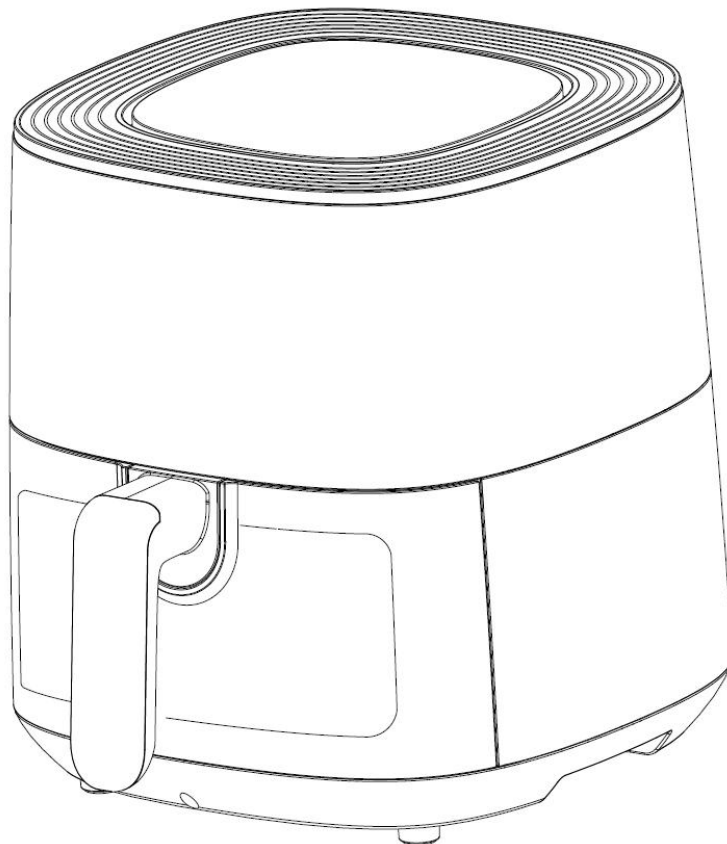


Bedienungsanleitung Heißluftfritteuse



79070256
AF-5607D

XXXLutz KG, Römerstraße 39, 4600 Wels, Österreich, UID: ATU65296645.

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

Trotz sorgfältiger Erstellung dieser Bedienungsanleitung wird keine Verantwortung für Fehler oder fehlende Informationen übernommen. Es wird auch keine Haftung für Schäden übernommen, die aus der Anwendung der darin enthaltenen Informationen resultieren. Trotz aller Bemühungen, sicherzustellen, dass die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Angaben vollständig und korrekt sind, stellt diese keine fachliche Beratung für den Konsumenten dar. Es wird keine Verantwortung für Verluste oder Schäden übernommen, die aus Informationen oder Vorschlägen in dieser Bedienungsanleitung resultieren.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Heißluftfritteuse, die speziell für gesünderes Kochen entwickelt wurde!

Wenn Sie die Knusprigkeit frittierte Lebensmittel lieben, sich jedoch gesund ernähren möchten, dann haben Sie die richtige Entscheidung getroffen.

Mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse können Sie frische und gesunde Speisen im Handumdrehen zubereiten. Die Bedienung der Heißluftfritteuse ist einfach und die zubereiteten Speisen sind gesund und schmecken großartig.

Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Funktionen der Heißluftfritteuse, darunter Informationen zu den Betriebsmodi sowie vollständige Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Bedienung, den Zusammenbau, die Reinigung und die Wartung des Geräts.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, um eine sichere Verwendung jederzeit zu gewährleisten.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie an diesem Produkt, ebenso wie an unseren vielen weiteren innovativen Produkten, viel Freude haben.

Produktdetails

Nennspannung: 220–240 V Wechselstrom, 50–60 Hz

Leistung: 1700 W

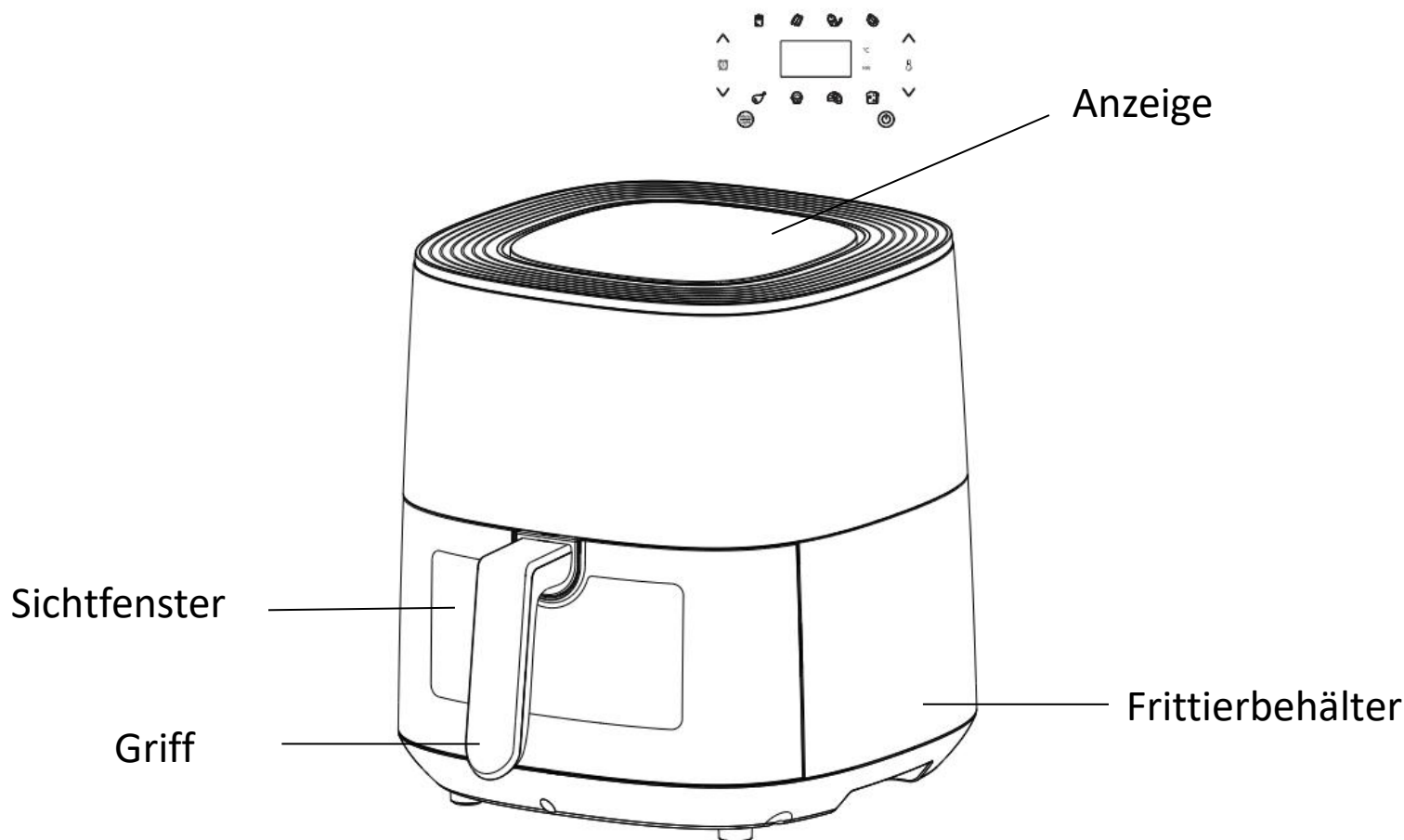


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern unter 8 Jahren) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es mit der Steckdose verbinden.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist. Achten Sie stets darauf, dass der Netzstecker korrekt in eine Wandsteckdose eingesteckt ist.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst beschädigt ist oder es zu Funktionsstörungen kommt. Wenden Sie sich in solchen Fällen zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung des Geräts an eine autorisierte Fachkraft.
5. Wird ein elektrisches Gerät von Kindern bzw. in der Nähe von Kindern verwendet, ist es notwendig, diese zu beaufsichtigen. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
6. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- bzw. Arbeitsflächenkante hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
7. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Mit nassen Händen darf der Netzstecker nicht eingesteckt und das Bedienfeld nicht verwendet werden.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernwirksystems, um Gefahren zu vermeiden. Der Netzstecker muss mit dem Gerät verbunden sein, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie die Einschalttaste auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen. Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Das Gerät darf nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden sowie in oder in der Nähe von Backöfen platziert werden.
10. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten (auch nach oben) einen Mindestabstand von 10 cm ein. Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät.

11. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als jenen, der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
12. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
14. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie stattdessen den Griff. Während des Betriebs der Heißluftfritteuse entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass. Achten Sie außerdem auf heißen Dampf, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen.
15. Nach der Verwendung des Geräts ist die Metallabdeckung im Inneren sehr heiß. Vermeiden Sie es, diese zu berühren. Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
16. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät entnehmen.
17. Nur für den Haushaltsgebrauch.



Vor dem ersten Gebrauch

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

VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Hinweis: Wenn das Gerät neu ist, kann sich während des Betriebs ein Geruch nach heißem Plastik entwickeln. Dies ist bei neuen Heißluftfritteusen vollkommen normal, wenn das Material zum ersten Mal erhitzt wird. Nachdem das Gerät ein paar Mal verwendet wurde, entwickelt sich kein Plastikgeruch mehr.

Verwendung der Heißluftfritteuse

Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft erhitzt wird.

Geben Sie kein Öl, Frittierfett oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.

Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät.

Hinweis: Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Für eine ausreichende Belüftung ist es wichtig, dass auf allen Seiten (auch nach oben) ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten wird.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, hitzebeständige und ebene Oberfläche.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb; überfüllen Sie diesen nicht. Schieben Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse. Besprühen Sie die Zutaten mit Speiseöl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
3. Verbinden Sie die Heißluftfritteuse mit einer Wandsteckdose.
4. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie dazu den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in das Gerät und setzen Sie die Zubereitung fort.

Hinweis: Wenn Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen, wechselt die Anzeige in den Standby-Modus. Wenn Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät einsetzen, laufen die zuvor eingegebenen Zeit- und Temperatureinstellungen automatisch weiter. Sie brauchen diese Einstellungen nicht erneut vorzunehmen oder das Gerät erneut einzuschalten.

5. Wenn die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Möchten Sie die Speisen noch etwas länger zubereiten, schieben Sie den Frittierbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie weitere Minuten ein.
6. Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine hitzebeständige Oberfläche, wenn die Speisen fertig sind. Drücken Sie den Schieber zum Lösen des Frittierkorbs nach vorne, drücken Sie dann die entsprechende Entriegelungstaste und heben Sie den Frittierkorb aus dem Frittierbehälter. Geben Sie die Speisen aus dem Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie dabei eine Grillzange – die Speisen, der Frittierkorb sowie der Frittierbehälter sind heiß!

Hinweis: Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, um die antihafbeschichtete Oberfläche nicht zu zerkratzen.

1. Gleich nachdem eine Portion fertig frittiert wurde, kann eine weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden. Es ist kein Vorheizen notwendig.

VORSICHT: Achten Sie darauf, dass Sie während des Schüttelns nicht aus Versehen am Griff die Entriegelungstaste für den Frittierkorb betätigen. Dadurch löst sich der Frittierkorb vom Frittierbehälter.

HINWEIS: Leeren Sie den Frittierkorb oder Frittierbehälter nicht aus. Ansonsten kann überschüssiges Öl, das sich am Boden des Frittierkorbs oder -behälters angesammelt hat, auf die Speisen tropfen.

Tipp: Frittierbehälter und Speisen sind nach dem Frittieren heiß – vermeiden Sie es, diese zu berühren! Je nachdem, welche Speisen sich in der Heißluftfritteuse befinden, kann Dampf aus dem

Frittierbehälter entweichen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Die Zeit wurde nicht eingestellt.	Tippen Sie auf das Timer-Symbol, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen und das Gerät einzuschalten.
	Der Frittierbehälter wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie den Frittierbehälter korrekt in das Gerät hinein.
Die Speisen sind nach Ablauf der Zeit nicht gar.	Im Frittierkorb befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierkorb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Tippen Sie auf das Temperatur-Symbol, um die gewünschte Temperatur einzustellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Tippen Sie auf das Timer-Symbol, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Frittierte Snacks sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Snacks, die im Ofen zubereitet werden können und bestreichen Sie diese für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Geben Sie nicht mehr Zutaten in den Frittierkorb als bis zur „Max“-Markierung (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, tropft eine größere Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich mehr als sonst. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch die zubereiteten Speisen.
	Der Frittierbehälter enthält Fett vom letzten Gebrauch.	Durch die Erhitzung von Fett im Frittierbehälter entsteht weißer Rauch. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter

		und den Frittierkorb nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Mit qualitativ hochwertigen Kartoffeln lässt sich ein besseres Ergebnis erzielen.	Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die frischen Pommes frites sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt davon ab, wie viel Wasser und Öl an den Pommes frites haftet.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Pommes frites für ein knusprigeres Ergebnis in feinere Streifen. Fügen Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

FRITTIERTIPPS

- Kleineres Frittiergut benötigt in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als Größeres.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann verhindern, dass sie ungleichmäßig frittiert werden.
- Wenden Sie die frischen Kartoffeln in 1 TL Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie das Frittiergut in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie etwa Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie Kuchen, Quiches sowie empfindliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.

Hinweis: Da die schnelle Heißluftzirkulation die Luft im Inneren sofort erhitzt, beeinflusst eine kurze Entnahme des Frittierbehälters während der Zubereitung den Frittierprozess nicht.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der benötigten Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Signalton, wenn die Zutaten gewendet werden müssen. Wenn Sie dies tun, müssen Sie den Timer nochmals auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Tipp: Wenn Sie die komplette Zubereitungszeit einstellen, ertönt erst nach Ablauf der Zubereitungszeit ein Signalton und nicht währenddessen. Sie können vor dem Ende der Zubereitungszeit jederzeit den Frittierbehälter herausnehmen, um den Zustand der Speisen zu überprüfen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und erst wieder ein, wenn Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät geschoben haben (der Timer läuft dabei weiter).

EINSTELLUNGEN

(Die unten angeführte Tabelle soll Ihnen dabei helfen, die grundlegenden Einstellungen für Ihr Frittiergut zu wählen.)

Diese Einstellungen sind nur Richtwerte. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann die optimale Einstellung für Ihre Zutaten von der angegebenen abweichen.

	Portion (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Zusätzl. Informationen
--	-----------------	----------------	-----------------	------------------------

KARTOFFELN & GEMÜSE

Dünne Pommes frites

tiefgekühlt	200 g	8–12	200	alle 5 Min. schütteln
-------------	-------	------	-----	-----------------------

Dicke Pommes frites

tiefgekühlt	200 g	8–15	200	alle 5 Min. schütteln
-------------	-------	------	-----	-----------------------

Zwiebelringe, tiefgekühlt

	285 g	8–14	200	
--	-------	------	-----	--

Zucchini, gebraten	55 g/6 Scheiben	6–10	200	nach Hälfte der Zeit wenden, mit Öl besprühen
--------------------	-----------------	------	-----	---

Brokkoli und Paprika, gebraten	115 g	5–10	200	schütteln, mit Öl
--------------------------------	-------	------	-----	-------------------

besprühen

Dünne Pommes frites, frisch	140 g	8–12	200	alle 5 Min. schütteln, mit Öl besprühen
-----------------------------	-------	------	-----	---

Dicke Pommes frites, frisch	140 g	10–20	200	alle 5 Min. schütteln, mit Öl besprühen
-----------------------------	-------	-------	-----	---

Kartoffelpuffer	55 g	20–25	175	
-----------------	------	-------	-----	--

FLEISCH & FISCH

Hähnchenstreifen, tiefgekühlt	310 g	10–20	200	nach Hälfte der Zeit wenden
-------------------------------	-------	-------	-----	-----------------------------

Fischstäbchen, tiefgekühlt	300 g	10–20	200	nach Hälfte der Zeit wenden
----------------------------	-------	-------	-----	-----------------------------

Fischfilet, frisch	50–115 g	10–15	175	nach Hälfte der Zeit wenden
--------------------	----------	-------	-----	-----------------------------

Steak (medium)	90 g	10–15	160	nach Hälfte der Zeit wenden
----------------	------	-------	-----	-----------------------------

Hähnchenbrust	1 Stk.	20–25	175	nach Hälfte der Zeit wenden
---------------	--------	-------	-----	-----------------------------

Chicken Wings	3–7 Stk.	20–30	175	nach Hälfte der Zeit wenden
---------------	----------	-------	-----	-----------------------------

Hähnchenschenkel	1 Stk.	20–25	175	nach Hälfte der Zeit wenden
------------------	--------	-------	-----	-----------------------------

Hähnchenoberkeule	1 Stk.	20–25	175	nach Hälfte der Zeit wenden
-------------------	--------	-------	-----	-----------------------------

Hamburger	2 Stk.	10–20	175	nach Hälfte der Zeit wenden
-----------	--------	-------	-----	-----------------------------

BACKEN

Kuchen	285 g	20–25	175	
--------	-------	-------	-----	--

Muffins	55 g	10–20	175	Teig in Muffinformen aus Papier geben
---------	------	-------	-----	---------------------------------------

Eine Heißluftfritteuse funktioniert ähnlich wie ein Ofen. Befolgen Sie die auf der Lebensmittelverpackung oder im Rezept angegebenen Anweisungen für die Zubereitung im Ofen, wenn Ihr Gericht nicht in der Liste aufgeführt ist.

FRITTIERTIPP

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

• Verwenden Sie zur Reinigung des Frittierbehälters und des Frittierkorbs keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmaterialien. Dies kann die Antihafbeschichtung beschädigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Frittierbehälter aus der Heißluftfritteuse, damit diese schneller abkühlt.

2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Frittierbehälter. Reinigen Sie Frittierbehälter und Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Tipp: Wenn Verschmutzungen am Boden des Frittierbehälters oder Frittierkorbs anhaften, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie dies ca. 10 Minuten einwirken.

4. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einer Reinigungsbürste, um Lebensmittlrückstände zu entfernen.

LAGERUNG

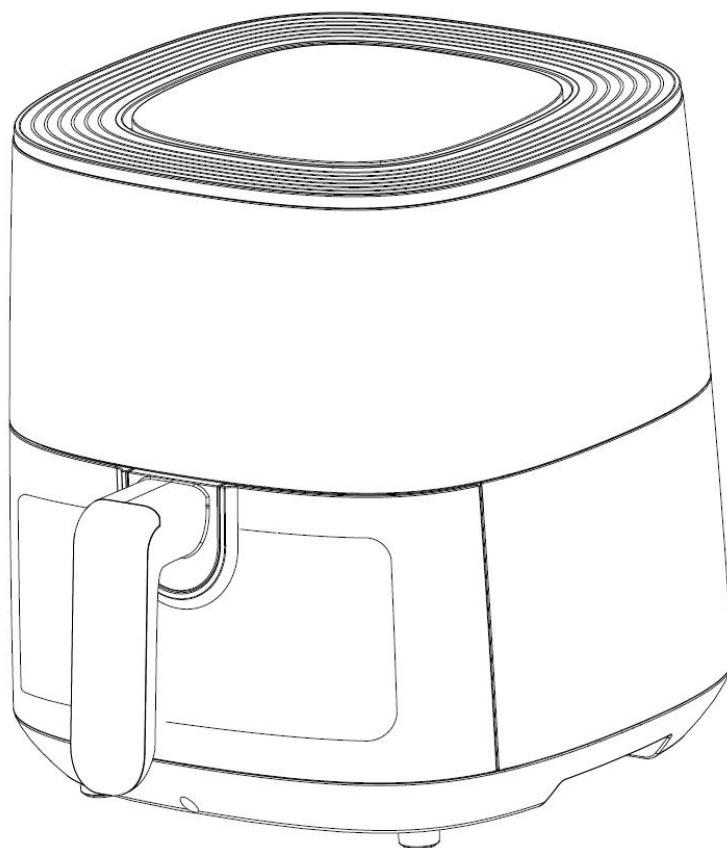
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sauberen und trockenen Ort auf.

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, der Umwelteinfluss minimiert und Deponien vermieden. Für Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.

Инструкции за експлоатация Фритюрник с горещ въздух



79070256
AF-5607D

XXXLutz KG, Römerstraße 39, 4600 Wels, Österreich, UID: ATU65296645.

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

Въпреки грижливото изготвяне на тези инструкции за експлоатация, не се поема отговорност за грешки или липсваща информация. Не се поема и отговорност за щети, възникнали в резултат на използването на съдържащата се тук информация. Въпреки че са положени всички усилия, за да се гарантира, че информацията, съдържаща се в тези инструкции за експлоатация, е пълна и точна, те не представляват професионална консултация за потребителя. Не се поема никаква отговорност за загуби или щети, произтичащи от информацията или предложенията, съдържащи се в тези инструкции за експлоатация.

Поздравления за покупката на този фритюрник с горещ въздух, специално проектиран за по-здравословно готвене!

Ако обичате хрупкавостта на пържената храна, но искате да се храните здравословно, сте направили правилния избор.

С новия си фритюрник с горещ въздух можете да пригответе свежа и здравословна храна за нула време. Използването на фритюрника с горещ въздух е лесно, а храната, която пригответе, е здравословна и с чудесен вкус.

Тези инструкции за експлоатация ви предоставят изчерпателен преглед на функциите на фритюрника с горещ въздух, включително информация за режимите на работа и пълни инструкции стъпка по стъпка за използването, сглобяването, почистването и поддръжката на уреда.

Прочетете внимателно всички указания за безопасност, за да гарантирате безопасното използване по всяко време.

Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Надяваме се, че ще останете много доволни от този продукт, както и от многото други наши иновативни продукти.

Детайли за продукта:

Номинално напрежение: 220-240 V променлив ток, 50-60 Hz

Мощност: 1700 W



ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1. Този уред не бива да се ползва от лица (включително деца на възраст под 8 години) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, освен ако не се наблюдават.
2. Уверете се, че волтовата индикация върху уреда съответства на местното мрежово напрежение, преди да го включите в контакта.
3. Не използвайте уреда, ако щепселът, хранващият кабел или уредът са повредени. Винаги се уверявайте, че щепселът е правилно поставен в стенния контакт.
4. Не използвайте уреда, ако хранващият кабел, щепселът или самият уред са повредени или функционират неправилно. В такива случаи се обърнете към оторизиран специалист за проверка, поправка или настройка на уреда.
5. Ако електрически уред се използва от деца, съответно в близост до деца, е необходимо те да се наблюдават. Децата трябва да се наблюдават, за да не се допусне игра с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 8 години и са под надзор.
6. Уверете се, че хранващият кабел не виси върху ръб на маса или на работна площ и не влиза в контакт с горещи повърхности.
7. За да избегнете токов удар, не потапяйте уреда, хранващия кабел или щепсела във вода или други течности. Не пъхайте щепсела в контакта и не използвайте контролния панел с мокри ръце.
8. Не ползвайте уреда с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление, за да избегнете опасност. Щепселът трябва да е свързан с уреда, преди да включите щепсела в контакт. За да изключите уреда поставете копчето за включване в позиция „OFF“ (ИЗКЛЮЧЕНО) и издърпайте щепсела.
9. На поставяйте уреда върху или в близост до горими материали като покривки и пердета. Достъпните повърхности могат да се нагорещат по време на експлоатация. Уредът не трябва да се поставя върху или близо до газови или електрически печки, както и във или близо до фурни.
10. Не поставяйте уреда директно до стена или непосредствено до други уреди. Спазвайте минимално разстояние от 10 см от всички страни (включително отгоре). Не поставяйте нищо върху уреда.

11. Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в тези инструкции за експлоатация. Използването на принадлежности, които не се препоръчват от производителя, може да доведе до наранявания.

12. Не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. При боравене с уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности, е необходимо изключително внимание.

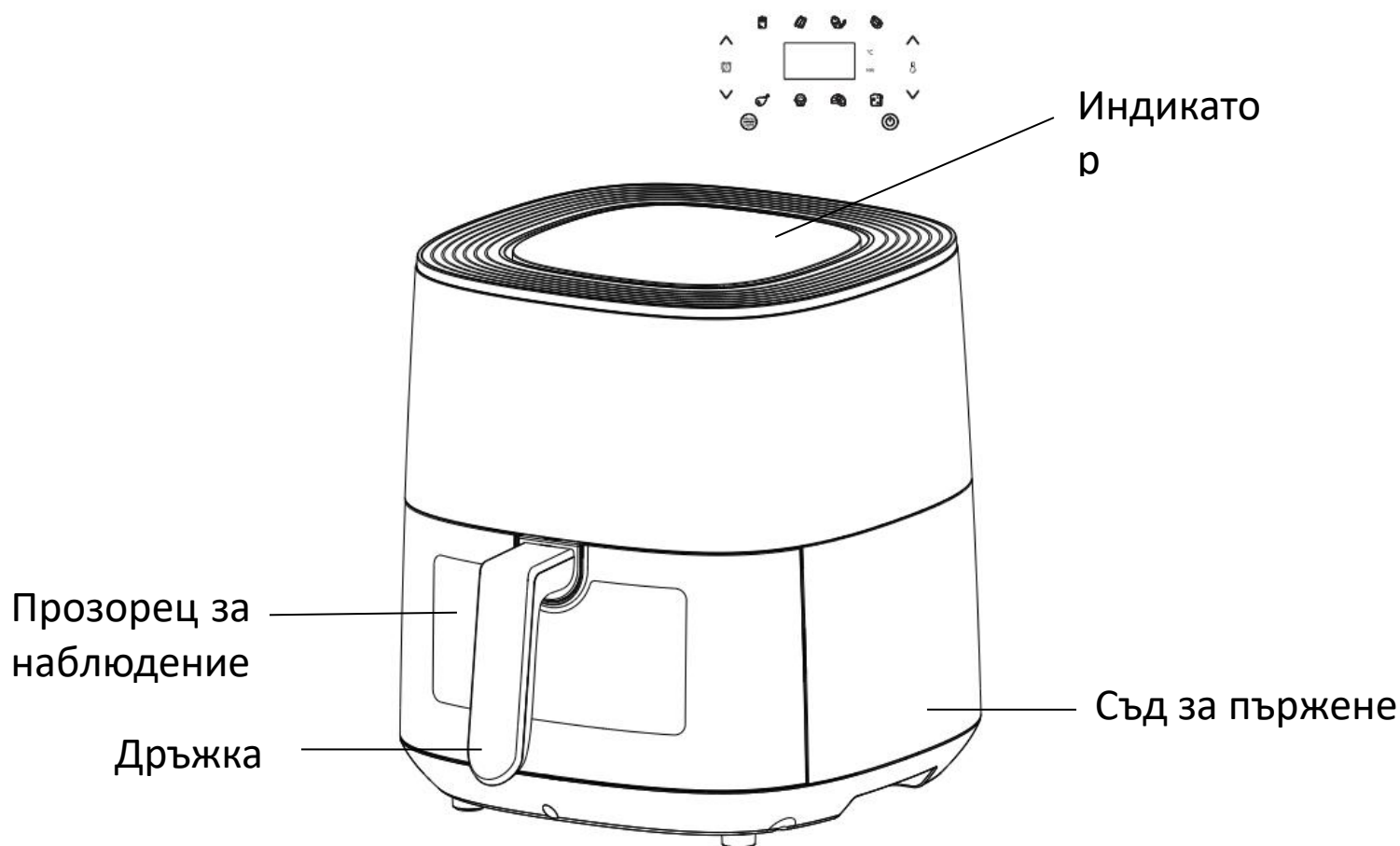
13. Не използвайте уреда на открито.

14. Не докосвайте горещи повърхности. Вместо това използвайте дръжката. По време на работа на фритюрника с горещ въздух от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода за въздух. Също така внимавайте за гореща пара, когато изваждате съда за пържене.

15. След използване на уреда металното покритие във вътрешността е много горещо. Избягвайте да го докосвате. След употреба и преди почистване издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да се охлади, преди да му поставите или отстраните принадлежности или преди да го почистете.

16. Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, ако забележите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте, докато димът спре да излиза, преди да извадите съда за пържене от уреда.

17. Само за домашна употреба.



Преди първата употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете добре съда за пържене с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Забележка: Когато уредът е нов, по време на работа може да се появи миризма на гореща пластмаса. Това е напълно нормално при новите фритюрници с горещ въздух, когато материалът се нагрива за първи път. След като уредът е бил използван няколко пъти, миризмата на пластмаса вече няма да се усеща.

Използване на фритюрника с горещ въздух

Това е фритюрник с горещ въздух, който работи с горещ въздух.

Не поставяйте олио, мазнина за пържене или други течности в съда за пържене.

Не поставяйте нищо върху уреда.

Забележка: *Не поставяйте уреда директно до стена или непосредствено до други уреди. За достатъчна вентилация е важно да се поддържа минимално разстояние от 10 см от всички страни (включително отгоре).*

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, топлоустойчива и равна повърхност.
2. Поставете кошницата за пържене в съда за пържене. Поставете съставките в кошницата за пържене; не я препълвайте. Пъхнете съда за пържене във фритюрника с горещ въздух. Напръскайте съставките с олио за готвене, за да получите по-хрупкав резултат.
3. Свържете фритюрника с горещ въздух към стенен контакт.
4. Някои съставки трябва да се обърнат по средата на времето за приготвяне (вж. раздел "Настройки"). За тази цел издърпайте съда за пържене за дръжката от уреда и го разклатете. След това пъхнете съда за пържене обратно в уреда и продължете термичната обработка.

Забележка: Когато извадите съда за пържене от уреда, индикаторът преминава в режим на готовност. Когато поставите съда за пържене обратно в уреда, предварително въведените настройки за време и температура автоматично продължават. Не е необходимо да правите тези настройки отново или отново да включвате уреда.

5. След изтичане на зададеното време за приготвяне се чува звуков сигнал. Извадете съда за пържене от уреда и го поставете върху топлоустойчива повърхност. Ако искате да обработите храната за малко по-дълго време, просто пъхнете съда за пържене обратно в уреда и задайте още няколко минути.
6. Когато храната е готова, поставете съда за пържене върху топлоустойчива повърхност. Натиснете плъзгача напред, за да освободите кошницата за пържене, след което натиснете съответния бутон за освобождаване и вдигнете кошницата за пържене от съда за пържене. Прехвърлете храната от кошницата за пържене в купа или чиния. При това използвайте щипка за грил – храната, кошницата за пържене и съдът за пържене са горещи!

Забележка: *Не използвайте остри или метални предмети, за да не надраскате незалепващата повърхност.*

1. Веднага след като една порция е готова, може да пригответе следващата порция във фритюрника с горещ въздух. Не е необходимо предварително загряване.

ВНИМАНИЕ: Внимавайте да не натиснете случайно бутона за освобождаване на кошницата за пържене върху дръжката по време на разклащане. Това ще доведе до отделяне на кошницата за пържене от съда за пържене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не обръщайте напълно кошницата или съда за пържене. В противен случай излишното олио, което се е натрупало на дъното на кошницата за пържене или съда, може да капе върху храната.

Съвет: Съдът за пържене и храната са горещи след пържене - избягвайте да ги докосвате! В зависимост от вида на храната във фритюрника с горещ въздух, от съда за пържене може да излиза пара.

НЕИЗПРАВНОСТ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
Фритюрникът с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Времето не е настроено.	Докоснете символа за таймера, за да зададете желаното време за приготвяне и да включите уреда.
	Съдът за пържене не е поставен правилно в уреда.	Вкарайте правилно съда за пържене в уреда.
Храната не е сготвена след изтичане на определеното време.	В кошницата за пържене има прекалено голямо количество съставки.	Сложете по-малко съставки в кошницата за пържене. По-малките порции се изпържват по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Докоснете символа за температура, за да зададете желаната температура (вж. раздел "Настройки").
	Времето за приготвяне е твърде кратко.	Докоснете символа за таймера, за да зададете желаното време за приготвяне (вж. раздел "Настройки").
Продуктите са неравномерно изпържени.	Някои видове съставки трябва да се обърнат по средата на времето за приготвяне.	Съставки, които се намират една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се обърнат по средата на времето за приготвяне (вж. раздел "Настройки").
След изтичане на времето за приготвяне пържените закуски не са хрупкави.	Използвали сте закуски, които трябва да се пържат само в конвенционален фритюрник.	Използвайте закуски, които могат да се приготвят във фурната, и ги намажете с малко олио, за да получите хрупкав резултат.
Съдът за пържене не може да се пхне добре в уреда.	Кошницата за пържене е препълнена.	Сложете такова количество съставки в кошницата за пържене, което не превишава маркировката за максимално количество "Max" (вж. раздел "Настройки").
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазна храна.	Когато във фритюрника с горещ въздух се приготвят мазни съставки, по-голямо количество олио капе в съда за пържене. Олиото предизвиква бял дим и съдът за пържене се нагрива повече от обичайното. Това не влияе отрицателно на уреда или на

		приготвяната храна.
	Съдът за пържене съдържа мазнина от последната употреба.	Нагриването на мазнината в съда за пържене причинява бял дим. Не забравяйте да почистите внимателно съда за пържене и кошницата за пържене след всяка употреба.
Пресните пържени картофи са неравномерно изпържени.	По-добър резултат може да се постигне с качествени картофи.	Използвайте пресни картофи от тип стегнати след варене.
	Пържените картофи не са изплакнати достатъчно преди пържене.	Изплакнете добре картофите, за да отстраните нишестето.
След изтичане на времето за приготвяне пресните пържени картофи не са хрупкави.	Колко хрупкави ще станат пържените картофи зависи от това, колко вода и олио са полепнали по тях.	Подсушете добре картофите, преди да добавите олиото. Нарезете пържените картофи на по-фини ленти, за да станат по-хрупкави. За по-хрупкав резултат добавете малко повече олио.

СЪВЕТИ ЗА ПЪРЖЕНЕТО

- По-малката по размери храна за пържене по принцип изисква малко по-кратко време за приготвяне, отколкото по-голямата.
- Разклащането на по-малките съставки по средата на времето за приготвяне осигурява оптимален резултат и може да предотврати неравномерното им изпържване.
- Добавете към пресните картофи 1 ч. л. олио и разбъркайте, за да получите по-хрупкав резултат. Изпържете храната за пържене във фритюрника с горещ въздух в рамките на няколко минути след добавянето на олиото.
- Не приготвяйте изключително мазни храни, като например наденички, във фритюрника с горещ въздух.
- Закуски, които могат да се приготвят на фурна, могат да се приготвят и във фритюрника с горещ въздух.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Освен това приготвянето на готово тесто отнема по-малко време, отколкото приготвянето на домашно тесто.
- Поставете форма за печене в кошницата за пържене, ако искате да пригответе кекс, киш, както и деликатни или пълнени ястия.

Забележка: Тъй като бързата циркулация на горещ въздух веднага загрява въздуха във вътрешността, краткото изваждане на съда за пържене по време на приготвяне на храната не се отразява на процеса на пържене.

Съвет: Ако настроите таймера на половината от необходимото време за приготвяне, ще чуете звуков сигнал, когато съставките трябва да се обърнат. Ако направите това, трябва отново да настроите таймера на оставащото време за приготвяне.

(вж. раздел "Настройки").

Съвет: Ако сте задали цялото време за приготвяне, звуков сигнал ще се чуе само след изтичане на времето за приготвяне, а не по време на него. Можете да извадите съда за пържене по всяко време преди края на времето за приготвяне, за да проверите състоянието на храната. Уредът се изключва автоматично и се включва отново едва след като сте поставили обратно съда за пържене в уреда (таймерът продължава да работи).

9

НАСТРОЙКИ

(Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за вашата пържена храна).

Тези настройки са само ориентировъчни стойности. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, оптималната настройка за вашите съставки може да се различава от посочената.

	Порция (грама)	Време (минути)		Температура (°C)
Допълнителна информация				
КАРТОФИ & ЗЕЛЕНЧУЦИ				
Тънки пържени картофи замразени мин.	200 г	8–12	200	разклащайте на всеки 5
Дебели пържени картофи замразени мин.	200 г	8–15	200	разклащайте на всеки 5
Лукови кръгчета, замразени	285 г	8–14	200	
Тиквички, пържени	55 г/6 шайби	6–10	200	обърнете по средата на времето, напръскайте с олио
Броколи и чушки, пържени с олио	115 г	5–10	200	разклатете, напръскайте
Тънки пържени картофи, пресни	140 г	8–12	200	разклащайте на всеки 5 мин., напръскайте с олио
Дебели пържени картофи, пресни		140 г	10–20	200 разклащайте на всеки 5 мин., напръскайте с олио
Картофени пуфери	55 г	20–25	175	
МЕСО & РИБА				
Пилешки лентички, замразени	310 г	10–20	200	обърнете по средата на времето
Рибни пръчици, замразени	300 г	10–20	200	обърнете по средата на времето
Рибно филе, прясно	50–115 г	10–15	175	обърнете по средата на времето
Стек (мидиъм, средно изпечен)	90 г	10–15	160	обърнете по средата на времето
Пилешки гърди	1 бр.	20–25	175	обърнете по средата на времето
Пилешки крилца	3–7 бр.	20–30	175	обърнете по средата на времето
Пилешки бутчета	1 бр.	20–25	175	обърнете по средата на времето
Горно пилешко бутче	1 бр.	20–25	175	обърнете по средата на

Хамбургер	2 бр.	10–20	175	времето обърнете по средата на времето
ПЕЧЕНЕ				
Кекс	285 г	20–25	175	изсипете тестото в хартиени формички за мъфини
Мъфини	55 г	10–20	175	

Фритюрникът с горещ въздух работи по подобен на фурната начин. Ако ястието ви не е посочено в списъка, следвайте инструкциите за готвене във фурна, посочени на опаковката на храната или в рецептата.

СЪВЕТ ЗА ФРИТИРАНЕ ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

Почиствайте уреда след всяка употреба.

- Преди почистване оставете уреда да се охлади напълно.
 - Не използвайте кухненски принадлежности от метал или абразивни почистващи материали за почистване на съда за пържене и кошницата за пържене. Това може да повреди незалепващото покритие.
1. Издърпайте щепсела от стенния контакт и оставете уреда да изстине.
Забележка: Извадете съда за пържене от фритюрника с горещ въздух, за да се охлади по-бързо фритюрника.
 2. Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.
 3. Извадете кошницата за пържене от съда за пържене. Почистете съда за пържене и кошницата за пържене с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.
Съвет: Ако по дъното на съда или кошницата за пържене са полепнали замърсявания, напълнете ги с гореща вода и малко течност за миене на съдове и оставете сместа да действа за около 10 минути.
 4. Почистете вътрешността на фритюрника с горещ въздух с гореща вода и четка за почистване, за да отстраните остатъците от храна.

СЪХРАНЕНИЕ

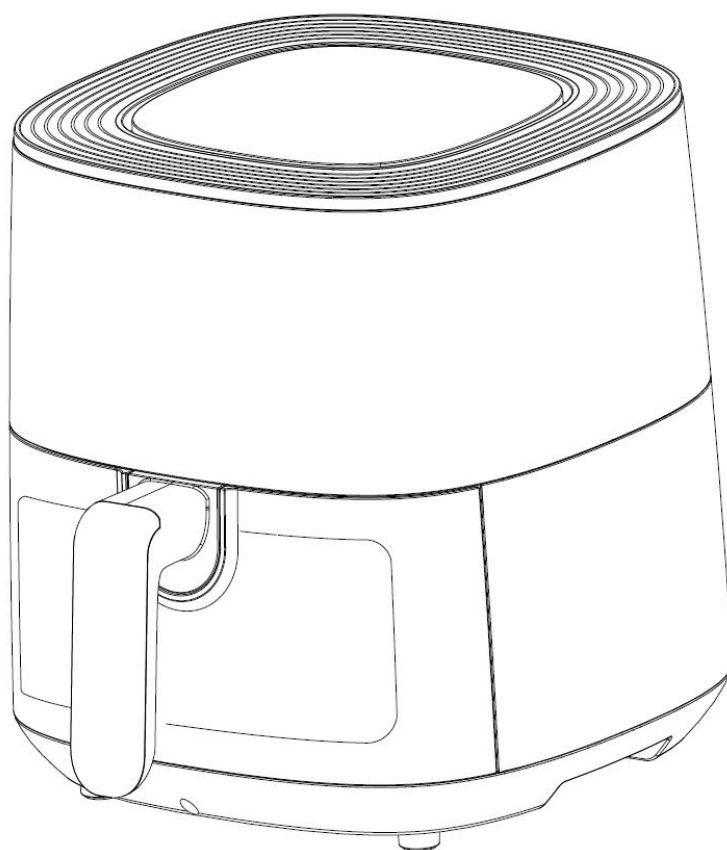
- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине.
- Уверете се, че всички части са чисти и сухи.
- Съхранявайте фритюрника с горещ въздух на чисто и сухо място.

Изхвърляне:



Показаният тук и изображеният върху уреда символ означава, че той е класифициран като електрическо и електронно оборудване. След изтичане на експлоатационния му живот уредът не трябва да се изхвърля заедно с битови или промишлени отпадъци. Директивата на ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (2012/19/ЕС) беше 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 образуването на депа. За информация относно правилното изхвърляне на електрическо и електронно оборудване се обръщайте към местните власти.

Mode d'emploi Friteuse à air chaud



79070256
AF-5607D

XXXLutz KG, Römerstraße 39, 4600 Wels, Autriche, UID: ATU65296645.

Veillez lire attentivement et intégralement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et le conserver en vue d'une utilisation ultérieure.

En dépit du grand soin apporté à la rédaction du présent mode d'emploi, nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'informations manquantes. Notre responsabilité ne saurait non plus être engagée pour un préjudice résultant de l'application des conseils qui y sont fournis. Malgré tous nos efforts pour fournir dans le présent mode d'emploi des indications complètes et exactes, elles ne constituent pas pour autant des conseils professionnels à l'adresse des consommateurs. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de pertes ou préjudices résultant des informations ou suggestions indiquées dans le présent mode d'emploi.

Nous vous félicitons de l'achat de cette friteuse à air chaud, spécialement conçue pour cuisiner plus sainement !

Si vous aimez le craquant des aliments frits, mais souhaitez quand même privilégier une alimentation saine, alors vous avez fait le bon choix.

Votre nouvelle friteuse à air chaud vous permettra de préparer des plats frais et sains en un rien de temps. L'utilisation de la friteuse à air chaud est simple et les plats préparés sont sains et merveilleusement savoureux.

Le présent mode d'emploi vous donne une bonne vue d'ensemble des fonctions de la friteuse à air chaud, notamment des modes de service et des instructions complètes étape par étape pour son utilisation, son assemblage, son nettoyage et son entretien.

Lisez toutes les consignes de sécurité attentivement et intégralement pour toujours garantir une utilisation sûre.

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Nous espérons que ce produit, tout comme nos nombreux autres articles novateurs, vous apportera entière satisfaction.

Détails du produit

Tension nominale : 220-240 V courant alternatif, 50-60 Hz

Puissance : 1700 W

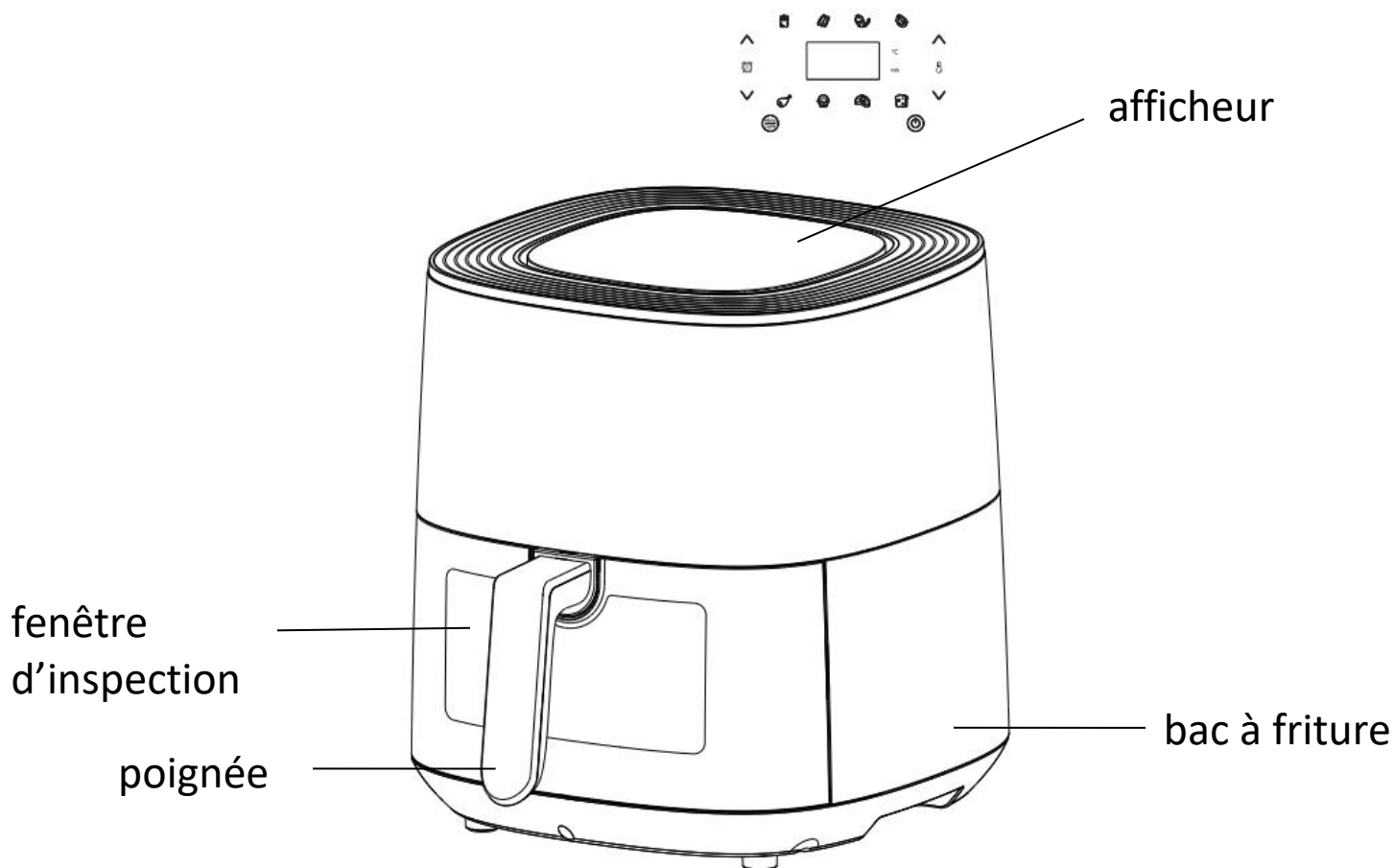


CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, respectez toujours les consignes de sécurité fondamentales suivantes :

1. Les personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil, à moins qu'elles ne soient supervisées.
2. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil (en volts) correspond à la tension de votre secteur avant de brancher l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche électrique, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé. Veillez toujours à ce que la fiche électrique soit correctement branchée sur une prise de courant murale.
4. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même est endommagé ou si des dysfonctionnements apparaissent. Si tel est le cas, contactez un professionnel autorisé pour faire vérifier, réparer ou mettre au point l'appareil.
5. Il faut toujours surveiller des enfants qui utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité d'un appareil électrique en marche. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas d'un bord de table ou de plan de travail et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
7. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou d'autres liquides afin d'éviter tout risque de choc électrique. Ne branchez jamais la fiche électrique et n'utilisez jamais le panneau de commande avec les mains mouillées.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé afin de prévenir tout risque. La fiche électrique doit être raccordée à l'appareil avant de la brancher sur une prise de courant. Pour arrêter l'appareil, mettez le bouton marche/arrêt sur « OFF » et débranchez la fiche électrique.
9. Ne posez pas l'appareil sur des surfaces recouvertes d'un tissu inflammable ou à proximité d'un tissu de ce type, par exemple une nappe ou des rideaux. Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes pendant l'utilisation. Ne placez jamais l'appareil sur une cuisinière électrique ou au gaz, ou à proximité d'une cuisinière, ni dans un four de cuisson ou à proximité d'un four.

10. Ne mettez pas l'appareil directement contre un mur ou juste à côté d'autres appareils. Respectez sur tous les côtés (également sur la face supérieure) une distance minimum de 10 cm. N'étalez et ne posez rien sur l'appareil.
11. N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle décrite dans le présent mode d'emploi. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
12. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. L'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds requiert une grande prudence.
13. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
14. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez à la place la poignée. Pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air. Faites aussi attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le bac à friture.
15. Après le fonctionnement de l'appareil, l'écran métallique intérieur est très chaud. Évitez de le toucher. Débranchez la fiche électrique de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre en place ou retirer les accessoires ou de nettoyer l'appareil.
16. Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe pour retirer le bac à friture de l'appareil.
17. Réservé au seul usage domestique.



Avant la première utilisation

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

UTILISATION DE LA FRITEUSE A AIR CHAUD

Remarque : Lorsqu'il est neuf, l'appareil peut dégager une odeur de plastique chaud durant son fonctionnement. Ce phénomène est tout à fait normal pour une friteuse à air chaud neuve qui chauffe pour la première fois. Le plastique ne dégagera plus d'odeur au bout de quelques utilisations.

Utilisation de la friteuse à air chaud

Cette friteuse chauffe par circulation d'air chaud.

Ne versez pas de l'huile, de la graisse de friture ou d'autres liquides dans le bac à friture.

N'étalez et ne posez rien sur l'appareil.

Remarque : Ne mettez pas l'appareil directement contre un mur ou juste à côté d'autres appareils. Pour assurer une ventilation suffisante, il est important de respecter une distance minimum de 10 cm sur tous les côtés de l'appareil (aussi sur le dessus).

1. Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale, résistante à la chaleur et plane.
2. Mettez le panier à friture en place dans le bac à friture. Mettez les ingrédients dans le panier à friture, en veillant à ne pas trop le remplir. Enfoncez le bac à friture dans la friteuse à air chaud. Vaporisez les ingrédients d'huile alimentaire pour obtenir un résultat plus croustillant.
3. Branchez la friteuse à air chaud sur une prise de courant murale.
4. Il faut retourner certains ingrédients une fois la moitié du temps de cuisson écoulé (voir section « Réglages »). Pour cela, sortez le bac à friture de l'appareil en le tirant par la poignée et agitez-le. Ensuite, réintroduisez le bac à friture dans l'appareil et poursuivez la cuisson.

Remarque : L'afficheur passe au mode veille lorsque vous sortez le bac à friture de l'appareil. Lorsque vous remettez le bac à friture dans l'appareil, la durée et la température auparavant réglées sont automatiquement reprises. Vous n'avez pas besoin de procéder de nouveau à ces réglages ni de remettre l'appareil en marche.

5. Un signal acoustique retentit lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée. Sortez le bac à friture de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Si vous souhaitez prolonger un peu la cuisson du plat, remettez le bac à friture dans l'appareil et réglez quelques minutes de plus.
6. Posez le bac à friture sur une surface résistante à la chaleur une fois que le plat est prêt. Poussez le curseur vers l'avant pour désolidariser le panier à friture, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage correspondant pour séparer le panier à friture du bac à friture. Transvasez le contenu du panier à friture dans un plat ou sur une assiette. Utilisez à cet effet une pince à grillade, car les aliments, le panier à friture et le bac à friture sont brûlants !

Remarque : N'utilisez pas d'objets tranchants ou métalliques afin de ne pas rayer la surface antiadhésive.

1. Dès qu'une portion de friture est prête, vous pouvez commencer la suivante dans la friteuse à air chaud. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

ATTENTION : Lorsque vous agitez les aliments dans le panier à friture, veillez à ne pas appuyer par mégarde sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée. Cette pression a pour effet de désolidariser le panier à friture du bac à friture.

REMARQUE : Ne déversez pas directement le panier à friture ou le bac à friture. Sinon l'huile en excès qui s'est accumulée au fond du panier à friture ou du bac à friture peut s'égoutter sur les mets.

Conseil : Le bac à friture et les mets sont brûlants après la cuisson. Évitez tout contact ! Suivant le

type de mets se trouvant dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper du bac à friture.

DEFAUT	CAUSE POSSIBLE	COMMENT Y REMEDIER
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
	La durée de cuisson n'a pas été réglée.	Effleurez le symbole Minuterie pour régler la durée de cuisson souhaitée et mettre l'appareil en marche.
	Le bac à friture n'a pas été mis correctement en place dans l'appareil.	Enfoncez correctement le bac à friture dans l'appareil.
Les mets ne sont pas cuits après le temps de cuisson réglé écoulé.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier à friture.	Réduisez le volume des ingrédients dans le panier à friture. La cuisson de portions plus petites donne un résultat plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Effleurez le symbole Température pour régler la température souhaitée (voir section « Réglages »).
	La durée de cuisson est trop courte.	Effleurez le symbole Minuterie pour régler la durée de cuisson souhaitée (voir section « Réglages »).
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Il faut retourner certains types d'ingrédients une fois la moitié du temps de cuisson écoulé.	Il faut retourner les ingrédients qui sont les uns sur les autres (par ex. les frites) une fois la moitié du temps de cuisson écoulé (voir section « Réglages »).
Les snacks frits ne sont pas croustillants après leur passage dans la friteuse.	Vous avez mis des snacks qui conviennent uniquement dans une friteuse classique.	Mettez des snacks pouvant être cuits au four et enduisez-les d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant.
Il n'est pas possible d'enfoncer correctement le bac à friture dans l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Ne dépassez pas le repère « Max » du panier à friture (voir section « Réglages »).
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des mets gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une plus grande quantité d'huile s'égoutte dans le bac à friture. L'huile entraîne la formation de fumée blanche et le bac à friture chauffe plus que d'habitude. Cela n'est grave ni pour l'appareil ni pour les mets cuits.
	Le bac à friture contient encore	La montée en température de la graisse

	de la graisse de la dernière utilisation.	dans le bac à friture entraîne de la fumée blanche. Veillez à nettoyer soigneusement le bac à friture et le panier à friture après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Des pommes de terre de qualité supérieure permettent d'obtenir un meilleur résultat.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme fraîches.
	Les frites n'ont pas été suffisamment rincées à l'eau avant leur cuisson.	Il faut bien rincer les futures frites auparavant pour enlever l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après leur passage dans la friteuse.	Le degré de croustillant des frites dépend de la quantité d'eau et d'huile adhérent aux frites.	Séchez bien les frites avant d'ajouter l'huile. Coupez les pommes de terre plus finement pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

CONSEILS DE FRITURE

- Les petites portions requièrent a priori une durée de cuisson plus courte que les grandes.
- Le fait d'agiter les petites portions au bout de la moitié du temps de cuisson assure un résultat optimal et peut prévenir un résultat peu homogène.
- Pour un résultat plus croustillant, ajoutez 1 cc. d'huile aux pommes de terre avant la cuisson. N'attendez pas plus de quelques minutes après avoir ajouté l'huile pour faire cuire les aliments dans la friteuse à air chaud.
- Ne préparez pas de plats extrêmement gras, comme des petites saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks se préparant au four peuvent aussi être frits dans la friteuse à air chaud.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et aisément des snacks fourrés. De plus, la pâte prête à l'emploi nécessite une durée de cuisson plus courte que la pâte faite soi-même.
- Mettez un moule à gâteau ou un plat à four dans le panier à friture si vous souhaitez faire cuire un gâteau, une quiche ou des mets délicats ou fourrés.

Remarque : La circulation rapide de l'air chauffant immédiatement l'intérieur de l'appareil, un bref retrait du bac à friture durant la cuisson n'aura pas d'impact sur le processus de friture.

Conseil : En réglant la minuterie sur la moitié du temps de cuisson nécessaire, vous entendrez le signal acoustique vous indiquant le moment de retourner les ingrédients. En procédant ainsi, vous devez remettre la minuterie sur le temps de cuisson restant (voir section « Réglages »).

Conseil : Si vous réglez le temps de cuisson complet, le signal sonore retentira seulement une fois la durée de cuisson écoulée et non durant celle-ci. Vous pouvez retirer le bac à

friture à tout moment avant la fin de la durée de cuisson afin de vérifier l'état des aliments. L'appareil se met automatiquement sur arrêt et se remet en marche uniquement lorsque vous remettez le bac à friture en place (la minuterie ne s'interrompt pas).

9

REGLAGES

(Le tableau ci-dessous a pour but de vous aider à choisir les réglages fondamentaux pour les aliments que vous souhaitez frire.)

Ces réglages sont donnés à simple titre indicatif. Les ingrédients variant en fonction de leur origine, gabarit, forme et marque, le réglage le mieux adapté à vos ingrédients peut diverger de celui indiqué.

	Portion (grammes)	Durée (minutes)		Température (°C)
Informations supplémentaires				
POMMES DE TERRE & LEGUMES				
Frites fines surgelées	200 g	8 à 12	200	agiter toutes les 5 min
Grosses frites surgelées	200 g	8 à 15	200	agiter toutes les 5 min
Oignons en rondelles, surgelés	285 g	8 à 14	200	
Courgettes, frites	55 g/6 rondelles	6 à 10	200	retourner à la moitié du temps de cuisson, vaporiser d'huile
Brocoli et poivron, frits	115 g	5 à 10	200	agiter, vaporiser d'huile
Frites fines, fraîches	140 g	8 à 12	200	agiter toutes les 5 min, vaporiser d'huile
Grosses frites, fraîches	140 g	10 à 20	200	agiter toutes les 5 min, vaporiser d'huile
Galettes de pommes de terre	55 g	20 à 25	175	
VIANDES & POISSONS				
Lanières de poulet, surgelées	310 g	10 à 20	200	retourner à la moitié du temps de cuisson
Bâtonnets de poissons, surgelés	300 g	10 à 20	200	retourner à la moitié du temps de cuisson
Filet de poisson, frais	50 à 115 g	10 à 15	175	retourner à la moitié du temps de cuisson
Steak (à point)	90 g	10 à 15	160	retourner à la moitié du temps de cuisson
Poitrine de poulet	au nbre de 1	20 à 25	175	retourner à la moitié du temps de cuisson
Ailes de poulet « Wings »	au nbre de 3 à 7	20 à 30	175	retourner à la moitié du temps de cuisson
Pilon de poulet	au nbre de 1	20 à 25	175	retourner à la moitié du temps de cuisson
Cuisse de poulet	au nbre de 1	20 à 25	175	retourner à la moitié du temps de cuisson
Hamburger	au nbre de 2	10 à 20	175	retourner à la moitié du temps de cuisson
PATISserie				
Gâteau	285 g	20 à 25	175	
Muffins	55 g	10 à 20	175	mettre la pâte dans des moules à muffin en papier

Le fonctionnement d'une friteuse à air chaud est semblable à celui d'un four. Suivez les instructions indiquées pour la cuisson au four sur l'emballage du produit alimentaire ou dans votre recette si votre plat n'est pas dans cette liste.

CONSEIL DE FRITURE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Pour nettoyer le bac à friture et le panier à friture, n'utilisez ni ustensiles de cuisine en métal ni éponges ou chiffons abrasifs. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.

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

Remarque : Retirez le bac à friture de la friteuse à air chaud pour que celle-ci refroidisse plus vite.

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

3. Retirez le panier à friture du bac à friture. Nettoyez le bac à friture et le panier à friture à l'eau chaude, additionnée d'un peu de produit vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive.

Conseil : Si des saletés adhèrent au fond du bac à friture ou du panier à friture, remplissez-le d'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et laissez agir durant 10 minutes environ.

4. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec de l'eau chaude et une brosse de nettoyage afin d'éliminer les résidus d'aliments.

RANGEMENT

- Débranchez la fiche électrique et laissez refroidir l'appareil.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Rangez la friteuse à air chaud à un endroit propre et sec.

Mise au rebut :



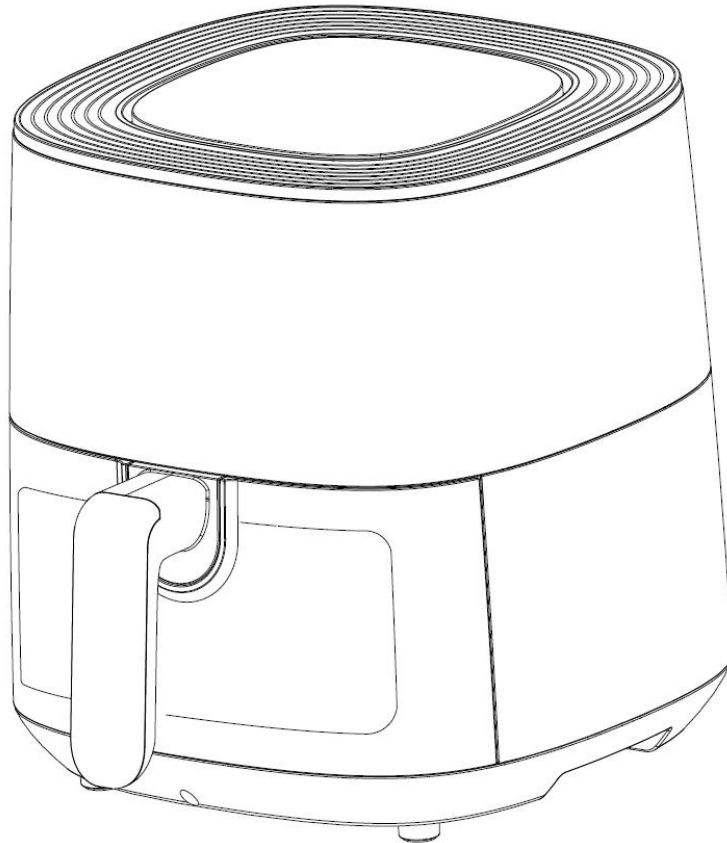
Le symbole illustré ici et apposé sur l'appareil signifie que celui-ci est classé comme équipement électrique ou électronique. En fin de vie, il ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers ou commerciaux. La directive UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques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

bono

ENJOY ELECTRICS

HU

Használati útmutató Forrólevegős sütő



79070256

AF-5607D

XXXLutz KG, Römerstraße 39, 4600 Wels, Ausztria, UID: ATU65296645.

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

A jelen használati útmutató gondos összeállítása ellenére nem vállalunk felelősséget a hibákért vagy hiányzó információkért. Nem vállalunk felelősséget az abban található információk felhasználásából eredő károkért sem. Bár minden erőfeszítést megtettünk annak érdekében, hogy a jelen használati útmutatóban szereplő információk teljesek és helyesek legyenek, ezek nem minősülnek szakmai tanácsnak a fogyasztó számára. Nem vállalunk felelősséget a jelen használati útmutatóban szereplő információkból vagy javaslatokból eredő veszteségekért vagy károkért.

Gratulálunk, hogy megvásárolta ezt a kifejezetten az egészségesebb főzésre tervezett forrólevegős sütőt!

Ha kedveli a ropogós sült ételeket, de ugyanakkor egészségesen szeretne étkezni, akkor jól döntött.

Az új forrólevegős sütőjével pillanatok alatt friss és egészséges ételeket készíthet. A forrólevegős sütő használata egyszerű, az elkészített ételek pedig egészségesek és finomak.

Ez a használati útmutató teljes körű áttekintést nyújt a forrólevegős sütő funkcióiról, beleértve a működési módokra vonatkozó információkat, valamint a készülék működtetésére, összeszerelésére, tisztítására és karbantartására vonatkozó részletes, lépésről lépésre megadott útmutatásokat.

A biztonságos használat érdekében mindig figyelmesen olvassa el az összes biztonsági tudnivalót.

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta! Reméljük, örömmel fogja használni ezt a terméket, számos egyéb innovatív termékünkhöz hasonlóan.

Termékadatok

Névleges feszültség: 220-240 V váltakozó áram, 50-60 Hz

Teljesítmény: 1700 W



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Elektromos gépek használata közben tartsa be az alábbi alapvető biztonsági előírásokat:

1. A készüléket nem működtethetik olyan személyek (8 éven aluli gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek vagy hiányosak a tapasztalataik, ill. a tudásuk a termék használatával kapcsolatban, kivéve, ha felügyelik.
2. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz, győződjön meg arról, hogy a készüléken megadott feszültség megfelel a helyi hálózati feszültségnek.
3. Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó, a kábel vagy maga a készülék megsérült. Mindig ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó helyesen legyen bedugva a konnektorba.
4. Ne használja tovább a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó vagy maga a készülék megsérült, vagy ha működési zavart észlel rajta. Ilyen esetekben a készülék ellenőrzése, javítása vagy beállítása céljából forduljon szakemberhez.
5. Amennyiben gyermek használja az elektromos készüléket, vagy Ön használja azt gyermek közelében, a készülék mindig legyen felügyelet alatt. Felügyelje a gyermekeket, hogy biztosan ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.
6. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le asztal-, ill. munkalap pereméről, és ne érintkezzen forró felületekkel.
7. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba. Vizes kézzel ne dugja be a hálózati csatlakozót és ne használja a kezelőfelületet.
8. A veszélyek elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel. A hálózati csatlakozó legyen összekötve a készülékkel, mielőtt bedugja a konnektorba. A készülék kikapcsolásához állítsa a bekapcsoló gombot „OFF” helyzetbe, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
9. Ne tegye a készüléket gyúlékony anyagokra, például terítőkre vagy függönyökre vagy azok közelébe. A hozzáférhető felületek működés közben felforrósodhatnak. A készüléket nem szabad gáz- vagy villanytűzhelyre, illetve sütő közelében elhelyezni.
10. Ne tegye a készüléket közvetlenül falhoz vagy más készülékek mellé. A készülék minden oldalától (felette is) tartson minimum 10 cm-es távolságot. Ne tegyen semmit a készülékre.
11. Ne használja a készüléket a használati útmutatóban leírtaktól eltérő célokra. Nem a gyártó által ajánlott tartozékok használata sérülésekhez vezethet.
12. Működés közben ne hagyja őrizetlenül a készüléket. A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékkel rendkívül óvatosan bánjon.

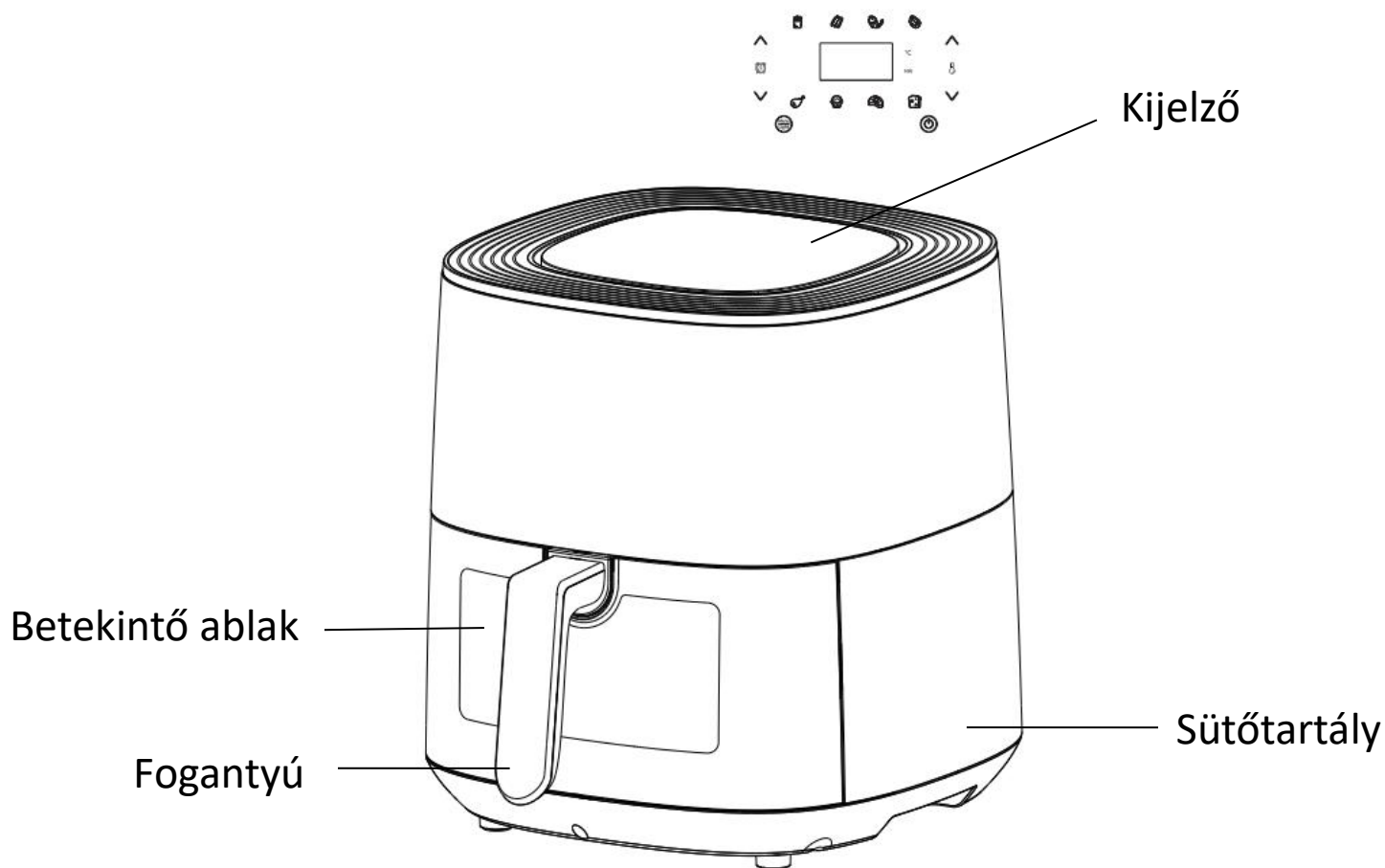
13. Ne használja a készüléket a szabadban.

14. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehelyett használja a fogantyút. Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőz- és légkimenettől. Ügyeljen a forró gőzre, amikor kiveszi a sütőtartályt.

15. A készülék használata után a belső fém borítás nagyon forró. Ne érjen hozzá. Használat után vagy tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt ráhelyezi vagy eltávolítja az alkatrészeket, vagy tisztítani kezdi azt.

16. Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy szürke füst szivárog a készülékből. Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a sütőtartályt kivenné.

17. Kizárólag háztartási használatra alkalmas.



Első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden matricát a készülékről.

3. Forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a sütőtartályt.
4. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és külsejét.

A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA

Megjegyzés: új készülék esetében használat közben forró műanyag szag keletkezhet. Ez forrólevegős sütők esetében teljesen normális, ha először forrosítják fel a készüléket. Néhányszori használat után megszűnik ez a műanyag szag.

A forrólevegős sütő használata

Ez egy forrólevegős sütő, ami forró levegővel süt.

Ne öntsön olajat, zsiradékot vagy más folyadékot a sütőtartályba.

Ne tegyen semmit a készülékre.

Megjegyzés: ne tegye a készüléket közvetlenül falhoz vagy más készülékek mellé. Az elegendő szellőztetés céljából fontos, hogy a készülék minden oldalától (felette is) tartson minimum 10 cm-es távolságot.

1. Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló és sík felületre.
2. Helyezze a sütőkosarat a sütőtartályba. Tegye a hozzávalókat a sütőkosárba; ne töltse túl. Tolja a sütőkosarat a forrólevegős sütőbe. A ropogósabb eredmény érdekében permetezze be a hozzávalókat étolajjal.
3. Dugja a forrólevegős sütőt egy konnektorba.
4. Némelyik ételt az elkészítési idő felénél meg kell fordítani (lásd a „Beállítások” szakaszt). Húzza ki a készülékből a sütőtartályt a fogantyújánál fogva, és rázza meg. Ezután tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe, majd folytassa az elkészítést.

Megjegyzés: ha kiveszi a sütőtartályt a készülékből, a kijelző készenléti üzemmódba vált. Ha visszateszi a sütőtartályt a készülékbe, a korábban megadott idő- és hőmérsékleti beállítások automatikusan folytatódnak. Ezeket a beállításokat nem kell újra elvégeznie, és a készüléket sem kell újra bekapcsolnia.

5. Ha letelt a beállított elkészítési idő, hangjelzés hallható. Vegye ki a sütőtartályt a készülékből, és helyezze hőálló felületre. Ha egy kicsit tovább szeretné sütni az ételt, tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe, és állítsa be még néhány percre.
6. Amikor az étel elkészült, helyezze a sütőtartályt egy hőálló felületre. Tolja előre a reteszt a sütőkosár kioldásához, majd nyomja meg a megfelelő kioldógombot, és emelje ki a sütőkosarat a sütőtartályból. Tegye az ételt a sütőkosárból egy tálba vagy tányérra. Használjon grillcsipeszt - az étel, a sütőkosár és a sütőtartály is forró!

Megjegyzés: ne használjon éles vagy fém tárgyakat, hogy elkerülje a tapadásmentes felület megkarcolását.

1. Egy adag elkészülése után azonnal újabb adag étel süthető a sütőben. Nincs szükség előmelegítésre.

FIGYELEM: ügyeljen arra, hogy rázás közben ne hagyja véletlenül megnyomva a sütőkosár fogantyúján lévő kioldógombot. Különben a sütőkosár leválik a sütőtartályról.

MEGJEGYZÉS: ne ürítse ki a sütőkosarat vagy a sütőtartályt. Különben a sütőkosár vagy -tartály alján felgyülemlött felesleges olaj az ételre csöpöghet.

Tipp: a sütőtartály és az étel sütés után forró - ne érjen hozzá! A forrólevegős sütőben lévő ételtől függően gőz távozhat a sütőtartályból.

ZAVAR	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt konnektorba.
	Az idő nincs beállítva.	Nyomja meg az időzítő jelet a kívánt elkészítési idő beállításához és a készülék bekapcsolásához.
	A sütőtartály nincs megfelelően a készülékbe helyezve.	Megfelelően tolja a sütőtartályt a készülékbe.
Az idő letelte után nem készül el az étel.	A sütőkosárban túl nagy mennyiségű étel van.	Kevesebb hozzávalót tegyen a sütőkosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Érintse meg a hőmérséklet szimbólumot a kívánt hőmérséklet beállításához (lásd a „Beállítások” szakaszt).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Érintse meg az időzítő szimbólumot a kívánt elkészítési idő beállításához (lásd a „Beállítások” szakaszt).
A hozzávalók egyenetlenül sülnek.	Bizonyos összetevőket a főzési idő felénél meg kell fordítani.	Az egymáson lévő hozzávalókat (pl. hasábburgonya) az elkészítési idő felénél meg kell fordítani (lásd a „Beállítások” szakaszt).
A falatkák az elkészítési idő lejárta után nem ropogósak.	Olyan falatkákat használt, amelyeket csak hagyományos olajsütőben szabad sütni.	Használjon sütőben elkészíthető falatkákat, és kenje meg őket némi olajjal a ropogós eredmény érdekében.
A sütőtartályt nem lehet rendesen betolni a készülékbe.	A sütőkosár túl van töltve.	Ne tegyen a „Max” jelzésnél több hozzávalót a sütőkosárba (lásd a „Beállítások” szakaszt).
Fehér füst száll fel a készülékből.	Zsíros ételt készít.	Ha zsíros hozzávalókat készít a forrólevegős sütőben, nagyobb mennyiségű olaj csöpög a sütőtartályba. Az olaj fehéren füstöl, és a sütőtartály a szokásosnál jobban felmelegszik. Ez nem

		érinti sem a készüléket, sem az elkészített ételt.
	A sütőtartály a legutóbbi használatból származó zsiradékot tartalmaz.	A zsír hevítésekor fehér füst keletkezik a sütőtartályban. Ügyeljen arra, hogy minden használat után gondosan tisztítsa meg a sütőtartályt és a sütőkosarat.
	Jó minőségű burgonyával jobb eredmény érhető el.	Használjon friss, keményre fővő burgonyát.
A friss hasábburgonya egyenletlenül sül.	A hasábburgonyát sütés előtt nem öblítette le kellően.	Öblítse le jól a hasábburgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A friss hasábburgonya nem ropogós az elkészítési idő után.	Az, hogy mennyire lesz ropogós a hasábburgonya, attól függ, hogy mennyi víz és olaj tapad rá.	Az olaj hozzáadása előtt jól szárítsa meg a hasábburgonyát. A ropogósabb eredmény érdekében vékonyabb csíkokra vágja a hasábburgonyát. Adjon hozzá egy kicsivel több olajat a ropogósabb eredmény érdekében.

SÜTÉSI TIPPEK

- A kisebb ételek általában valamivel rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Kisebb ételek megrázása az elkészítési idő felénél optimális eredményt biztosít és megakadályozhatja az étel egyenetlen sülését.
- A ropogósabb eredmény érdekében forgassa meg a friss burgonyát egy teáskanál olajban. Az olaj hozzáadását követő néhány percen belül kezdje el sütni az ételt a forrólevegős sütőben.
- Túlságosan zsíros ételeket (pl.: kolbászt) ne tegyen a forrólevegős sütőbe.
- A sütőben elkészítendő falatkák a forrólevegős sütőben is egyaránt elkészíthetők.
- Használjon előregyártott tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez. A kész tészta gyorsabban elkészül, mint a saját készítésű tészták.
- Ha süteményt, quiche-t és kényes vagy töltött ételt szeretne készíteni, helyezzen egy sütő- vagy felfűjtformát a sütőkosárba.

Megjegyzés: mivel a gyors forrólevegő-áramlás azonnal felhevíti a készülék belsejét, a sütést nem befolyásolja, ha sütés közben rövid időre kiveszi a sütőtartályt.

Tipp: ha az időzítőt a szükséges elkészítési idő felére állítja, akkor hallani fogja a hangjelzést, amikor a hozzávalókat meg kell forgatni. Ha ezt megteszi, újra be kell állítania az időzítőt a hátralévő elkészítési időre.

(Lásd a „Beállítások” szakaszt).

Tipp: ha beállítja a teljes elkészítési időt, csak az idő letelte után szólal meg a hangjelzés, közben nem. Az elkészítési idő letelte előtt bármikor kiveheti a sütőtartályt, hogy ellenőrizze az étel állapotát. A készülék automatikusan kikapcsol, és csak akkor kapcsol be újra, ha a sütőtartályt visszatolta a készülékbe (az időzítő tovább működik).

BEÁLLÍTÁSOK

(Az alábbi táblázat a sütnivaló kívánt ételekhez kapcsolódó alapvető beállításokhoz nyújt segítséget.)

Ezek a beállítások csak iránymutatásként szolgálnak. Mivel az ételek eredete, mérete, alakja és márkája eltérő, az Ön ételeihez tartozó optimális beállítás eltérhet a feltüntetettől.

	Adag (gramm)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	További információ
BURGONYA & ZÖLDSÉG				
Vékony hasáburgonya				
fagyasztott	200 g	8-12	200	5 percenként felrázandó
Vastag hasáburgonya				
fagyasztott	200 g	8-15	200	5 percenként felrázandó
Hagymakarikák, fagyasztott	285 g	8-14	200	
Cukkini, sült	55 g/6 karika	6-10	200	
				az idő felénél megfordítandó, olajjal meglocsolandó
Brokkoli és paprika, sült meglocsolandó	115 g	5-10	200	felrázandó, olajjal
Vékony hasáburgonya, friss	140 g	8-12	200	5 percenként felrázandó, olajjal meglocsolandó
Vastag hasáburgonya, friss	140 g	10-20	200	5 percenként felrázandó, olajjal meglocsolandó
Tócsni	55 g	20-25	175	
HÚS & HAL				
Csirkecsíkok, fagyasztott	310 g	10-20	200	
				az idő felénél megfordítandó
Halrudacskák, fagyasztott	300 g	10-20	200	
				az idő felénél megfordítandó
Halfilé, friss	50-115 g	10-15	175	az idő felénél megfordítandó
Steak (médiüm)	90 g	10-15	160	az idő felénél megfordítandó
Csirkemell	1 db	20-25	175	az idő felénél megfordítandó
Csirkeszárnyak	3-7 db	20-30	175	az idő felénél megfordítandó
Csirkecomb	1 db	20-25	175	az idő felénél megfordítandó
Felső csirkecomb	1 db	20-25	175	az idő felénél megfordítandó
Hamburger	2 db	10-20	175	az idő felénél megfordítandó
SÜTÉS				
Sütemény	285 g	20-25	175	
Muffin	55 g	10-20	175	a tészta muffin sütőformába helyezendő

A forrólevegős sütő hasonlóan működik mint a sütő. Kövesse az ételcsomagoláson vagy a receptben található utasításokat a sütőben történő elkészítéshez, ha ez az étel nem szerepel a listában.

SÜTÉSI TIPP

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

• A sütőtartály és sütőkosár tisztításához ne használjon fém konyhai eszközt vagy súroló tisztítószeret. Ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati dugót a fali aljzatból és hagyja kihűlni a készüléket.

Megjegyzés: vegye ki a sütőtartályt a készülékből, hogy gyorsabban lehűljön.

2. Törölje le nedves kendővel a készülékházat.

3. Vegye ki a kosarat a sütőtartályból. Tisztítsa a sütőtartályt és a sütőkosarat forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.

Tipp: ha szennyeződések tapadnak a sütőtartály vagy sütőkosár aljára, töltse meg forró vízzel és némi mosogatószerrel, majd kb. 10 percig áztassa.

4. Az ételmaradékok eltávolításához tisztítókefével és forró vízzel tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejét.

TÁROLÁS

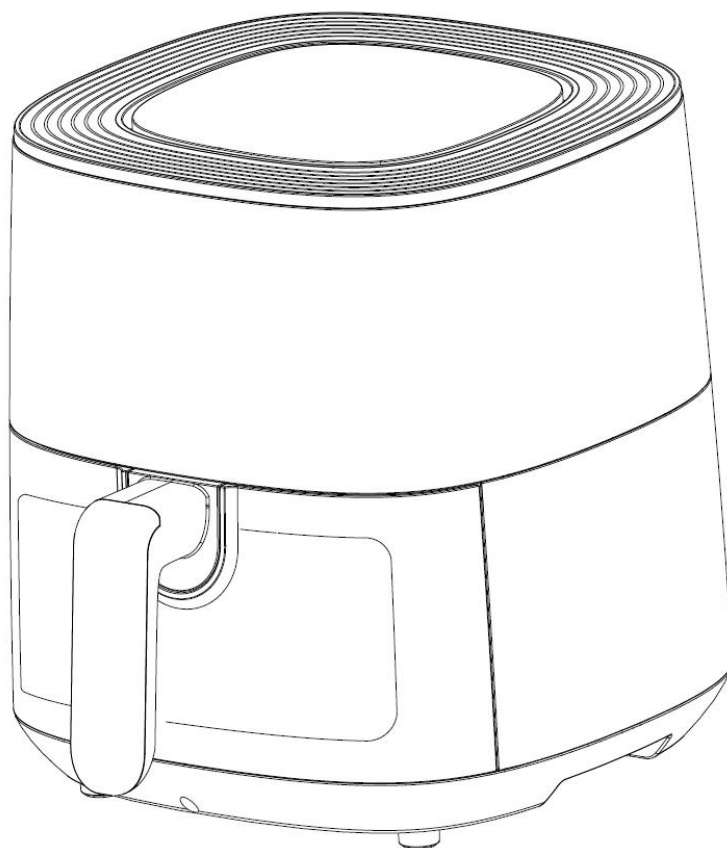
- Húzza ki a csatlakozót és hagyja kihűlni a készüléket.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék összes része tiszta és száraz.
- Tiszta és száraz helyen tárolja a forrólevegős sütőt, ha nem használja.

Ártalmatlanítás:



Az itt és a terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket az elektromos és 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 szemétkerakók. További információért az elektromos és elektronikai készülékek helyes ártalmatlanításáról forduljon a helyi hatóságokhoz.

Manuale d'uso Friggitrice ad aria



79070256
AF-5607D

XXXLutz KG, Römerstraße 39, 4600 Wels, Austria, UID: ATU65296645.

Prima di mettere in funzione la friggitrice leggere attentamente questo manuale, che va conservato per eventuali consultazioni future.

Nonostante il manuale d'uso sia stato approntato con la massima cura, si declina ogni responsabilità per eventuali errori o informazioni mancanti. Si declina inoltre ogni responsabilità per danni riconducibili all'applicazione delle informazioni riportate nel manuale. Nonostante tutti gli sforzi volti alla completezza e correttezza delle indicazioni riportate, questo manuale d'uso non costituisce una consulenza tecnica rivolta al consumatore. Si declina ogni responsabilità per eventuali perdite o danni dovuti alle informazioni o ai suggerimenti riportanti nel manuale d'uso.

Congratulazioni per aver acquistato questa friggitrice ad aria, progettata appositamente per permettere di cucinare in modo più sano!

Se ama la croccantezza dei cibi fritti ma desidera seguire un'alimentazione sana, con questa friggitrice ha fatto la scelta giusta.

La friggitrice permette infatti di preparare cibi freschi e sani in pochi minuti. La friggitrice è facile da utilizzare, e i cibi preparati sono sani e gustosi.

Questo manuale fornisce un'ampia panoramica delle funzioni della friggitrice ad aria, con informazioni sulle diverse modalità di cottura e istruzioni passo passo per l'uso, l'assemblaggio, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza per garantire l'uso sicuro in qualsiasi momento.

Grazie per aver scelto questo prodotto. Ci auguriamo che questo apparecchio le dia grandi soddisfazioni, come del resto tutti i nostri innovativi prodotti.

Dettagli prodotto

Tensione nominale: Corrente alternata 220-240 V, 50-60 Hz

Potenza: 1700 W



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

1. Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone (compresi i bambini di età inferiore a 8 anni) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, se non sotto sorveglianza.
2. Prima di collegare la friggitrice accertarsi che il valore in volt riportato sull'apparecchio coincida con la tensione della rete locale.
3. NON utilizzare la friggitrice se il cavo, la spina o la friggitrice stessa sono danneggiati. Accertarsi sempre di aver inserito correttamente la spina nella presa.
4. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o la friggitrice stessa sono danneggiati o in caso di funzionamento anomalo. In tal caso, per il controllo, la riparazione o regolazione rivolgersi a un tecnico autorizzato.
5. Se utilizzati da bambini o in presenza di bambini, gli apparecchi elettrici vanno costantemente sorvegliati. È necessario sorvegliare i bambini, che non devono per alcun motivo 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.
6. Controllare che il cavo non penda dai bordi del tavolo o del piano di lavoro e che non entri in contatto con superfici molto calde.
7. Per evitare il rischio di scosse elettriche, evitare di immergere la friggitrice o il cavo in acqua o altri liquidi. NON inserire la spina nella presa né toccare i comandi con le mani bagnate.
8. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza. Prima di inserire la spina in una presa elettrica è necessario collegare l'altra estremità del cavo alla presa della friggitrice. Per spegnere la friggitrice portare l'interruttore in posizione "OFF" e a seguire staccare la spina.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra nelle vicinanze di materiali infiammabili, come ad esempio tovaglie e tende. Durante il funzionamento le superfici libere circostanti si possono riscaldare molto. Non posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di piani cottura a gas o elettrici o di forni.
10. Evitare di posizionare la friggitrice direttamente contro una parete o accanto ad altri apparecchi. Tenere su tutti i lati (anche verso l'alto) almeno 10 cm di spazio libero. Evitare di poggiare qualsiasi cosa sopra la friggitrice.
11. Utilizzare la friggitrice unicamente per lo scopo previsto, descritto nel manuale d'uso. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare danni a persone.

12. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se in funzione. Nel maneggiare qualsiasi apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti è necessaria la massima cautela.

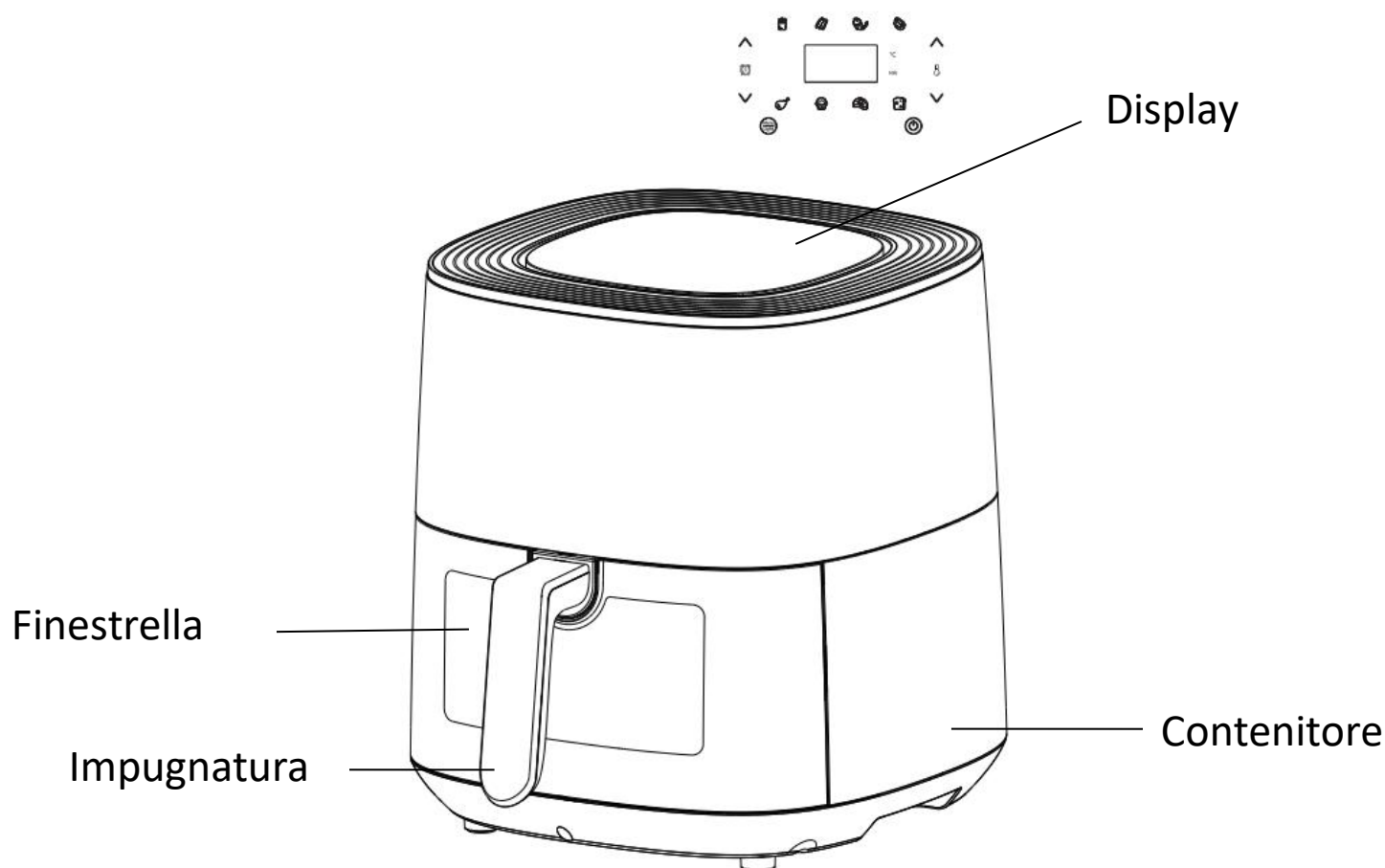
13. Non utilizzare mai la friggitrice all'aperto.

14. Evitare di toccare le superfici molto calde. Utilizzare invece l'apposita impugnatura. Quando la friggitrice è in funzione, dall'apposito scarico esce vapore bollente. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dallo scarico dell'aria. Nell'estrarre il recipiente dalla friggitrice è necessario inoltre fare inoltre attenzione al vapore bollente.

15. Dopo l'uso, la copertura metallica all'interno della friggitrice è molto calda. Evitare quindi di toccarla. Dopo l'uso o prima di pulire l'apparecchio staccare la spina dalla presa di corrente. Prima di montare o rimuovere componenti o di pulirla lasciare raffreddare la friggitrice.

16. Nel caso si noti fuoriuscire dalla friggitrice del fumo nero staccare immediatamente la spina. Prima di rimuovere il recipiente attendere fino a che non uscirà più fumo.

17. Prodotto destinato al solo uso domestico.



Prima della messa in funzione

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo.
2. Rimuovere tutti gli adesivi e le etichette.
3. Pulire a fondo il recipiente con acqua calda, poco detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire la superficie esterna con un panno umido.

USO DELLA FRIGGITRICE

Nota: La friggitrice nuova, appena messa in funzione potrebbe emanare un certo odore di plastica calda. Si tratta di un fenomeno del tutto normale, quando il materiale di una friggitrice nuova di zecca si riscalda per la prima volta. Dopo che la friggitrice sarà stata utilizzata un paio di volte l'odore scomparirà.

Uso della friggitrice ad aria

Questa friggitrice viene riscaldata con aria ad alte temperature.

Non versare olio, grassi da frittura o altri liquidi nel recipiente.

Evitare di poggiare qualsiasi cosa sopra la friggitrice.

Nota: *Evitare di posizionare la friggitrice direttamente contro una parete o accanto ad altri apparecchi. Per garantire un'aerazione ottimale è importante tenere libero uno spazio di almeno 10 cm su tutti i lati (anche verso l'alto).*

1. Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale stabile e resistente alle alte temperature.
2. Inserire il cestello nell'apposito recipiente. Inserire gli ingredienti nel cestello evitando di sovraccaricarlo. Spingere il recipiente all'interno della friggitrice. Spruzzare sugli ingredienti olio alimentare per ottenere maggiore croccantezza.
3. Collegare la friggitrice a una presa a parete.
4. Alcuni ingredienti a metà cottura vanno girati (vedi paragrafo "Impostazioni"). Estrarre il recipiente dalla friggitrice afferrandolo per il manico e scuoterlo energicamente. A seguire spingere nuovamente il cassetto all'interno della friggitrice e proseguire con la cottura.

Nota: Nel momento in cui si estrae il recipiente dalla friggitrice, il display passa alla modalità stand-by. Nel momento in cui si torna a inserire il recipiente nella friggitrice, la cottura riprende in base al tempo e alla temperatura impostati in precedenza. Non è quindi necessario ripetere l'impostazione o riaccendere la friggitrice.

5. Una volta trascorso il tempo di cottura risuona un segnale acustico. Estrarre il recipiente dalla

friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente alle alte temperature. Se si desidera cuocere i cibi un po' più a lungo, introdurre nuovamente il recipiente nella friggitrice e impostare minuti extra.

6. Estrarre il recipiente dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente alle alte temperature. Spingere in avanti il pulsante a scorrimento del cestello e a seguire il tasto di sblocco per sollevare il cestello dal recipiente. Versare i cibi in una terrina o su un piatto, ma utilizzando una pinza da grigliata, perché i cibi, il cestello e il recipiente sono bollenti!

Nota: Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente.

1. Una volta frita una porzione, si può procedere con la porzione successiva. Non è necessario preriscaldare la friggitrice.

ATTENZIONE: Nello scuotere il cestello fare attenzione a non azionare accidentalmente il tasto di sblocco del manico, per evitare che il cestello si stacchi dal recipiente.

NOTA: Non svuotare il cestello o il contenitore. In caso contrario l'olio in eccesso accumulatosi sul fondo del cestello o del recipiente potrebbe gocciolare sui cibi.

Consiglio: A cottura ultimata, il recipiente e i cibi sono bollenti; evitare quindi di toccarli. In funzione dei cibi presenti nella friggitrice, dal contenitore potrebbe fuoriuscire del vapore.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	Non è stata collegata la spina alla presa.	Inserire la spina in una presa elettrica collegata a terra.
	Non è stato impostato il tempo di cottura.	Toccare il simbolo del timer per impostare il tempo di cottura desiderato e accendere la friggitrice.
	Il recipiente non è stato inserito correttamente.	Spingere il recipiente all'interno della friggitrice.
Una volta trascorso il tempo impostato i cibi non sono ancora cotti.	Il cestello contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti nel cestello. Con piccole porzioni la frittura risulta più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Toccare il simbolo della temperatura per impostare il valore desiderato (vedi paragrafo "Impostazioni").
	Il tempo di cottura è insufficiente.	Toccare il simbolo del timer per impostare il tempo di cottura desiderato e accendere la friggitrice. (vedi paragrafo "Impostazioni").
Gli ingredienti non sono stati fritti in modo uniforme.	Determinati ingredienti vanno girati a metà tempo di cottura.	Alcuni ingredienti a metà cottura vanno girati (vedi paragrafo "Impostazioni").
Una volta scaduto il tempo di cottura gli snack fritti ancora non sono croccanti.	Sono stati scelti snack che possono essere preparati unicamente con una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack adatti per la cottura in forno e pennellarli con poco olio per ottenere croccantezza.

Il recipiente non è stato inserito correttamente nella friggitrice.	Il cestello è troppo carico.	Inserire ingredienti nel cestello solo fino alla tacca del livello “Max.” (vedi paragrafo “Impostazioni”).
Dalla friggitrice fuoriesce fumo bianco.	Si stanno friggendo cibi molto grassi.	Se si utilizza la friggitrice ad aria per preparare ingredienti grassi, nel recipiente gocciolerà una maggiore quantità d’olio. L’olio sviluppa fumo bianco e il recipiente si riscalda più del solito. Questo fatto non influisce né sul funzionamento della friggitrice né sui cibi preparati.
	Il recipiente contiene il grasso dell’ultimo utilizzo,	che quando si riscalda produce del fumo bianco. Ricordare di pulire a fondo il recipiente e il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non sono state fritte in modo uniforme.	Utilizzando patate di buona qualità si ottengono migliori risultati.	Utilizzare patate fresche sode alla cottura.
	Prima di friggere le patate non sono state lavate a sufficienza.	Lavare bene le patate per eliminare l’amido.
Una volta scaduto il tempo di cottura le patate fritte ancora non sono croccanti.	Il grado di croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua e olio che presentano in superficie.	Prima di aggiungere olio asciugare le patate con cura. Per ottenere maggiore croccantezza, tagliare le patate a striscioline più fini. Per ottenere maggiore croccantezza aggiungere un po’ d’olio.

CONSIGLI DI FRITTURA

- Rispetto a quelli più grandi, i pezzi più piccoli richiedono di norma tempi di cottura più brevi.
- Scuotere gli ingredienti nel cestello a metà tempo di cottura garantisce risultati ottimali e impedisce inoltre una frittura poco uniforme.
- Passare le patate crude in 1 cucchiaino da tè di olio per ottenere maggiore croccantezza. Dopo aver aggiunto l’olio friggere gli ingredienti per pochi minuti.
- Evitare di preparare nella friggitrice cibi estremamente grassi come ad esempio salsicce.
- È possibile preparare nella friggitrice tutti gli snack adatti alla cottura in forno.
- Per preparare snack farciti in tutta rapidità scegliere impasti già pronti. Gli impasti già pronti richiedono inoltre un minor tempo di cottura rispetto agli impasti fatti in casa.
- Per preparare torte, torte salate, quiche o piatti delicati o farciti, inserire nel cestello una teglia per dolci o per sfornati.

Nota: Poiché all'interno della friggitrice l'aria si riscalda immediatamente grazie alla circolazione rapida, estrarre per qualche istante il recipiente in fase di cottura non influisce sul processo. Consiglio: Impostando il timer a metà tempo di cottura, al momento di girare gli ingredienti risuonerà il segnale acustico. A seguire sarà necessario impostare nuovamente il timer per il restante tempo di cottura.
(vedi paragrafo "Impostazioni").

Consiglio: Se si imposta l'intero tempo di cottura, il segnale acustico risuona solo una volta scaduto il tempo e non durante il processo. Durante il tempo di cottura è possibile estrarre in qualsiasi momento il recipiente per controllare lo stato del cibo. La friggitrice si spegne in automatico e si riaccende solo nel momento in cui si torna a posizionare il recipiente al suo interno (il timer continua nel frattempo a funzionare).

9

IMPOSTAZIONI

(La tabella sotto riportata è stata pensata per aiutare l'utilizzatore a scegliere le impostazioni base per il cibo da friggere.)

Si tratta unicamente di valori indicativi. Poiché gli ingredienti sono diversi per provenienza, dimensioni, forma e marchio, l'impostazione ottimale potrebbe di volta in volta scostarsi da quanto qui riportato.

	Porzione (grammi) Altre informazioni	Tempo (minuti)		Temperatura (°C)
PATATE E VERDURE				
Patate fritte sottili surgelate	200 g	8-12	200	scuotere ogni 5 minuti
Patate fritte spesse surgelate	200 g	8-15	200	agitare ogni 5 minuti
Anelli di cipolla, surgelati	285 g	8-14	200	
Zucchine arrostiti	55 g/6 fette	6-10	200	girare a metà cottura e spruzzare con olio
Broccoli e peperoni arrostiti olio	115 g	5-10	200	scuotere, spruzzare con
Patate fritte sottili fresche	140 g	8-12	200	scuotere ogni 5 minuti
Patate fritte spesse fresche	140 g	10-20	200	scuotere ogni 5 minuti, spruzzare con olio
Frittelle di patate	55 g	20-25	175	
CARNE E PESCE				
Pollo a striscioline, surgelato	310 g	10-20	200	girare a metà cottura
Bastoncini di pesce surgelati	300 g	10-20	200	girare a metà cottura
Filetto di pesce fresco	50-115 g	10-15	175	girare a metà cottura
Bistecca (medium)	90 g	10-15	160	girare a metà cottura
Petto di pollo	1 pz.	20-25	175	girare a metà cottura
Ali di pollo	3-7 pz.	20-30	175	girare a metà cottura
Coscia di pollo	1 pz.	20-25	175	girare a metà cottura
Sovracoscia di pollo	1 pz.	20-25	175	girare a metà cottura
Hamburger	2 pz.	10-20	175	girare a metà cottura
DOLCI				
Torta	285 g	20-25	175	
Muffin	55 g	10-20	175	Versare l'impasto in formine di carta

Il funzionamento di una friggitrice ad aria è simile a quello di un forno. Nel caso il cibo che si intende preparare non compaia nell'elenco, seguire le istruzioni per la cottura in forno riportate sulla confezione o nella ricetta.

CONSIGLI PER LA FRITTURA PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

- Prima della pulizia la friggitrice deve essersi completamente raffreddata.

Per pulire il recipiente e il cestello non utilizzare utensili in metallo né materiali abrasivi, che possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice.

Nota: Estrarre il recipiente dalla friggitrice affinché si raffreddi più rapidamente.

2. Pulire la superficie esterna con un panno umido.

3. Estrarre il cestello dal recipiente. Pulire il recipiente e il cestello con acqua calda, poco detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Consiglio: In caso di residui o incrostazioni presenti sul fondo del recipiente o nel cestello, riempire il recipiente di acqua bollente, aggiungere qualche goccia di detersivo per piatti e lasciare agire per ca. 10 minuti.

4. Pulire l'interno della friggitrice con acqua calda e una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

STOCCAGGIO

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice.
- Accertarsi che tutti gli elementi siano puliti e asciutti.
- Conservare la friggitrice ad aria in un luogo pulito e asciutto.

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 assicura la corretta gestione delle sostanze pericolose, un minimo impatto sull'ambiente ed evita inoltre il conferimento in discarica dei rifiuti. Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche, invitiamo a contattare le autorità locali.