

DE // Bedienungsanleitung Heißluftfritteuse



**Modell: AF-23404D (AL-9001KD)
79070405**

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II, Ružinov, Slovakia
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 BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

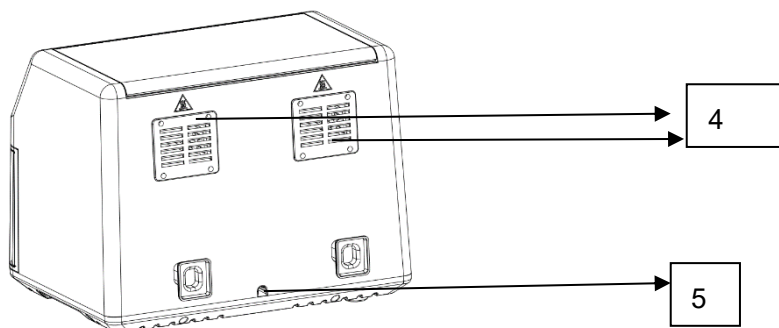
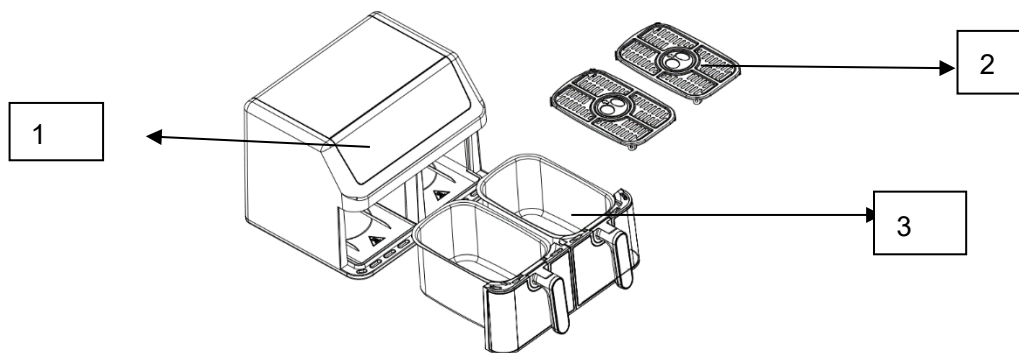
15. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.

EINLEITUNG

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

Beschreibung

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



Wichtig!

Gefahr

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

WARNHINWEISE

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



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



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



- Während des Betriebs der Heißluftfritteuse entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.

Achtung

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

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme

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

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

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

Vor dem Gebrauch

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

Frittierergebnis beeinträchtigt wird.

Verwendung des Geräts

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

Heißluftfrittieren

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

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

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

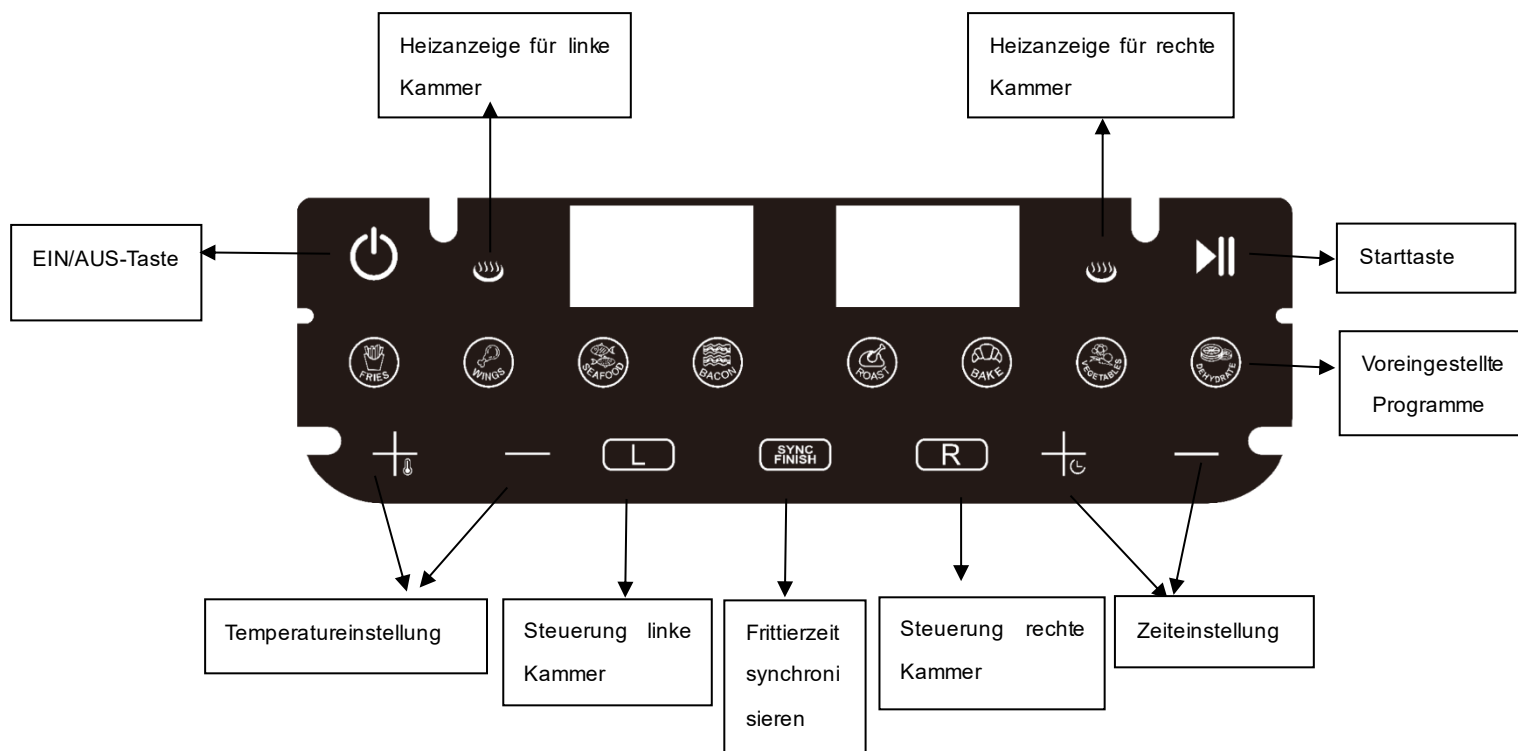
Tipp: Wenn Sie den Zeitregler auf die Hälfte der benötigten Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Signalton, wenn die Zutaten geschüttelt werden müssen. In diesem Fall müssen Sie jedoch den Zeitregler nochmals auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen.

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

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

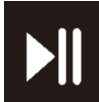
10. Leeren Sie den Inhalt des Frittierbehälters in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Gleich nachdem eine Portion fertig frittiert wurde, kann eine Weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

BESCHREIBUNG BEDIENFELD



Bedienung:

1.  ist durchgehend an, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie , um in den Kammer-Auswahlmodus zu wechseln.
3. Drücken Sie , um die Steuerung der linken Kammer zu aktivieren. Wählen Sie ein Programm und drücken Sie , um den Betrieb zu starten. Ein durchgehendes Leuchten der Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Drücken Sie anschließend , um die Temperatur einzustellen, bzw. , um die Frittierzeit einzustellen.

4. Drücken Sie , um die Steuerung der rechten Kammer zu aktivieren. Wählen Sie ein Programm und drücken Sie , um den Betrieb zu starten. Ein durchgehendes Leuchten der

Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Drücken Sie anschließend ,

um die Temperatur einzustellen, bzw. , um die Frittierzeit einzustellen.

5. Nachdem die Zeit eingestellt wurde, ertönt ein Signalton, um daran zu erinnern, dass auch noch die Temperatur eingestellt werden muss.

6. Werden beide Kammern gleichzeitig mit unterschiedlichen Einstellungen betrieben, drücken Sie

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

Nach der Synchronisierung muss erneut die Taste  gedrückt werden.

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

Einstellungen

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

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

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

Tipps:

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

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

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

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

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

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

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

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

Tipp: Sie können hartnäckige Verschmutzungen vom Boden des Frittierbehälters lösen, indem Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen.

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

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um 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 Frittierbehälter ist nicht richtig positioniert.	Schieben Sie Frittierbehälter korrekt und vollständig in die Heißluftfritteuse.
Die Zutaten sind nach Ablauf der Zeit nicht fertig zubereitet.	Im Frittierbehälter befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierbehälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die nötige Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Zeitregler auf die nötige Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).

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

Entsorgung:



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

TECHNISCHE DATEN:

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



ВГ // Ръководство за експлоатация

Фритюрник с горещ въздух



Модел: AF-23404D (AL-9001KD)
79070405

MX Logistika SL spol. s r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II, Ružinov, 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, захранващия 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 захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, дистрибутора 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 захранващия кабел да виси над ръбове на маси или плотове и да влиза в контакт с горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или в близост до газови или електрически печки, както и във 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. За да изключите уреда, завъртете регулатора на „OFF“ и издърпайте щепсела от контакта.
13. Използвайте уреда само по предназначение.
14. 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.

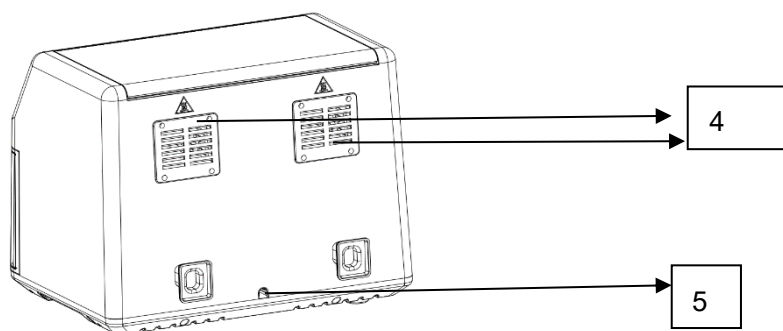
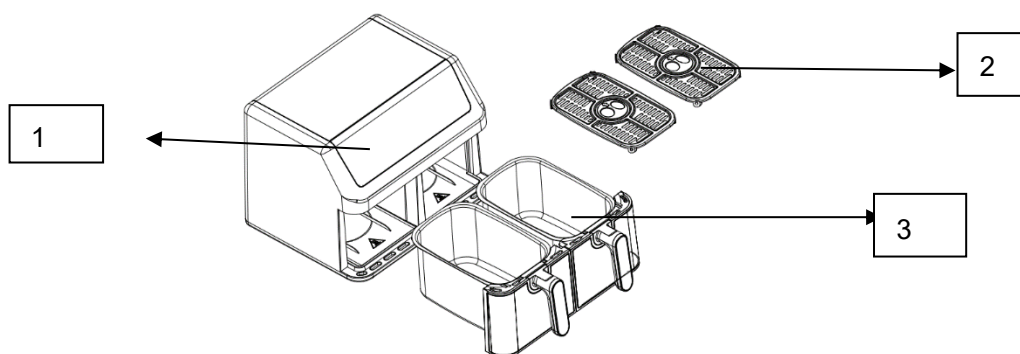
15. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
16. Уредът не бива да се ползва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

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.

Описание

1. Контролен панел // 2. Решетъчна основа // 3. Съд за пържене // 4. Изход за въздух // 5. Захранващ кабел



Важно!

Опасност

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

- 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 допускате 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 достъпните повърхности на уреда могат да са много горещи.

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 от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си далеч от парата.

Също така бъдете предпазливи когато изваждате съда за пържене, тъй като излиза гореща пара.

- Достъпните повърхности могат да се нагорещят по време на експлоатация.

- 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 LFGB и е подходящо за контакт с храни.



- Този продукт е предназначен само за употреба в домакинството и на закрито.



- 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.

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 първоначално пускане в експлоатация

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

Това е фритюрник с горещ въздух, който не използва олио. Не поставяйте олио или мазнина в съда за пържене.

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

Преди употреба

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
Не поставяйте уреда върху повърхност, която не е устойчива на топлина.
2. Поставете решетъчната основа в съда за пържене (фиг. 5).
Не поставяйте олио или други течности в съда за пържене.
Не покривайте уреда, тъй като това ще прекъсне въздушния поток и ще влоши резултатите от пърженето.

Използване на уреда

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

Пържене с горещ въздух

1. Свържете щепсела към заземен стенен контакт.
2. Извадете внимателно съда за пържене от фритюрника с горещ въздух.
3. Сложете продуктите в съда за пържене.
4. Пъхнете съда за пържене отново във фритюрника с горещ въздух.
Уверете се, че пасва на водачите във фритюрника с горещ въздух.

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. Определете необходимото време за приготвяне на съставката (вижте раздел „Настройки“).
6. Някои съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне (вж. раздел „Настройки“). За тази цел издърпайте съда за пържене за дръжката от уреда и го разклатете. След това пъхнете съда за пържене отново във фритюрника с горещ въздух.

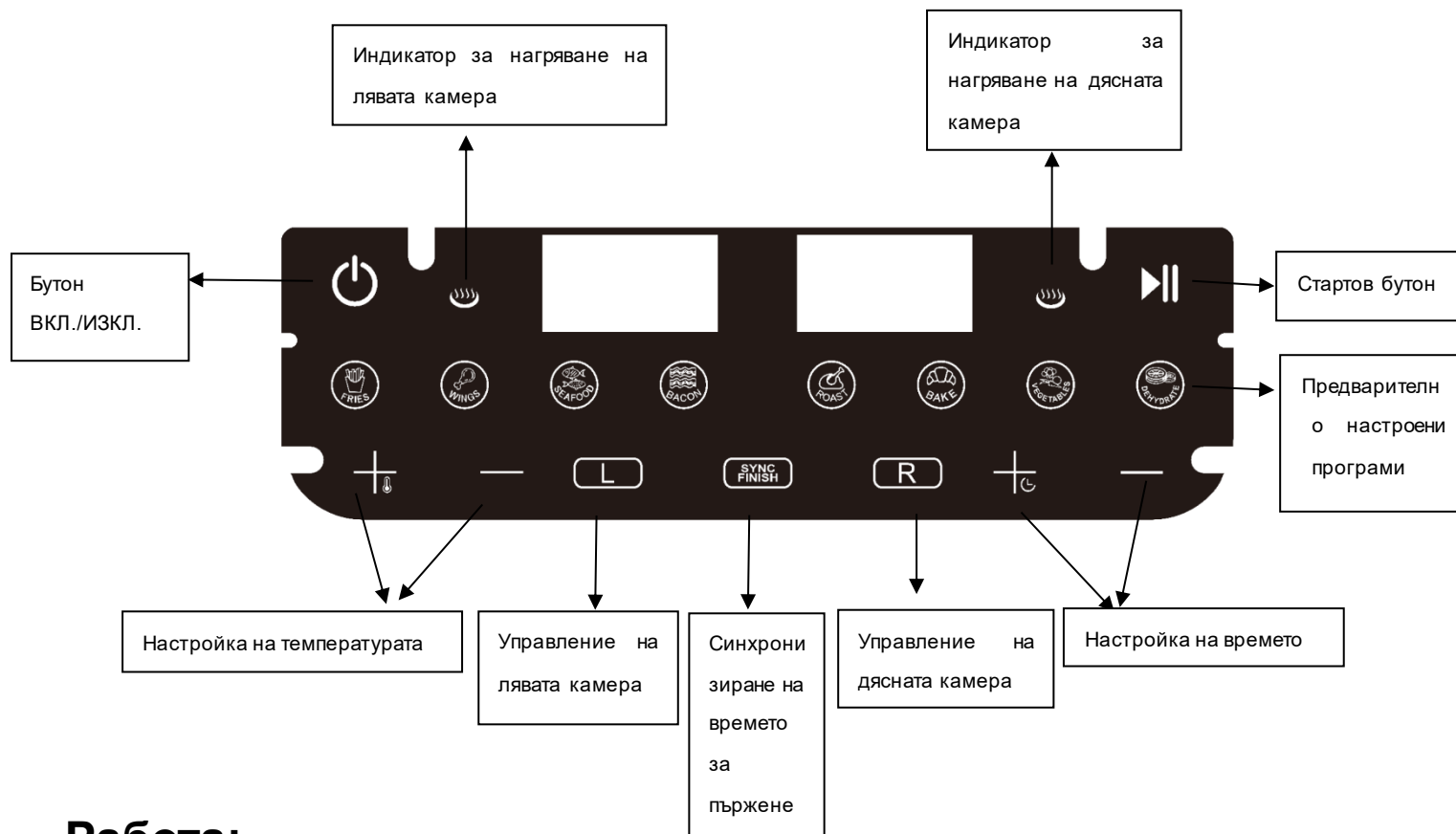
Съвет: Ако настроите регулатора на времето на половината от необходимото време за приготвяне, ще чуете звуков сигнал, когато съставките трябва да се разклатят. В този случай обаче трябва отново да настроите регулатора за времето на оставащото време за приготвяне.

7. Когато се чуе звуков сигнал, времето за приготвяне е изтекло. Извадете съда за пържене от уреда.
8. Проверете дали съставките са готови.
Ако съставките все още не са готови, просто върнете съда за пържене обратно в уреда и настройте още няколко минути.
9. За да извадите съставките (напр. пържени картофи), извадете съда за пържене от уреда и го поставете върху топлоустойчива повърхност).

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

10. Изсипете съдържанието на съда за пържене в купа или чиния.
11. Веднага след като една порция е готова, може да пригответе следващата порция във фритюрника с горещ въздух.

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



Работа:

1.  свети постоянно, когато устройството е включено.
2. Натиснете , за да влезете в режим на избор на камера.
3. Натиснете , за да активирате управлението на лявата камера. Изберете програма и натиснете , за да започне работата. Непрекъснатото светене на контролната лампа показва, че уредът работи. След това натиснете , за да зададете температурата или  за да зададете времето за пържене.

4. Натиснете  , за да активирате управлението на дясната камера. Изберете програма и натиснете  , за да започне работата. Непрекъснатото светене на

контролната лампа показва, че уредът работи. След това натиснете  , за да

зададете температурата или  за да зададете времето за пържене.

5. След като времето е настроено, ще прозвучи звуков сигнал, който ще Ви напомни, че трябва да се настрои и температурата.

6. Ако и двете камери работят едновременно с различни настройки, първо натиснете

 , а след това  , за да синхронизирате времето за пържене на двете камери. По-дългото време за пържене вече е зададено и за двете камери.

След синхронизирането трябва да се натисне бутонът  отново.

7. След изтичане на зададеното време се чува звуков сигнал. След това вентилацията ще продължи да работи още 15 секунди.

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 въздухът в уреда се нагрява много бързо, краткото

изваждане на **съда за пържене** по време на приготвянето почти не влияе на процеса на пържене.

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.
- Закуски, които могат да се приготвят на фурна, могат да се приготвят и във фритюрника с горещ въздух.
- 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.
- Препоръчително е да настроите половината от времето за готвене и след това да обърнете съдържанието. Това ще доведе до по-добър резултат.

Ястия	Предв. зададено време (мин.)	Предв. зададена температура (°C)	Настроено време (мин.)	Настроена температура (°C)
Пържени картофи	28	200	1–60	80–200
Пилешки крилца	20	200	1–60	80–200
Морски дарове	18	180	1–60	80–200
Бекон	6	180	1–60	80–200
Пържене	25	180	1–60	80–200
Печене	12	180	1–60	80–200
Зеленчуци	17	160	1–60	80–200
Сушене	8 ч.	65	1-24 ч.	30–100

Съвет: Времето за приготвяне може да се регулира в зависимост от личния вкус, както и от вида и размера на съставките.

Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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 с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.

Може да използвате обезмасляващи течности, за да премахнете останалите замърсявания.

Съвет: Можете да отстраните упоритите замърсявания от дъното на съда за пържене, като напълните съда за пържене с гореща вода и малко препарат за миене на съдове.

4. Почистете вътрешната страна на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.

5. Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да премахнете остатъците от храна.

Съхранение

1. Издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.

2. 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.
	Съдът за пържене не е позициониран правилно.	Натиснете правилно и докрай съда за пържене във фритюрника с горещ въздух.
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.	Храната, която искате да пригответе, трябва да може да се пържи в конвенционален фритюрник.	Уверете се, че храната може да се приготвя във фурната, и я намажете с малко олио, за да стане хрупкава.
Съдът за пържене не може да се пхне добре в уреда.	Има прекалено голямо количество съставки в съда.	Напълнете съда за пържене само до индикацията MAX.
	Съдът за пържене не е поставен правилно във фритюрника с горещ въздух.	Натиснете съда за пържене във фритюрника с горещ въздух, докато щракне.
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. Почиствайте съда за пържене и решетъчната основа 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.

Изхвърляне:



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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Напрежение/честота	220 – 240 V, 50/60 Hz
Номинална мощност	2000 W
Мощност в режим на готовност	≤ 0,8 W
Вместимост	разделена на две камери: 4,5 + 4,5 л
Таймер	0–60 минути
Температурен диапазон	Програма за сушене: 65–200 °C, всички останали програми: 80–200 °C
Крушка	LED дисплей: 22 x LED по 100 mW, 2,8–3,1 V постоянен ток Вътрешно осветление: 2 x G9 крушка: 220–240 V променлив ток, 50/60 Hz, 25 W
Клас на защита срещу токов удар	клас I
Вид защита	IPX0
дължина на захранващия кабел	70 см



IT // Manuale d'uso Friggitrice ad aria



**Modello: AF-23404D (AL-9001KD)
79070405**

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava II, 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. Il cavo di alimentazione non deve pendere dai bordi dei mobili o essere a contatto con superfici molto calde.
10. Non posizionare l'apparecchio 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. Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola di regolazione in posizione "OFF" e scollegare la spina dalla presa di corrente.
13. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
14. Il dispositivo 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 devono 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.

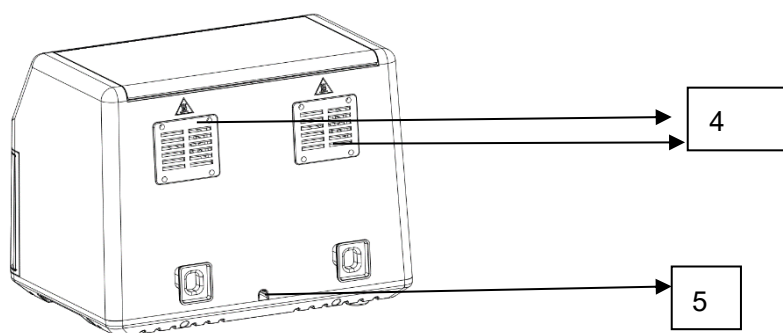
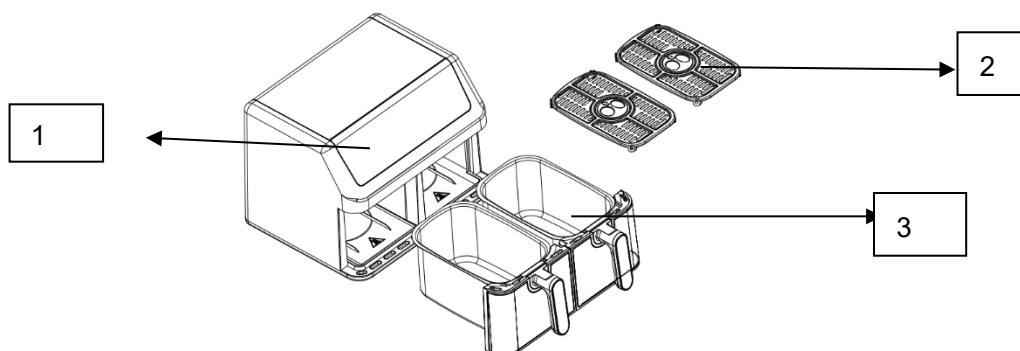
16. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.

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.

Descrizione

1. Pannello comandi // 2. Fondo grigliato // 3. Cestello di friggitura // 4. Uscita aria // 5. Cavo di alimentazione



Importante!

Pericolo

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze in merito solo sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso in sicurezza del dispositivo e dei pericoli ad esso associati. 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.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili del dispositivo possono surriscaldarsi molto.

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.
- Durante il funzionamento, fuoriesce vapore caldo dall'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso lontani dal vapore. Prestare altrettanta attenzione quando si rimuove il contenitore per la frittura, dal momento che potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- Durante il funzionamento le superfici accessibili possono riscaldarsi molto.
- 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) ed è adatto al contatto con gli alimenti.



- Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico e in interni.



- Quando la friggitrice ad aria è in funzione, dall'uscita dell'aria fuoriesce 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 contenitore per la frittura, dal momento che 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 di mettere in funzione la prima volta

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

Questa friggitrice ad aria non fa uso di olio. Non versare olio o grasso nel cestello di friggitura.

Nota: 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.
Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Inserire il fondo grigliato nel cestello di friggitura (fig. 5).
Non versare olio o altri liquidi nel contenitore per la frittura.
Non coprire l'apparecchio; in caso contrario, il flusso d'aria si interrompe e il risultato della frittura viene compromesso.

Uso dell'apparecchio

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

Frittura ad aria calda

1. Inserire la spina in una presa a muro dotata di messa a terra.
2. Scollegare delicatamente il cestello di friggitura dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello di friggitura.
4. Spingere il cestello di friggitura all'interno della friggitrice ad aria.
Assicurarsi che il cestello entri nelle guide della friggitrice ad aria.

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. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (cfr. sezione "Impostazioni").
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere girati a metà cottura (cfr. sezione "Impostazioni"). Estrarre il recipiente dalla friggitrice afferrandolo per il manico e scuoterlo energicamente. Spingere nuovamente il cestello di friggitura dentro la friggitrice ad aria.

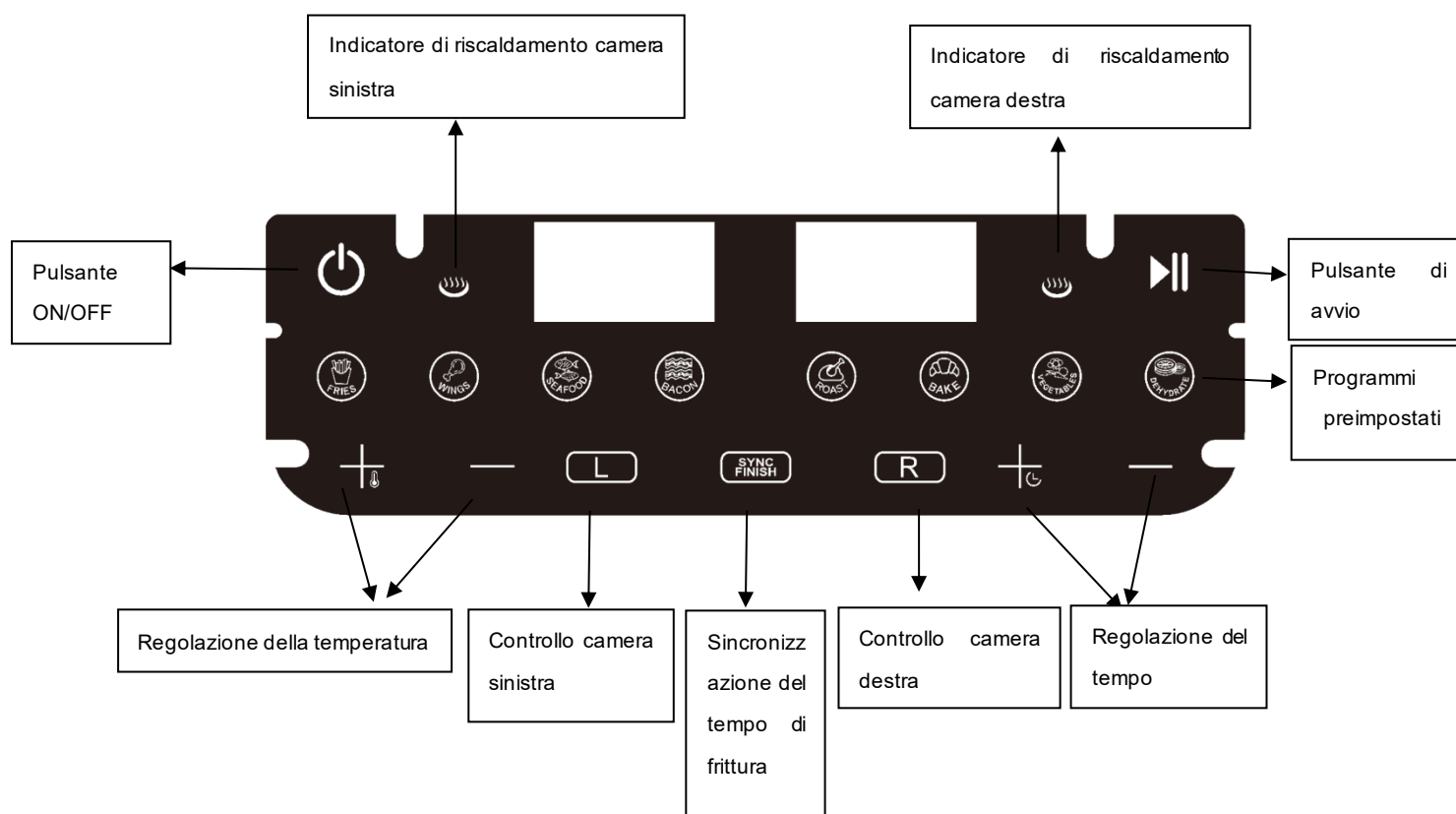
Consiglio: Impostando il timer a metà tempo di cottura, al momento di girare gli ingredienti risuonerà il segnale acustico. In questo caso, però, è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di cottura rimanente.

7. Quando viene emesso un segnale acustico, il tempo di cottura è terminato. Estrarre il cestello di friggitura dall'apparecchio.
8. Controllare che gli ingredienti siano pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente spingere di nuovo il cestello di friggitura nell'apparecchio e impostare altri minuti di cottura.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre il cestello di friggitura dall'apparecchio e riporlo su una superficie resistente al calore).

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

10. Svuotare il contenuto del cestello di friggitura in una ciotola o in un piatto.
11. Una volta frita una porzione, è possibile procedere con la porzione successiva.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



Utilizzo:

1.  rimane sempre acceso quando l'apparecchio è acceso.
2. Premere  per passare alla modalità di selezione della camera.
3. Premere  per attivare il controllo della camera sinistra. Selezionare un programma e premere  per avviare l'operazione. La luce fissa della spia indica che il dispositivo è in funzione. Quindi, premere  per impostare la temperatura o  per impostare il tempo di frittura.
4. Premere  per attivare il controllo della camera destra. Selezionare un programma e

premere  per avviare l'operazione. La luce fissa della spia indica che il dispositivo è in funzione. Quindi, premere  per impostare la temperatura o  per impostare il tempo di frittura.

5. Dopo aver impostato il tempo, viene emesso un segnale acustico per ricordare che è necessario impostare anche la temperatura.

6. Se entrambe le camere vengono azionate contemporaneamente con impostazioni diverse,

premere prima , quindi  per sincronizzare il tempo di frittura delle due camere. Adesso è impostato un tempo di frittura più lungo per entrambe le camere.

Dopo la sincronizzazione, è necessario premere nuovamente il pulsante .

7. Una volta trascorso il tempo di frittura, viene emesso un segnale acustico. La ventilazione resta in funzione per altri 15 secondi.

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.

Dal momento che l'aria nel dispositivo si riscalda molto rapidamente, una breve rimozione del **cestello di friggitura** durante la preparazione influenza scarsamente la frittura.

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.*
- *Nella friggitrice ad aria è possibile preparare tutti gli snack adatti alla cottura in forno.*
- *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 nel cestello di friggitura una teglia o una pirofila per preparare torte, quiche, ingredienti delicati o ripieni.*
- *Si consiglia di impostare il tempo di cottura a metà del tempo di preparazione e poi di girare il contenuto. Così si otterrà un risultato migliore.*

Alimento	Tempo preimpostato (min.)	Temperatura preimpostata (°C)	Tempo impostato (min.)	Temperatura regolabile (°C)
Patatine fritte	28	200	1-60	80-200
Ali di pollo	20	200	1-60	80-200
Frutti di mare	18	180	1-60	80-200
Pancetta	6	180	1-60	80-200
Arrosti	25	180	1-60	80-200
Dolci	12	180	1-60	80-200
Verdure	17	160	1-60	80-200
Essiccazione	8 ore	65	1-24 ore	30-100

Consiglio: Il tempo di preparazione può essere regolato in base al gusto personale e al tipo e alla dimensione degli ingredienti.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

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 con acqua calda, poco detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare liquidi sgrassanti per rimuovere lo sporco residuo.

Consiglio: È possibile rimuovere lo sporco ostinato dal fondo del cestello di friggitura riempiendolo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.

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 di corrente con messa a terra.
	Il cestello di friggitura non è posizionato correttamente.	Spingere correttamente e interamente il cestello di friggitura dentro la friggitrice ad aria.
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 contenitore per la frittura. 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.	Il cibo che si desidera preparare deve essere fritto in una friggitrice tradizionale.	Assicuratevi che il cibo possa essere preparato in forno e spennellatelo con un po' di olio per ottenere un risultato croccante.
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 cestello di friggitura non è inserito correttamente nella friggitrice ad aria.	Spingere il cestello di friggitura dentro la friggitrice ad aria fino a sentire lo scatto in posizione.
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. Pulire accuratamente il cestello di friggitura e il fondo grigliato 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 patate a strisce più sottili.
		Aggiungere un po' di olio per ottenere un risultato croccante.

Smaltimento:



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

DATI TECNICI:

Tensione/Frequenza	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	2000 W
Potenza in standby	≤ 0,8 W
Capacità	suddivisa su due camere: 4,5 + 4,5 l
Timer	0-60 minuti
Range di temperatura	Programma essiccazione: 65–200 °C, tutti gli altri programmi: 80–200 °C
Lampadina	Display a LED: 22 LED da 100 mW, a corrente continua 2,8-3,1 V Luce interna: 2 x lampadina G9: Corrente alternata 220–240 V, 50/60 Hz, 25 W
Classe di protezione contro le scosse elettriche	Classe I
Grado di protezione	IPX0
Lunghezza del cavo di alimentazione	70 cm

HU // Használati útmutató Forrólevegős sütő



Modell: AF-23404D (AL-9001KD)
79070405

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
82104 Bratislava 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:

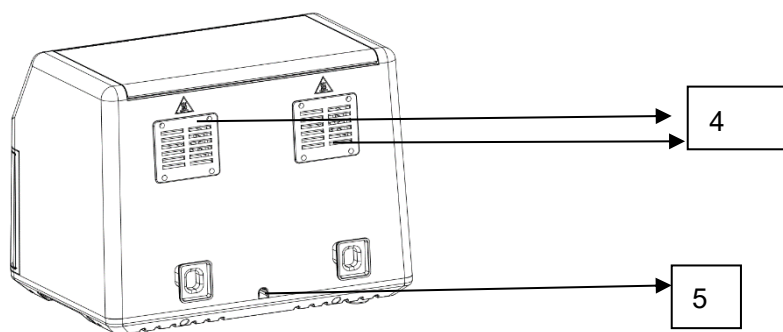
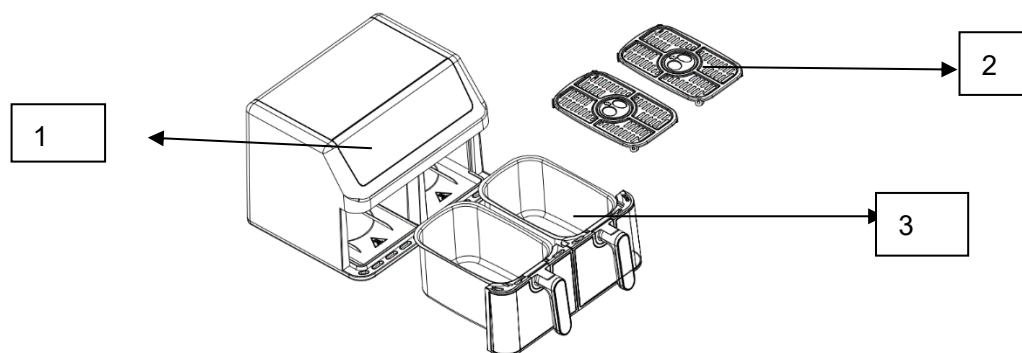
1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót.
4. VIGYÁZAT: Ez az elektromos készülék fűtési funkcióval rendelkezik. Ezért a sütőfelületeken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

BEVEZETÉS

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

Leírás

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



Fontos!

Veszély

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

FIGYELMEZTETÉSEK

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



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



- Ez a termék csak háztartási és beltéri használatra alkalmas.



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

mert ekkor szintén forró gőz távozik.

Figyelem

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

Első üzembe helyezés előtt

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

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

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

Használat előtt

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

A készülék használata

Az olajmentes forrólevegős sütővel többféle étel elkészíthető.

Forrólevegős sütés

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

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

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

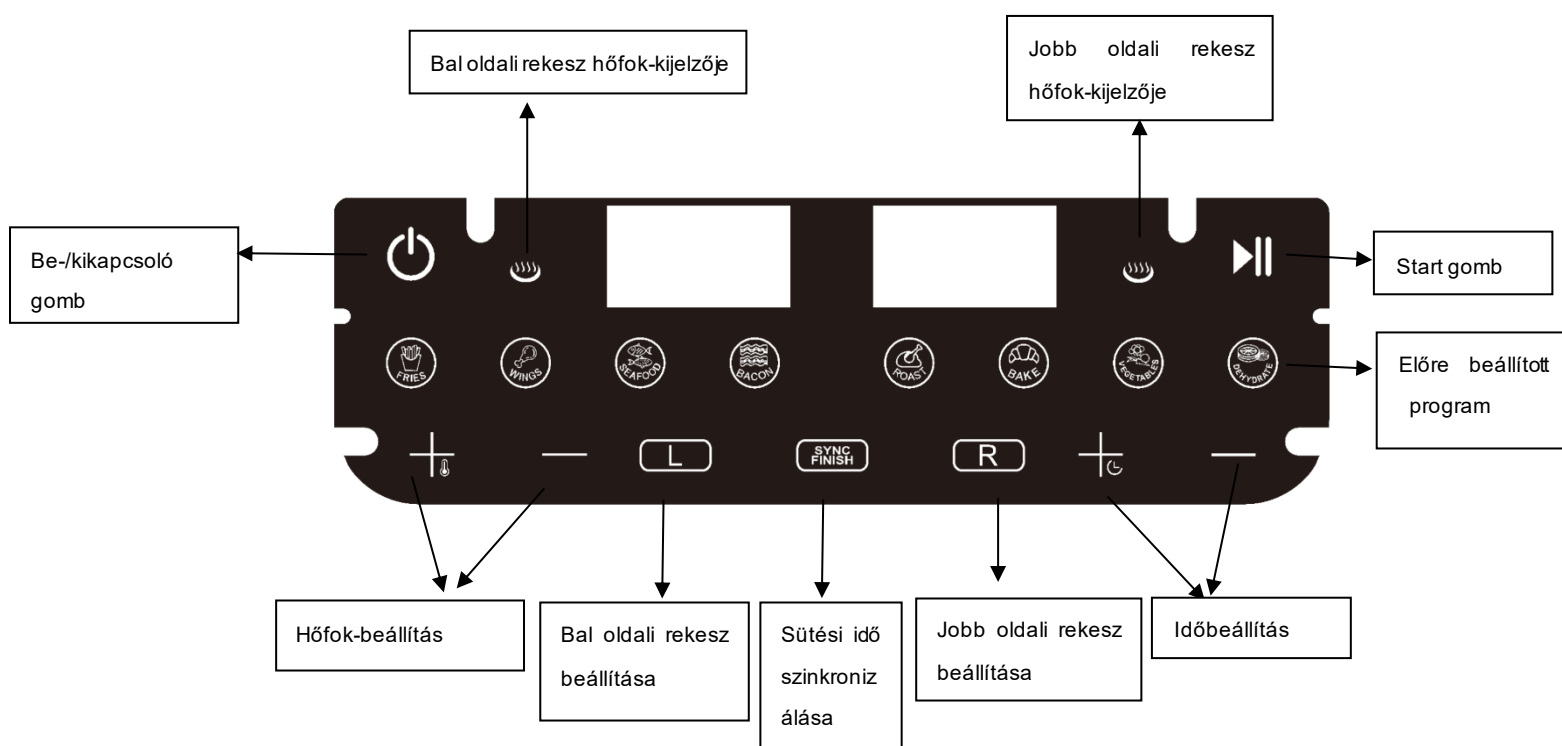
Tipp: Ha az időzítőt az elkészítési idő felére állítja, hallja a jelzőhangot, amikor meg kell rázogatni az ételt. Ha ezt megteszi, újra be kell állítania az időzítőt a hátralévő elkészítési időre.

7. Ha hallja a jelzőhangot, akkor az elkészítési idő lejárt. Húzza ki a sütőtartályt a készülékből.
8. Ellenőrizze, hogy az ételek elkészültek-e.
Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőtartályt, majd állítsa be az időzítőt még néhány percre.
9. Az étel (pl. hasábburgonya) eltávolításához húzza ki a sütőtartályt a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre.

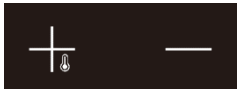
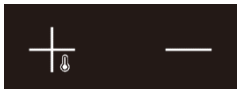
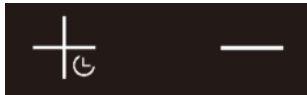
A sütőtartály és a megsült étel forró. Az ételtől függően gőz áramolhat ki a sütőtartályból.

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

A KEZELŐFELÜLET LEÍRÁSA



Használat:

1. A  gomb folyamatosan világít, ha a készülék be van kapcsolva.
2. Nyomja meg a  gombot a rekesz kiválasztási módba történő váltáshoz.
3. Nyomja meg az  gombot a bal oldali rekesz beállításához. Válasszon ki egy programot, majd nyomja meg a  gombot az üzemeltetés megkezdéséhez. A jelzőfény folyamatosan világít, a készülék üzemeltetését jelezve. Ezután nyomja meg a  gombot a hőfok, ill. a  gombot a sütési idő beállításához.
4. Nyomja meg az  gombot a jobb oldali rekesz beállításához. Válasszon ki egy programot, majd nyomja meg a  gombot az üzemeltetés megkezdéséhez. A jelzőfény folyamatosan világít, a készülék üzemeltetését jelezve. Ezután nyomja meg a  gombot a hőfok, ill. a  gombot a sütési idő beállításához.
5. Az idő beállítása után egy hangjelzés hallható, mely felhívja a figyelmet arra, hogy a hőfokot is be kell állítani.
6. A két rekesz egyszerre, különböző beállításokkal történő működtetése érdekében először nyomja meg a  gombot, majd a  gombot a két rekesz sütési idejének szinkronizálásához. A hosszabb sütési idő most mindkét rekesz számára be van állítva.
- A szinkronizálás után ismét nyomja meg a  gombot.
7. Ha letelt a beállított idő, hangjelzés hallható. A légkeverés ezután még 15 másodpercig működik.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az ételekhez.

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

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

Tippek:

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

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

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

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

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

Tárolás

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

Zavarelhárítás

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

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

Ártalmatlanítás:



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

MŰSZAKI ADATOK:

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

FR // Mode d'emploi Friteuse à air chaud



**Modèle : AF-23404D (AL-9001KD)
79070405**

MX Logistika SL, spol. s. r. o.,
Rožňavská 32
2104 Bratislava II – 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, le service après-vente ou un professionnel qualifié, afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre des bords de table ou des plans de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de cuisinières électriques ou au gaz, ni de fours.
11. L'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds requiert une grande prudence.
12. La fiche électrique doit être raccordée à l'appareil avant de la brancher sur une prise de courant. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage sur « OFF » et débranchez la fiche d'alimentation.
13. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu les instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont compris les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés uniquement par des enfants de plus de huit ans, sous surveillance.

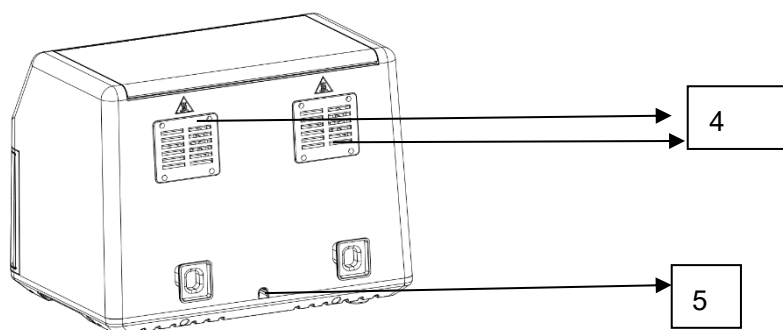
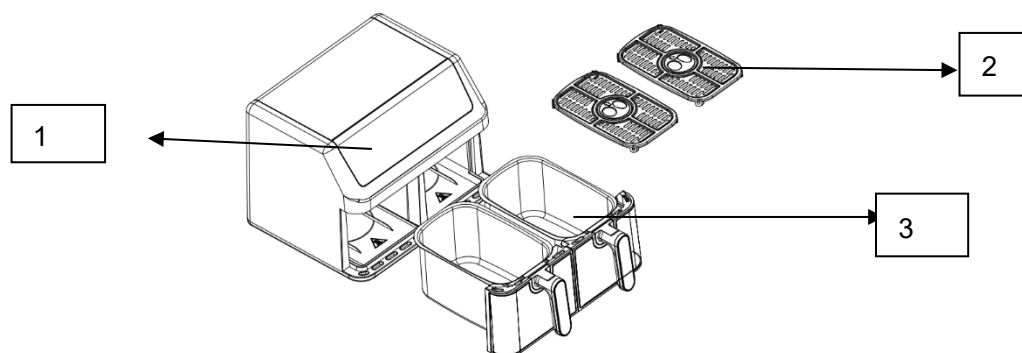
15. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
16. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

INTRODUCTION

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

Description

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



Important !

Danger

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

AVERTISSEMENTS

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



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



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



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

Attention

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

Avant la première mise en service

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

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

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

Avant d'utiliser l'appareil

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

Utilisation de l'appareil

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

Frيره à air chaud

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

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

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

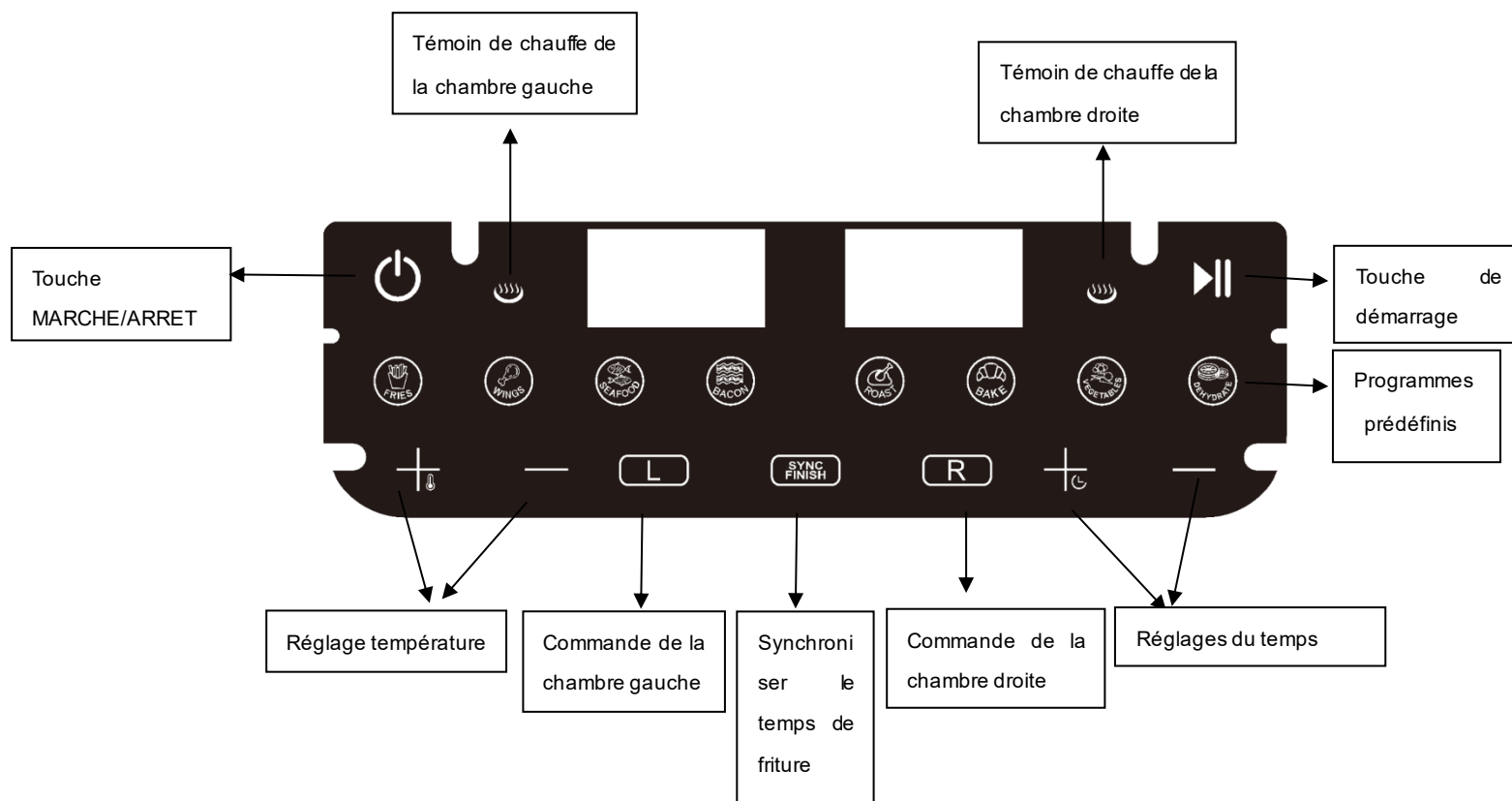
Conseil : si vous réglez le minuteur à la moitié du temps de préparation nécessaire, vous entendrez le signal sonore lorsque les ingrédients devront être agités. Dans ce cas, vous devez toutefois régler à nouveau le régulateur de temps sur le temps de préparation restant.

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

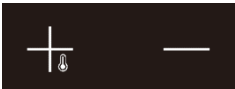
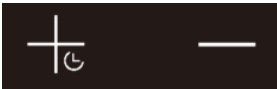
Le panier à friture et les ingrédients frits sont chauds. Selon les ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du bac de friture.

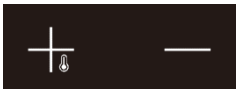
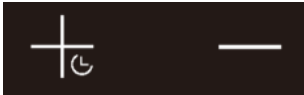
10. Versez ensuite le contenu du panier de cuisson dans un bol ou sur une assiette.
11. Dès qu'une portion est prête, une autre peut être préparée dans la friteuse à air chaud.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



Utilisation :

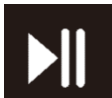
1.  reste allumé en continu lorsque l'appareil est en marche.
2. Appuyez sur  pour passer en mode de sélection de chambre.
3. Appuyez sur  pour activer la commande de la chambre gauche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur  pour démarrer le fonctionnement. Un témoin lumineux allumé en continu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

programme, puis appuyez sur  pour démarrer le fonctionnement. Un témoin lumineux allumé en continu indique que l'appareil est en fonctionnement. Appuyez ensuite sur  pour régler la température, ou sur  pour régler le temps de friture.

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

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

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

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

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

Réglages

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

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

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

Conseils :

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

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

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

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rangement

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

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

Dépannage

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

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

Élimination :



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

DONNÉES TECHNIQUES :

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