контакт.
12. Използвайте уреда само по предназначение.
13. Уверете се, че съдът за пържене е винаги напълно затворен, докато фритюрникът с горещ въздух е в действие. Фритюрникът с горещ въздух работи само когато съдът за пържене е напълно затворен.
14. След употреба съдът за пържене и приготвените ястия са горещи. Бъдете внимателни при боравенето със съда за пържене.
15. Не използвайте съда за пържене за съхранение на предмети, особено такива от хартия, картон или пластмаса.
16. Уредът не бива да се ползва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
17. Уредът може да се използва от деца над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности. Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са по-големи от 8 години и са под надзор.
18. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се уверите, че не си играят с уреда.
19. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
20. Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на места като следните:
- кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански предприятия;
 - хотели, мотели и други места за настаняване (за ползване от гости);
 - хостели, предлагащи закуска.



21. Този уред отговаря на изискванията на LFGB и е подходящ за контакт с храни.

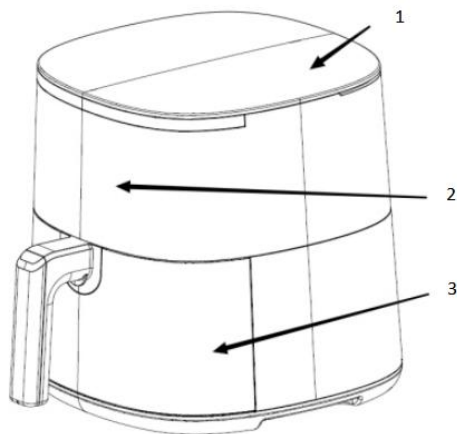


22. Този уред е предназначен само за домашна употреба и за използване на закрито. Не използвайте уреда на открито.



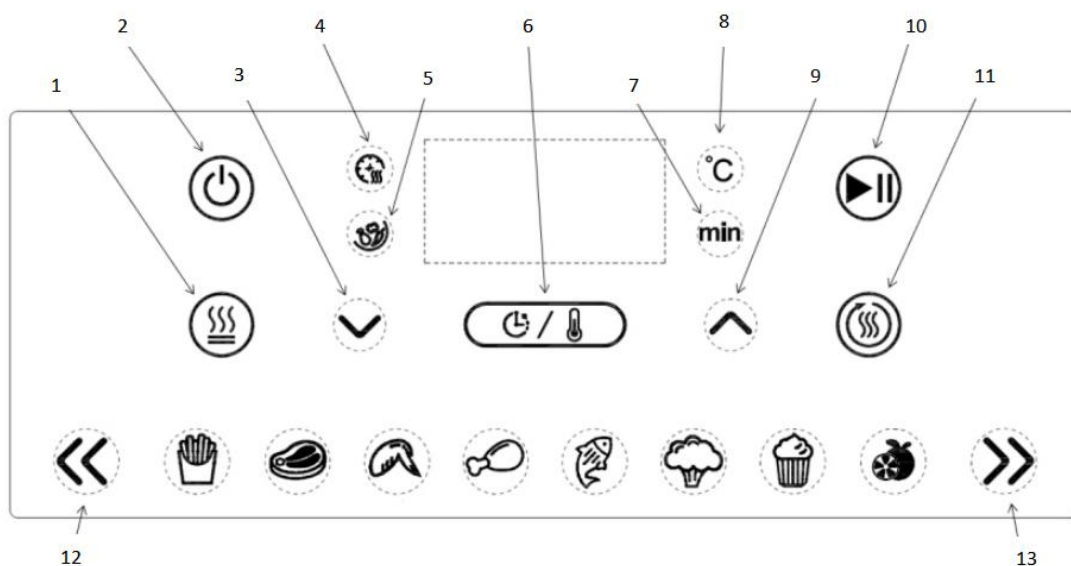
23. Съществува опасност от нараняване и изгаряне! Някои повърхности на уреда може да останат горещи по време на работа и известно време след изключване. Имайте го предвид, когато боравите с уреда!

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ВАШИЯ ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



- 1. Капак
- 2. Контролен панел
- 3. Съд за пържене

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- 1.Предварително загряване
- 2. Включване/Изключване
- 3. Намаляване
- 4.Контролна лампичка за нагряване
- 5. Индикатор за разклащане
- 6. Време/Температура
- 7. Единица за време
- 8. Единица за температура
- 9. Увеличаване
- 10. Старт/Пауза
- 11.Поддържане в топло състояние
- 12. Наляво
- 13. Надясно

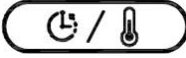
ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. След включването се чува звуков сигнал, всички индикатори на контролния панел светват за 1 секунда и уредът преминава в режим на готовност. Индикаторът на бутона за включване/изключване свети постоянно, докато останалите бутони и индикатори преминават в режим на готовност.

2. Натиснете кратко бутона за включване/изключване „“, за да активирате всички функционални бутони на панела за управление. Предварително зададената стандартна температура е 200 °C, а стандартното време – 15 минути.

3. Натиснете кратко бутона „“ или „“, за да превключвате между програмите.

Индикаторът на избраната програма мига, докато индикаторите на останалите програми светят постоянно.

4. Натиснете кратко бутона Време/Пауза „“, за да превключите между температура

и време, след което настройте температурата или времето с бутоните „“ или „“.

Натиснете и задръжте „“ или „“, за да настроите бързо температурата или времето; при това можете да продължите да превключвате между програмите.

5. След като настроите температурата, времето и програмата, натиснете кратко бутона

Старт/Пауза „“. Уредът започва да работи и контролната лампичка за нагряване светва.

6. Ако по време на работа натиснете за кратко бутона Старт/Пауза „“, уредът ще прекъсне работата си и контролната лампичка за нагряване ще угасне. Натиснете отново бутона Старт/Пауза

„“, за да продължите работата.

7. След приключване на процеса или при продължително натискане на бутона за включване/изключване уредът излиза от работен режим. Прозвучава звуков сигнал, контролната лампичка за нагряване угасва и на дисплея мига „0:00“. Когато дисплеят изгасне напълно (свети само бутонът за включване/изключване), уредът преминава в режим на готовност.

8. За функцията за предварително загряване стандартната температура е 220 °C, а стандартното време – 3 минути. Времето и температурата не могат да се регулират в режим на предварително загряване. В режим на готовност или в режим на пауза натиснете кратко бутона за

предварително загряване „“, за да изберете функцията (натиснете го отново, за да отмените

избора). Натиснете кратко бутона Старт/Пауза „“, за да преминете в режим на предварително загряване. След приключване на процеса уредът се връща в режим на готовност.

9. За функцията за поддържане на топлината стандартната температура е 80 °C, а стандартното време – 60 минути. Времето и температурата не могат да се регулират в режим на поддържане на топлината. В режим на готовност или в режим на пауза натиснете кратко бутона за

поддържане на топлината „“, за да изберете функцията (натиснете го отново, за да отмените

избора). След приключване на процеса на загряване уредът преминава в режим на поддържане на топлината и след това се връща отново в работен режим.

10. След включването на уреда можете да извадите съда за пържене по всяко време. Уредът ще прекъсне работата си, контролната лампичка ще угасне и на дисплея ще се покаже „---“. В този момент уредът не може да се управлява. Уредът ще възобнови работата си, веднага щом съдът за пържене бъде поставен отново правилно.

11. Когато уредът достигне зададеното време, индикаторът за разклащане започва да мига и се чува звуков сигнал в продължение на 30 секунди, за да напомни, че съставките трябва да бъдат разклатени. Сега имате две възможности за действие:

(1) Извадете съда за пържене, разклатете съставките и го поставете отново правилно в корпуса, преди звуковият сигнал да утихне.

(2) Не извършвайте никакви действия, докато звуковият сигнал не утихне.

Уредът интерпретира и двете възможности за действие така, сякаш процесът на разклащане на съставките е бил изпълнен. След като процесът приключи, звуковият сигнал спира, индикаторът за разклащане угасва и уредът продължава да работи.

ПРЕДИ ПЪРВОТО ПОЛЗВАНЕ

1. Още при доставката на фритюрника с горещ въздух в съда за пържене е поставена вложка. Извадете съда за пържене от корпуса, като го хванете за дръжката, и го поставете върху равна и чиста работна повърхност. Премахнете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешността и от външната страна на фритюрника с горещ въздух.

2. Уверете се, че няма опаковъчен материал под или около съда за пържене.

3. Измийте вложката и съда за пържене в гореща сапунена вода.

4. НЕ ПОТАПЯЙТЕ КОРПУСА НА ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ВЪВ ВОДА. Избършете корпуса на фритюрника с горещ въздух с влажна кърпа. Подсушете добре всички части.

ЗАБЕЛЕЖКА: При първата употреба на фритюрника с горещ въздух може да се появи лек мирис. Това е нормално.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този уред не бива да се използва за варене на вода.

ЗАБЕЛЕЖКИ ОТНОСНО РАБОТАТА

1. Поставете фритюрника с горещ въздух върху равна, термоустойчива работна повърхност в близост до електрически контакт.

2. Извадете съда за пържене от корпуса, като го хванете за дръжката, и го поставете върху равна и чиста работна повърхност.

3. Поставете съставките във вложката, като не я препълвате.
4. Плъзнете съда за пържене обратно в корпуса и се уверете, че е поставен правилно.
5. Свържете уреда към електрическата мрежа.
6. При повечето програми диапазонът на регулиране на температурата е между 80 и 220 °C, а диапазонът на регулиране на времето – между 1 и 60 минути. За програмата за сушене на плодове диапазонът на регулиране на температурата е между 60 и 80 °C, а диапазонът на регулиране на времето – между 120 и 540 минути.
7. Ако фритюрникът с горещ въздух се намира в студено състояние, изберете функцията за предварително загряване (не е необходимо да поставяте храна в него). Индикаторът за загряване светва и фритюрникът с горещ въздух започва да се загрява. Резултатът от готвенето е по-добър, след като уредът е бил предварително загрят.
8. Следвайте инструкциите в раздела „**ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ**“, за да настроите подходящото време и температура за съответните съставки. След това стартирайте уреда.
9. След изтичане на зададеното време уредът напомня да извадите съда за пържене, за да проверите храната. Обърнете или разклатете храната в съда за пържене. След това поставете съда за пържене обратно правилно в корпуса. При необходимост можете да коригирате температурата и времето.
10. Когато съдът за пържене бъде изваден, нагревателният елемент се изключва и дисплеят показва, че съдът за пържене е изваден. След като съдът за пържене бъде поставен отново правилно, уредът продължава процеса на готвене.
11. При достигане на зададеното време за готвене се чува звуков сигнал и уредът се изключва автоматично.
12. Обърнете храната, за да проверите степента на изпичане и сготвяне. Ако процесът на приготвяне трябва да продължи, настройте отново температурата и времето, докато храната се сготви напълно.
13. Когато процесът на готвене приключи, извадете съда за пържене от уреда и го поставете върху равна, термоустойчива повърхност. Прехвърлете приготвената храна в подходящ съд.
14. При необходимост процесът на готвене може да бъде продължен. Изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не е в употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА: Фритюрникът с горещ въздух започва да се загрява едва след натискане на бутона Старт/Пауза. Ако съдът за пържене не е поставен правилно обратно, уредът няма да продължи

процеса на нагряване и дисплеят ще покаже, че съдът за пържене е изваден. След приключване на процеса на готвене натиснете бутона за включване/изключване, за да изключите фритюрника с горещ въздух.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Бъдете внимателни, когато обръщате или разклащате храната в съда за пържене. За да избегнете наранявания или материални щети, не разклащайте целия уред, когато обръщате или разклащате храната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Бъдете изключително внимателни при изваждането и поставянето на съда за пържене, за да не се изгорите от горещата пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! След употреба не поставяйте горещия съд за пържене или вложката директно върху пластмасова повърхност, за да избегнете повреждане на пластмасата. Не поставяйте съда за пържене заедно с вложката с дъното нагоре.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1. Зехтинът или растителното масло от бутилка с пулверизатор са подходящи за използване във фритюрник с горещ въздух. Можете да нанесете малко олио върху храната, за да постигнете оптимален резултат. Уверете се също, че храната е суха, преди да я полеете с олио.
2. Можете да нарежете съставките на по-малки парченца, за да увеличите повърхността им, което ще ги направи по-хрупкави. Използвайте функцията за предварително загряване, за да постигнете оптимален резултат.
3. Не препълвайте съда за пържене. Съдът за пържене може да се напълни най-много до половината с продукти.
4. За оптимален резултат някои съставки трябва да се разклатят или обърнат по време на готвенето. Пригответе ястията, като се ориентирате по **ТАБЛИЦАТА С ПРОГРАМИ**.
5. За да се избегне прекомерно образуване на дим при приготвянето на храни с естествено високо съдържание на мазнини, като пилешки бутчета или колбаси, в някои случаи може да се наложи да излеете мазнината от съда за пържене между отделните порции.
6. Преди приготвянето подсушете храната, за да постигнете по-добро изпичане и да избегнете прекомерно образуване на дим.
7. Внимавайте да не препълвате съда за пържене, за да може въздухът да циркулира свободно.

ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ

СЪСТАВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	Поддържане в топло състояние	Температурен диапазон	Времени диапазон	Разклащане
 Пържени картофи	220 °C	20 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	ДА
 Стейк	200 °C	13 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	ДА
 Пилешки крилца	220 °C	13 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	ДА
 Пилешки бутчета	220 °C	18 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	ДА
 Рибa	180 °C	20 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	ДА
 Зеленчуци	180 °C	10 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	ДА
 Сладкиш	160 °C	30 мин.	ДА	80–220 °C	1–60 мин.	НЕ
 Сушени плодове	60 °C	240 мин.	№	60–80 °C	120–540 мин.	№

УКАЗАНИЯ:

1. Преди консумация винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че месото, птичето месо и рибата са напълно сготвени.
2. Данните в **ТАБЛИЦАТА С ПРОГРАМИ** са само за ориентир. Необходимото време за готвене зависи от количеството храна, която се пържи наведнъж, както и от дебелината или плътността и състоянието на храната (прясна, размразена или замразена).
3. В **ТАБЛИЦАТА С ПРОГРАМИ** са посочени средното време за готвене, както и времето, след което съставките трябва да се разклатят (ако е необходимо), за да се постигне най-добър резултат.
4. При по-малки количества времето за готвене е по-кратко, а резултатът – по-добър. Настройте температурата и времето за приготвяне според вашите предпочитания.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Оставете горещия фритюрник да изстине, преди да го почистите.

1. Изключете фритюрника с горещ въздух от електрическата мрежа. Извадете съда за пържене от корпуса. Преди почистване се уверете, че съдът за пържене и вложката са напълно изстинали.
2. Почистете съда за пържене с гореща вода и препарат за миене. За почистване не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, защото в противен случай незалепващото покритие може да се повреди.

3. Съдът за пържене и вложката могат да се мият в съдомиялна машина. За да постигнете оптимален резултат ги поставете в горната кошница на съдомиялната машина.
4. Избършете корпуса на фритюрника с горещ въздух с мека, неабразивна и влажна кърпа.
5. Уредът не съдържа части, на които трябва да се прави поддръжка от страна на потребителя. Освен почистването, всички дейности по поддръжката трябва да се извършват от квалифициран специалист.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Неизправност	Причина	Отстраняване
Няма индикация или контролният панел не работи.	Щепселът не е пъхнат правилно или съдът за пържене не е поставен докрай.	Пъхнете правилно щепсела в контакта, поставете правилно съда за пържене и се уверете, че бутонът за включване/изключване е натиснат.
Храната не се запича равномерно	Храната не е била разклатена по време на приготвянето.	Когато уредът достигне зададеното време за готвене, извадете съда за пържене и разклатете храната.
Уредът отделя голямо количество дим.	На повърхността на храната има прекалено много влага.	Избършете влагата от повърхността на храната с кухненска хартия.

СЪХРАНЕНИЕ

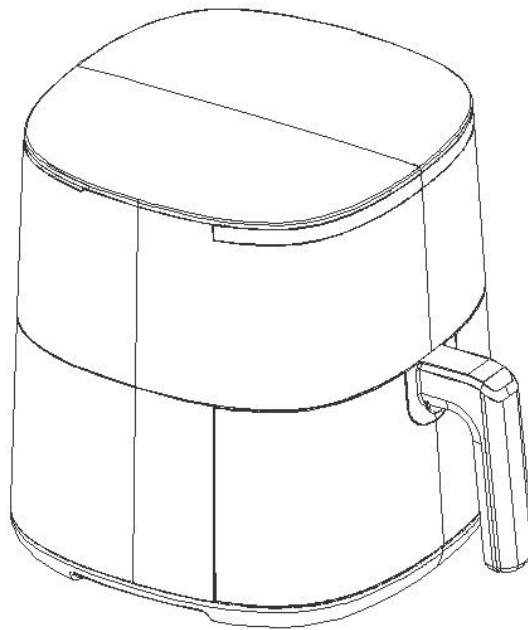
1. Преди да приберете уреда се уверете, че фритюрникът с горещ въздух е изключен от електрическия контакт, и че всички части са чисти и сухи.
2. Никога не съхранявайте фритюрника с горещ въздух на горещо или влажно място.
3. Съхранявайте фритюрника с горещ въздух в оригиналната му кутия на чисто и сухо място.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Посоченият тук и изображеният върху уреда символ означава, че той е класифициран като електрически или електронен уред. В края на полезния му живот той не трябва да се изхвърля заедно с други битови или промишлени отпадъци. Директивата на ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (2012/19/ЕС) е въведена с цел повторното използване на продукти чрез прилагане на възможно най-добрите процеси за оползотворяване и рециклиране, които са на разположение. По този начин опасните вещества се обработват правилно, въздействието върху околната среда се свежда до минимум и се избягва депонирането на отпадъци. За информация относно правилното изхвърляне на електрическо или електронно оборудване, моля, свържете се с местните власти.

HU: HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ



Cikkszám: 79070495 / AFT0003A-GS (AF-25332D)

MX Logistika SL, spol. s r. o.
Rožňavská 32,82104
Bratislava II – Ružinov, Szlovákia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Első használat előtt kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges teljesítmény	220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 1450–1750 W
Űrtartalom	6,15 l
Időzítő	1–60 perc között beállítható sütési idő hangjelzéssel.
Hőmérséklet	60–220 °C között beállítható sütési hőmérséklet.
LED kijelző	23 db fehér LED-lámpa, 5 mA, 2,6–3,2 V egyenáram. Az izzót a felhasználó nem cserélheti ki.
Áramütés elleni érintésvédelmi osztály	I. osztály
Hálózati kábel hossza	60 cm
Felszereltség és funkciók	• Digitális kijelző 8 előre beállított programmal • Ház (Cool-Touch) • Biztonsági kapcsoló • Automatikus kikapcsolási funkció • Túlhevülés elleni védelem • Csúszásmentes talpak • Rázásra figyelmeztető funkció • Előmelegítési és melegen tartó funkció

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Elektromos gépek használata közben tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat.

1. Minden utasítást olvasson el.
2. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és a szabályozót.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
4. Használat után vagy tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. A tartozékok rögzítése, eltávolítása, illetve a készülék tisztítása előtt hagyja lehűlni a készüléket.
5. Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozó megsérült, vagy ha működési zavart észlel. Ellenőrzés, javítás vagy elektromos, ill. mechanikus beállítás céljából forduljon képzett szakemberhez.
6. Ha a hálózati kábel sérült, a gyártóval, hivatalos szervizzel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki, hogy elkerülje a veszélyeket.
7. A nem a gyártó által ajánlott tartozékok használata sérülést okozhat.
8. A hálózati kábel ne lógjon le asztal vagy munkalap pereméről, és ne érintkezzen forró felületekkel.
9. A készüléket nem szabad gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve sütő közelében elhelyezni.
10. A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékkel rendkívül óvatosan bándjon.
11. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot, majd húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból.

12. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően használja.
13. Győződjön meg arról, hogy a sütőtartály mindig teljesen zárva legyen, amíg a forrólevegős sütő működik. A forrólevegős sütő csak akkor működik, ha a sütőtartály teljesen zárva van.
14. A használat után a sütőtartály és az elkészített ételek forróak. Legyen óvatos a sütőtartály kezelésekor.
15. Ne használja a sütőtartályt tárgyak, különösen papírból, kartonból vagy műanyagból készült tárgyak tárolására.
16. Ne üzemeltesse a készüléket külső kapcsolóórával vagy külön távirányítóval.
17. A terméket 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 termék biztonságos használatáról és a használat veszélyeiről. Gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és közben felügyelnek rájuk.
18. Felügyelje a gyermekeket, hogy biztosan ne játszassanak a készülékkel.
19. A terméket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől távol tárolja.
20. A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható:
- üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhákban;
 - mezőgazdasági üzemekben;
 - szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken (vendégek általi használatra);
 - panziókban.



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

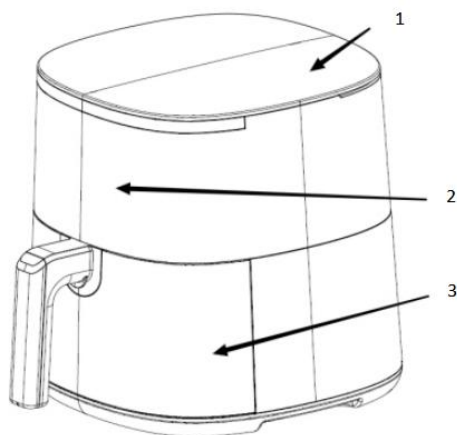


22. Ez a készülék csak háztartási és beltéri használatra alkalmas. Ne használja a készüléket a szabadban.



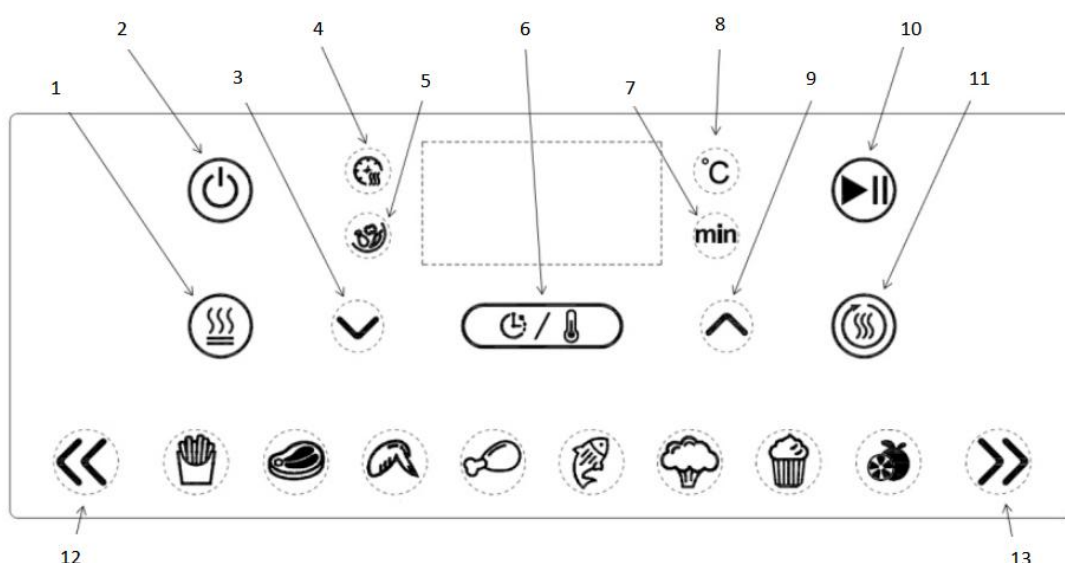
23. Sérülés- és égésveszély áll fenn! A készülék egyes felületei működés közben és a kikapcsolás után még egy ideig forróak lehetnek. Ezt tartsa szem előtt a készülék használatakor!

ISMERJE MEG FORRÓLEVEGŐS SÜTŐJÉT



- 1. Fedél
- 2. Kezelőfelület
- 3. Sütőtartály

KEZELŐFELÜLET



- 1. Előmelegítés
- 2. Be-/kikapcsolás
- 3. Csökkentés
- 4. Fűtés ellenőrzőlámpa
- 5. Rázásra vonatkozó figyelmeztetés
- 6. Idő/Hőmérséklet
- 7. Időegység
- 8. Hőmérsékleti egység
- 9. Növelés
- 10. Indítás/Szünet
- 11. Melegen tartás
- 12. Balra
- 13. Jobbra

A KEZELŐFELÜLET HASZNÁLATA

1. A csatlakoztatás után hangjelzés hallatszik, a kezelőfelületen található összes kijelző 1 másodpercre kigyullad, majd a készülék készenléti üzemmódba vált. A be-/kikapcsoló gomb kijelzője folyamatosan világít, míg a többi gomb és kijelző alvó üzemmódba vált.

2. Nyomja meg röviden a „” gombot a kezelőfelületen található összes funkciógomb aktiválásához. Az előre beállított alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, az alapértelmezett idő pedig 15 perc.

3. Nyomja meg röviden a „” vagy a „” gombot a programok közötti váltáshoz. A kiválasztott program kijelzője villog, míg a többi program kijelzője folyamatosan világít.

4. Nyomja meg röviden az „Idő/Szünet” „” gombot a hőmérséklet és az idő közötti váltáshoz, majd állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt a „” vagy „” gombokkal. Tartsa

lenyomva a „” vagy a „” gombot a hőmérséklet vagy az idő gyors beállításához; közben továbbra is válthat a programok között.

5. Miután beállította a hőmérsékletet, az időt és a programot, nyomja meg röviden az „Indítás/Szünet”

„” gombot. A készülék bekapcsol, és a fűtés ellenőrzőlámpája kigyullad.

6. Ha működés közben rövid ideig megnyomja az „Indítás/Szünet” „” gombot, a készülék leáll, és

a fűtés ellenőrzőlámpa kialszik. Nyomja meg újra az „Indítás/Szünet” „” gombot a működés folytatásához.

7. A művelet befejezése után, illetve a be-/kikapcsoló gomb lenyomva tartásával a készülék kilép az üzemmódból. Egy hangjelzés hallatszik, a fűtés ellenőrzőlámpa kialszik, és a kijelzőn a villogó „0:00” kijelzés jelenik meg. Amikor a kijelző teljesen kialszik (csak a be-/kikapcsoló gomb világít), a készülék készenléti üzemmódba vált.

8. Az előmelegítési funkció esetében az alapértelmezett hőmérséklet 220 °C, az alapértelmezett idő pedig 3 perc. Az előmelegítési módban az idő és a hőmérséklet nem állítható be. Készenléti vagy szünet

üzemmódban nyomja meg röviden az „Előmelegítés” „” gombot a funkció kiválasztásához (nyomja meg újra a gombot a kiválasztás visszavonásához). Nyomja meg röviden az „Indítás/Szünet”

„” gombot az előmelegítési módba váltáshoz. A művelet befejezése után a készülék visszatér készenléti üzemmódba.

9. A melegen tartó funkció esetében az alapértelmezett hőmérséklet 80 °C, az alapértelmezett idő pedig 60 perc. A melegen tartó módban az idő és a hőmérséklet nem állítható be. Készenléti vagy

szünet üzemmódban nyomja meg röviden a „Melegen tartás” „” gombot a funkció kiválasztásához (nyomja meg újra a gombot a kiválasztás visszavonásához). A melegítési folyamat befejezése után a készülék átvált melegen tartó üzemmódba, majd ismét visszatér az üzemmódba.

10. A készülék bekapcsolása után a sütőtartályt bármikor kiveheti. Ekkor a készülék leáll, az ellenőrzőlámpa kialszik, és a kijelzőn a „---” kijelzés jelenik meg. A készülék ilyenkor nem használható. A készülék folytatja a működést, amint a sütőtartályt ismét megfelelően behelyezték.

11. Amikor a készülék eléri a beállított időt, a rázásra figyelmeztető kijelzés villogni kezd, és 30 másodpercig hangjelzés hallatszik, hogy emlékeztesse a felhasználót: meg kell ráznia az ételt. Ekkor két lehetőség közül választhat:

(1) Húzza ki a sütőtartályt, rázza meg az ételt, majd a hangjelzés elhallgatása előtt helyezze vissza megfelelően a sütőtartályt a készülékbe.

(2) Ne végezzen semmilyen műveletet, amíg a hangjelzés el nem hallgat.

A készülék mindkét lehetőséget úgy értelmezi, mintha elvégezték volna az étel rázásának műveletét. A művelet befejezése után a hangjelzés elhallgat, a rázásra figyelmeztető kijelzés kialszik, és a készülék folytatja a működést.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. A forrólevegős sütőben gyárilag már található egy betét a sütőtartályban. Húzza ki a sütőtartályt a fogantyúnál fogva a készülékházból, és helyezze egy sík és tiszta munkafelületre. Távolítson el minden csomagolóanyagot és matricát a forrólevegős sütő belsejéből és külsejéről.

2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtartály alatt vagy körül nincs csomagolóanyag.

3. Tisztítsa meg a betétet és a sütőtartályt forró szappanos vízben.

4. **NE MERÍTSE VÍZBE A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ KÉSZÜLEKHÁZÁT.** Törölje át a forrólevegős sütő készülékházát nedves ronggyal. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős sütő első használatának során előfordulhat, hogy enyhe szag keletkezik. Ez normális.

VIGYÁZAT! Ezt a készüléket nem szabad víz forralásához használni.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Helyezze a forrólevegős sütőt egy sík, hőálló munkafelületre, egy konnektor közelébe.

2. Húzza ki a sütőtartályt a fogantyúnál fogva a készülékházból, és helyezze egy sík és tiszta munkafelületre.

3. Helyezze az ételt a betétbe, ügyelve arra, hogy ne töltse túl.

4. Tolja be a sütőtartályt a készülékházba, és győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik.

5. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.

6. A legtöbb program esetében a beállítható hőmérséklet-tartomány 80 és 220 °C között, a beállítható időtartomány pedig 1 és 60 perc között van. A szárított gyümölcs program esetében a beállítható hőmérséklet-tartomány 60 és 80 °C között, a beállítható időtartomány pedig 120 és 540 perc között van.

7. Ha a forrólevegős sütő még hideg, válassza az előmelegítési funkciót (ehhez nem kell élelmiszert betenni). A fűtésjelző kigyullad, és a forrólevegős sütő elkezdi felfűteni. A készülék előmelegítése után jobb lesz a sütési eredmény.

8. Kövesse „**A KEZELŐFELÜLET HASZNÁLATA**” című szakaszban található utasításokat az egyes ételekhez megfelelő idő és hőmérséklet beállításához. Ezt követően indítsa el a készüléket.

9. A beállított idő letelte után a készülék emlékeztet arra, hogy vegye ki a sütőtartályt, és ellenőrizze a sült ételt. Fordítsa meg vagy rázza meg az ételt a sütőtartályban. Ezt követően helyezze vissza megfelelően a sütőtartályt a készülékbe. Szükség esetén módosíthatja a hőmérsékletet és az időt.
10. Amikor a sütőtartályt kihúzzák, a fűtőbetét kikapcsol, és a kijelzőn megjelenik, hogy a sütőtartályt eltávolították. Miután a sütőtartályt ismét megfelelően behelyezték, a készülék folytatja a sütési folyamatot.
11. A beállított sütési idő leteltével hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan kikapcsol.
12. Fordítsa meg az ételt, hogy ellenőrizze a pirulás és az átsütsöttség mértékét. Ha folytatni kell a sütést, állítsa be ismét a hőmérsékletet és az időt, amíg az étel át nem sül.
13. Amikor a sütés befejeződött, vegye ki a sütőtartályt a készülékből, és tegye le egy sík, hőálló felületre. Öntse ki a megsült ételt egy megfelelő edénybe.
14. Szükség esetén a sütés folytatható. Válassza le a készüléket a hálózatról, ha nem használja.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős sütő csak akkor kezd el felfűteni, ha megnyomja az „Indítás/Szünet” gombot. Ha a sütőtartályt nem helyezik vissza megfelelően, a készülék nem folytatja a fűtést, és a kijelzőn megjelenik, hogy a sütőtartályt kivették. A sütési folyamat befejezése után nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a forrólevegős sütő kikapcsolásához.

VIGYÁZAT! Legyen óvatos a sütőtartályban lévő étel megfordításakor vagy megrázásakor. A sérülések vagy az anyagi károk elkerülése érdekében az ételek megfordításához ne rázza meg az egész készüléket.

VIGYÁZAT! Legyen rendkívül óvatos, amikor kihúzza és leteszi a sütőtartályt, nehogy megégesse magát a forró gőzzel.

VIGYÁZAT! Működés után ne helyezze a forró sütőtartályt, ill. a betétet közvetlenül műanyag felületre a műanyag sérülésének elkerülése érdekében. Ne fordítsa fejjel lefelé a sütőtartályt a betéttel együtt.

HASZNOS TIPPEK

1. A permetező flakonban lévő olíva- vagy növényi olaj kifejezetten alkalmas a forrólevegős sütő használatához. A legjobb eredmény elérése érdekében kenhet egy kis olajat az ételekre. Ezenkívül győződjön meg arról, hogy az ételek szárazak legyenek, mielőtt olajat önt rájuk.

2. Az alapanyagokat kisebb darabokra vághatja, hogy nagyobb legyen a felületük, így ropogósabbak lesznek. A legjobb eredmény elérése érdekében használja az előmelegítési funkciót.
3. Ne töltse túl a sütőtartályt. A sütőtartályt legfeljebb félig szabad megtölteni alapanyagokkal.
4. A legjobb eredmény elérése érdekében egyes ételeket sütés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani. A sütés során kövesse a **PROGRAMTÁBLÁZATOT**.
5. Amikor olyan ételeket süt, amelyeknek természetes módon magas a zsírtartalma, mint például csirkecombot vagy kolbászt, a túlzott füstképződés elkerülése érdekében szükség lehet arra, hogy több adag sütése közben a zsírt kiöntse a sütőtartályból.
6. Sütés előtt mindig törölje szárazra az ételt, hogy jobban megpiruljon, és hogy elkerülje a túlzott füstképződést.
7. Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a sütőtartályt, hogy a levegő akadálytalanul keringhessen.

PROGRAMTÁBLÁZAT

ÉTEL	HŐFOK	IDŐ	Melege n tartás	Hőfok-tarto mány	Időtartomány	Felráza ndó
 Sült krumpli	220 °C	20 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	IGEN
 Steak	200 °C	13 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	IGEN
 Csirkeszárny	220 °C	13 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	IGEN
 Csirkecomb	220 °C	18 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	IGEN
 Hal	180 °C	20 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	IGEN
 Zöldség	180 °C	10 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	IGEN
 Sütemény	160 °C	30 perc	IGEN	80–220 °C	1–60 perc	NEM
 Száritott gyümölcsök	60 °C	240 perc	Sorszám	60–80 °C	120–540 perc	Sorszám

TUDNIVALÓK:

1. Hús, baromfi és a hal fogyasztása előtt mindig használjon húshőmérőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok teljesen átsültek-e.
2. A **PROGRAMTÁBLÁZATBAN** szereplő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az egyszerre sütendő étel mennyisége, az étel vastagsága vagy sűrűsége és az étel állapota (friss, kiolvasztott vagy fagyasztott) mind befolyásolhatja a teljes sütési időt.

3. A **PROGRAMTÁBLÁZAT** az átlagos sütési időt, valamint a legjobb eredmény elérése érdekében azt az időpontot tartalmazza, amikor az ételt meg kell rázni (ha szükséges).
4. Kisebb mennyiség esetén a sütési idő rövidebb, az eredmény pedig jobb. A hőmérsékletet és a sütési időt ízlés szerint állítsa be.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

VIGYÁZAT! Tisztítás előtt hagyja kihűlni a forrólevegős sütőt.

- Válassza le a forrólevegős sütőt a hálózatról. Húzza ki a sütőtartályt a készülékházból. A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a sütőtartály és a betét teljesen kihűlt.
- Tisztítsa meg a sütőtartályt forró vízzel és mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon fém eszközöket vagy súroló tisztítószerkeket, különben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
- A sütőtartály és a betét mosogatógépben mosható. A legjobb eredmény elérése érdekében a mosogatógép felső kosarában tisztítsa.
- A forrólevegős sütő házát egy puha, nem dörzsölő, nedves ruhával törölje át.
- A termék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, melyeket a felhasználónak kellene karbantartania. A tisztításon kívül minden karbantartási munkát szakképzett szakembernek kell elvégeznie.

ZAVARELHÁRÍTÁS

Zavar	Ok	Megoldás
Nincs kijelzés, vagy a kezelőfelület nem működik.	A hálózati csatlakozó nincs megfelelően bedugva, vagy a sütőtartály nincs teljesen behelyezve.	Dugja be megfelelően a hálózati csatlakozót, helyezze be helyesen a sütőtartályt, és győződjön meg arról, hogy megnyomta a be-/kikapcsoló gombot.
Az ételek nem pirulnak egyenletesen.	Az ételeket nem rázogatták meg sütés közben.	Amikor a készülék elérte a beállított sütési időt, vegye ki a sütőtartályt, és rázza meg az ételt.
A készülék nagy mennyiségű füstöt bocsát ki.	Az ételek felületén túl sok nedvesség van.	Törölje le az ételek felületén lévő nedvességet konyhai papírtörülkövel.

TÁROLÁS

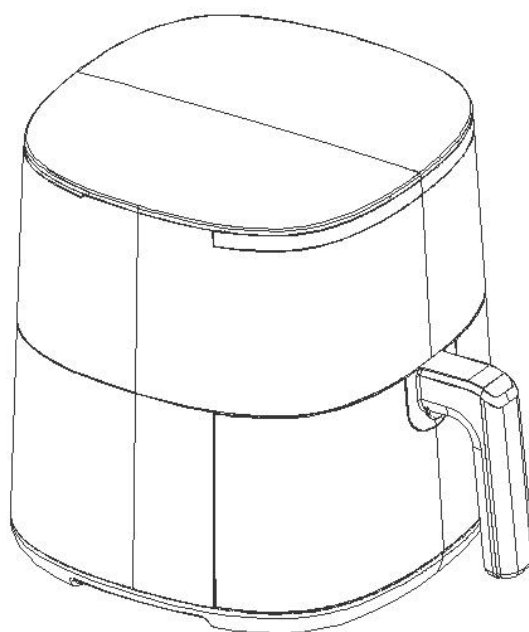
1. Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a forrólevegős sütőt kihúzta a konnektorból, és hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
2. Soha ne tárolja a forrólevegős sütőt forró vagy nedves helyen.
3. A forrólevegős sütőt a dobozában tiszta, száraz helyen tárolja.

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.

FR : MODE D'EMPLOI
FRITEUSE À AIR CHAUD



Numéro d'article : 79070495 / AFT0003A-GS (AF-25332D)

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slovaquie
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant utilisation et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance nominale	220–240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 1450-1750 W
Capacité	6,15 l
Minuteur	Temps de cuisson réglable de 1 à 60 minutes avec signal sonore.
Température	Température de cuisson réglable de 60 à 220 °C.
Affichage LED	23 x sources lumineuses LED blanches, 5 mA, 2,6–3,2 V courant continu. La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur.
Classe de protection contre les chocs électriques	Classe I
Longueur du câble d'alimentation	60 cm
Équipement et fonctions	Affichage numérique avec 8 programmes prééglés. • Boîtier (Cool-Touch) • Interrupteur de sécurité • Fonction d'arrêt automatique • Protection contre la surchauffe • Pieds antidérapants • Fonction de rappel pour secouer le panier • Fonction de préchauffage et de maintien au chaud

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité de base suivantes doivent être respectées.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les commandes.
3. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter tout risque de choc électrique.
4. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou démonter des accessoires ou de le nettoyer.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement. Pour tout contrôle, toute réparation ou tout réglage électrique ou mécanique, confiez l'appareil à un technicien qualifié.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou un professionnel disposant de qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

9. Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou au gaz, ni dans ou à proximité d'un four.
10. Manipulez avec la plus grande prudence tout appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT, puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
12. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
13. Assurez-vous que le panier de friture est toujours complètement fermé pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud. La friteuse à air chaud ne fonctionne que lorsque le panier de friture est complètement fermé.
14. Après utilisation, le panier de friture et les aliments préparés sont chauds. Manipulez le panier de friture avec précaution.
15. N'utilisez pas le panier de friture pour entreposer des objets, en particulier des objets en papier, en carton ou en plastique.
16. N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système distinct de commande à distance.
17. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant 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 comprennent les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de huit ans et sous surveillance.
18. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
19. Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
20. L'appareil est destiné à un usage domestique notamment dans les environnements suivants :
 - cuisines réservées au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - exploitations agricoles ;
 - hôtels, motels et autres établissements d'hébergement, pour une utilisation par les clients ;
 - chambres d'hôtes



21. Cet appareil est conforme aux exigences de la LFGB et est adapté au contact avec des denrées alimentaires.

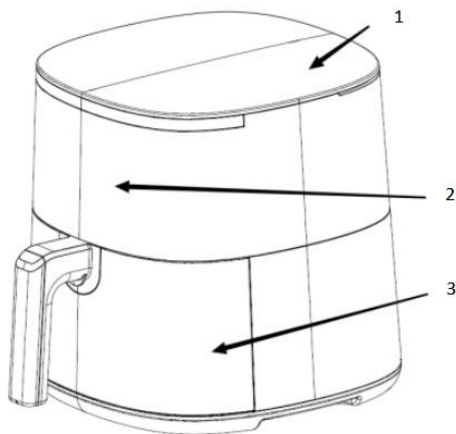


22. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à une utilisation en intérieur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.



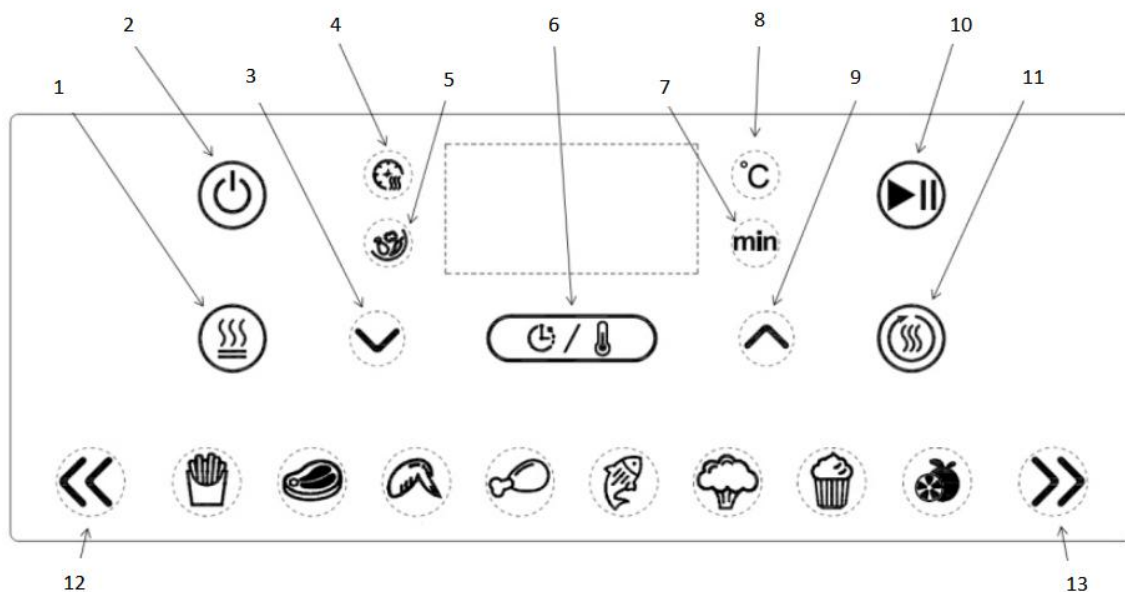
23. **Risque de blessures et de brûlures ! Certaines surfaces de l'appareil peuvent être chaudes pendant le fonctionnement et le rester pendant quelque temps après l'arrêt de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil !**

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



- 1. couvercle
- 2. Panneau de commande
- 3. Panier de friture

PANNEAU DE COMMANDE



- 1. Préchauffage
- 2. Marche/Arrêt
- 3. Diminuer
- 4. Voyant de chauffe
- 5. Voyant de rappel pour secouer le panier
- 6. Temps/Température
- 7. Unité de temps
- 8. Unité de température
- 9. Augmenter
- 10. Marche/Pause
- 11. Maintien au chaud
- 12. À gauche
- 13. À droite

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Après le branchement, un signal sonore retentit, tous les voyants du panneau de commande s'allument pendant une seconde et l'appareil passe en mode veille. Le voyant de la touche Marche/Arrêt reste allumé en permanence, tandis que les autres touches et voyants passent en mode repos.

2. Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt «  » afin d'activer toutes les touches de fonction du panneau de commande. La température et la durée prééglées sont respectivement de 200 °C et de 15 minutes.

3. Appuyez brièvement sur la touche «  » ou «  » pour passer d'un programme à l'autre. Le voyant du programme sélectionné clignote, tandis que les voyants des autres programmes restent allumés en permanence.

4. Appuyez brièvement sur la touche Temps/Pause «  » pour basculer entre la température et la durée, puis réglez la température ou la durée à l'aide des touches «  » ou «  ». Maintenez la touche «  » ou «  » enfoncée pour régler rapidement la température ou la durée ; vous pouvez alors continuer à passer d'un programme à l'autre.

5. Après avoir réglé la température, la durée et le programme, appuyez brièvement sur la touche Marche/Pause «  ». L'appareil se met en marche et le voyant de chauffe s'allume.

6. Lorsque vous appuyez brièvement sur la touche Marche/Pause «  » pendant le fonctionnement, l'appareil interrompt son fonctionnement et le voyant de chauffe s'éteint. Appuyez de nouveau sur la touche Marche/Pause «  » pour reprendre le fonctionnement.

7. Une fois l'opération terminée ou si vous maintenez la touche Marche/Arrêt enfoncée, l'appareil cesse de fonctionner. Un signal sonore retentit, le voyant de chauffe s'éteint et « 0:00 » clignote sur l'écran. Lorsque l'écran s'éteint complètement (seule la touche Marche/Arrêt reste allumée), l'appareil passe en mode veille.

8. Pour la fonction de préchauffage, la température et la durée par défaut sont respectivement de 220 °C et de 3 minutes. La durée et la température ne peuvent pas être modifiées en mode de préchauffage. En mode veille ou en mode pause, appuyez brièvement sur la touche Préchauffage «

 » pour sélectionner cette fonction (appuyez de nouveau sur cette touche pour annuler la sélection). Appuyez brièvement sur la touche Marche/Pause «  » pour passer en mode de préchauffage. Une fois l'opération terminée, l'appareil repasse en mode veille.

9. Pour la fonction de maintien au chaud, la température et la durée par défaut sont respectivement de 80 °C et de 60 minutes. La durée et la température ne peuvent pas être modifiées en mode de maintien au chaud. En mode veille ou en mode pause, appuyez brièvement sur la touche Maintien au

chaud «  » pour sélectionner cette fonction (appuyez de nouveau sur cette touche pour annuler la sélection). Une fois le processus de chauffe terminé, l'appareil passe en mode maintien au chaud, puis revient en mode de fonctionnement.

10. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez retirer le panier de friture à tout moment. L'appareil interrompt alors son fonctionnement, le voyant s'éteint et « ___ » s'affiche à l'écran. L'appareil ne peut pas être utilisé pendant ce temps. L'appareil reprend son fonctionnement dès que le panier de friture est correctement remis en place.

11. Lorsque l'appareil atteint la durée réglée, le voyant de rappel pour secouer le panier clignote et un signal sonore retentit pendant 30 secondes pour vous rappeler de secouer les ingrédients. Deux possibilités s'offrent alors à vous :

(1) Retirez le panier de friture, secouez les ingrédients et remettez correctement le panier dans l'appareil avant que le signal sonore cesse de retentir.

(2) N'effectuez aucune action jusqu'à ce que le signal sonore cesse de retentir.

Dans les deux cas, l'appareil considère que les ingrédients ont été secoués. Une fois l'opération terminée, le signal sonore cesse de retentir, le voyant de rappel pour secouer le panier s'éteint et l'appareil reprend son fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. À la livraison, une grille est déjà placée dans le panier de friture. Retirez le panier de friture du boîtier en le tenant par la poignée et posez-le sur une surface de travail plane et propre. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse à air chaud.

2. Assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage ne se trouve sous ou autour du panier de friture.

3. Nettoyez la grille et le panier de friture à l'eau chaude savonneuse.

4. NE PLONGEZ PAS LE BOÎTIER DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD DANS L'EAU. Essuyez le boîtier de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.

REMARQUE : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère odeur peut se dégager. Ceci est normal.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

CONSIGNES D'UTILISATION

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise de courant.

2. Retirez le panier de friture du boîtier en le tenant par la poignée et posez-le sur une surface de travail plane et propre.

3. Disposez les ingrédients sur la grille sans la surcharger.

4. Insérez le panier de friture dans le boîtier et assurez-vous qu'il est correctement positionné.

5. Branchez l'appareil au réseau électrique.

6. Pour la plupart des programmes, la température peut être réglée entre 80 et 220 °C et la durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes. Pour le programme Fruits secs, la température peut être réglée entre 60 et 80 °C et la durée entre 120 et 540 minutes.
7. Si la friteuse à air chaud est froide, sélectionnez la fonction de préchauffage (il n'est pas nécessaire d'y placer des aliments). Le voyant de chauffe s'allume et la friteuse à air chaud commence à chauffer. Le résultat de cuisson est meilleur lorsque l'appareil a été préchauffé.
8. Suivez les instructions de la section « **UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE** » pour régler la durée et la température appropriées aux ingrédients concernés. Mettez ensuite l'appareil en marche.
9. Une fois la durée réglée écoulée, l'appareil vous rappelle de retirer le panier de friture afin de vérifier la cuisson des aliments. Retournez ou secouez les aliments dans le panier de friture. Remettez ensuite correctement le panier de friture dans le boîtier. Si nécessaire, vous pouvez modifier la température et la durée.
10. Lorsque vous retirez le panier de friture, l'élément chauffant s'éteint et l'écran indique que le panier a été retiré. Une fois le panier de friture correctement remis en place, l'appareil reprend la cuisson.
11. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.
12. Retournez les aliments afin de vérifier leur brunissement et leur degré de cuisson. Si la cuisson doit être poursuivie, réglez de nouveau la température et la durée jusqu'à ce que les aliments soient bien cuits.
13. Une fois la cuisson terminée, retirez le panier de friture de l'appareil et posez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Placez les aliments cuits dans un récipient approprié.
14. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson. Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : La friteuse à air chaud ne commence à chauffer qu'une fois la touche Marche/Pause enfoncée. Si le panier de friture n'est pas correctement remis en place, l'appareil ne reprend pas le processus de chauffe et l'écran indique que le panier a été retiré. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la friteuse à air chaud.

AVERTISSEMENT ! Faites preuve de prudence lorsque vous retournez ou secouez les aliments dans le panier de friture. Afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel, ne secouez pas l'ensemble de l'appareil pour retourner ou secouer les aliments.

AVERTISSEMENT ! Faites preuve d’une extrême prudence lorsque vous retirez et posez le panier de friture afin de ne pas vous brûler avec la vapeur chaude.

AVERTISSEMENT ! Après utilisation, ne posez pas le panier de friture ou la grille encore chauds directement sur une surface en plastique afin de ne pas l’endommager. Ne placez pas le panier de friture et sa grille à l’envers.

CONSEILS UTILES

1. L’huile d’olive ou l’huile végétale en vaporisateur convient parfaitement à une utilisation avec une friteuse à air chaud. Vous pouvez appliquer un peu d’huile sur les aliments afin d’obtenir un résultat optimal. Assurez-vous également que les aliments sont secs avant d’y appliquer de l’huile.
2. Vous pouvez couper les ingrédients en morceaux plus petits afin d’augmenter leur surface et de les rendre ainsi plus croustillants. Utilisez la fonction de préchauffage afin d’obtenir un résultat optimal.
3. Ne remplissez pas trop le panier de friture. Le panier de friture ne doit être rempli d’ingrédients qu’à moitié au maximum.
4. Pour un résultat optimal, certains aliments doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson. Lors de la préparation, reportez-vous au **TABLEAU DES PROGRAMMES**.
5. Pour éviter une formation excessive de fumée lors de la préparation d’aliments naturellement riches en matières grasses, tels que les cuisses de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du panier de friture entre plusieurs fournées.
6. Séchez les aliments en les tamponnant avant de les préparer afin d’obtenir un meilleur dorage et d’éviter un dégagement excessif de fumée.
7. Veillez à ne pas trop remplir le panier de friture afin que l’air puisse circuler librement.

TABLEAU DES PROGRAMMES

INGRÉDIENT	TEMPÉRATURE	DURÉE	Maintien au chaud	Plage de températures	Plage de durées	Secouer
 Frites	220 °C	20 min	OUI	80–220 °C	1–60 min	OUI
 Steak	200 °C	13 min	OUI	80–220 °C	1–60 min	OUI
 Ailes de poulet	220 °C	13 min	OUI	80–220 °C	1–60 min	OUI

	Cuisses de poulet	220 °C	18 min	OUI	80–220 °C	1-60 min	OUI
	Poisson	180 °C	20 min	OUI	80–220 °C	1-60 min	OUI
	Légumes	180 °C	10 min	OUI	80–220 °C	1-60 min	OUI
	Gâteau	160 °C	30 min	OUI	80–220 °C	1-60 min	NON
	Fruits secs	60 °C	240 min	N°	60–80 °C	120-540 min	N°

REMARQUES :

1. Avant toute consommation, utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont entièrement cuits.
2. Les indications figurant dans le **TABLEAU DES PROGRAMMES** sont fournies uniquement à titre indicatif. La durée de cuisson nécessaire dépend de la quantité d'aliments frits en une seule fois, ainsi que de leur épaisseur ou de leur densité et de leur état (frais, partiellement décongelés ou congelés).
3. Le **TABLEAU DES PROGRAMMES** indique la durée de cuisson moyenne ainsi que le moment auquel les ingrédients doivent être secoués, le cas échéant, afin d'obtenir un résultat optimal.
4. Pour de plus petites quantités, la durée de cuisson est plus courte et le résultat meilleur. Adaptez la température et la durée de cuisson selon vos préférences.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT ! Laissez la friteuse à air chaud refroidir avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse à air chaud du réseau électrique. Retirez le panier de friture du boîtier. Avant le nettoyage, assurez-vous que le panier de friture et la grille ont complètement refroidi.
2. Nettoyez le panier de friture à l'eau chaude et au liquide vaisselle. N'utilisez aucun ustensile de cuisine en métal ni produit de nettoyage abrasif, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Le panier de friture et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour obtenir un résultat optimal, placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyez le boîtier de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux, humide et non abrasif.
5. L'appareil ne comporte aucune pièce pouvant être entretenue par l'utilisateur. À l'exception du nettoyage, toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées par un professionnel qualifié.

DÉPANNAGE

Défaut	Cause	Solution
L'écran n'affiche rien ou le panneau de commande ne répond pas.	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée ou le panier de friture n'est pas complètement inséré.	Branchez correctement la fiche d'alimentation, insérez correctement le panier de friture et assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.
Les aliments ne dorent pas uniformément.	Les aliments n'ont pas été secoués pendant la cuisson.	Lorsque l'appareil atteint la durée de cuisson indiquée, retirez le panier de friture et secouez les aliments.
L'appareil produit beaucoup de fumée.	La surface des aliments est trop humide.	Tamponnez la surface des aliments avec du papier absorbant afin d'éliminer l'excès d'humidité.

RANGEMENT

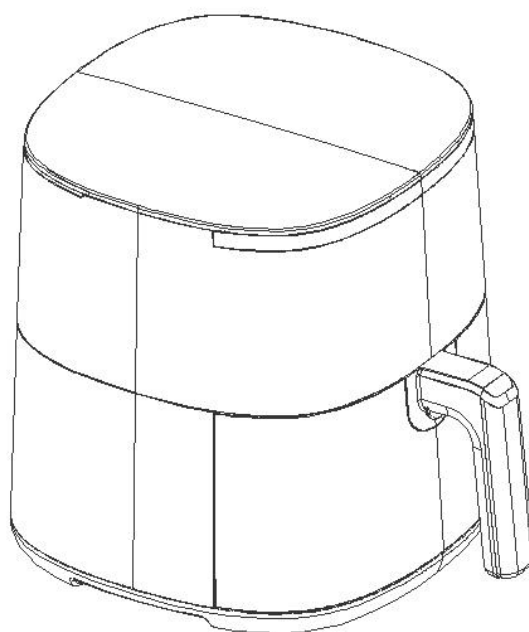
1. Avant de ranger la friteuse à air chaud, assurez-vous qu'elle est débranchée de la prise de courant et que toutes les pièces sont propres et sèches.
2. Ne rangez jamais la friteuse à air chaud dans un endroit chaud ou humide.
3. Rangez la friteuse à air chaud dans son carton, dans un endroit propre et sec.

ÉLIMINATION



Le symbole présenté ci-dessous et apposé sur l'appareil indique que celui-ci est classé comme équipement électrique ou électronique. À la fin de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ou commerciaux. La directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) a été mise en place afin de permettre la valorisation et le recyclage des produits selon les meilleures méthodes disponibles. Ainsi, les substances dangereuses sont gérées correctement, les effets sur l'environnement sont réduits au minimum et la mise en décharge des déchets est évitée. Pour obtenir des informations sur l'élimination correcte des équipements électriques ou électroniques, veuillez contacter les autorités locales.

IT: MANUALE D'USO FRIGGITRICE AD ARIA



Codice articolo: 79070495 / AFT0003A-GS (AF-25332D)

MX Logistika SL, spol. s r. o.,
Rožňavská 32, 82104
Bratislava II – Ružinov, Slovacchia
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente questo manuale, che va conservato per eventuali consultazioni future.

DATI TECNICI

Potenza nominale	Corrente alternata 220–240 V, 50/60 Hz, 1450-1750 W
Capacità	6,15 l
Timer	Tempo di cottura impostabile da 0 a 60 minuti con segnale acustico.
Temperatura	Temperatura di cottura regolabile da 60 a 220 °C.
Spia LED	23 lampadine LED bianche, 5 mA, 2,6–3,2 V in corrente continua. La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente.
Classe di protezione contro le scosse elettriche	Classe I
Lunghezza cavo d'alimentazione	60 cm
Caratteristiche e funzioni	• Pannello di controllo digitale con 8 programmi preimpostati • Involucro (Cool-Touch) • Interruttore di sicurezza • Funzione di spegnimento automatico • Protezione da surriscaldamento • Piedini antiscivolo • Funzione di promemoria per agitare • Funzione di preriscaldamento e mantenimento in caldo

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Nell'utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico è necessario seguire le fondamentali indicazioni di sicurezza.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Evitare di toccare le superfici molto calde. Utilizzare sempre i manici o il regolatore.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, evitare di immergere la friggitrice o il cavo in acqua o altri liquidi.
4. Dopo l'uso o prima di pulire il bollitore staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di montare o rimuovere componenti o di pulirlo.
5. NON utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati o in caso di funzionamento anomalo. Gli eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche vanno effettuati da un tecnico qualificato.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare possibili pericoli.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare lesioni.
8. Il cavo di alimentazione non deve pendere dai bordi dei mobili o essere a contatto con superfici molto calde.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di piani cottura a gas o elettrici o di forni.

10. Nel maneggiare qualsiasi apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti è necessaria la massima cautela.
11. Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante di accensione/spegnimento e staccare la spina dalla presa a muro.
12. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
13. Assicurarsi che il cestello sia sempre completamente chiuso mentre la friggitrice ad aria calda è in funzione. La friggitrice ad aria calda funziona solo se il cestello è completamente chiuso.
14. Al termine dell'utilizzo, il cestello e i cibi preparati sono bollenti. Maneggiare il cestello con cautela.
15. Non utilizzare il cestello per conservare oggetti, in particolare quelli in carta, cartone o plastica.
16. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
17. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze in merito solo sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
18. È necessario sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
19. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
20. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e nei seguenti ambienti:
 - cucinotti per i collaboratori in aziende, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - aziende agricole;
 - alberghi, motel e altre strutture residenziali (ad uso degli ospiti);
 - bed and breakfast.



21. Questo apparecchio soddisfa i requisiti del LFGB (codice alimentare tedesco) ed è adatto al contatto con gli alimenti.

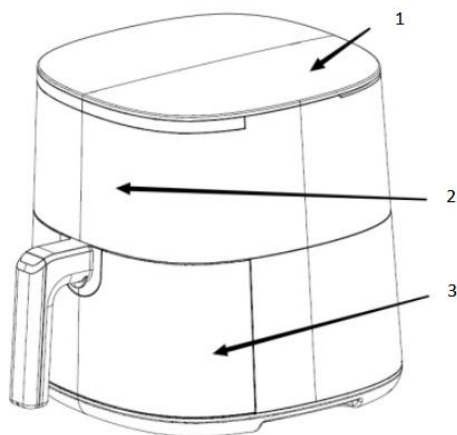


22. Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in interni. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.



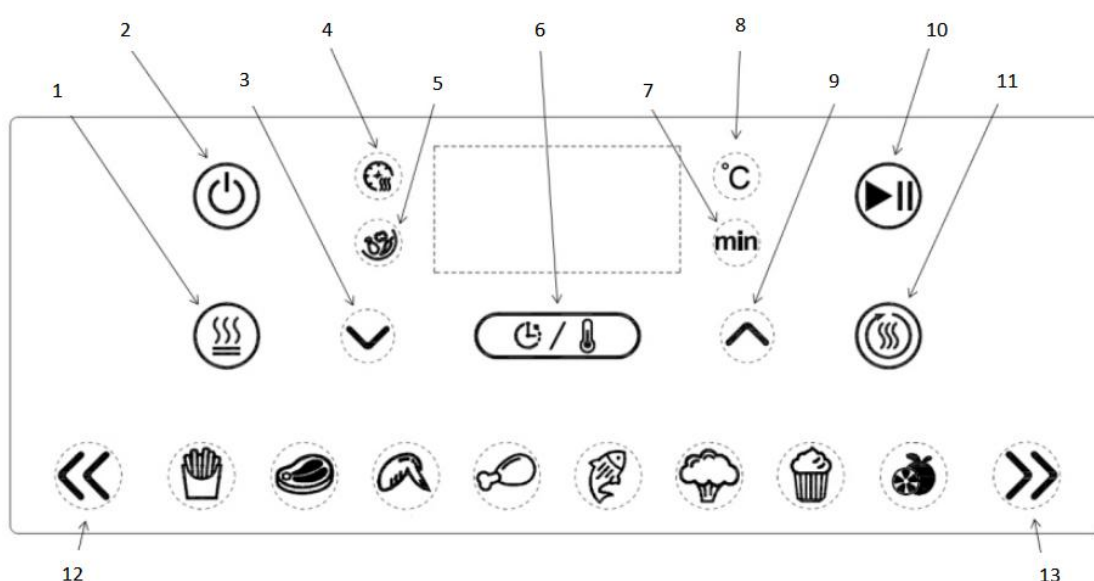
23. Esiste il rischio di lesioni e ustioni! Alcune superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento e rimanere ancora calde per qualche tempo dopo lo spegnimento. Tenere presenti queste informazioni quando si maneggia l'apparecchio!

IMPARATE A UTILIZZARE AL MEGLIO LA VOSTRA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA



- 1. Coperchio
- 2. Pannello comandi
- 3. Cestello

PANNELLO COMANDI



- 1. Preriscaldamento
- 2. On/Off
- 3. Ridurre
- 4. Spia di riscaldamento
- 5. Indicatore di agitazione
- 6. Tempo/Temperatura
- 7. Unità di tempo
- 8. Unità di misura della temperatura
- 9. Aumentare
- 10. Avvio/Pausa
- 11. Mantenimento in caldo
- 12. a sinistra
- 13. a destra

USO DEL PANNELLO COMANDI

1. Una volta collegato, si sente un segnale acustico, tutte le spie sul pannello di controllo si accendono per 1 secondo e l'apparecchio passa alla modalità standby. L'indicatore del tasto di accensione/spegnimento rimane acceso in modo fisso, mentre gli altri tasti e indicatori entrano in modalità standby.

2. Premere brevemente il tasto di accensione/spegnimento “” per attivare tutti i tasti funzione sul pannello di controllo. La temperatura preimpostata di default è di 200 °C e il tempo preimpostato di default è di 15 minuti.

3. Premere brevemente il tasto “” o “”, per passare da un programma all'altro. L'indicatore del programma selezionato lampeggia, mentre quelli degli altri programmi rimangono accesi in modo fisso.

4. Premere brevemente il tasto Tempo/Pausa “  ” per passare dalla temperatura al tempo, quindi impostare la temperatura o il tempo utilizzando i pulsanti “  ” o “  ”. Tenere premuto “  ” o “  ” per regolare rapidamente la temperatura o il tempo; nel frattempo è possibile continuare a passare da un programma all'altro.
5. Dopo aver impostato la temperatura, il tempo e il programma, premere brevemente il tasto Start/Pausa “  ”. L'apparecchio entra in funzione e la spia di riscaldamento si accende.
6. Se durante il funzionamento si preme brevemente il tasto Start/Pausa “  ”, l'apparecchio interrompe il funzionamento e la spia di riscaldamento si spegne. Premere nuovamente il tasto Start/Pausa “  ” per riprendere il funzionamento.
7. Al termine dell'operazione o tenendo premuto il tasto di accensione/spegnimento, l'apparecchio esce dalla modalità operativa. Si sente un segnale acustico, la spia di riscaldamento si spegne e sul display lampeggia “0:00”. Quando il display si spegne completamente (rimane accesa solo la spia del tasto di accensione/spegnimento), l'apparecchio passa alla modalità standby.
8. Per la funzione di preriscaldamento, la temperatura predefinita è di 220 °C e il tempo predefinito è di 3 minuti. In modalità di preriscaldamento non è possibile regolare il tempo e la temperatura. In modalità standby o in modalità pausa, premere brevemente il tasto di preriscaldamento “  ” per selezionare la funzione (premerlo nuovamente per deselectionarla). Premere brevemente il tasto Start/Pausa “  ” per passare alla modalità di preriscaldamento. Al termine dell'operazione, l'apparecchio torna in modalità standby.
9. Per la funzione di mantenimento in caldo, la temperatura predefinita è di 80 °C e il tempo predefinito è di 60 minuti. In modalità di mantenimento del calore non è possibile regolare il tempo e la temperatura. In modalità standby o in modalità pausa, premere brevemente il tasto “Mantenimento in caldo” “  ” per selezionare la funzione (premerlo nuovamente per deselectionarla). Al termine del processo di riscaldamento, l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento del calore, per poi tornare alla modalità operativa.
10. Dopo aver acceso l'apparecchio, è possibile estrarre il cestello in qualsiasi momento. L'apparecchio interrompe quindi il funzionamento, la spia si spegne e sul display compare “---”. In quel momento non

è possibile utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio riprende a funzionare non appena il cestello viene reinserito correttamente.

11. Quando l'apparecchio raggiunge il tempo impostato, l'indicatore di agitazione lampeggia e viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi per ricordare che è necessario agitare gli ingredienti. Sono disponibili due opzioni:

(1) Estrarre il cestello, scuotere gli ingredienti e reinserirlo correttamente nell'alloggiamento prima che il segnale acustico smetta di suonare.

(2) Non eseguire alcuna operazione finché il segnale acustico non cessa.

L'apparecchio interpreta entrambe queste opzioni come se fosse stata eseguita l'operazione di agitazione degli ingredienti. Una volta completata l'operazione, il segnale acustico cessa, l'indicatore di agitazione si spegne e l'apparecchio riprende il funzionamento.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Già al momento della consegna della friggitrice ad aria calda, nel cestello è presente un inserto.

Estrarre il cestello dall'alloggiamento afferrandolo per la maniglia e appoggiarlo su un piano di lavoro pulito e in piano. Rimuovere tutti i materiali d'imballo e adesivi presenti all'interno e sulla superficie esterna della friggitrice.

2. Assicurarsi che non vi sia materiale da imballaggio sotto o intorno al cestello.

3. Lavare l'inserto e il cestello con acqua calda e sapone.

4. EVITARE DI IMMERGERE IN ACQUA IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA. Pulire la superficie esterna con un panno umido. Asciugare con cura tutte le parti.

NOTA: Alla prima messa in funzione la friggitrice potrebbe sviluppare un leggero odore. Si tratta di un fenomeno normalissimo.

AVVERTENZA! Questo apparecchio non deve essere utilizzato per fare bollire l'acqua.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare la friggitrice ad aria su un piano di lavoro liscio e resistente alle alte temperature, vicino a una presa di corrente.

2. Estrarre il cestello dall'alloggiamento afferrandolo per la maniglia e appoggiarlo su un piano di lavoro pulito e in piano.

3. Disporre gli ingredienti sull'inserto, facendo attenzione a non riempirlo eccessivamente.

4. Inserire il cestello nell'alloggiamento e assicurarsi che sia posizionato correttamente.

5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

6. Nella maggior parte dei programmi, l'intervallo di temperatura regolabile è compreso tra 80 e 220 °C e l'intervallo di tempo regolabile tra 1 e 60 minuti. Per il programma “Frutta secca”, l'intervallo di temperatura regolabile va da 60 a 80 °C e l'intervallo di tempo regolabile va da 120 a 540 minuti.
7. Se la friggitrice ad aria calda è spenta, selezionare la funzione di preriscaldamento (non è necessario inserire alcun alimento). L'indicatore di riscaldamento si accende e la friggitrice ad aria calda inizia a riscaldarsi. Il risultato di cottura è migliore dopo aver preriscaldato l'apparecchio.
8. Seguire le istruzioni riportate nella sezione **“UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO”** per impostare il tempo e la temperatura adeguati ai rispettivi ingredienti. A questo punto, avviare il funzionamento.
9. Allo scadere del tempo impostato, l'apparecchio segnala di estrarre il cestello per controllare il cibo. Girare o scuotere il cibo nel cestello. Reinserire quindi correttamente il cestello nell'alloggiamento. Se necessario, è possibile regolare la temperatura e il tempo.
10. Quando si estrae il cestello, l'elemento riscaldante si spegne e il display indica che il cestello è stato rimosso. Una volta reinserito correttamente il cestello, l'apparecchio riprende il processo di cottura.
11. Al raggiungimento del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.
12. Girare gli alimenti per controllare il grado di doratura e il punto di cottura. Se è necessario proseguire la cottura impostare nuovamente il tempo e la temperatura fino a che il cibo non sarà pronto.
13. Una volta terminata la cottura, estrarre il cestello dall'apparecchio e appoggiarlo su una superficie piana e resistente al calore. Versare il cibo pronto in un recipiente adatto.
14. Se necessario, è possibile proseguire la cottura. Se non si utilizza il cuoci uova, staccare sempre la spina dalla presa.

NOTA: La friggitrice ad aria calda si riscalda solo quando si preme il pulsante Start/Pausa. Se il cestello non viene reinserito correttamente, l'apparecchio non riprende il processo di riscaldamento e il display segnala che il cestello è stato rimosso. Al termine della cottura, premere il tasto di accensione/spegnimento per spegnere la friggitrice ad aria.

AVVERTENZA! Si raccomanda di prestare attenzione quando si girano o si scuotono gli alimenti nel cestello. Per evitare danni a cose o persone è opportuno evitare di scuotere l'intera friggitrice per voltare il cibo.

AVVERTENZA! Estrarre e reinserire il cestello sempre con la massima cautela, per evitare di ustionarsi a causa del vapore bollente.

AVVERTENZA! Dopo l'uso evitare di deporre direttamente il cestello o l'inserito su una superficie di plastica per evitare di danneggiarla! Non capovolgere il cestello con l'inserito.

CONSIGLI UTILI

1. Ideale nel caso della friggitrice è utilizzare olio d'oliva o vegetale nello spruzzino. È possibile spalmare un po' d'olio sui cibi per ottenere un risultato ottimale. Assicurarsi inoltre che gli alimenti siano asciutti prima di versarvi sopra l'olio.
2. È possibile tagliare gli ingredienti in pezzi più piccoli per aumentarne la superficie, in modo che diventino più croccanti. Utilizzare la funzione di preriscaldamento per ottenere un risultato ottimale.
3. Non riempire eccessivamente il cestello. Il cestello può essere riempito al massimo per metà con gli ingredienti.
4. Per ottenere i risultati migliori, è necessario agitare o girare alcuni cibi durante la cottura. Per la preparazione, fare riferimento alla **TABELLA DEI PROGRAMMI**.
5. Per prevenire l'eccessivo sviluppo di fumo durante la cottura di cibi con un elevato contenuto naturale di grassi, come ad esempio le cosce di pollo, in alcuni casi, tra una cottura e l'altra, è necessario rimuovere il grasso dal cestello.
6. Prima della cottura tamponare i cibi per asciugarli, in modo da ottenere una migliore doratura ed evitare un eccessivo sviluppo di fumo.
7. Fare attenzione a non riempire eccessivamente il cestello, in modo che l'aria possa circolare liberamente.

Tabella del programma

INGREDIENTE	TEMP	TEMPO	Mantenimento in caldo	Intervallo di temperatura	Intervallo temporale	Scuotere
 Patatine fritte	220 °C	20 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	Sì
 Bistecca	200 °C	13 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	Sì
 Ali di pollo	220 °C	13 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	Sì
 Cosce di pollo	220 °C	18 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	Sì

	Pesce	180 °C	20 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	Sì
	Verdure	180 °C	10 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	Sì
	Torta	160 °C	30 min.	Sì	80–220 °C	1–60 min.	NO
	Frutta secca	60 °C	240 min.	N.	60–80 °C	120–540 min.	N.

AVVERTENZE

1. Prima di consumare il cibo, accertarsi con un apposito termometro che la carne, il pollame e il pesce siano ben cotti.
2. Le informazioni contenute nella **TABELLA DEI PROGRAMMI** sono puramente indicative. Il tempo di cottura necessario dipende dalla quantità di cibo da friggere e dallo spessore o densità e stato del cibo (fresco, scongelato o congelato).
3. La **TABELLA DEI PROGRAMMI** indica il tempo medio di cottura e il momento in cui è necessario mescolare gli ingredienti (se del caso) per ottenere il miglior risultato possibile.
4. Con quantità minori, il tempo di cottura è più breve e il risultato migliore. Impostare la temperatura e il tempo di cottura in base alle preferenze personali.

PULIZIA E CURA

AVVERTENZA! Prima della pulizia lasciare raffreddare la friggitrice.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente. Estrarre il cestello dall'alloggiamento. Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che sia il cestello, che l'inserito si siano completamente raffreddati.
2. Lavare il cestello con acqua calda e detersivo per piatti. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Il cestello e l'inserito sono lavabili in lavastoviglie. Per ottenere risultati ottimali, è opportuno posizionarli nella parte alta della lavastoviglie.
4. Pulire l'alloggiamento della friggitrice ad aria calda con un panno morbido, non abrasivo e umido.
5. L'apparecchio non presenta parti su cui l'utilizzatore può effettuare la manutenzione in autonomia. Ad eccezione della pulizia, tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Causa	Soluzione
Non viene visualizzato nulla oppure il pannello di controllo non è utilizzabile.	La spina di alimentazione non è inserita correttamente oppure il cestello non è inserito fino in fondo.	Inserire correttamente la spina di alimentazione, posizionare correttamente il cestello e assicurarsi che il pulsante di accensione/spegnimento sia stato premuto.
I cibi non si dorano in modo uniforme	Durante la preparazione, i piatti non sono stati agitati.	Quando l'apparecchio ha raggiunto il tempo di cottura impostato, estrarre il cestello e scuotere il cibo.
L'apparecchio produce una grande quantità di fumo.	Sulla superficie dei cibi c'è troppa umidità.	Asciugare l'umidità dalla superficie dei cibi con della carta da cucina.

STOCCAGGIO

1. Prima di riporre la friggitrice accertarsi di aver staccato la spina; controllare inoltre che tutte le parti siano pulite e asciutte.
2. Non riporre mai la friggitrice ad aria calda in un luogo caldo o umido.
3. Riporre la friggitrice in un luogo pulito e asciutto, all'interno della propria confezione.

SMALTIMENTO



Il simbolo riportato qui e sull'apparecchio indica che lo stesso è stato classificato come apparecchio elettrico o elettronico. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici o commerciali. La Direttiva UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (2012/19/UE) è stata introdotta per recuperare i prodotti utilizzando i migliori processi di recupero e riciclo attualmente disponibili. Questo garantisce di gestire correttamente le sostanze pericolose, di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente e di evitare lo scarico di rifiuti. Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche invitiamo a contattare le autorità locali.