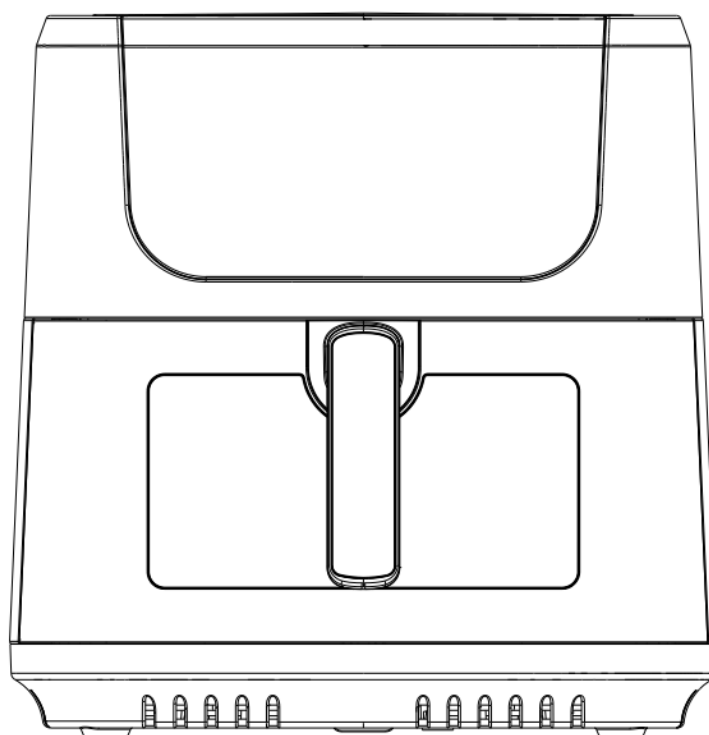




DE // Bedienungsanleitung

Heißluftfritteuse



Modell: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070390

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32,
82104 Bratislava 2-Ružinov, Slowakei.
www.moebelix.com
info@moebelix.at



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

BEWAHREN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG AUF

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

15. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsksystem betrieben werden.

EINLEITUNG

Diese neuartige Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblingsspeisen. Dank einer sehr schnellen Heißluftzirkulation und einem Obergrill können verschiedenste Gerichte zubereitet werden. Die Heißluftfritteuse überzeugt durch eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten auch ohne Öl zubereitet werden können.

TECHNISCHE DATEN:

Nennleistung: 220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 2200 W

Wenn ausgeschaltet: $\leq 0,5$ W

Fassungsvermögen mit Gitterboden: 8 l

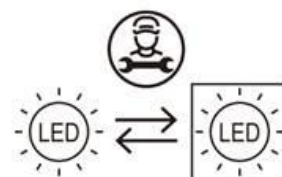
Einstellbare Temperatur: 80–200 °C

Einstellbare Zubereitungszeit: 0–60 Minuten einstellbare Zubereitungszeit mit Signalton.

Netzkabellänge: 80 cm

LED-Display: 21 x LED zu 80 mW, 2,5–3,1 V Gleichstrom

Innenbeleuchtung: 1 x G9, 220–240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, 25 W. Leuchtmittel nicht durch den Benutzer austauschbar.



Beschreibung

1. Bedienfeld // 2. Gitterboden // 3. Griff // 4. Sichtfenster // 5. Gehäuse // 6. Frittierbehälter // 7. Luftauslass // 8. Warnung vor heißen Flächen (Abb. 2).

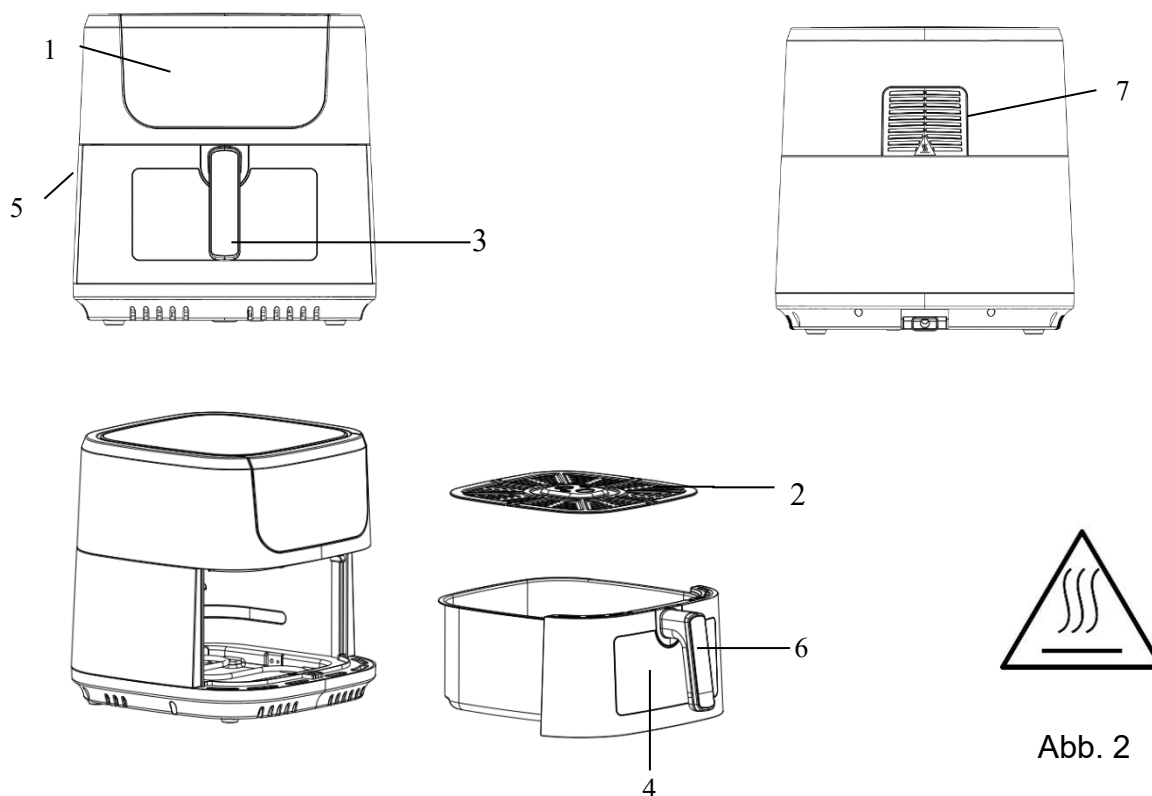


Abb. 2

WICHTIG

GEFAHR

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

WARNHINWEISE

- Prüfen Sie, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Bestandteile beschädigt sind.
- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal reparieren oder ersetzen.
- Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen fern.
- Mit nassen Händen darf der Netzstecker nicht eingesteckt und das Bedienfeld nicht verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als jenen, der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Betriebs der Heißluftfritteuse entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.
- Sämtliche zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Fig. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.



- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB.



- Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden.



- Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr! Einige Oberflächen des Geräts können während des Betriebs und auch für einige Zeit nach dem Ausschalten noch heiß sein. Beachten Sie dies, wenn Sie das Gerät anfassen! Während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen.

VORSICHT

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

Vorsicht: Dies ist eine Heißluftfritteuse, die ohne Öl, sondern nur mit Heißluft erhitzt wird. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder Frittierfett.

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

VOR DEM GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche.

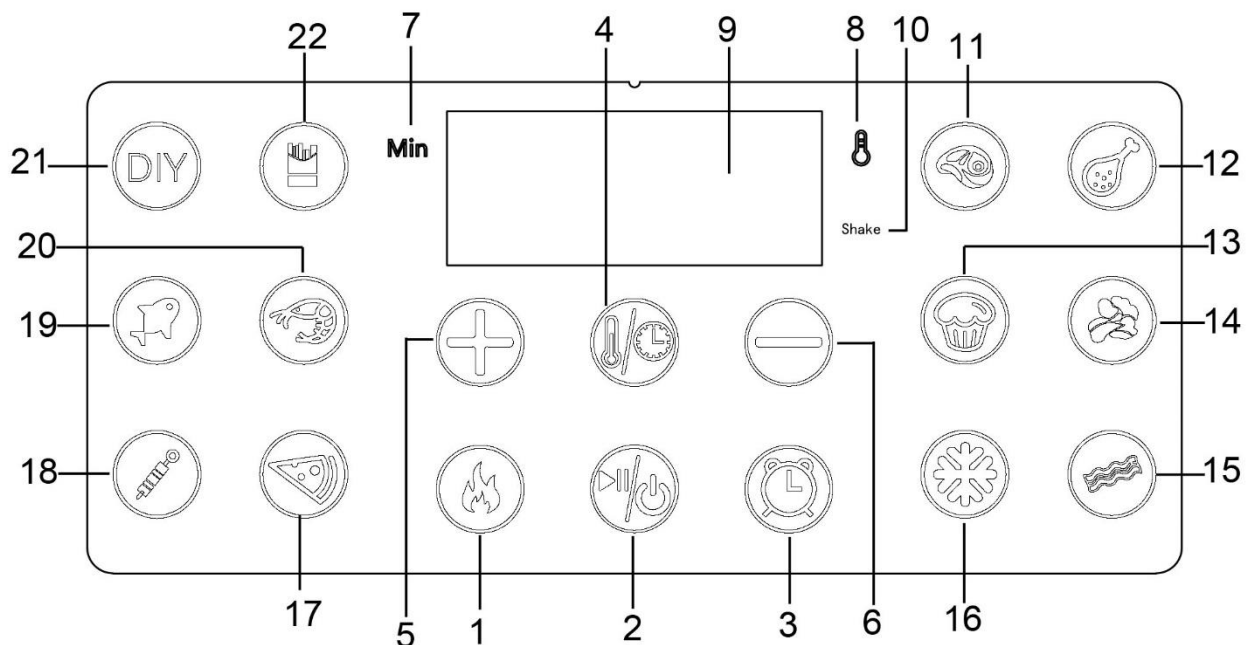
Vorsicht: Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

2. Setzen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein.

Vorsicht: Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.

Vorsicht: Decken Sie das Gerät nicht ab, da ansonsten der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt wird.

BESCHREIBUNG BEDIENFELD



- | | |
|--|---|
| 1. Taste zum Vorheizen | 12. Taste für das Hähnchen-Programm |
| 2. Ein-Aus-/Start-/Pausetaste | 13. Taste für das Kuchen-Programm |
| 3. Voreinstellungs-/Timer-Taste | 14. Taste für das Gemüse-Programm |
| 4. Taste zum Umschalten zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung | 15. Taste für das Speck-Programm |
| 5. Taste zum Erhöhen der Temperatur / der Zeit | 16. Taste zum Auftauen |
| 6. Taste zum Reduzieren der Temperatur / der Zeit | 17. Taste für das Pizza-Programm |
| 7. Zeitanzeige | 18. Taste für das Grill-Programm |
| 8. Temperaturanzeige | 19. Taste für das Fisch-Programm |
| 9. Display | 20. Taste für das Garnelen-Programm |
| 10. Erinnerungsanzeige fürs Schütteln | 21. Taste für das Standard-Programm (DIY) |
| 11. Taste für das Steak-Programm | 22. Taste für das Pommes-frites-Programm. |

Tipp: Die Standardeinstellungen für Temperatur und Zubereitungszeit für das jeweilige

Programm sind im Abschnitt „**Einstellungen**“ ersichtlich.

Weitere Informationen zu den Funktionen Vorheizen, Auftauen und Voreinstellung/Timer finden Sie im Abschnitt „**Funktionen**“.

Verwendung des Geräts

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

- 1 Bereiten Sie die Lebensmittel vor, legen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein und geben Sie die Lebensmittel auf den Gitterboden.

Vorsicht: Verwenden Sie den Frittierbehälter niemals ohne den Gitterboden.

- 2 Sobald der Frittierbehälter korrekt in die Heißluftfritteuse hineingeschoben und der Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose verbunden wurde, leuchtet die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2)  auf.
- 3 Drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) , das Bedienfeld leuchtet auf, das Gerät ist auf das Standardprogramm (DIY), die Standard-Temperatur 200 °C sowie die Standard-Zubereitungszeit von 15 Minuten eingestellt. Mittels der jeweiligen Tasten können auch andere Programme eingestellt werden.

Tipp: Falls die Zubereitung ein Vorheizen der Heißluftfritteuse erfordert, beachten Sie die

Beschreibung im Abschnitt

„Vorheizen“.

Das Gerät verfügt über eine Auftaufunktion. Falls die Lebensmittel aufgetaut werden müssen, beachten Sie die Beschreibung im Abschnitt **„Auftauen“.**

- 4 Wählen Sie ein Programm und drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2) . Je nach Einstellung startet das Gerät das eingestellte Programm oder das Standardprogramm (DIY).

Tipp: Nach Auswahl eines Programms kann die Temperatur separat eingestellt werden.

Drücken Sie zunächst die Taste (4) , um zwischen Temperatur- und Zeiteingabe umzuschalten, und nehmen Sie anschließend die gewünschten Temperatur- und Zeiteinstellungen mittels der Tasten (6) „-“ und (5) „+“ vor.

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

- 5 Sie können die Zubereitungszeit unterbrechen, etwa um das Gargut zu schütteln oder weitere Zutaten hinzuzufügen, indem Sie den Frittierbehälter herausziehen. Die Anzeige der Zubereitungszeit wird ausgesetzt und stattdessen wird „Hold“ angezeigt. Der Ventilator dreht sich 20 Sekunden lang weiter, nachdem der Frittierbehälter herausgezogen wurde. Die Anzeige der Zubereitungszeit wird fortgesetzt, sobald der Frittierbehälter wieder eingeführt wird.

Sie können den Betrieb auch mit der Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2)  unterbrechen, den Frittierbehälter herausziehen, schütteln und wieder in die Heißluftfritteuse schieben. Drücken

Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2)  erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

Tipp: Sie können den Gargrad des Garguts durch das Sichtfenster überprüfen.

- Die Erinnerungsfunktion erinnert Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit daran, den Frittierbehälter zu schütteln. Es ertönt ein 5-maliger Signalton und die Erinnerungsanzeige (10) am Display blinkt. Die Erinnerungsanzeige erlischt, sobald sie das Gargut gewendet oder geschüttelt haben.

Tipp: Die Erinnerungsfunktion ist nicht für alle Programme verfügbar. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“.

- Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und am Display wird „OFF“ angezeigt. Der Ventilator dreht sich 20 Sekunden lang weiter. Sobald sich der Ventilator abschaltet, kann die Heißluftfritteuse erneut eingestellt und gestartet werden.

Tipp: Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie den Frittierbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie weitere Minuten ein.

Um ein laufendes Programm abubrechen, halten Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste (2)

, 3 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt „OFF“ an und der Ventilator läuft etwa 20 Sekunden lang weiter.

- Um die Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Verwenden Sie eine Bratzange, um das Gargut aus dem Frittierbehälter zu entnehmen.

Vorsicht: Leeren Sie den Frittierbehälter nicht aus, wenn sich der Gitterboden noch darin befindet. Ansonsten kann überschüssiges Öl, das sich am Boden des Frittierbehälters angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen.

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

Funktionen

Vorheizen

- Drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste, um das Bedienfeld zu aktivieren.
- Wählen Sie das gewünschte Programm (z. B. Fisch, Kuchen usw.) und drücken Sie die Taste „“, sowie anschließend die Taste „“. Das Gerät beginnt nun mit dem Vorheizen. Wenn Sie kein Programm auswählen, beträgt die voreingestellte Temperatur zum Vorheizen 200 °C. Das Display zeigt „PrE“ an. Sobald das Gerät eine Temperatur von 200 °C erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen. Es ertönt ein 5-maliger Signalton und das Display zeigt „Add“ an.

- 3 Ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse und wählen Sie ein Programm. Falls sie kein Programm wählen, wird das Gerät mit den Standardeinstellungen des „DIY“-Programms betrieben (Zubereitungszeit: 15 Minuten / Temperatur: 200 °C).

Tipp: Wählen Sie das Programm, bevor Sie mit dem Aufheizen beginnen. Beispiel:

Drücken Sie die Taste für das Fisch-Programm und anschließend die Vorheizen-Taste. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, geben Sie den Fisch in den Frittierbehälter und schieben Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse. Das Gerät startet nun direkt das Fisch-Programm. Zubereitungszeit des Fisch-Programms:

21 Minuten / Temperatur: 200 °C. Die Zubereitungszeit und Temperatur der jeweiligen Programme können Sie der

Tabelle auf der nächsten Seite entnehmen.

Hinweis: Wird der Frittierbehälter herausgezogen und wieder hineingeschoben, befindet sich das Gerät im Betriebsmodus. Wenn nach dem Vorheizen 20 Minuten lang keine Aktion bzw. Einstellung vorgenommen wird sowie wenn der Frittierbehälter herausgezogen und mehrere Minuten lang nicht wieder hineingeschoben wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Auftauen

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Heißluftfritteuse und drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste, um das Bedienfeld zu aktivieren.
- 2 Drücken Sie die Auftauen-Taste (16)  und starten Sie die Funktion mit der Ein-Aus-/Start-/Pausetaste.
- 3 Nach der Hälfte der Zubereitungszeit ertönt ein 5-maliger Signalton und das Display zeigt an, dass die Zutaten im Frittierbehälter geschüttelt werden müssen.

Tipp: Die Standardeinstellungen für Temperatur und Zubereitungszeit beim Auftauen liegen bei 80 °C und 5 Minuten. Sie können diese Einstellungen mittels der entsprechenden Tasten zum Einstellen der Temperatur und Zubereitungszeit anpassen.

Voreinstellung/Timer

- 1 Wählen Sie das gewünschte Programm.
- 2 Drücken Sie die Taste „“ (3) und anschließend „+“ und „-“, um den Start-Timer in einem Zeitraum von 1–24 Stunden einzustellen.
- 3 Drücken Sie die Ein-Aus-/Start-/Pausetaste, um den Timer zu aktivieren. Die verbliebene Zeit bis zum automatischen Starten wird auf dem Display angezeigt.

Einstellungen

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

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

Da die **schnelle Heißluftzirkulation** die Luft im Inneren sofort erhitzt, beeinflusst die Entnahme des **Frittierbehälters** während der Zubereitung den Garprozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Frittierzeit als größere.
- Größere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleinere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann verhindern, dass sie ungleichmäßig frittiert werden.
- Wenden Sie frische Kartoffeln in etwas Öl, um knusprige Kartoffeln zu erhalten. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine fettigen Speisen, wie etwa Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Nehmen Sie optimalerweise 500 g Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in die Heißluftfritteuse, wenn Sie Kuchen, Quiches, empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse zudem dazu verwenden, Zutaten erneut zu erwärmen. Um Zutaten erneut zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C.

Zutaten	min. - max. Menge (g)	Dauer (min)	Temperatur (°C)	Zusatzinformation
DIY		15	200	/
Pommes frites (gefroren)	1000	21	200	Erinnerungsfunktion
Fisch	1000	21	200	Erinnerungsfunktion
Garnelen	1000	15	180	Erinnerungsfunktion
Grill	1000	18	200	Erinnerungsfunktion
Pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	Erinnerungsfunktion
Hähnchenflügel	1000	25	180	Erinnerungsfunktion
Kuchen	300	12	160	/
Gemüse	500	17	160	Erinnerungsfunktion
Speck	700	11	200	Erinnerungsfunktion
Auftauen	1000	5	80	Erinnerungsfunktion

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

Hinweis: Entnehmen Sie den Frittierbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Frittierbehälter und Gitterboden mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Sie können entfettende Flüssigkeiten verwenden, um verbleibende Verschmutzungen zu entfernen.

Tipp: Sollten sich Verschmutzungen vom Gitterboden oder dem Boden des Frittierbehälters nicht lösen, füllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Geben Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter und lassen Sie das Ganze rund 10 Minuten einwirken.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Der Zeitregler wurde nicht eingestellt.	Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nach Ablauf der Zeit nicht fertig zubereitet.	Im Frittierbehälter befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierbehälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die nötige Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Zeitregler auf die nötige Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig.	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.	Es befindet sich eine zu große Menge an Zutaten im Frittierbehälter.	Befüllen Sie den Frittierbehälter nur bis zur MAX-Anzeige.
	Der Gitterboden ist nicht richtig in den Frittierbehälter eingesetzt.	Drücken Sie den Gitterboden so weit wie möglich in den Frittierbehälter.

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

Umwelt

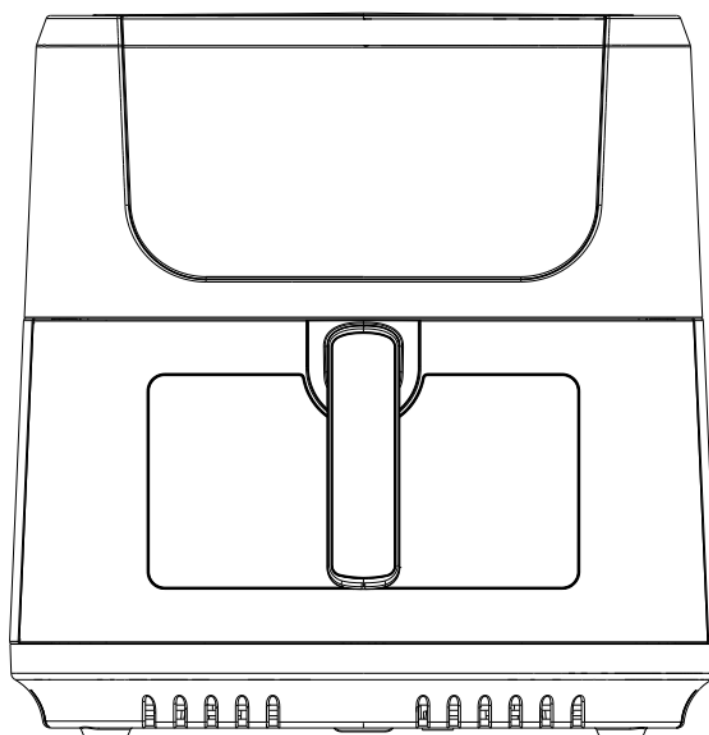
Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll. Entsorgen Sie es stattdessen an einer offiziellen Recycling-Sammelstelle. So helfen Sie, die Umwelt zu erhalten.

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts	
 	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 zur korrekten Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.



HU // Használati útmutató

Forrólevegős sütő



Modell: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070390

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



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

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT!

A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható:

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

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

BEVEZETÉS

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

MŰSZAKI ADATOK:

Névleges teljesítmény: 220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 2200 W

Kikapcsolt állapotban: $\leq 0,5$ W

Kapacitás a rácsos betéttel: 8 l

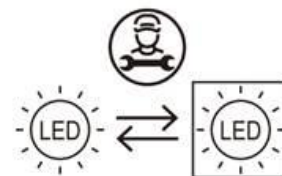
Beállítható hőmérséklet: 80–200 °C

Beállítható elkészítési idő: 0-60 perc hangjelzéssel

Hálózati kábel hossza: 80 cm

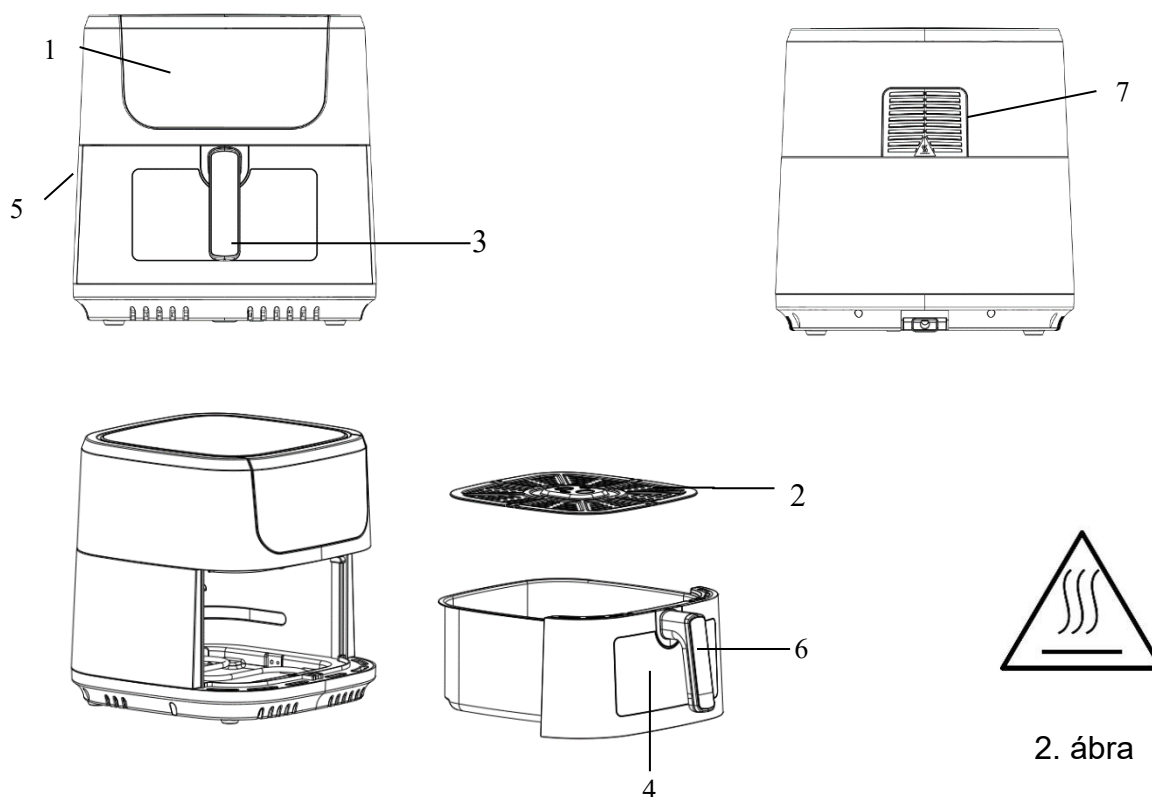
LED kijelző: 21 db 80 mW LED izzó, 2,5–3,1 V egyenáram

Belső világítás: 1 db G9 izzó, 220–240 V váltakozó áram, 50/60 Hz, 25 W. A fényforrást a felhasználó nem cserélheti ki.



Leírás

1. Kezelőfelület // 2. Rácsos betét // 3. Fogantyú // 4. Betekintő ablak // 5. Készülékház // 6. Sütőtartály // 7. Légkimenet // 8. Forró felületekre vonatkozó figyelmeztetés (2. ábra).



2. ábra

FONTOS

VESZÉLY

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

FIGYELMEZTETÉSEK

- Ellenőrizze, hogy a készüléken található volt jelölés megegyezik-e a használni kívánt hálózat feszültségével.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó vagy bármely más része megsérült.
- A sérült kábel javítását, ill. cseréjét kizárólag képzett szakemberrel végeztesse.
- Tartsa távol a készüléket forró felületektől.
- Nedves kézzel ne dugja be a hálózati csatlakozót és ne használja a kezelőfelületet.
- Ne tegye a készüléket közvetlenül falfelületre vagy más készülékekre. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
- Ne tegyen semmit a készülékre.
- Ne használja a készüléket a használati útmutatóban leírtaktól eltérő célokra.
- Ne hagyja a készüléket működése közben őrizetlenül.
- Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és légkimenettől.
- Legyen ugyanolyan óvatos, amikor a sütőtartályt kiveszi, mert ekkor szintén forró gőz távozik.
- Az összes hozzáférhető felület felforrósodhat működés közben (2. ábra).
- Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, ha azt észleli, hogy sötét füst szivárog a készülékből.
- Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a sütőtartályt kivenné a készülékből.



- Ez a készülék megfelel az LFGB (élelmiszerekről és állateledelekről szóló német törvénykönyv) követelményeinek.



- Ezt a készüléket csak beltérben szabad használni.



- Sérülés- és tűzveszély áll fenn! A készülék egyes felületei működés közben és a kikapcsolás után még egy ideig forróak lehetnek.

Ezt tartsa szem előtt a készülék használatakor! Működés közben és a fedél kinyitásakor forró gőz távozhat.

FIGYELEM

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

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

Vigyázat! Ez egy forrólevegős sütő, ami olaj nélkül, csak forró levegővel süt. Ne töltsön olajat vagy sütőzsírt a sütőtartályba.

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

HASZNÁLAT ELŐTT

1. Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes és sík felületre.

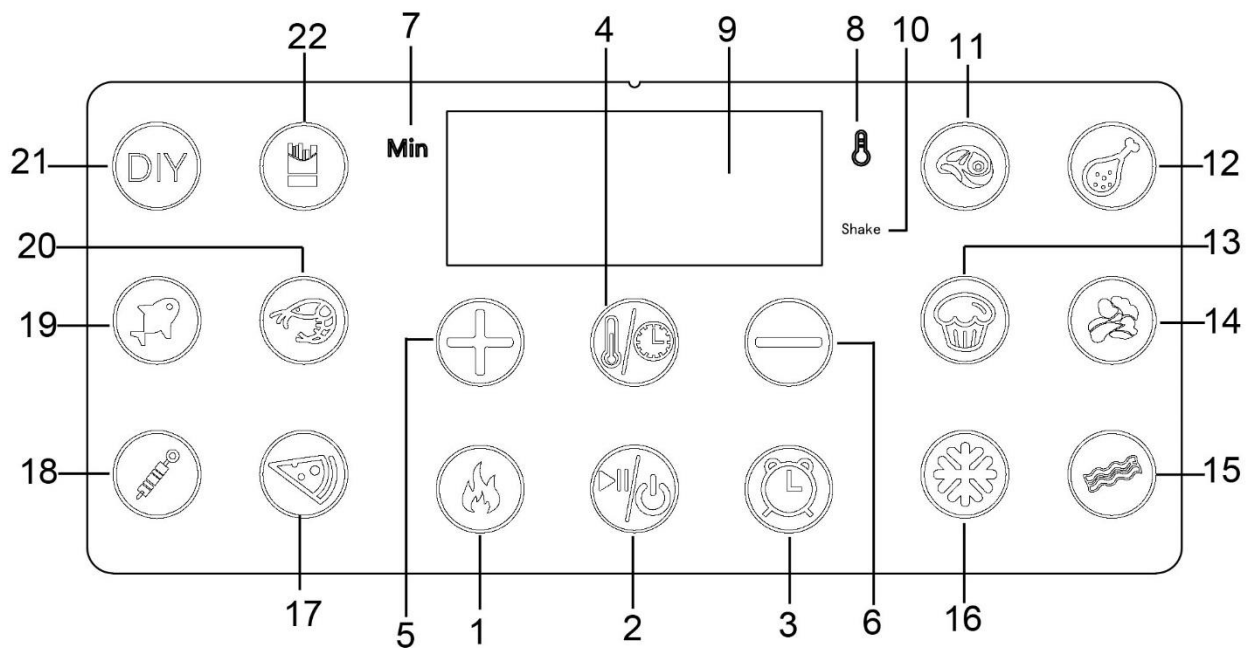
Vigyázat! Ne helyezze a készüléket olyan felületre, ami nem hőálló.

2. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba.

Vigyázat! Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a sütőtartályba.

Vigyázat! Ne takarja le a készüléket, különben megszakad a légáramlás, és a sütés eredménye romlik.

A KEZELŐFELÜLET LEÍRÁSA



- | | |
|---|--|
| 1. Előmelegítés gomb | 11. Gomb a steak elkészítéséhez |
| 2. Be-/kikapcsoló / indító / szünet gomb | 12. Gomb a csirke elkészítéséhez |
| 3. Előbeállítás / időzítő gomb | 13. Gomb sütemény készítéséhez |
| 4. Gomb a hőmérséklet- és az időbeállítás közötti váltáshoz | 14. Gomb a zöldség elkészítéséhez |
| 5. Gomb a hőmérséklet/idő növeléséhez | 15. Gomb a szalonna elkészítéséhez |
| 6. Gomb a hőmérséklet/idő csökkentéséhez | 16. Kiolvasztás gomb |
| 7. Időkijelző | 17. Gomb a pizza elkészítéséhez |
| 8. Hőmérséklet-kijelző | 18. Grill program |
| 9. Kijelző | 19. Gomb a hal elkészítéséhez |
| 10. Emlékeztető jelzés rázáshoz | 20. Gomb a garnéla elkészítéséhez |
| | 21. Standard program (DIY) |
| | 22. Gomb a sült krumpli elkészítéséhez |

Tipp: Az egyes programok hőmérsékletére és elkészítési idejére vonatkozó alapbeállítások a „Beállítások” részben találhatók.

Az előmelegítéssel, kiolvasztással és az előre beállított/időzítő funkciókkal kapcsolatos további információk a „**Funkciók**” részben találhatók.

A készülék használata

Az olajmentes forrólevegős sütővel többféle étel elkészíthető.

- 1 Készítse elő az ételeket, helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba, és tegye rá az ételeket.

Vigyázat! Soha ne használja a sütőtartályt a rácsos betét nélkül.

- 2 Mihelyt a sütőtartályt megfelelően behelyezte a forrólevegős sütőbe, és a hálózati csatlakozót földelt konnektorba csatlakoztatta, a be-/kikapcsoló / indító / szünet gomb (2)



kigyullad.

- 3 Nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) , a kezelőpanel kigyullad, a készülék alapértelmezett programra (DIY), alapértelmezett hőmérsékletre (200 °C) és alapértelmezett főzési időre (15 perc) van beállítva. A megfelelő gombokkal más programok is beállíthatók.

Tipp: Ha az elkészítéshez elő kell melegíteni a forrólevegős sütőt, olvassa el az

„Előmelegítés” részben található leírást.

A készülék kiolvasztás funkcióval rendelkezik. Ha az ételt ki kell olvasztani, olvassa el a „Kiolvasztás” részben található leírást.

- 4 Válasszon ki egy programot, és nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) . A beállításoktól függően a készülék elindítja a beállított vagy az alapértelmezett programot (DIY).

Tipp: A program kiválasztása után a hőmérséklet külön beállítható. Először nyomja meg

a (4)  gombot, hogy a hőmérséklet és az idő beállítása között válthasson, majd a (6) „-” és (5) „+” gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt.

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

- 5 A főzési időt megszakíthatja, például azért, hogy megrázza az ételt vagy további hozzávalókat adjon hozzá, ha kihúzza a sütőtartályt. A főzési idő kijelzője szünetel, és helyette a „Hold” felirat jelenik meg. A ventilátor a sütőtartály kihúzása után még 20 másodpercig forog. A sütési idő kijelzője újraindul, amint a sütőtartályt visszahelyezi.

A működést a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombbal (2)  is megszakíthatja, kihúzhatja a sütőtartályt, megrázza, majd visszateheti a forrólevegős sütőbe. A működés folytatásához nyomja meg újra a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2) .

Tipp: A főzés állapotát a betekintő ablakon keresztül ellenőrizheti.

- 6 Az emlékeztető funkció a főzési idő felénél emlékezteti Önt, hogy rázza meg a sütőtartályt. Öt sípoló hang hallatszik, és az emlékeztető jelzés (10) villogni kezd a kijelzőn. Az emlékeztető jelzés kialszik, amint megfordította vagy megrázta az ételt.

Tipp: Az emlékeztető funkció nem minden programnál érhető el. További információkért lásd a „Beállítások” részt.

- 7 Amikor a sütési idő lejár, sípoló hang hallatszik, és a kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg. A ventilátor 20 másodpercig tovább forog. Amint a ventilátor kikapcsol, a forrólevegős sütő újra beállítható és elindítható.

Tipp: Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúszta vissza a sütőtartályt, majd állítsa be az időzítőt még néhány percre.

A futó program leállításához tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot (2)  3 másodpercig. A kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg, és a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik.

- 8 Az összetevők kivételéhez húzza ki a sütőtartályt a készülékből, és tegye hőálló felületre. Étfogóval vegye ki az ételt a sütőtartályból.

Vigyázat! Ne ürítse ki a sütőtartályt, ha a rácsos betét még benne van. Különbösen a megmaradt olaj, ami a sütőtartály alján összegyűlt, rácsöpöghet az ételre.

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

Funkciók

Előmelegítés

- 1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot a kezelőpanel aktiválásához.
- 2 Válassza ki a kívánt programot (pl. hal, sütemény stb.), majd nyomja meg a „” gombot, majd a „” gombot. A készülék melegedni kezd. Ha nem választ programot, az előmelegítés alapértelmezett hőmérséklete 200 °C. A kijelzőn a „PrE” felirat jelenik meg. Amint a készülék eléri a 200 °C-os hőmérsékletet, az előmelegítés befejeződik. 5 hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn az „Add” felirat jelenik meg.
- 3 Húzza ki a sütőtartályt, és tegye bele az alapanyagokat. Tolja vissza a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe, és válasszon egy programot. Ha nem választ programot, a készülék a „DIY” program alapértelmezett beállításával fog működni (elkészítési idő: 15 perc / hőmérséklet: 200 °C).

Tipp: Válassza ki a programot, mielőtt elkezdené a melegítést. Példa: Nyomja meg a halkészítés gombot, majd az előmelegítés gombot. Az előmelegítés befejezése után tegye a halat a sütőtartályba, és tolja be a forrólevegős sütőbe. A készülék azonnal elindítja a halkészítés programot. A halak elkészítési ideje: 21 perc / hőmérséklet: 200 °C. Az egyes programok elkészítési idejét és hőmérsékletét a következő oldalon található táblázatban találja.

Megjegyzés: Ha a sütőtartályt kihúzza, majd visszatolja, a készülék működési módba lép. Ha az előmelegítés után 20 percig nem végez semmilyen műveletet vagy beállítást, illetve

ha a sütőtartályt kihúzza, és több percig nem tolja vissza, a készülék készenléti módba vált.

Kiolvasztás

- 1 Helyezze az összetevőket a forrólevegős sütőbe, és nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot a kezelőpanel aktiválásához.
- 2 Nyomja meg a kiolvasztás gombot (16) , és indítsa el a funkciót a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombbal.
- 3 A sütési idő felénél 5 hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik, hogy az összetevőket meg kell rázni a sütőtartályban.

Tipp: A kiolvasztás hőmérsékletének és időtartamának alapértelmezett beállításai 80 °C és 5 perc. Ezeket a beállításokat a hőmérséklet és az időtartam beállítására szolgáló gombokkal módosíthatja.

Előbeállítás / időzítő

- 1 Válassza ki a kívánt programot.
- 2 Nyomja meg a „” (3) gombot, majd a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa az indítás időzítőjét 1–24 óra közötti időtartamra.
- 3 Nyomja meg a be-/kikapcsoló / indító / szünet gombot az időzítő aktiválásához. A kijelzőn megjelenik az automatikus indításig hátralévő idő.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az ételekhez.

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

Mivel a **gyors forrólevegő-áramlás** azonnal felhevíti a készülék belsejét, a sütést nem befolyásolja, ha sütés közben kiveszi a **sütőtartályt**.

Tippek:

- A kisebb ételek általában rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel hosszabb időre van szükség. Kisebb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel rövidebb időre van szükség.
- Kisebb ételek megrázása az elkészítési idő felénél optimális eredményt biztosít és megakadályozhatja az étel egyenetlen megsülését.
- A ropogósabb hatás érdekében forgassa meg a friss burgonyát némi olajban. Az olaj hozzáadását követően néhány percen belül helyezze az ételt a forrólevegős sütőbe.
- Ne süssön túlságosan zsíros ételeket (pl.: kolbász) a forrólevegős sütőben.
- Azok a ráagsálnivalók, amelyeket sütőben el lehet készíteni, forrólevegős sütőben is elkészíthetők.
- A ropogós eredmény érdekében 500 g hasáburgonyát használjon.

- Használjon kész tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez. A kész tészta gyorsabban elkészül, mint a saját készítésű tészták.
- Ha süteményt, quiche-t és kényes vagy töltött ételt szeretne készíteni, helyezzen egy sütő- vagy felfűjtformát a forrólevegős sütőbe.
- A forrólevegős sütőt használhatja ételek újramelegítésére is. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.

Összetevők	Min. - max. mennyiség (g)	Időtartam (min)	Hőmérséklet (°C)	Kiegészítő információ
DIY		15	200	/
Hasábburgonya (fagyasztott)	1000	21	200	Emlékeztető funkció
Hal	1000	21	200	Emlékeztető funkció
Garnéla	1000	15	180	Emlékeztető funkció
Grill	1000	18	200	Emlékeztető funkció
Pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	Emlékeztető funkció
Csirkeszárnyak	1000	25	180	Emlékeztető funkció
Sütemény	300	12	160	/
Zöldség	500	17	160	Emlékeztető funkció
Szalonna	700	11	200	Emlékeztető funkció
Kiolvasztás	1000	5	80	Emlékeztető funkció

Figyelem: Hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel, ha a készülék még hideg.

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyja lehűlni a készüléket.

Megjegyzés: Vegye ki a sütőtartályt, hogy a forrólevegős sütő gyorsabban lehűljön.

2. Nedves ronggyal törölje le a készülékházat.
3. Tisztítsa meg a sütőtartályt és a rácsos betétet forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.

A maradék szennyeződések eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékokat.

Tipp: Ha a szennyeződés nem jön le a rácsos betétről vagy a sütő aljáról, töltsen meg a sütőtartályt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba, és hagyja hatni körülbelül 10 percig.

4. Forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a készülék belsejét.
5. A fűtőszálakról távolítsa el az ételmaradékokat egy tisztítókefe segítségével.

Tárolás

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

Zavarelhárítás

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt konnektorba.
	Az időzítő nincs beállítva.	Állítsa be az időzítőt a kívánt elkészítési időre a készülék bekapcsolásához.
Az ételek nem készülnek el az idő lejártá után.	A sütőtartályban túl sok étel van.	Helyezzen kevesebb hozzávalót a sütőtartályba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőfok túl alacsony.	Állítsa be a szükséges hőfokot a hőfok-szabályozóval (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítőt a szükséges elkészítési időre (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
Az ételek egyenetlenül sülnek meg.	Bizonyos fajtájú ételeket a sütési idejük felénél meg kell rázni.	Azokat az ételeket, amik egymáson vannak (pl.: hasábburgonya), a sütési idő felénél meg kell rázni (lásd „A készülék használata” fejezetben a „Beállítások” bekezdést).
A sült falatkák az elkészítési idő lejártá 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 sütőtartályban túl nagy mennyiségű étel van.	Csak a MAX jelzésig töltsen meg a sütőtartályt.
	A rácsos betét nincs megfelelően behelyezve a sütőtartályba.	Nyomja be a rácsos betétet a sütőtartályba, amennyire csak lehetséges.

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

Környezetvédelmi előírások

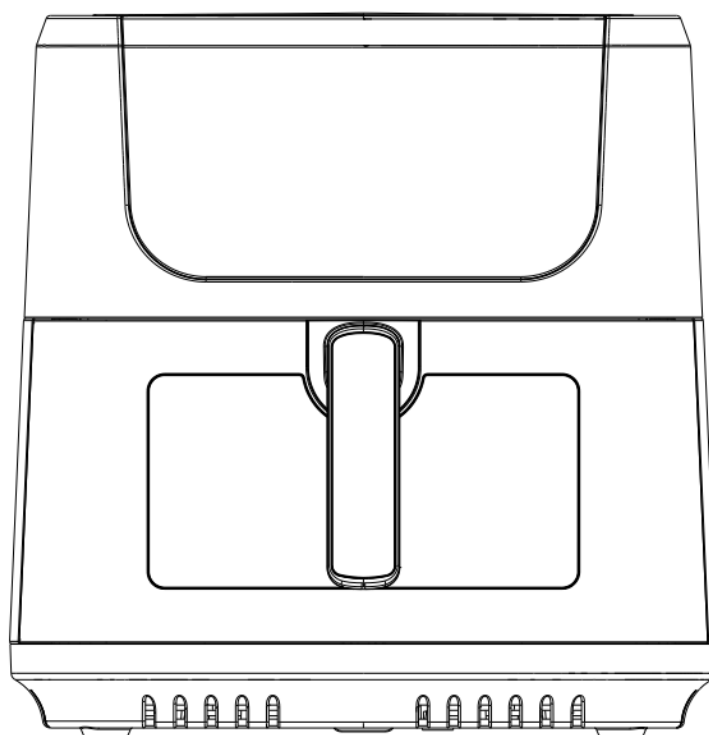
Ne dobja ki a készüléket az élettartama végén a háztartási hulladékba. Ehelyett ártalmatlanítsa egy hivatalos újrahasznosítási gyűjtőhelyen. Így segít megővni a környezetet.

A készülék szabályszerű ártalmatlanítása	
	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 szemétlerakók. További információkért az elektromos és elektronikai készülékek helyes ártalmatlanításáról forduljon a helyi hatóságokhoz.



BG // Ръководство за експлоатация

Фритюрник с горещ въздух



Модел: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070390

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32,
82104 Братислава 2-Ружинов, Словакия.
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Преди употреба на уреда внимателно прочетете това ръководство за експлоатация и го запазете за по-късно ползване.

ЗАПАЗЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на места като:

- кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди;
- селскостопански предприятия;
- хотели, места за паркиране и други места за настаняване (за ползване от гости или обитатели);
- пансиони със закуска.

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности.
3. За да избегнете токов удар, не потапяйте уреда, хранящия кабел или щепсела във вода или други течности.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този електрически уред е снабден с функция затопляне. Ето защо наред с функционалните повърхности и други повърхности могат значително да се нагорещат. Тъй като температурата се възприема субективно, този уред трябва да се ползва с повишено ВНИМАНИЕ. Този уред трябва да се хваща само на предвидените за това дръжки и повърхности. Непрекъснато използвайте топлинна защита, например ръкавица или подобно. Оставете останалите повърхности освен предвидените за хващане да се охладят достатъчно, преди да ги докоснете.
5. След употреба или преди почистване издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да се охлади, преди да прибавяте или отстранявате части.
6. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия дистрибутор или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
7. Използването на принадлежности, които не са препоръчани от производителя, може да причини наранявания.
8. Не използвайте уреда навън.
9. Не оставяйте хранящия кабел да виси над ръбове на маси или плотове и не го поставяйте върху горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или в близост до газови или електрически печки, както и във или в близост до фурни.
11. При боравене с уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности, е необходимо изключително внимание.
12. Щепселът трябва да е свързан с уреда, преди да включите щепсела в контакт. Първо изключете уреда и след това извадете щепсела от контакта.
13. Използвайте уреда само по предназначение.
14. Уредът може да се използва от деца над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности. Деца не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са по-големи от 8 години и са под надзор.

15. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
16. Уредът не бива да се ползва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ВЪВЕДЕНИЕ

Този иновативен фритюрник с горещ въздух прави приготвянето на любимите Ви ястия лесно и здравословно. Благодарение на много бързата циркулация на горещ въздух и горната скара може да се приготвя голямо разнообразие от ястия. Фритюрникът с горещ въздух впечатлява с цялостно нагряване, което означава, че повечето съставки могат да се приготвят без олио.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Номинална мощност: 220 – 240 V променлив ток, 50/60 Hz, 2200 W

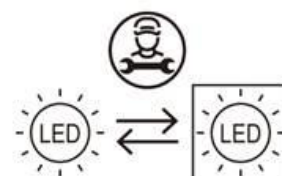
В изключено състояние: $\leq 0,5$ W

Капацитет с решетъчен рафт: 8 l

Регулируема температура: 80 – 200 °C

Регулируемо време за приготвяне:
със звуков сигнал.

0–60 минути регулируем



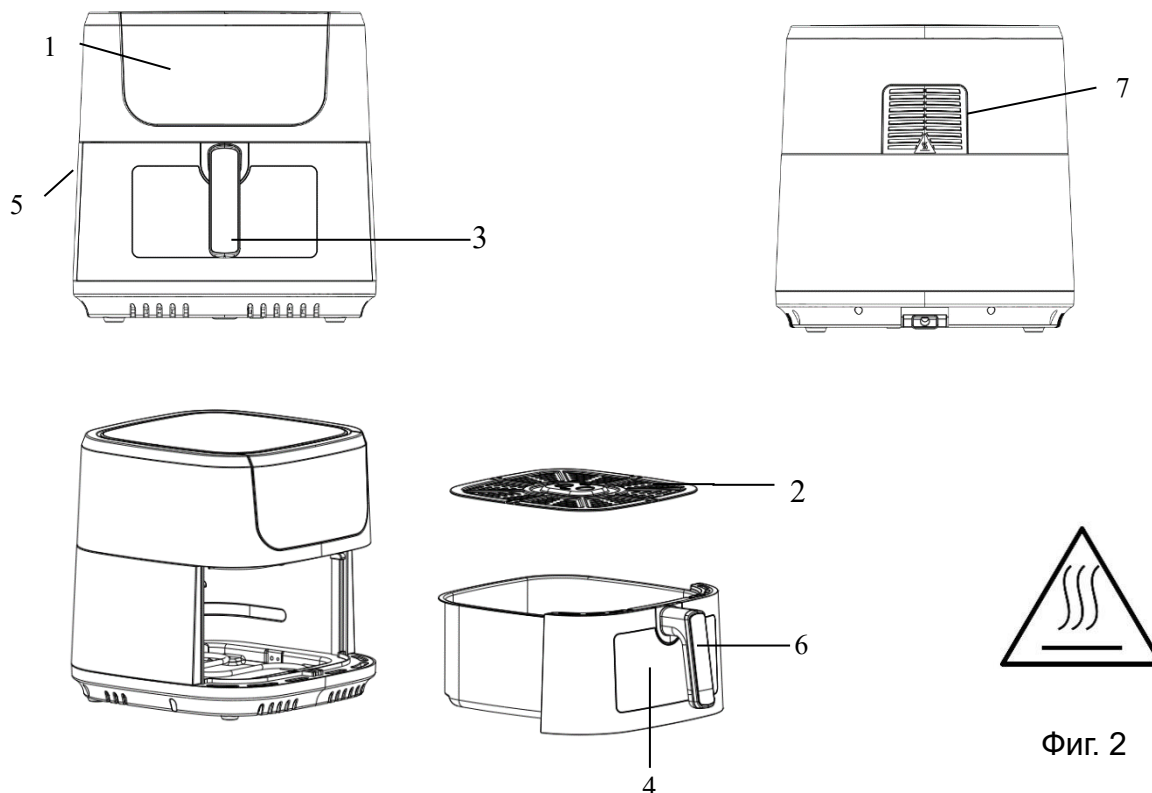
Дължина на захранващ кабел: 80 см

LED дисплей: 21 x LED по 80 mW, 2,5–3,1 V постоянен ток

Вътрешно осветление: 1 x G9, 220-240 V променлив ток, 50/60 Hz, 25 W. Източникът на светлина не може да се заменя от потребителя.

Описание

1. Контролен панел // 2. Решетъчна основа // 3. Ръкохватка // 4. Прозорец за наблюдение // 5. Корпус // 6. Съд за пържене // 7. Изход за въздух // 8. Предупреждение за горещи повърхности (фиг. 2).



Фиг. 2

ВАЖНО

ОПАСНОСТ

Уредът може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности. Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца освен ако не са по-големи от 8 години и са под надзор.

- Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.

- Корпусът съдържа нагревателни елементи и електрически компоненти. Не го потапяйте във вода и не го изплаквайте никога под течаща вода.

- Не допускайте в уреда да навлезе вода или друга течност, за да предотвратите токов удар.

- Винаги поставяйте съставките във фритюрника така, че да не влизат в контакт с нагревателните елементи.

- Не покривайте входа и изхода за въздух по време на работа.

- Не наливайте олио в съда за пържене: Опасност от пожар!

- Не докосвайте вътрешността на уреда, когато се използва.

По време на употреба части на уреда могат да достигнат висока температура.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Проверете дали волтажът на уреда съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- Повреден захранващ кабел трябва да се ремонтира или подменя само от квалифициран специалист.
- Дръжте уреда далеч от горещи повърхности.
- Не пъхайте щепсела в контакта и не използвайте контролния панел с мокри ръце.
- Не поставяйте уреда директно срещу стена или други уреди. Спазвайте от всички страни минимално разстояние от 10 см.
Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в тези инструкции за експлоатация.
- Не оставяйте уреда без надзор, когато се използва.
- 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 бъдете предпазливи когато изваждате съда за пържене, тъй като излиза гореща пара.
- Всички достъпни повърхности могат да се нагорещят по време на работа (фиг. 2)
- 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.



- Този уред отговаря на изискванията на Германския Кодекс за хранителните продукти, предметите за всекидневна употреба и храните за животни LFGB.



- Този уред може да се използва само на закрито.



- Съществува опасност от нараняване и пожар! Някои повърхности на уреда може да останат горещи по време на работа и известно време след изключване. Имайте го предвид, когато боравите с уреда! По време на работа и при отваряне на капака може да излезе гореща пара.

ВНИМАНИЕ

- Уверете се, че уредът се намира върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Възможно е да не е подходящ за употреба в среди като кухни за персонала, ферми, места за паркиране или други нежилищни сгради. Също така не е предназначен за употреба от гости в хотели, зони за отдих, къщи за гости със закуска и други жилищни сгради.
- Ако уредът се използва неправилно, за търговски или полутърговски цели или не в съответствие с ръководството за експлоатация, гаранцията ще бъде невалидна и ние си запазваме правото да не поемаме отговорност за каквито и да е произтичащи от това щети.
- Винаги отделяйте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате.
- Уредът трябва да се охлади за около 30 минути, преди да може да се докосва или

почиства безопасно.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

Внимание: Това е фритюрник с горещ въздух, който се загрева без олио, а само с горещ въздух. Не пълнете тавата за пържене с олио или мазнина за пържене.

Внимание: Когато фритюрникът с горещ въздух се загрева за пръв път, може да се появи лек пушек или мирис. Това се случва с много загреващи се уреди. Това не намалява сигурността на Вашия уред.

ПРЕДИ УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

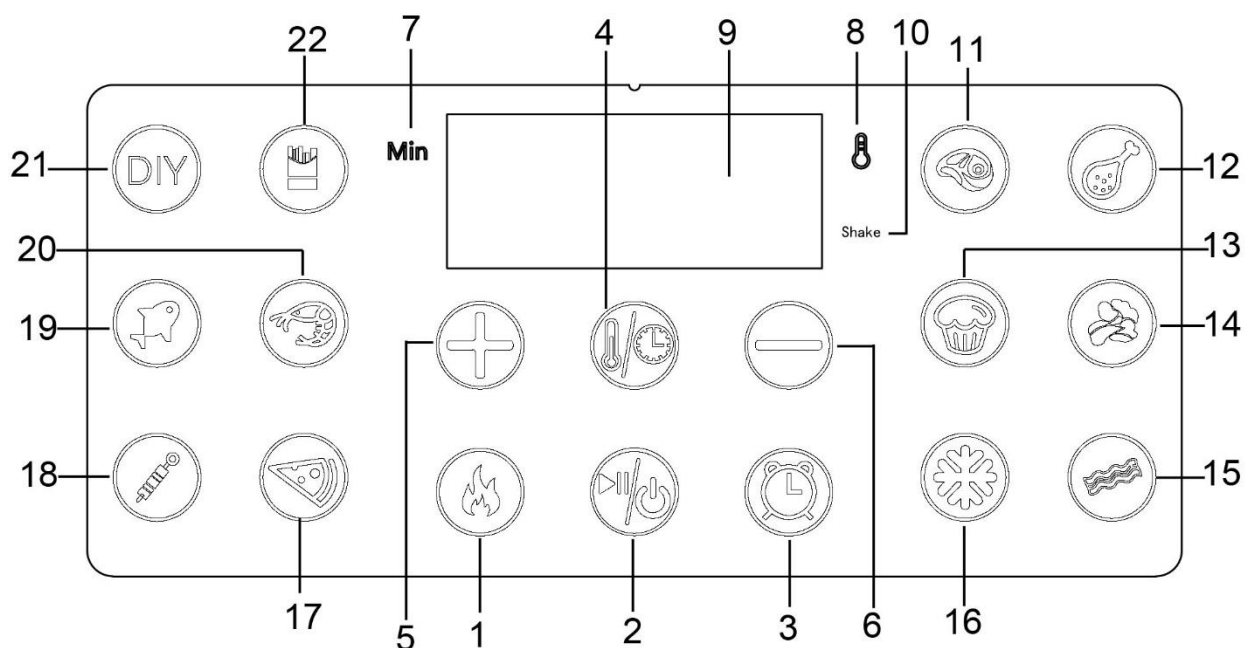
Внимание: Не поставяйте уреда върху повърхност, която не е устойчива на топлина.

2. Поставете решетъчната основа в тавата за пържене.

Внимание: Не поставяйте олио или други течности в съда за пържене.

Внимание: Не покривайте уреда, тъй като това ще прекъсне въздушния поток и ще влоши резултатите от пърженето.

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. Бутон за предварително загряване
2. Бутон за включване/изключване/стартиране/пауза
3. Бутон за предварителна настройка/таймер
4. Бутон за превключване между настройка на температурата и времето
5. Бутон за увеличаване на температурата / времето
6. Бутон за намаляване на температурата / времето
7. Индикация на времето
8. Температурен индикатор
9. Дисплей
10. Дисплей за напомняне за разклащане
11. Бутон за програмата за пържоли
12. Бутон за програмата за пилета
13. Бутон за програмата за сладкиш
14. Бутон за програмата за зеленчуци
15. Бутон за програмата за бекон
16. Бутон за размразяване
17. Бутон за програмата за пица
18. Бутон за програмата за грил
19. Бутон за програмата за риба
20. Бутон за програмата за скариди
21. Бутон за стандартната програма (DIY)
22. Бутон за програмата за пържени картофи.

Съвет: Настройките по подразбиране за температурата и времето за приготвяне на съответната програма можете да намерите в раздел **"Настройки"**.

Допълнителна информация за функциите за предварително нагряване, размразяване и предварително зададени настройки/таймер можете да намерите в раздел **"Функции"**.

Използване на уреда

Фритюрникът с горещ въздух без олио може да се използва за обработка на голямо разнообразие от съставки.

- 1 Подгответе храната, поставете телената полица в тавата за пържене и поставете храната върху телената полица.

Внимание: Никога не използвайте съда за пържене без приставката за пържене.

- 2 Веднага след като тавата за пържене е поставена правилно във фритюрника и щепселът на електрическата мрежа е свързан към заземен контакт, бутонът за включване/изключване/старт/пауза (2)  светва.
- 3 Натиснете бутона за включване/изключване/старт/пауза (2) , контролният панел светва, уредът е настроен на стандартна програма (DIY), стандартната температура 200 °C и стандартното време за приготвяне 15 минути. Други програми също могат да се задават чрез съответните бутони.

Съвет: Ако подготовката изисква предварително загряване на фритюрника,

следвайте описанието в раздел

"Предварително загряване".

Уредът има функция за размразяване. Ако храната трябва да се размрази, следвайте описанието

в раздел **"Размразяване".**

- 4 Изберете програма и натиснете бутона за включване/изключване/старт/пауза (2) . В зависимост от настройката уредът стартира зададената програма или стандартната програма (DIY).

Съвет: След като изберете програма, температурата може да се зададе отделно.

Първо натиснете бутона (4)  за превключване между въвеждане на температура и време, след което направете желаните настройки на температурата и времето с помощта на бутоните (6) "-" и (5) "+".

Внимание: Не докосвайте съда за пържене по време на работа или известно време след това, тъй като той става много горещ. Дръжте съда за пържене само за дръжката.

- 5 Можете да прекъснете времето за готвене, например за да разклатите храната или да добавите още съставки, като извадите тавата за пържене. Показването на времето за подготовка се преустановява и вместо това се показва "Hold". Вентилаторът продължава да се върти в продължение на 20 секунди след изваждането на тавата за пържене. Индикацията за времето за приготвяне продължава да се показва, щом тавата за пържене бъде поставена отново.
Можете също така да прекъснете работата с бутона за

включване/изключване/старт/пауза (2) , да извадите контейнера за пържене, да го разклатите и да го пхнете обратно във фритюрника. Натиснете бутона за включване/изключване/старт/пауза (2)  отново, за да възобновите работата.

Съвет: Можете да проверите степента на готовност на храната през прозорчето за наблюдение.

- 6 Функцията за напомняне ви напомня да разклатите тавата за пържене по средата на времето за готвене. Звуковият сигнал се чува 5 пъти и индикаторът за напомняне (10) на дисплея мига. Дисплеят за напомняне угасва веднага щом обърнете или разклатите храната.

Съвет: Функцията за напомняне не е налична за всички програми. Допълнителна информация за това можете да намерите в раздел "Настройки".

- 7 Когато времето за подготовка изтече, се чува звуков сигнал и на дисплея се появява "OFF". Вентилаторът продължава да се върти в продължение на 20 секунди. Веднага след като вентилаторът се изключи, фритюрникът може да бъде настроен и пуснат отново.

Съвет: Ако съставките все още не са готови, просто върнете съда за пържене обратно в уреда и настройте още няколко минути.

За да отмените текуща програма, натиснете и задръжте бутона за

включване/изключване/старт/пауза (2)  за 3 секунди. На дисплея се показва "OFF" и вентилаторът продължава да работи за около 20 секунди.

- 8 За да извадите съставките, издърпайте тавата за пържене от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност. Използвайте клещи, за да извадите храната от тавата за пържене.

Внимание: Не изпразвайте тавата за пържене, ако основата на решетката е все още вътре. В противен случай излишното олио, което се е събрало на дъното на тавата за пържене, може да капе върху съставките.

Внимание: Съдът на фритюрника и храната в него са горещи. В зависимост от съставките от съда за пържене може да излиза пара.

Функции

Предварително загряване

- 1 Натиснете бутона за включване/изключване/старт/пауза, за да активирате контролния панел.
- 2 Изберете желаната програма (например риба, торта и т.н.) и натиснете бутона " " и

след това натиснете бутона . Сега уредът започва предварителното загряване. Ако не изберете програма, предварително зададената температура за предварително загряване е 200 °C. На дисплея се показва "PrE". След като уредът достигне температура от 200 °C, предварителното загряване е завършено. Ще чуете звуков сигнал 5 пъти и на дисплея ще се покаже "Add".

- 3 Извадете тавата за пържене и добавете съставките. Плъзнете тавата за пържене обратно във фритюрника и изберете програма. Ако не изберете програма, уредът ще работи с настройките по подразбиране на програмата "Направи си сам" (време за приготвяне: 15 минути / температура: 200 °C).

Съвет: Изберете програмата, преди да започнете да загревате. Пример: Натиснете бутона за програмата за риба и след това бутона за предварително загряване. Когато загряването приключи, поставете рибата в тавата за пържене и плъзнете тавата за пържене във фритюрника. Сега уредът стартира незабавно програмата за риба. Време за приготвяне на рибната програма: 21 минути / температура: 200 °C. Времето за приготвяне и температурата на съответните програми можете да намерите в Таблицата на следващата страница.

Забележка: Ако тавата за пържене се извади и постави обратно, уредът е в работен режим. Ако в продължение на 20 минути след предварителното загряване не се извърши никакво действие или настройка и ако тавата за пържене се извади и не се постави отново в продължение на няколко минути, уредът преминава в режим на готовност.

Размразяване

- 1 Поставете съставките във фритюрника и натиснете бутона за включване/изключване/старт/пауза, за да активирате контролния панел.
- 2 Натиснете бутона за размразяване (16)  и стартирайте функцията с бутона за включване/изключване/старт/пауза.
- 3 По средата на времето за готвене уредът издава 5 пъти звуков сигнал и дисплеят показва, че съставките в тавата за пържене трябва да се разклатят.

Съвет: Стандартните настройки за температурата и времето за подготовка за размразяване са 80 °C и 5 минути. Можете да регулирате тези настройки, като използвате съответните бутони, за да зададете температурата и времето за приготвяне.

Предварителна настройка/таймер

- 1 Изберете желаната програма.
- 2 Натиснете бутона  (3) и след това "+" и "-", за да настроите таймера за стартиране в период от 1-24 часа.

- 3 Натиснете бутона за включване/изключване/старт/пауза, за да активирате таймера. На дисплея се показва оставащото време до автоматичното стартиране.

Настройки

Таблицата по-долу ще Ви помогне да изберете основните настройки за Вашите съставки.

Забележка: Моля имайте предвид, че тези настройки служат само за ориентация. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме оптимална настройка за Вашите съставки.

Тъй като **бързата циркулация на горещия въздух** нагрява въздуха вътре веднага, изваждането на **тавата за пържене** по време на готвене почти не влияе на процеса на готвене.

Съвети:

- По-малките съставки обикновено изискват по-кратко време за пържене от по-големите.
- По-големите количества съставки изискват само малко по-дълго време за приготвяне. По-малките количества съставки изискват само малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малките съставки след половината от времето за приготвяне осигурява оптимален резултат и може да предотврати неравномерното им пържене.
- Добавете малко олио към пресните картофи, за да получите хрупкави картофи. Изпържете съставките във фритюрника с горещ въздух няколко минути след добавянето на олиото.
- Не приготвяйте 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.
- За най-добри резултати използвайте 500 г картофи за пържене.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе закуски с пълнеж бързо и лесно. Освен това приготвянето на готово тесто отнема по-малко време, отколкото приготвянето на домашно тесто.
- Поставете форма за печене в съда за пържене, ако искате да пригответе кекс, киш, както и деликатни или пълнени съставки.
- Можете също така да използвате фритюрника за претопляне на съставки. За да затоплите съставките, настройте температурата на 150°C за не повече от 10 минути.

Съставки	мин. - макс. количество (г)	Продължителн ост (мин)	Температура (°C)	Допълнителна информация
НАПРАВИ СИ САМ		15	200	/
Пържени картофи (замразени)	1000	21	200	Функция за напомняне
Риба	1000	21	200	Функция за напомняне
Скариди	1000	15	180	Функция за напомняне
Грил	1000	18	200	Функция за напомняне
Пица	25 см	11	170	/
Пържола	500	10	200	Функция за напомняне
Пилешки крилца	1000	25	180	Функция за напомняне
Сладкиш	300	12	160	/
Зеленчуци	500	17	160	Функция за напомняне
Бекон	700	11	200	Функция за напомняне
Размразяване	1000	5	80	Функция за напомняне

Забележка: Увеличете времето за приготвяне с 3 минути, ако уредът е студен.

Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Внимание: Не използвайте метални прибори или абразивни почистващи материали за почистване на съда за пържене и покритата решетка, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1. Издърпайте щепсела от стенния контакт и оставете уреда да изстине.

Забележка: Извадете съда за пържене, за да може фритюрникът с горещ въздух да се охлади по-бързо.

2. Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.

3. Почистете съда за пържене и кошницата за пържене с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба. Може да използвате обезмасляващи течности, за да премахнете останалите замърсявания.

Съвет: Ако мръсотията не се отделя от основата на решетката или от дъното на тавата за пържене, напълнете тавата за пържене с гореща вода и малко течност за миене на съдове. Поставете основата на решетката в тавата за пържене и я оставете да попие за около 10 минути.

- Почистете вътрешната страна на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да премахнете остатъците от храна.

Съхранение

- Издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.
- Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване
Фритюрникът с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Регулаторът на времето не е настроен.	Завъртете регулатора на времето на желаното време за приготвяне, за да включите уреда.
Съставките не са готови след изтичане на времето.	В съда за пържене има прекалено голямо количество съставки.	Сложете по-малко съставки в съда за пържене. По-малките порции се изпържват по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете терморегулатора до желаната температура (вижте раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
	Времето за приготвяне е твърде кратко.	Завъртете регулатора на времето до желаната продължителност (вижте раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
Продуктите са неравномерно изпържени.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Съставки, които се намират една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят 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 пъхне добре в уреда.	Има прекалено голямо количество съставки в съда.	Напълнете съда за пържене само до индикацията MAX.
	Приставката за пържене не е поставена правилно в съда за пържене.	Натиснете основата на решетката възможно най-дълбоко в тавата за пържене.
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 нагрява повече от обичайното. Това не влияе отрицателно на уреда или на продукта от пърженето.
	Съдът за пържене съдържа мазнина от последната употреба.	Белият дим възниква от нагряването на гореща мазнина в съда за пържене. Не забравяйте да почиствате тавата за пържене след всяка употреба.
Пресните пържени картофи са неравномерно изпържени.	Използван е грешен сорт картофи.	Използвайте пресни картофи от тип стегнати след варене.
	Картофите не са изплакнати достатъчно, преди да бъдат поставени във фритюрника.	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.
		За хрупкав резултат нарежете пържените картофи на по-фини лентички.
		За хрупкав резултат добавете малко олио.

Околна среда

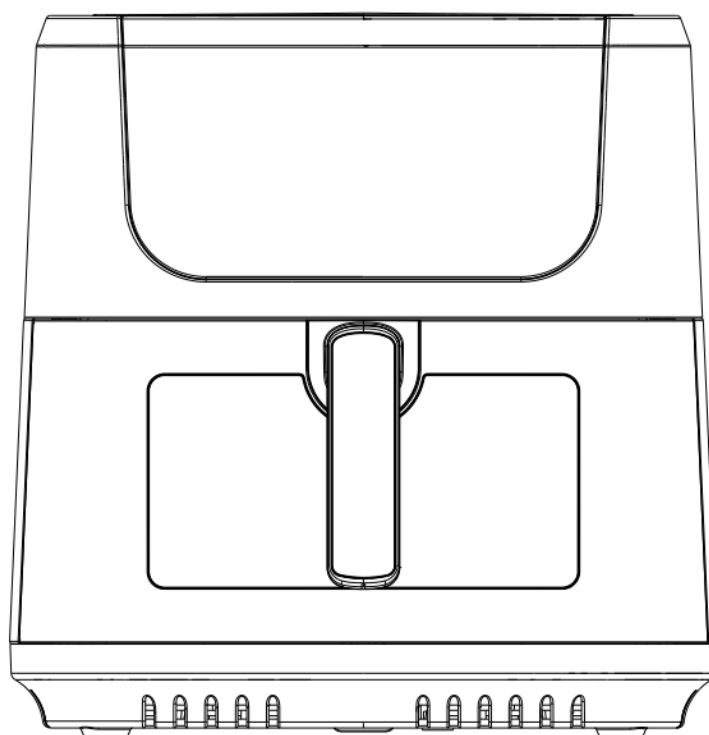
Не изхвърляйте уреда в битови отпадъци в края на експлоатационния му срок. Вместо това го изхвърлете в официален пункт за рециклиране. По този начин помагате за опазването на околната среда.

Правилно изхвърляне на продукта	
 	Показаният тук и изображеният върху уреда символ означава, че той е класифициран като електрическо и електронно оборудване. В края на полезния му живот той не трябва да се изхвърля заедно с други битови или търговски 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, влиянието върху околната среда се намалява и се избягва депонирането. За информация относно правилното изхвърляне на електрическо и електронно оборудване се обръщайте моля към местните власти.



FR // Mode d'emploi

Friteuse à air chaud



Modèle : AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070390

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32,
82104 Bratislava 2-Ružinov, Slovaquie.
www.moebelix.com
info@moebelix.at



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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

ans.

16. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

INTRODUCTION

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

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance nominale : 220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 2200 W

Lorsque l'appareil est éteint : $\leq 0,5$ W

Capacité avec grille : 8 l

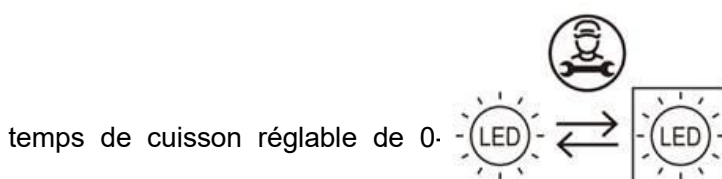
Température réglable : 80-200 °C

Temps de cuisson réglable : sonore

Longueur du câble d'alimentation: 80 cm

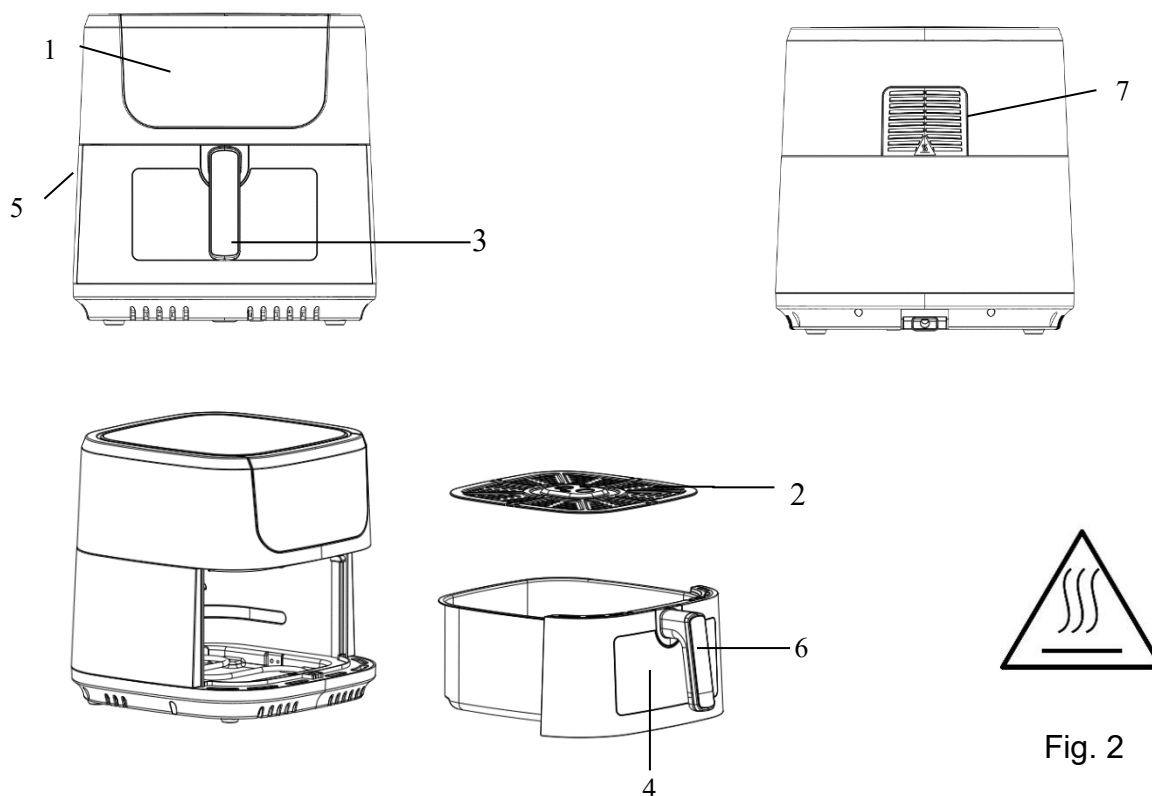
Écran LED : 21 x LED de 80 mW, 2,5-3,1 V courant continu

Éclairage intérieur : 1 x G9, 220-240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 25 W. L'ampoule ne peut pas être remplacée par l'utilisateur.



Description

1. Panneau de commande // 2. Grille // 3. Poignée // 4. Fenêtre d'inspection // 5. Boîtier // 6. Panier de friture // 7. Sortie d'air // 8. Avertissement concernant les surfaces chaudes (fig. 2).



IMPORTANT

DANGER

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

AVERTISSEMENTS

- Vérifiez que l'indication de tension (en volts) figurant sur l'appareil corresponde à la tension de votre secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche d'alimentation ou tout autre composant est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le réparer ou remplacer uniquement par un professionnel qualifié.
- Tenez l'appareil à l'écart de surfaces chaudes.
- Ne branchez jamais la fiche électrique et n'utilisez jamais le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou d'autres appareils. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
N'étalez et ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle décrite dans le présent mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air.
Soyez également prudent lorsque vous retirez le panier de friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.
- Toutes les surfaces accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes pendant l'utilisation (fig. 2).

- Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe pour retirer le panier de friture de l'appareil.



- Cet appareil répond aux exigences du code allemand des denrées alimentaires et aliments pour animaux (« LFGB »).



- Utilisez le produit exclusivement à l'intérieur.



- Risque de blessure et d'incendie ! Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil ! Pendant le fonctionnement et lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.

ATTENTION

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Attention : il s'agit d'une friteuse à air chaud qui ne nécessite pas d'huile, mais uniquement de l'air chaud pour cuire les aliments. Ne remplissez pas le panier de friture avec de l'huile ou de la graisse à frire.

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

AVANT L'UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

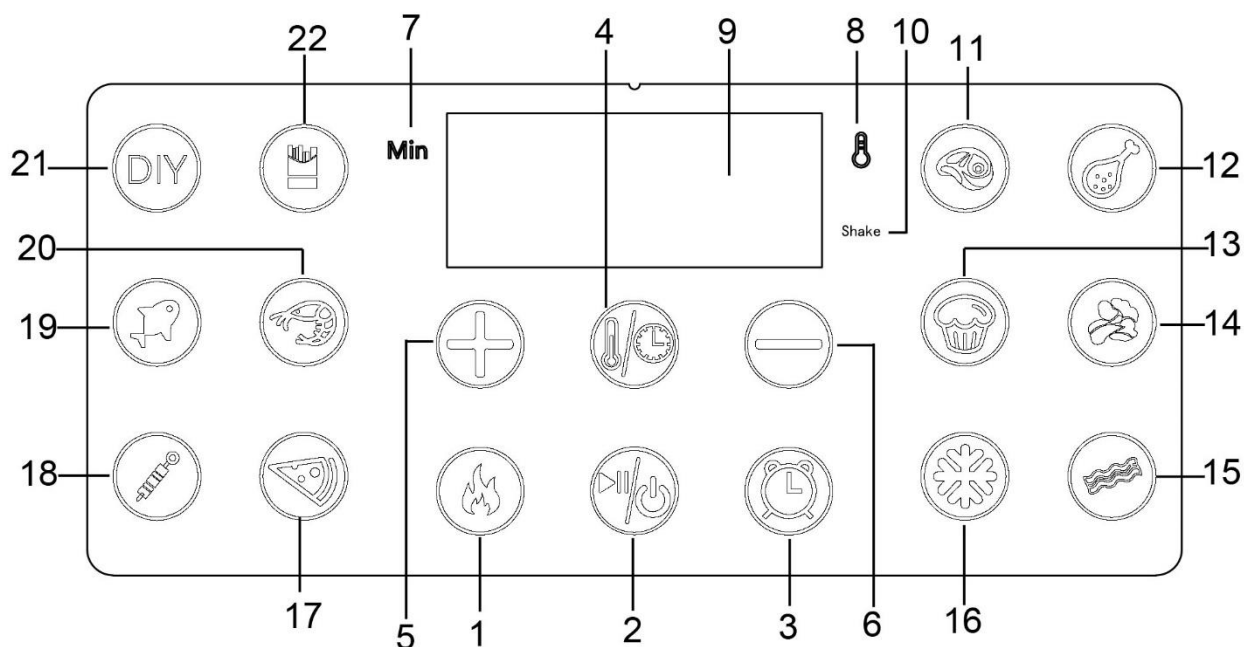
Attention : ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

2. Placez la grille dans le panier de friture.

Attention : ne versez pas de l'huile ou d'autres liquides dans le panier de friture.

Attention : ne couvrez pas l'appareil, sinon le flux d'air est interrompu et le résultat de friture est compromis.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche de préchauffage
2. Touche marche/arrêt/pause
3. Touche de préréglage/minuterie
4. Touche pour basculer entre le réglage de la température et celui du temps
5. Touche pour augmenter la température/le temps
6. Touche pour réduire la température/le temps
7. Affichage de l'heure
8. Affichage de la température
9. Écran
10. Rappel pour secouer

11. Touche pour le programme steak
12. Touche pour le programme poulet
13. Touche pour le programme gâteau
14. Touche pour le programme légumes
15. Touche pour le programme bacon
16. Touche de décongélation
17. Touche pour le programme pizza
18. Touche pour le programme grill
19. Touche pour le programme poisson
20. Touche pour le programme crevettes
21. Touche pour le programme standard (DIY)
22. Touche pour le programme frites

Remarque : les réglages standard pour la température et le temps de cuisson pour chaque programme sont indiqués dans la section « **Réglages** ».

Vous trouverez plus d'informations sur les fonctions préchauffage, décongélation et préréglage/minuterie dans la section « **Fonctions** ».

Utilisation de l'appareil

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

- 1 Préparez les aliments, placez la grille dans le panier de friture et disposez les aliments sur la grille.

Attention : n'utilisez jamais le panier de friture sans grille.

- 2 Dès que le panier de friture est correctement inséré dans la friteuse à air chaud et que la fiche secteur est branchée à une prise de courant avec mise à la terre, le bouton

marche/arrêt/pause (2)  s'allume.

- 3 Appuyez sur la touche marche/arrêt/pause (2) , le panneau de commande s'allume, l'appareil est réglé sur le programme standard (DIY), la température standard 200 °C et le temps de cuisson standard de 15 minutes. Les touches correspondantes permettent également de régler d'autres programmes.

Remarque : si la préparation nécessite un préchauffage de la friteuse à air chaud, veuillez suivre les instructions de la section « **Préchauffage** ».

L'appareil dispose d'une fonction de décongélation. Si vous souhaitez décongeler les aliments, veuillez suivre les instructions de la section « **Décongélation** ».

- 4 Sélectionnez un programme et appuyez sur la touche marche/arrêt/pause (2) . Selon le réglage, l'appareil démarre le programme sélectionné ou le programme standard (DIY).

Remarque : une fois le programme sélectionné, vous pouvez régler la température

séparément. Appuyez d'abord sur la touche (4)  pour passer de la saisie de la température à celle du temps, puis réglez la température et le temps souhaités à l'aide des touches (6) « - » et (5) « + ».

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

- 5 Vous pouvez interrompre le temps de cuisson, p.ex. pour remuer les aliments ou ajouter d'autres ingrédients, en retirant le panier à friture. L'affichage du temps de cuisson est suspendu et « Hold » s'affiche à la place. Le ventilateur continue de tourner pendant 20 secondes après le retrait du panier de friture. L'affichage du temps de cuisson reprend dès que le panier de friture est réinséré.

Vous pouvez également interrompre le fonctionnement à l'aide de la touche

marche/arrêt/pause (2) , retirer le panier de friture, le secouer et le replacer dans la friteuse à air chaud. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt/pause (2)  pour reprendre le fonctionnement.

Remarque : vous pouvez vérifier le degré de cuisson des aliments à travers de la fenêtre d'inspection.

- 6 La fonction de rappel vous invite à secouer le panier de friture à la moitié du temps de cuisson. Un signal sonore retentit 5 fois et l'indicateur de rappel (10) clignote sur l'écran. L'indicateur de rappel s'éteint dès que vous avez retourné ou secoué les aliments.

Remarque : la fonction de rappel n'est pas disponible pour tous les programmes. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans la section « Réglages ».

- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et « OFF » s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue de tourner pendant 20 secondes. Dès que le ventilateur s'arrête, la friteuse à air chaud peut être réglée à nouveau et redémarrée.

Remarque : si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remettez le panier de friture dans l'appareil et réglez quelques minutes de plus.

Pour interrompre un programme en cours, maintenez la touche marche/arrêt/pause (2)  enfoncée pendant 3 secondes. L'écran affiche « OFF » et le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes.

- 8 Pour retirer les aliments, retirez le panier de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Utilisez une pince à rôti pour retirer les aliments du panier de friture.

Attention : ne videz pas le panier de friture lorsque la grille est encore à l'intérieur.

Sinon, l'huile en excès qui s'est accumulée au fond du panier de friture peut s'égoutter sur les ingrédients.

Attention : le panier de friture et les ingrédients frits sont chauds. Selon les ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du panier de friture.

Fonctions

Préchauffage

- 1 Appuyez sur la touche marche/arrêt/pause pour activer le panneau de commande.
- 2 Sélectionnez le programme souhaité (p.ex. poisson, gâteau, etc.) et appuyez sur la touche «  », puis sur la touche «  ». L'appareil commence de préchauffer. Si vous ne sélectionnez aucun programme, la température préréglée pour le préchauffage est de 200 °C. L'écran affiche « PrE ». Dès que l'appareil atteint une température de 200 °C, le préchauffage est terminé. Un signal sonore retentit 5 fois et l'écran affiche « Add ».
- 3 Retirez le panier de friture et ajoutez les ingrédients. Remettez le panier de friture dans la friteuse à air chaud et sélectionnez un programme. Si vous ne sélectionnez aucun programme, l'appareil fonctionne avec les réglages standard du programme « DIY » (temps de cuisson : 15 minutes, température : 200 °C).

Remarque : sélectionnez le programme avant de commencer le préchauffage. Exemple:

appuyez sur la touche du programme « Poisson », puis sur la touche « Préchauffage ». Une fois le préchauffage terminé, placez le poisson dans le panier et remettez-le dans la friteuse à air chaud. L'appareil démarre alors directement le programme « Poisson ». Temps de cuisson du programme « Poisson » :

21 minutes, température : 200 °C. Vous trouverez le temps de cuisson et la température des différents programmes dans le tableau à la page suivante.

Remarque : si le panier de friture est retiré puis réinséré, l'appareil se met en mode de fonctionnement. Si aucune action n'est effectuée ou aucun réglage n'est effectué pendant 20 minutes après le préchauffage, ou si le panier de friture est retiré et n'est pas remis en place pendant plusieurs minutes, l'appareil passe en mode veille.

Décongélation

- 1 Placez les ingrédients dans la friteuse à air chaud et appuyez sur la touche marche/arrêt/pause pour activer le panneau de commande.
- 2 Appuyez sur la touche décongélation (16)  et démarrez la fonction à l'aide de la touche marche/arrêt/pause.
- 3 À la moitié du temps de cuisson, un signal sonore retentit 5 fois et l'écran indique que les ingrédients dans le panier doivent être secoués.

Remarque : les réglages standard pour la température et le temps de cuisson lors de la décongélation sont 80 °C et 5 minutes. Vous pouvez modifier ces réglages à l'aide des touches correspondantes pour régler la température et le temps de cuisson.

Préréglage/minuterie

- 1 Sélectionnez le programme souhaité.
- 2 Appuyez sur la touche «  » (3), puis sur « + » et « - » pour régler la minuterie de démarrage dans une plage comprise entre 1 et 24 heures.
- 3 Appuyez sur la touche marche/arrêt/pause pour activer la minuterie. Le temps restant avant le démarrage automatique s'affiche à l'écran.

Réglages

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

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

La **circulation rapide de l'air chaud** réchauffant immédiatement l'intérieur de l'appareil, le retrait du **panier à friture** pendant la cuisson n'a pratiquement aucune incidence sur le processus de cuisson.

Conseils :

- En général, les petits ingrédients requièrent un temps de cuisson plus court que les grands.
- Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long. Les petites quantités d'ingrédients nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients au bout de la moitié du temps de cuisson assure un résultat optimal et peut prévenir un résultat peu homogène.
- Retournez les pommes de terre fraîches dans un peu d'huile pour obtenir des pommes de terre croustillantes. N'attendez pas plus de quelques minutes après avoir ajouté l'huile pour faire cuire les ingrédients dans la friteuse à air chaud.
- Évitez de préparer des aliments gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks se préparant au four peuvent aussi être frits dans la friteuse à air chaud.
- Pour un résultat croustillant, utilisez de préférence 500 g de frites.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et aisément des snacks fourrés. De plus, la pâte prête à l'emploi nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte faite soi-même.
- Mettez un moule à gâteau ou un plat à four dans la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau, une quiche ou des ingrédients délicats ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.

Ingrédients	Quantité min.-max. (g)	Durée (min)	Température (°C)	Information supplémentaire
DIY		15	200	/
Frites (congelées)	1000	21	200	Fonction de rappel
Poisson	1000	21	200	Fonction de rappel
Crevettes	1000	15	180	Fonction de rappel
Barbecue	1000	18	200	Fonction de rappel
Pizza	25 cm	11	170	/
Steak	500	10	200	Fonction de rappel
Ailes de poulet	1000	25	180	Fonction de rappel
Gâteau	300	12	160	/
Légumes	500	17	160	Fonction de rappel
Bacon	700	11	200	Fonction de rappel
Décongélation	1000	5	80	Fonction de rappel

Remarque: prolongez la durée de cuisson de 3 minutes lorsque l'appareil est froid.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

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

2. Passez un chiffon humide sur le boîtier de l'appareil.
3. Nettoyez le panier de friture et la grille à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive.

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

Conseil : si les salissures ne se détachent pas de la grille ou du fond du panier de friture, remplissez le panier de friture d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier de friture et laissez agir pendant 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer des résidus alimentaires.

Rangement

1. Débranchez la fiche électrique et laissez refroidir l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

Défaut	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
	Le régulateur de temps n'a pas été réglé.	Tournez le régulateur de temps sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients ne sont pas cuits après le temps de cuisson réglé écoulé.	La quantité d'ingrédients dans le panier de friture est trop importante.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le panier de friture. La cuisson de portions plus petites donne un résultat plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le régulateur de température sur la température nécessaire (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Tournez le régulateur de temps sur le temps de cuisson nécessaire (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Il faut agiter certains types d'ingrédients une fois la moitié du temps de cuisson écoulé.	Il faut agiter les ingrédients qui sont les uns sur les autres (p.ex. les frites) une fois la moitié du temps de cuisson écoulé (voir section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les snacks frits ne sont pas croustillants après leur passage dans 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 panier de friture dans l'appareil.	La quantité d'ingrédients dans le panier de friture est trop importante.	Ne remplissez le panier de friture que jusqu'au repère MAX.
	La grille n'a pas été mise correctement en place dans le panier de friture.	Enfoncez la grille aussi loin que possible dans le panier de friture.

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

Environnement

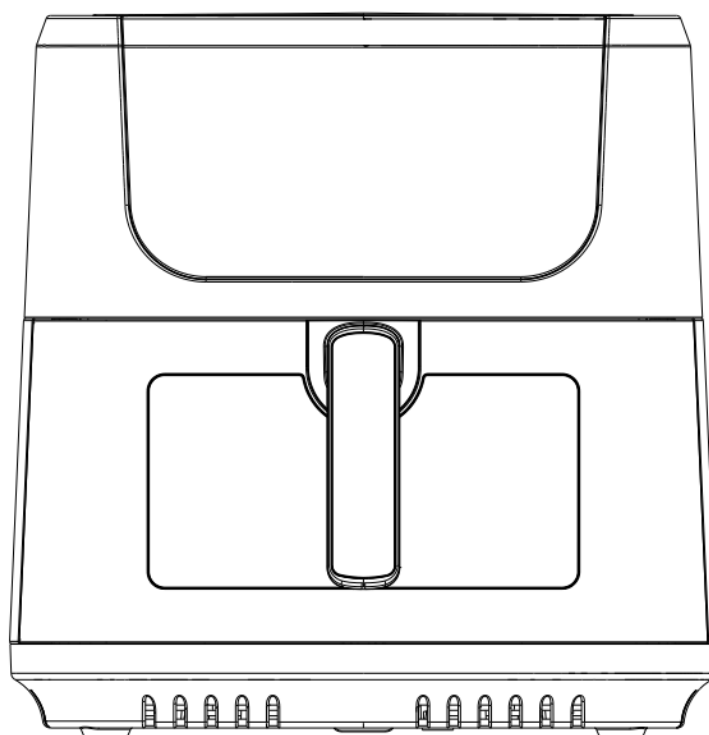
Ne jetez pas l'appareil à sa fin de sa durée de vie avec les déchets ménagers. Éliminez-le plutôt à un point de recyclage officiel. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

Mise au rebut correcte du produit	
	Le symbole illustré ici ou apposé sur l'appareil signifie que l'appareil 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. Veuillez contacter vos autorités locales pour obtenir plus d'informations sur l'élimination correcte des équipements électriques et électroniques.



IT // Manuale d'uso

Friggitrice ad aria



Modello: AF-21907D (ZHAF-801PUB)
79070390

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32,
82104 Bratislava 2-Ružinov, Slovackia.
www.moebelix.com
info@moebelix.at



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale d'uso e conservarlo per eventuali consultazioni future.

CONSERVARE IL MANUALE D'USO

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e nei seguenti ambienti:

- cucinotti per i collaboratori in aziende, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole;
- hotel, aree di servizio e altre strutture abitative (a uso degli ospiti o dei residenti);
- bed and breakfast.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Nell'utilizzare apparecchi elettrici è necessario attenersi alle indicazioni di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

1. leggere attentamente tutte le istruzioni;
2. Evitare di toccare le superfici molto calde del bollitore.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico è dotato di una funzione riscaldamento. Per questo motivo, oltre alle superfici funzionali anche altre superfici possono diventare molto calde. Dal momento che le temperature vengono percepite in modo diverso da soggetto a soggetto, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. Il contatto con l'apparecchio deve avvenire unicamente tramite le maniglie e le apposite superfici di presa. Proteggersi sempre dal calore, ad esempio con un guanto o simili. Le superfici diverse da quelle di presa devono raffreddarsi a sufficienza prima di poter essere toccate.
5. Dopo l'uso o prima di pulire il bollitore staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare eventuali parti applicate.
6. Per evitare qualsiasi pericolo, il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal distributore o da personale qualificato.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare lesioni.
8. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo di un tavolo o di un banco di lavoro e non collocarlo su superfici calde.
10. Evitare di posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di piani cottura a gas o elettrici o di forni.
11. Nel maneggiare qualsiasi apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti è necessaria la massima cautela.
12. Prima di inserire la spina in una presa elettrica è necessario collegare l'altra estremità del cavo alla presa della friggitrice. Spegner e scollegare la spina dalla presa di corrente.
13. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
14. L'apparecchio può esser utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze in merito solo sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore

a 8 anni.

16. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.

INTRODUZIONE

Questa innovativa friggitrice ad aria calda rende facile e salutare la preparazione dei vostri piatti preferiti. Grazie alla rapidissima circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è possibile preparare un'ampia varietà di piatti. La friggitrice ad aria calda si caratterizza per il suo riscaldamento a 360°, che consente di preparare la maggior parte degli ingredienti senza olio.

DATI TECNICI:

Potenza nominale: Corrente alternata 220–240 V, 50/60 Hz, 2200 W

Quando è spento: $\leq 0,5$ W

Capacità con fondo grigliato: 8 litri

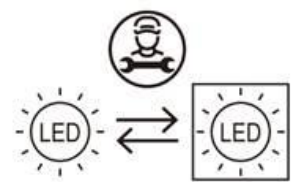
Temperatura regolabile: 80–200 °C

Tempo di preparazione regolabile: da 0 a 60 minuti con segnale ϵ

Lunghezza del cavo di alimentazione: 80 cm

Display a LED: 21 LED da 80 mW, a corrente continua 2,5-3,1 V

Luce interna: 1 x G9, 220-240 V a corrente alternata, 50/60 Hz, 25 W. La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente.



Descrizione

1. Pannello comandi // 2. Fondo grigliato // 3. Impugnatura // 4. Finestra di ispezione // 5. Alloggiamento // 6. Cestello di friggitura // 7. Uscita aria // 8. Attenzione alle superfici calde (Fig. 2).

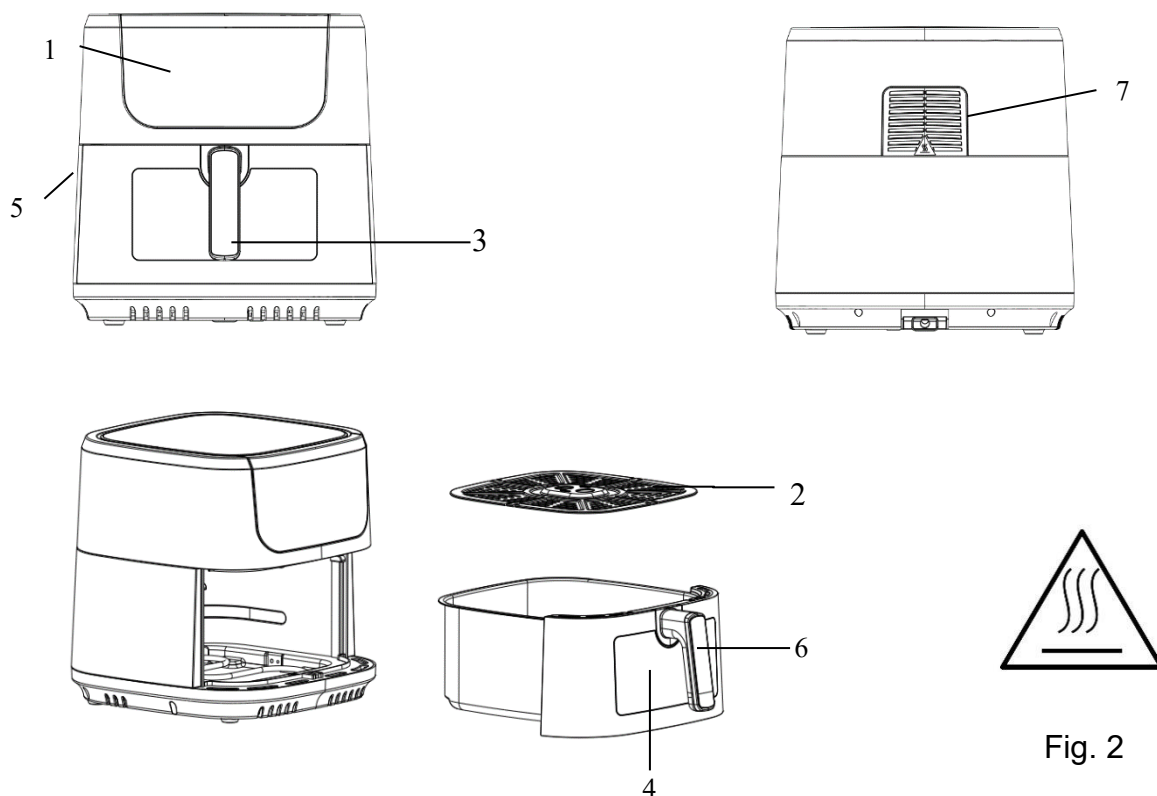


Fig. 2

IMPORTANTE

PERICOLO

- L'apparecchio può esser utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze in merito solo sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
 - L'alloggiamento contiene gli elementi riscaldanti e componenti elettrici. Non immergerlo mai in acqua e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
 - Evitare che acqua o altri liquidi penetrino all'interno dell'apparecchio per prevenire possibili scosse elettriche.
 - Collocare sempre gli ingredienti nel cestello di friggitura in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Durante il funzionamento evitare di ostruire l'ingresso e l'uscita dell'aria.
 - Non versare olio nel cestello di friggitura. Pericolo di incendio!
 - Non toccare l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, alcune parti dell'apparecchio possono raggiungere alte temperature.

AVVERTENZE

- Accertarsi che il valore di tensione in V riportato sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti sono danneggiati.
- Far riparare o sostituire il cavo di alimentazione danneggiato solo da personale qualificato.
- Tenere l'apparecchio lontano da superfici calde.
- Non inserire la spina nella presa e non toccare il pannello comandi con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente contro una parete o accanto ad altri apparecchi. Mantenere una distanza minima di 10 cm da tutti i lati. Evitare di poggiare qualsiasi cosa sopra l'apparecchio.
- Utilizzare la friggitrice unicamente per lo scopo previsto descritto nel manuale d'uso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Quando la friggitrice ad aria è in funzione, dall'apposita uscita dell'aria esce vapore bollente. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dallo scarico dell'aria. Prestare altrettanta attenzione quando si rimuove il cestello di friggitura, dal momento che potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- Tutte le superfici accessibili possono diventare calde durante il funzionamento (Fig. 2)
- Qualora si osservino fuoriuscite di fumo nero dall'apparecchio, scollegare immediatamente la spina. Prima di rimuovere il cestello di friggitura dall'apparecchio, attendere fino a quando non esce più fumo.



- Questo apparecchio soddisfa i requisiti del LFGB (codice alimentare tedesco).



- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti chiusi.



- Pericolo di lesioni e incendio! Alcune superfici dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'esercizio e rimanere calde per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento. Tenerlo presente quando maneggiate il dispositivo! Durante l'esercizio e quando si apre il coperchio potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio si trovi su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto all'uso in ambienti come cucine per personale, aziende agricole, stazioni di servizio o altri edifici non residenziali. Analogamente non è destinato all'uso da parte degli ospiti di hotel, aree di servizio, bed and breakfast e altri edifici residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio, per scopi commerciali o semicommerciali o non in conformità alle istruzioni per l'uso, la garanzia decade e ci riserviamo il diritto di non assumerci alcuna responsabilità per eventuali danni subiti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti prima di poter essere toccato o pulito in sicurezza.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo.
2. Rimuovere tutti gli adesivi e le etichette.
3. Pulire accuratamente il cestello di friggitura e il fondo grigliato con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire la superficie esterna con un panno umido.

Attenzione: Questa friggitrice ad aria calda viene riscaldata senza olio, ma solo con aria calda. Non riempire il cestello di friggitura con olio o grasso da frittura.

Attenzione: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, l'apparecchio potrebbe sviluppare un po' di fumo e di odore. Questo succede con molti apparecchi riscaldanti, ma non influisce affatto sulla sicurezza degli stessi.

PRIMA DELL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile, orizzontale e piana.

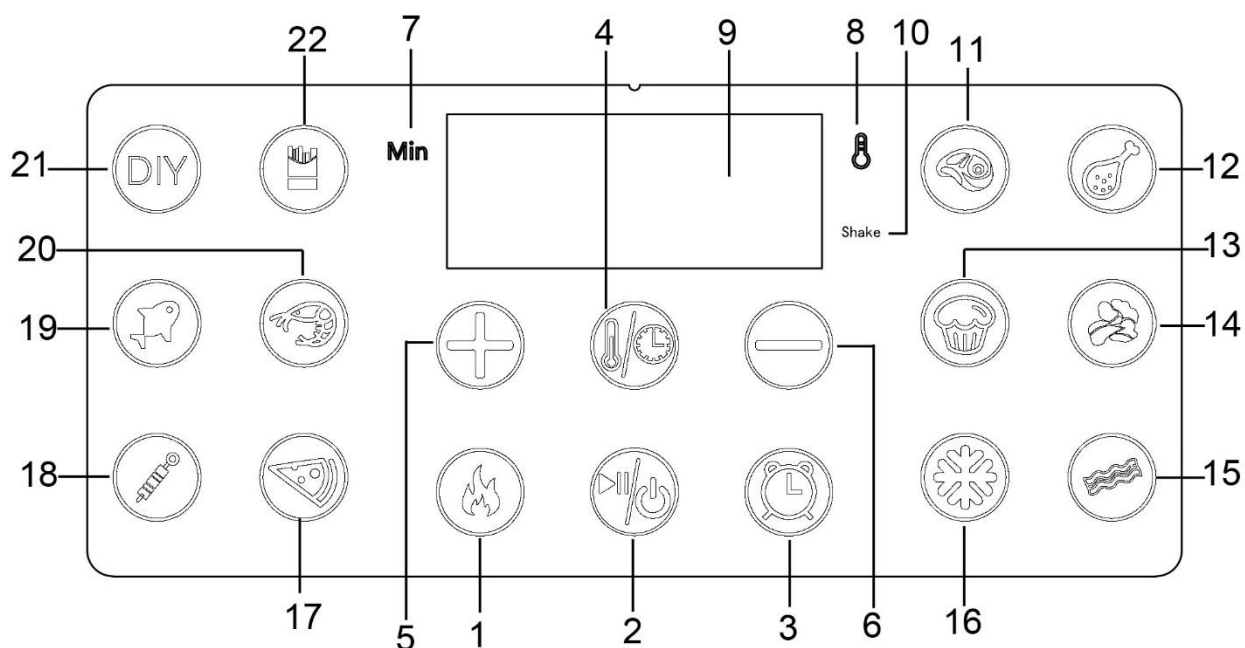
Attenzione: Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

2. Inserire il fondo grigliato nel cestello di friggitura.

Attenzione: Non versare olio o altri liquidi nel cestello di friggitura.

Attenzione: Non coprire l'apparecchio; in caso contrario, il flusso d'aria si interrompe e il risultato della frittura viene compromesso.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



- | | |
|--|---|
| 1. Pulsante di preriscaldamento | 11. Pulsante per programma bistecca |
| 2. Pulsante di accensione/spegnimento/avvio/pausa | 12. Pulsante per programma pollo |
| 3. Pulsante di preselezione/timer | 13. Pulsante per programma torte |
| 4. Pulsante per passare da impostazione temperatura a impostazione tempo | 14. Pulsante per programma verdure |
| 5. Pulsante per aumentare la temperatura/il tempo | 15. Pulsante per programma pancetta |
| 6. Pulsante per ridurre la temperatura/il tempo | 16. Pulsante per scongelamento |
| 7. Indicatore del tempo | 17. Pulsante per programma pizza |
| 8. Spia temperatura | 18. Pulsante per programma grill |
| 9. Display | 19. Pulsante per programma pesce |
| 10. Display di promemoria per lo scuotimento | 20. Pulsante per programma gamberetti |
| | 21. Pulsante per programma standard (fai da te) |
| | 22. Pulsante per programma patatine fritte. |

Consiglio: Le impostazioni predefinite per la temperatura e il tempo di preparazione di ogni programma sono riportate nel capitolo **"Impostazioni"**.
Per ulteriori informazioni sulle funzioni preriscaldamento, scongelamento e preimpostazione/timer, consultare il capitolo **"Funzioni"**.

Uso dell'apparecchio

La friggitrice ad aria calda senza olio può essere utilizzata per cucinare un'ampia gamma di ingredienti.

- 1 Preparare il cibo, posizionare il fondo grigliato nel cestello di friggitura, quindi collocare il cibo sul fondo grigliato.

Attenzione: Non utilizzare mai il cestello di friggitura senza il fondo grigliato.

- 2 Non appena il cestello di friggitura è stato inserito correttamente nella friggitrice ad aria e la spina è stata collegata a una presa con messa a terra, il pulsante di

accensione/spegnimento/avvio/pausa (2) si accende .

- 3 Premere il pulsante di accensione/spegnimento/avvio/pausa (2) , il pannello comandi si accende, l'apparecchio è impostato sul programma standard (fai da te), sulla temperatura standard di 200 °C e un tempo di preparazione standard di 15 minuti. Con gli appositi pulsanti è possibile impostare anche altri programmi.

Consiglio: Se la preparazione richiede il preriscaldamento della friggitrice ad aria, seguire quanto descritto nel capitolo "Preriscaldamento".

L'apparecchio è dotato di una funzione scongelamento. Se il cibo deve essere scongelato, seguire la descrizione nel capitolo "Scongelamento".

- 4 Selezionare un programma e premere il pulsante di

accensione/spegnimento/avvio/pausa (2) . A seconda dell'impostazione, l'apparecchio avvia il programma impostato o il programma standard (fai da te).

Consiglio: Dopo aver selezionato un programma, è possibile impostare

separatamente la temperatura. Premere innanzitutto il pulsante (4)  per passare dall'inserimento della temperatura a quella del tempo, quindi effettuare le impostazioni desiderate di temperatura e tempo con i pulsanti (6) "-" e (5) "+".

Attenzione: Non toccare il cestello di friggitura durante il funzionamento e anche per qualche minuto dopo la fine della cottura, poiché si riscalda notevolmente. Tenere il cestello di friggitura solo per l'impugnatura.

- 5 È possibile interrompere il tempo di cottura, ad esempio per scuotere l'alimento in cottura o aggiungere altri ingredienti, estraendo il cestello di friggitura. La visualizzazione del tempo di preparazione viene sospesa e al suo posto appare "Hold". La ventola continua a girare per 20 secondi dopo che il cestello di friggitura è stato estratto. Il tempo di preparazione viene visualizzato nuovamente non appena si reinserisce il cestello di friggitura.

È possibile interrompere il funzionamento anche con il pulsante di

accensione/spegnimento/avvio/pausa (2) , estrarre il cestello di friggitura, scuoterlo e reinserirlo nella friggitrice. Premere di nuovo il pulsante di

accensione/spegnimento/avvio/pausa (2) , per riprendere il funzionamento.

Consiglio: È possibile controllare il grado di cottura degli alimenti attraverso la finestra di ispezione.

- 6 La funzione promemoria ricorda di scuotere il cestello di friggitura a metà del tempo di cottura. Viene emesso un segnale acustico per 5 volte e l'indicatore di promemoria (10) sul display lampeggia. Il display del promemoria si spegne non appena il cibo è stato girato o scosso.

Consiglio: La funzione promemoria non è disponibile per tutti i programmi. Per ulteriori informazioni a riguardo, consultare il capitolo "Impostazioni".

- 7 Allo scadere del tempo di preparazione, viene emesso un segnale acustico e sul display appare "OFF". La ventola continua a girare per 20 secondi. Non appena la ventola si spegne, la friggitrice ad aria può essere impostata e riavviata.

Consiglio: Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente spingere di nuovo il cestello di friggitura nell'apparecchio e impostare altri minuti di cottura.

Per annullare un programma in corso, tenere premuto il pulsante di

accensione/spegnimento/avvio/pausa (2) , per 3 secondi. Il display visualizza "OFF" e la ventola rimane in funzione per circa altri 20 secondi.

- 8 Per rimuovere gli ingredienti, estrarre il cestello di friggitura dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Utilizzare un paio di pinze per rimuovere il cibo dal cestello di friggitura

Attenzione: Non svuotare il cestello di friggitura se il fondo grigliato è ancora all'interno. In caso contrario, l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del cestello di friggitura potrebbe colare sugli ingredienti.

Attenzione: Il cestello di friggitura e il cibo sono caldi. A seconda dell'ingrediente cucinato, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello di friggitura.

Funzioni

Preriscaldamento

- 1 Premere il pulsante di accensione/spegnimento/avvio/pausa per attivare il pannello comandi.
- 2 Selezionare il programma desiderato (ad es. pesce, torta ecc.), quindi premere il

pulsante "  " e il pulsante "  ". L'apparecchio inizia il preriscaldamento. Se non si

seleziona un programma, la temperatura preimpostata per il preriscaldamento è 200 °C.

Sul display appare "PrE". Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura di 200 °C, il preriscaldamento è completato. Si udirà un segnale acustico per 5 volte e sul display apparirà "Add".

- 3 Estrarre il cestello di friggitura e aggiungere gli ingredienti. Far scorrere il cestello di friggitura nella friggitrice ad aria e selezionare un programma. Se non si seleziona un programma, l'apparecchio funziona con le impostazioni predefinite del programma "Fai da te" (tempo di preparazione: 15 minuti / temperatura: 200 °C).

Consiglio: Selezionare il programma prima di iniziare il riscaldamento. Esempio:

Premere il pulsante per il programma pesce, quindi il pulsante di preriscaldamento.

Quando il preriscaldamento è terminato, collocare il pesce nel cestello di friggitura e spingere il cestello dentro la friggitrice ad aria. L'apparecchio avvia immediatamente il programma pesce. Tempo di preparazione del programma pesce:

21 minuti / temperatura: 200 °C. Il tempo di preparazione e la temperatura del programma in uso sono riportati nella tabella alla pagina successiva.

Nota: Se il cestello di friggitura viene estratto e reinserito, l'apparecchio è in modalità di esercizio. Se non viene eseguita alcuna azione o impostazione per 20 minuti dopo il preriscaldamento e il cestello di friggitura viene rimosso e non reinserito per diversi minuti, l'apparecchio entra in modalità standby.

Scongelamento

- 1 Inserire gli ingredienti nella friggitrice ad aria e premere il pulsante on/off/avvio/pausa per attivare il pannello comandi.
- 2 Premere il pulsante dello scongelamento (16) , quindi avviare la funzione con il pulsante di accensione/spegnimento/avvio/pausa.
- 3 A metà del tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e il display indica che è necessario scuotere gli ingredienti nel cestello di friggitura.

Consiglio: Le impostazioni standard per la temperatura e il tempo di preparazione per lo scongelamento sono 80 °C e 5 minuti. È possibile regolare queste impostazioni con gli appositi pulsanti per l'impostazione della temperatura e del tempo di preparazione.

Preimpostazione/timer

- 1 Selezionare il programma desiderato.
- 2 Premere il pulsante "  " (3), quindi "+" e "-" per impostare il timer di avvio in un periodo compreso tra 1 e 24 ore.
- 3 Premere il pulsante di accensione/spegnimento/avvio/pausa per attivare il timer. Sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio automatico.

Impostazioni

La tabella sottostante è stata pensata per aiutare l'utilizzatore a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti da friggere.

Nota: Si noti che queste impostazioni sono puramente indicative. Dal momento che gli ingredienti sono diversi per provenienza, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire una regolazione ottimale per tutti gli ingredienti.

Poiché la **rapida circolazione dell'aria calda** riscalda immediatamente l'aria all'interno, la rimozione del **cestello di friggitura** durante la cottura non influisce quasi sul processo di cottura.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli richiedono in genere un tempo di frittura più breve rispetto a quelli più grandi.
- Quantità maggiori di ingredienti richiedono solo un tempo di preparazione leggermente più lungo. Piccole quantità di ingredienti richiedono solo un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Scuotere gli ingredienti piccoli nel cestello a metà tempo di cottura garantisce risultati ottimali e previene inoltre il rischio di una frittura poco uniforme.
- Passare le patate crude in un filo d'olio per ottenere patate croccanti. Dopo aver aggiunto l'olio da frittura, friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria in pochi minuti.
- Evitare di preparare nella friggitrice ad aria cibi particolarmente grassi, ad esempio salsicce.
- Nella friggitrice ad aria è possibile preparare tutti gli snack adatti alla cottura in forno.
- L'ideale sarebbe utilizzare 500 g di patatine fritte per ottenere un piatto croccante.
- Utilizzare impasti già pronti per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Gli impasti già pronti richiedono inoltre un minor tempo di cottura rispetto agli impasti fatti in casa.
- Inserire nella friggitrice ad aria una teglia o una pirofila per preparare torte, quiche, ingredienti delicati o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare nuovamente gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Ingredienti	Quantità min. - max. (g)	Durata (min)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
FAI DA TE		15	200	/
Patatine fritte (congelate)	1000	21	200	Funzione promemoria
Pesce	1000	21	200	Funzione promemoria
Gamberi	1000	15	180	Funzione promemoria
Grill	1000	18	200	Funzione promemoria
Pizza	25 cm	11	170	/
Bistecca	500	10	200	Funzione promemoria
Ali di pollo	1000	25	180	Funzione promemoria
Torta	300	12	160	/
Verdure	500	17	160	Funzione promemoria
Pancetta	700	11	200	Funzione promemoria
Scongelo	1000	5	80	Funzione promemoria

Nota: Se l'apparecchio è freddo, prolungare il tempo di preparazione di 3 minuti.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Attenzione: Per pulire il cestello di friggitura e il fondo grigliato rivestito, non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi. In caso contrario, il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

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

Nota: Rimuovere il cestello di friggitura in modo che la friggitrice ad aria si raffreddi più rapidamente.

2. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cestello di friggitura e il fondo grigliato con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare liquidi sgrassanti per rimuovere lo sporco residuo.

Consiglio: Se lo sporco non si stacca dal fondo grigliato o dalla base del cestello di friggitura, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo. Posizionare il fondo grigliato nel cestello di friggitura e lasciare il tutto in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

Immagazzinaggio

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la friggitrice.
2. Accertarsi che tutti gli elementi siano puliti e asciutti.

Soluzione dei problemi

Problema	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.
	Il timer non è stato impostato.	Ruotare il timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti allo scadere del tempo.	Il cestello di friggitura 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.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata (cfr. capitolo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di cottura è insufficiente.	Ruotare il regolatore di tempo sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti non sono stati fritti in modo uniforme.	Determinati tipi di ingredienti richiedono di essere girati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti sovrapposti (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione (cfr. capitolo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
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 cestello di friggitura non è stato inserito correttamente nella friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello di friggitura.	Riempire il cestello di friggitura solo fino all'indicatore MAX.
	Il fondo grigliato non è inserito correttamente nel cestello di friggitura.	Premere il fondo grigliato nel cestello di friggitura fino in fondo.
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. Ciò non danneggia l'apparecchio e non compromette il risultato della frittura.
	Il recipiente contiene il grasso dell'ultimo utilizzo,	Il fumo bianco si produce quando il grasso caldo presente nel cestello di friggitura si riscalda. Assicurarsi di pulire il cestello di friggitura dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non sono state fritte in modo uniforme.	È stato utilizzato un tipo di patata sbagliato.	Utilizzare patate fresche sode alla cottura.
	Le patatine non sono state sciacquate a sufficienza prima di essere inserite nel cestello di friggitura.	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 un risultato più croccante, tagliare le patatine a strisce più sottili.
		Aggiungere un po' di olio per ottenere un risultato croccante.

Ambiente

Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Smaltirlo invece presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, si contribuisce a preservare l'ambiente.

Smaltimento conforme del prodotto



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 sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (2012/19/UE) è stata introdotta per recuperare i prodotti utilizzando i migliori processi di recupero e riciclo attualmente disponibili. In questo modo, le sostanze pericolose sono gestite correttamente, l'impatto ambientale viene ridotto al minimo e si evita la dispersione in discarica. Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche invitiamo a contattare le autorità locali.