

INSIDO

BEDIENUNGSANLEITUNG



Heißluftfritteuse
AF-1000.643.18.SB

Diese Gebrauchsanleitung aufbewahren NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Achtung

Diese Anleitung vor der Geräteverwendung sorgfältig durchlesen und für künftiges Nachschlagen in gutem Zustand aufbewahren.



Warnung

1. Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien, die zum Zeitpunkt der Herstellung gelten (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelkontaktmaterialien Ordnung, Umwelt ...).
2. Überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung (Wechselstrom) mit Ihrer Haushaltsspannung übereinstimmt.
3. In Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Standards außerhalb des Herstellungslandes, sollten Sie dies von einem zugelassenen Service-Center überprüfen lassen.
4. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Bei kommerzieller Nutzung, unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie wird ungültig.
5. Die Bedienungsanleitung lesen und beachten. Für künftige Verwendung aufbewahren.
6. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Fehlfunktionen aufwies, heruntergefallen oder in einer anderen Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück. Demontieren Sie das Gerät keinesfalls selbst.
7. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Möchten Sie die Verantwortung für die Verwendung eines Verlängerungskabels übernehmen, muss es in gutem Zustand und für die Geräteleistung geeignet sein.
8. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen.
9. Den Stecker nicht durch ziehen am Kabel von der Steckdose trennen.
10. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung unmittelbar nach Gebrauch, wenn Sie den Standort verändern möchten sowie vor der Reinigung und Wartung.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
12. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
13. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
14. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
15. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
16. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
17. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenbereichen vorgesehen.

Gefahr:

- Das Gehäuse enthält elektrische Komponenten und Heizelemente. Tauchen Sie es keinesfalls in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einem Stromschlag oder Kurzschluss vorzubeugen.
- Alle Zutaten müssen zur Vermeidung jeglichen Kontakts mit den Heizelementen in den Behälter gegeben werden.
- Im Betrieb dürfen Luftein- und -auslass des Geräts nicht abgedeckt werden.
- Befüllen Sie den Behälter zur Vermeidung der Brandgefahr nicht mit Öl.
- Während des Betriebs darf das Geräteinnere nicht berührt werden.

Automatischer Abschaltmechanismus

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Ist der Timer abgelaufen, ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet automatisch ab. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler gegen den Uhrzeigersinn auf "0" drehen.

Geräteübersicht



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1. Timer 0 - 30 Min. | 6. Luftauslass |
| 2. Behälter | 7. Betriebskontrollleuchte |
| 3. Ölabscheider | 8. Aufheizkontrollleuchte |
| 4. Haltegriff des Frittiereinsatzes | 9. Temperaturknopf |
| 5. Stromkabel | |

Vor der Erstverwendung

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät entfernen. (Mit Ausnahme des Typenschilds!)
3. Reinigen Sie Einsatz und Behälter mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

Anmerkung: Diese Teile können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.

4. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch. Diese gesunde, elektrische fettfreie Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Befüllen Sie den Einsatz nicht mit Öl oder Frittierfett.

Während des Betriebs

1. Auf einem flachen, stabilen Untergrund auf einer hitzebeständigen Oberfläche fern von Wasser und jeglichen Wärmequellen verwenden.
2. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs keinesfalls unbeaufsichtigt.
3. Dieses Elektrogerät nutzt hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Die heißen Oberflächen des Geräts (Behälter, Luftauslass ...) nicht berühren.
4. Schalten Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien (Jalousien, Vorhänge etc.) oder einer externen Wärmequelle (Gasofen, Herdplatte etc.) ein.
5. Im Brandfall dürfen die Flammen keinesfalls mit Wasser gelöscht werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Verschließen Sie den Deckel, sofern dies nicht zu gefährlich ist. Erstickern Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
6. Enthält das Gerät heiße Speisen, darf es nicht bewegt werden.
7. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser!

VORSICHT: Den Behälter nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten befüllen. Legen Sie nichts auf das Gerät. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Frittier Ergebnis beeinträchtigt.

Die fettfreie elektrische Fritteuse für gesunde Mahlzeiten nutzen

Mit der fettfreien elektrischen Fritteuse können Sie viele Zutaten zubereiten.

Schritt 1

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Wandsteckdose an.
2. Den Behälter vorsichtig aus der Fritteuse ziehen.
3. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz.

Hinweis: Geben Sie in den Einsatz nicht mehr als die in der Tabelle angegebene Menge. Andernfalls wird die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigt.

4. Schieben Sie den Behälter zurück in die Heißluft-Fritteuse
Verwenden Sie keinesfalls den Behälter ohne den Einsatz.

Achtung: Der Behälter darf während des Betriebs und einige Zeit danach nicht berührt werden, da die Außenseiten sehr heiß werden. Fassen Sie den Behälter nur am Griff an.

5. Drehen Sie den Temperatur-Regler auf die erforderliche Temperatur. Zur Bestimmung der richtigen Temperatur beachten Sie die Informationen bezüglich Temperatur in dieser Anleitung.
6. Bestimmen Sie die für Ihre Zutaten entsprechende Zubereitungszeit.
7. Zum Einschalten des Geräts wird der Timer-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit gedreht. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Auch die Aufheizanzeige leuchtet und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Nachdem die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, leuchtet die Aufheizanzeige wieder. Dies wiederholt sich mehrere Male während des Frittierens.
8. Stellen Sie drei zusätzliche Minuten ein, wenn das Gerät kalt ist oder lassen Sie es ohne Inhalt für etwa 4 Minuten vorheizen.
9. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Zum Schütteln oder Wenden der Zutaten den Behälter am Griff fassen und aus dem Gerät ziehen, schütteln oder die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange) wenden. Schieben Sie den Behälter zurück in die Heißluft-Fritteuse.
10. Wenn der Signalton des Timers ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Sind die Zutaten noch nicht gar, schieben Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar extra Minuten ein.
11. Zum Entnehmen der Zutaten, ziehen Sie den Behälter aus der Fritteuse. Behälter und Zutaten sind heiß.
Nehmen Sie die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange) heraus. Nehmen Sie große oder empfindliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz. Leeren Sie den Einsatz nun in eine Schüssel oder auf eine Platte aus.

Schritt 2

Die untenstehende Tabelle bietet Ihnen einige grundlegende Einstellungen für die Speisen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Bedenken Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Orientierungshilfen handelt. Wir können Ihnen keine optimalen Ergebnisse für Ihre Zutaten garantieren, da diese in Herkunft, Größe, Form und Marke sehr unterschiedlich sein können.

Tabelle:

Menü	Min. bis Max.(g)	Zeit (Min.)	Temp. (°C)	Schütteln	Hinweis
Kartoffeln und Pommes:					
Dünne gefrorene Pommes	300-700	9-16	200	Schütteln	
Dick gefrorene Pommes	300-700	11-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes(8×8mm)	300-800	10-16	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemacht Kartoffel Würfel	300-750	12-18	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Schütteln	
Fleisch:					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		

Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hühnernuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Panierte Käsesnacks	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform verwenden / Auflaufform
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backform verwenden / Auflaufform

Gartipps

1. Kleine Zutaten erfordern eine etwas kürzere Zubereitungsdauer als große Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungsdauer, eine kleinere Menge erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungsdauer.
3. Werden kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungsdauer geschüttelt, erhalten Sie ein optimales Endergebnis durch gleichmäßigeres Frittieren der Zutaten.
4. Fügen Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Nach dem Hinzufügen von Öl werden Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten in der Heißluft-Fritteuse gar.
5. Bereiten Sie in der Heißluft-Fritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würste zu.
6. Speisen, die sich für eine Zubereitung im Ofen eignen, können auch in der Heißluft-Fritteuse zubereitet werden.
7. Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites ist 500 Gramm.
8. Verwenden Sie zum schnellen und leichten Zubereiten von gefüllten Teigtaschen fertigen Teig. Fertiger Teig verkürzt im Vergleich zu hausgemachtem Teig die Vorbereitungszeit.
9. Sie können die Heißluft-Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden.

Reinigung & Pflegen

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Behälter, Einsatz und Geräteinnenseiten sind antihaftbeschichtet. Nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigern reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen.

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

Hinweis: Nehmen Sie für ein schnelleres Abkühlen den Behälter aus der Heißluft-Fritteuse heraus.

2. Wischen Sie die Geräteaußenseiten mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie Einsatz und Behälter mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Verbleibende Verschmutzungen lassen sich mithilfe eines Fettlösers entfernen.

Hinweis: Behälter und Einsatz sind spülmaschinengeeignet.

Hinweis: Kleben Verschmutzungen im Einsatz oder Behälter, können Sie diese mit heißem Spülwasser füllen. Platzieren Sie den Einsatz im Behälter und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Gerätinnere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Befreien Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von allen Lebensmittelresten.

6. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.

7. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Technische Spezifikationen

Nennspannung: 220 - 240V

Nennfrequenz: 50/60 Hz

Eingangsleistung: 800-1000W



Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die

Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

INSIDO

NÁVOD K POUŽITÍ



Horkovzdušná fritéza
AF-1000.643.18.SB

Tento návod si uschovejte JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

Pozor

Před použitím si pozorně přečtete tuto příručku a uschovejte ji v dobrém stavu pro budoucí použití.



Upozornění

1. Pro vaši bezpečnost odpovídá toto zařízení bezpečnostním předpisům a směrnicím platným v době výroby (směrnice o nízkém napětí, elektromagnetická kompatibilita, materiály přicházející do styku s potravinami, životní prostředí atd.).
2. Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v domácnosti.
3. Vzhledem k různým normám platným mimo zemi výroby byste měli nechat zkontrolovat autorizované servisní středisko.
4. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. V případě komerčního použití, nesprávného použití nebo nedodržení návodu k obsluze výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost a záruka zaniká.
5. Přečtete si a dodržujte návod k obsluze. Uschovejte pro budoucí použití.
6. Nepoužívejte zařízení s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo poté, co zařízení selhalo, spadlo nebo bylo poškozeno jiným způsobem. Vraťte zařízení na místo prodeje. Zařízení nerozebírejte sami.
7. Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud byste chtěli být zodpovědní za použití prodlužovacího kabelu, musí být v dobrém stavu a vhodný pro výkon zařízení.
8. Nenechávejte kabel viset.
9. Neodpojujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
10. Pokud chcete změnit umístění nebo vykonat čištění a údržbu, odpojte zařízení ihned po použití.
11. Tento přístroj mohou používat děti starší než osm let osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí za předpokladu, že byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměli ním souvisejícím rizikům.
12. Děti si nesmí hrát s přístrojem.
13. Čištění a údržbu smí provádět jen děti starší 8 let a pod dozorem.
14. Spotřebič a kabel se nesmí dostat do rukou dětí mladších 8 let.
15. Spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán přes externí časový spínač nebo zvláštní dálkový ovladač.
16. V případě poškození síťového kabelu ho musí vyměnit výrobcem pověřený pracovník nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
17. Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v interiéru.

Nebezpečí:

- Kryt obsahuje elektrické komponenty a topné prvky. Nikdy ho neponořujte do vody ani ji nepláchněte pod tekoucí vodou.
- Zabraňte vniknutí tekutin do zařízení, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
- Do nádrže musí být přidány všechny přísady, aby nedošlo k dotyku s topnými články.
- Během provozu se nesmí zakrývat přívod a odvod vzduchu jednotky.
- Nenaplňujte nádrž olejem, abyste předešli riziku požáru.
- Během provozu se nedotýkejte vnitřku zařízení.

Automatický uzavírací mechanismus

Tento spotřebič je vybaven omezovačem teploty. Po vypršení časovače zazní vyzváněcí tón a přístroj se automaticky vypne. Můžete ji také vypnout ručně otočením číselníku časovače proti směru hodinových ručiček na "0".

Přehled:



- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Časovač 0 - 30 min. | 6. Vývod vzduchu |
| 2. Nádob | 7. Kontrolka napájení |
| 3. Odlučovač oleje | 8. Kontrolka zahřívání |
| 4. Rukojeť fritovací vložky | 9. Tlačítko teploty |
| 5. Kabel | |

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze zařízení všechny nálepky a štítky. (S výjimkou typového štítku!)
3. Vyčistěte vložku a nádrž horkou vodou a neabrazivní houbou.
Poznámka: Tyto části lze také vyčistit v myčce na nádobí.
4. Spotřebič čistěte uvnitř a vně měkkým hadříkem. Tato zdravá, elektrická beztuková fritéza je poháněna horkým vzduchem. Nenaplňujte koš olejem nebo tukem.

Během provozu

1. Používejte na rovném, stabilním povrchu na tepelně odolném povrchu mimo vodu a jakékoli zdroj tepla.
2. Nenechávejte zařízení bez dozoru během používání.
3. Tento elektrický spotřebič používá vysoké teploty, které mohou vést k popálení. Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení (nádrž, výstup vzduchu ...).
4. Nezapínejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů (rolety, záclony) nebo vnějšího zdroje tepla (plynový sporák, varná deska atd.).
5. V případě požáru nesmí být plameny nikdy uhaseny vodou. Odpojte zařízení od napájení. Pokud to není příliš nebezpečné, zavřete víko. Uhasete plameny vlhkým hadříkem.
6. Pokud spotřebič obsahuje horké jídlo, nesmí se pohybovat.
7. Nikdy neponořujte spotřebič do vody.

POZOR: Nenaplňujte nádobu vodou nebo jinými tekutinami.
Na zařízení nic nedávejte.
Přeruší to proudění vzduchu a ovlivní výsledek smažení.

Pro zdravá jídla používejte beztukovou fritézu

Díky beztukové elektrické fritéze můžete připravit mnoho jí.

Krok 1

1. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte nádrž z fritézy.
3. Vložte ingredience do košíku.

Upozornění: Nedávejte více, než je částka uvedená v tabulce. J

inak bude ovlivněna kvalita konečného výsledku.

4. Zasuňte nádrž zpět do fritézy. Nikdy nepoužívejte nádrž bez vložky.

Pozor: Nádrž by se neměla dotýkat během provozu a na nějakou dobu poté, protože vnější teplota je velmi horká. Nádrž držte pouze za rukojeť.

5. Otočte regulátor teploty na požadovanou teplotu. Správnou teplotu zjistíte podle informací o teplotě v této příručce.

6. Určete dobu přípravy ingrediencí.

7. Pro zapnutí jednotky otočte knoflíkem časovače na požadovaný čas přípravy. Rozsvítí se indikátor provozu. Indikátor tepla se také rozsvítí a zhasne, když dosáhne nastavené teploty. Když teplota klesne pod nastavenou hodnotu, znovu se rozsvítí indikátor tepla. Během smažení se to několikrát opakuje.

8. Pokud je jednotka studená, nechte ji předeheřt asi 4 minuty bez obsahu.

9. Některé ingredience musí být protřepány v polovině doby vaření. Chcete-li přísady protřepat nebo převrátit, uchopte nádrž za rukojeť a vytáhněte ji ze zařízení, protřepejte ji nebo otočte přísadami vidličkou (nebo kleštěmi). Zasuňte nádrž zpět do fritézy.

10. Když zazní bzučák, nastavený čas vaření vypršel.

Vytáhněte nádobu na smažení ze zařízení a umístěte ji na žáruvzdorný povrch. Zkontrolujte, jestli jsou potraviny uvařené. Pokud ingredience ještě nejsou připraveny, jednoduše zatlačte nádrž zpět do zařízení a nastavte časovač na několik dalších minut.

11. Chcete-li odstranit ingredience, vytáhněte nádrž z fritézy. Nádobu a přísady jsou horké.

Vyjměte ingredience vidličkou (nebo kleštěmi). Vyjměte velké nebo křehké přísady pomocí kleští z nástavce. Nyní vyprázdněte vložku v misce nebo na talíři.

Krok 2

V následující tabulce jsou uvedeny některé základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Upozornění: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou

vodítka. Nemůžeme zaručit optimální výsledky pro vaše ingredience, protože se mohou velmi lišit v původu, velikosti, tvaru a značce.

Tabulka:

Menu	Min. do Max.(g)	Doba (min)	Teplota. (°C)	Třepat	Upozornění:
Brambory a hranolky					
Tenké zmražené hranolky	300-700	9-16	200	třepat	
Silné zmražené hranolky	300-700	11-20	200	třepat	
Domácí americké hranolky(8×8mm)	300-800	10-16	200	třepat	1/2 EL přidat olej
Domácí americké brambory	300-800	18-22	180	třepat	1/2 EL přidat olej
Domácí bramborové kocky	300-750	12-18	180	třepat	1/2 EL přidat olej
Rösti	250	15-18	180	třepat	
Gratinované brambory	500	15-18	200	třepat	
Maso:					
Steak	100-500	8-12	180		
Vepřové kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Klobásy v těstíčku	100-500	13-15	200		
Kuřecí stehýnka	100-500	18-22	180		
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		

Snaky:					
Jarní závitky	100-400	8-10	200	Schütteln	použít troubu
Zmražené Kuřecí nugety	100-500	6-10	200	Schütteln	použít troubu
Zmražené Rybí prsty	100-400	6-10	200		použít troubu
Obalované sýrové svačiny	100-400	8-10	180		použít troubu
Plněná zelenina	100-400	10	160		
Pečení:					
Koláč	300	20-25	160		Použijte plech na pečení
Slaný koláč	400	20-22	180		Použijte plech na pečení / Pekáč
Mufinky	300	15-18	200		Použijte plech na pečení
Sladké pečivo	400	20	160		Použijte plech na pečení / Pekáč

Tipy

1. Malé ingredience vyžadují kratší dobu vaření než velké ingredience.
2. Větší množství přísad vyžaduje pouze mírně delší dobu přípravy, menší množství přísad vyžaduje pouze mírně delší dobu přípravy.
3. Třepání menších ingrediencí v polovině doby vaření vám poskytne optimální konečný výsledek rovnoměrnějším smažením ingrediencí.
4. Přidejte trochu čerstvého oleje do čerstvých brambor, abyste dostali křupavý povrch. Po přidání trochu oleje se vaše ingredience ve fritéze uvaří během několika minut.
5. Ve fritéze s horkým vzduchem nepřipravujte žádné extrémně mastné přísady, jako například klobásy.
6. Jídla vhodná pro vaření v troubě lze také připravit v horkovzdušné fritéze.
7. Optimální množství pro křupavé hranolky je 500g.
8. Připravené těsto používejte pro rychlou a snadnou přípravu naplněných knedlíků. Hotové těsto zkracuje dobu přípravy ve srovnání s domácím těstem.
9. Fritézu můžete použít i na ohřívání potravin.

Čištění a péče

Po každém použití zařízení vyčistěte.

Nádrž, vložka a zařízení uvnitř jsou nepřílnavé.

Nečistěte jej kovovým náčiním nebo abrazivními čisticími prostředky, protože by mohlo dojít k poškození jeho poškození.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Upozornění: Pro rychlejší chlazení vyjměte nádobu z fritézy

2. Motorovou jednotku očistěte vlhkým hadříkem.

3. Vyčistěte vložku a nádrž horkou vodou a neabrazivní houbou. Zbytky nečistot lze odstranit pomocí odmašťovače.

Upozornění: Nádrž a vložka jsou vhodné do myčky.

Upozornění: Pokud jsou ve vložce nebo nádrži nečistoty, můžete ji naplnit horkou vodou.

Umístěte vložku do nádoby a nechte vsáknout asi 10 minut.

4. Vyčistěte vnitřek jednotky horkou vodou a neabrazivní houbou.

5. Uvolněte topný článek čisticím kartáčem od zbytků jídla.

6. Odpojte zařízení od napájení a nechte jej úplně vychladnout.

7. Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240V

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

Příkon: 800-1000W



Likvidace



Tento symbol na výrobku udává, že se musí elektronické a elektrické spotřebiče třídit od domácího odpadu.

WEEE směrnice (anglicky: Waste of Electrical and Electronic Equipment; CZ: Směrnice pro třídění sběr elektrických a elektronických starých spotřebičů (2012/19/EU) byla

zavedena, aby byly staré spotřebiče optimálně recyklovány a minimalizoval se vliv na životní prostředí, třídily se nebezpečné látky a zabránilo se dalším skládkám. Pro další informace ke správné likvidaci a recyklaci elektrických a elektronických spotřebičů se prosím obraťte na úřady v místě Vašeho bydliště.

INSIDO

UPUTA ZA KORIŠTENJE



Zračna friteza
AF-1000.643.18.SB

Čuvajte ovaj priručnik s uputama SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU

Pažnja

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe i čuvajte ga u dobrom stanju za buduću uporabu.



Upozorenje

1. Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj je u skladu s sigurnosnim propisima i direktivama na snazi u vrijeme proizvodnje (Direktiva o niskonaponskoj opremi, elektromagnetska kompatibilnost, materijali za kontakt s hranom, okoliš, itd.).
2. Provjerite odgovara li napon (AC) na uređaju naponu u vašem kućanstvu.
3. S obzirom na različite standarde koji su na snazi izvan zemlje proizvodnje, trebali biste to provjeriti u ovlaštenom servisnom centru.
4. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za korištenje u kućanstvu. U slučaju komercijalne uporabe, nepravilne uporabe ili nepoštivanja uputa za uporabu, proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost i jamstvo postaje nevažeće.
5. Pročitajte i poštujte upute za uporabu. Čuvajte za buduću upotrebu.
6. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon kvara na uređaju, ako je ispušten ili na bilo koji drugi način oštećen. Vratite uređaj na prodajno mjesto. Nemojte sami rastavljati uređaj.
7. Ne koristite produžni kabel. Ako želite biti odgovorni za uporabu produžnog kabla, on mora biti u dobrom stanju i prikladan za rad.
8. Ne dopustite da kabel visi.
9. Ne isključujte utikač iz utičnice povlačenjem kabla.
10. Odspojite uređaj odmah nakon uporabe, ako želite promijeniti mjesto i prije čišćenja i održavanja.
11. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starije osobe ili osobe s ograničenim tjelesnim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili s manjkom iskustva i znanja, uzimajući u obzir da su prethodno upućeni u sigurno rukovanje uređajem i da razumiju moguće posljedice.
12. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
13. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
14. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
15. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.
16. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlašteni servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
17. Ovaj uređaj je namijenjen samo za unutarnju uporabu.

Opasnost:

- Kućište sadrži električne komponente i grijaće elemente. Nikada je ne uranjajte u vodu i nemojte je ispirati pod mlazom vode.
- Izbjegavajte prodiranje tekućine u uređaj kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
- Svi sastojci moraju biti dodani u spremnik kako bi se izbjegao kontakt s grijačima.
- Tijekom rada, ulaz i izlaz za zrak ne smije biti pokriven.
- Nemojte puniti spremnik uljem kako biste izbjegli opasnost od požara.
- Tijekom rada, unutrašnjost uređaja se ne smije dodirivati.

Automatski mehanizam za isključivanje

Ovaj uređaj je opremljen tajmerom. Kada tajmer istekao, oglašava se zvuk zvona i uređaj se automatski isključuje. Možete ga i isključiti ručno okretanjem brojača u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na "0".

Prikaz uređaja



- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Tajmer 0 - 30 min | 6. Izlaz zraka |
| 2. Posuda | 7. Svjetlo napajanja Indikatorsko svjetlo za |
| 3. Separator ulja | 8. Zagrijavanje |
| 4. Držanje umetka za prženje | 9. Gumb za temperaturu |
| 5. Strujni kabel | |

Prije prvog korištenja

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve naljepnice i etikete s uređaja. (S izuzetkom natpisne pločice!)
3. Očistite umetak i spremnik vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
Napomena: Ovi dijelovi se također mogu prati u perilici posuđa.
4. Očistite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpom. Ova zdrava, električna friteza napaja se vrućim zrakom. Ne stavljajte ulje ili mast u odjeljak za fritiranje.

Tijekom rada

1. Koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplinu, daleko od vode i izvora topline.
2. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
3. Ovaj električni aparat koristi visoke temperature, što može dovesti do opekline. Ne dirajte vruće površine uređaja (spremnika, ispusta zraka ...).
4. Uređaj nemojte uključivati u blizini zapaljivih materijala (žaluzina, zavjesa) ili vanjskog izvora topline (plinski štednjak, ploča za kuhanje itd.).
5. U slučaju požara plamen se nikada ne smije ugasiti vodom. Izvucite utikač iz utičnice. Zatvorite poklopac, ako to nije previše opasno. Ugasite plamen vlažnom krpom.
6. Ako uređaj sadrži vruću hranu, ne smije se pomicati.
7. Ne uranjajte uređaj u vodu!

OPREZ: Ne puniti spremnik vodom ili drugim tekućinama.
Ne stavljajte ništa na uređaj.
To će prekinuti protok zraka i utjecati na rezultat prženja.

Koristite električnu fritezu za zdrave obroke

Uz fritezu bez masnoće možete pripremiti mnogo sastojaka.

1. korak:

1. Priključite utikač u zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite spremnik iz friteze.
3. Stavite sastojke u umetak.

Napomena: Ne stavljajte više od iznosa navedenog u tablici zadanih količina.

U suprotnom će to utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

4. Vratite spremnik natrag u fritezu s vrućim zrakom.

Nikada nemojte koristiti spremnik bez umetka.

Pažnja: Spremnik se ne smije dirati tijekom rada i neko vrijeme nakon toga jer je vanjska strana frizete vruća. Držite spremnik samo za ručku.

5. Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu. Da biste odredili ispravnu temperaturu, pogledajte informacije o temperaturi u ovom priručniku.
6. Odredite vrijeme pripreme za odgovarajuće sastojke.
7. Da biste uključili uređaj, okrenite gumb tajmera na željeno vrijeme pripreme. Svijetli indikator rada. Indikator grijanja također svijetli i gasi se čim se dostigne podešena temperatura. Nakon što temperatura padne ispod podešene vrijednosti, svijetli indikator zagrijavanja. To se ponavlja nekoliko puta tijekom prženja.
8. Postavite još 3 minute kada je uređaj hladan ili ostavite da se zagrije oko 4 minute bez dodatnog sadržaja.
9. Neke sastojke treba protresti na pola vremena kuhanja. Kako biste protresali ili preokrenuli sastojke, prihvatite spremnik za ručku i izvucite ga iz aparata, protresite ga ili okrenite sastojke vilicom (ili kliještima). Vratite spremnik natrag u fritezu s vrućim zrakom.
10. Kad se oglasi zvučni signal, određeno vrijeme kuhanja je isteklo. Izvadite posudu za fritiranje iz uređaja i stavite ju na površinu otpornu na vrućinu. Provjerite jesu li namirnice fritirane. Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite spremnik natrag u uređaj i podesite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.
11. Da biste uklonili sastojke, izvucite spremnik iz friteze. spremnik i sastojci su vrući. Izvadite sastojke s vilicom (ili kliještima). Velike namirnice izvadite iz posude pomoću kuhinjske hvataljke. Sada ispraznite umetak u zdjelu ili na tanjur.

2. korak

Donja tablica daje osnovne postavke za hranu koju želite pripremiti.

Napomena: Imajte na umu da su ove postavke vodiči. Ne možemo jamčiti optimalne rezultate za vaše sastojke, jer oni mogu biti vrlo različiti po podrijetlu, veličini, obliku i brendu.

Tablica: Izbornik

Izbornik	Min. do Max.(g)	Vrijeme (Min.)	Temp. (°C)	Protresti	Napomena
Krumpiri i Pomfri:					
Tanki zamrznuti Pomfrit	300-700	9-16	200	Protresti	
Debeli zamrznuti Pomfrit	300-700	11-20	200	Protresti	
Domaći pomfrit (8x8mm)	300-800	10-16	200	Protresti	dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpir narezan na kriške	300-800	18-22	180	Protresti	dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpir narezan na kocke	300-750	12-18	180	Protresti	dodajte 1/2 žlice ulja
Popečci od krumpira	250	15-18	180	Protresti	
Gratinirani krumpir	500	15-18	200	Protresti	
Perad					
Odrezak	100-500	8-12	180		
Svinjski kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kobasice	100-500	13-15	200		
Pileći batak	100-500	18-22	180		
Pileća prsa	100-500	10-15	180		

Snack:					
Proljetne rollice	100-400	8-10	200	Protresti	Spremno za pečenje
Zamrznuti Pileći nuggetsi	100-500	6-10	200	Protresti	Spremno za pečenje
Zamrznuti Riblji štapići	100-400	6-10	200		Spremno za pečenje
Panirani sir	100-400	8-10	180		Spremno za pečenje
Punjeno povrće	100-400	10	160		
Pečenje:					
Kolač	300	20-25	160		Koristiti kalup za pečenje
Quiche	400	20-22	180		Koristiti kalup za pečenje/tepsiju
Mufini	300	15-18	200		Koristiti kalup za pečenje
Slatki snack	400	20	160		Koristiti kalup za pečenje/tepsiju

Trikovi

1. Mali sastojci zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja od velikih sastojaka.
2. Veća količina sastojaka zahtijeva samo malo duže vrijeme pripreme, a za manju količinu sastojaka potrebno je samo malo duže vrijeme pripreme.
3. Potresanjem manjih sastojaka na pola vremena kuhanja dobivate optimalan krajnji rezultat ravnomjernijim prženjem sastojaka.
4. Dodajte malo ulja u svježi krumpir kako biste dobili hrskavu površinu. Nakon dodavanja ulja, sastojci će se kuhati unutar nekoliko minuta u dubokoj fritezi.
5. Ne pripremajte u fritezi na vrući zrak nikakve izrazito masne sastojke poput kobasice.
6. kobasice se mogu kuhati u hrani, koja se može kuhati u pećnici, u fritezi s vrućim zrakom.
7. Optimalna količina za izradu hrskavog pomfrita je 500 grama.
8. Koristite gotova tijesta za brzu i jednostavnu pripremu punjenih knedli. Gotovo tijesto skraćuje v vrijeme pripreme u odnosu na domaće tijesto.
9. Fritezu možete koristiti i za zagrijavanje namirnica.

Čišćenje & njega

Čistite uređaj nakon svakog korištenja.

Spremnik, umetak i uređaj su

obloženi neprianjajućim slojem. Nemojte čistiti metalnim pomagalicama ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neprianjajući sloj.

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

Napomena: Za brže hlađenje izvadite spremnik iz friteze na vrući zrak.

2. Obrišite uređaj iznutra vlažnom krpom.

3. Očistite umetak i spremnik vrućom vodom i neabrazivnom spužvom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti pomoću odmašćivača.

Napomena: Spremnik i umetak su pogodni za perilicu posuđa.

Napomena: Ljepljive ostatke u umetku ili spremniku, možete

očistiti tako da ih napunite vrućom vodom. Stavite umetak u spremnik i potopite oko 10 minuta.

4. Očistite unutrašnjost jedinice vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

5. Očistite grijač s četkom za čišćenje svih ostataka hrane.

6. Isključite uređaj iz napajanja i pustite ga da se potpuno ohladi.

7. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Tehničke specifikacije

Nazivni napon: 220 - 240V

Nazivna frekvencija: 50/60 Hz

Ulazna snaga: 800-1000W



Zbrinjavanje u otpad



Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad.

EU direktiva Waste of Electrical and Electronic Equipment; njem.: Elektro- und

Elektronikgeräte-Abfall) o EE otpadu (2012/19/EU) je donesena, kako bi se proizvodi reciklirali korištenjem raspoloživih optimalnih procesa recikliranja te minimizirao utjecaj

na okoliš, tretirale opasne supstance i spriječilo nastajanje deponija otpada. Za više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlasti.

INSIDO

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Forrólevegős sütő
AF-1000.643.18.SB

Őrizze meg ezt a használati útmutatót CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Figyelem

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa át ezt az útmutatót, és jó állapotban őrizze meg későbbi használatra.



Figyelem

1. Az Ön biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a gyártás idején érvényes biztonsági előírásoknak és irányelveknek (Alacsony feszültség irányelv, Elektromágneses összeférhetőségi irányelv, Élelmiszerekkel érintkező anyagokra vonatkozó alaprendelet, környezetvédelmi követelmények...).
2. Ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett feszültség (váltakozó áram) megegyezik-e a háztartásában található feszültséggel.
3. A gyártási országon kívül érvényes különböző normák miatt javasolt ennek ellenőrztetése egy engedéllyel rendelkező vevőszolgálati központtal.
4. A készülék csak háztartási használatra alkalmas. Ipari használat, szakszerűtlen használat vagy a használati útmutató figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia érvényét veszti.
5. Olvassa el és kövesse a használati útmutató utasításait. Őrizze meg későbbi használatra.
6. Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, vagy miután működési zavart észlelt, a készülék leesett vagy más módon megsérült. Vigye vissza a készüléket az értékesítőhöz. Semmiképpen ne szedje szét önállóan a készüléket.
7. Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha vállalja a felelősséget egy hosszabbító kábel használatáért, akkor az legyen jó állapotban, és legyen alkalmas a készülék teljesítményéhez.
8. Ne hagyja lelőgni a kábelt.
9. A csatlakozót ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból.
10. Közvetlenül használat után, illetve a készülék elmozdítása és tisztítása vagy karbantartása előtt húzza ki az áramból a készüléket.
11. A készüléket 8 év feletti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha előzetes tájékoztatást kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell biztonságosan használni a készüléket, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel.
12. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
13. Tisztítási- és karbantartási műveleteket gyermekek csak 8 éves kor felett és felügyelet mellett végezhetnek.
14. A készülék és a hálózati kábel nem kerülhet 8 év alatti gyermekek kezébe.
15. A készülék nem alkalmas külső időzítő vagy távirányító segítségével történő működtetésre.
16. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a sérült kábelt a gyártóval, az ügyfélszolgálat munkatársával vagy hasonlóan kvalifikált személlyel kell kicseréltetni.
17. A készülék csak beltéri használatra alkalmas.

Veszély:

- A készülékház elektromos alkatrészeket és fűtőszálakat tartalmaz. Semmiképp ne merítse vízbe, és ne öblítse csap alatt.
- Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz a készülékbe, hogy elkerülje az áramütés vagy rövidzárlat keletkezését.
- A fűtőszálakkal való érintkezés elkerülése érdekében minden hozzávalót a tartályba helyezzen.
- Működés közben nem szabad eltakarni a készülék légbe- és kimenetét.
- A tűzveszély elkerülése érdekében ne töltsön olajat a tartályba. Működés közben nem szabad hozzáérni a készülék belsejéhez.

Automata kikapcsolás üzemmód

A készülék időzítővel rendelkezik. Miután az időzítő lejárt, hangjelzést hall és a készülék automatikusan kikapcsol. Kézzel is kikapcsolhatja a készüléket az időzítőszabályzót az óramutató járásával ellenkező irányba elcsavarva „0”-ig.

Prikaz uređaja



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Időzítő 0 - 30 perc | 6. Légkimenet |
| 2. Tartály | 7. Üzemjelző lámpa |
| 3. Olajleválasztó | 8. Melegedésjelző lámpa |
| 4. A sütőkosár fogantyúja | 9. Hőfokszabályzó gomb |
| 5. Hálózati kábel | |

Első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden matricát a készülékről. (A típustábla kivételével!)
3. Tisztítsa meg a sütőkosarat és a tartályt forró mosogatószeres vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
Megjegyzés: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is moshatja.
4. A készülék belsejét és külsejét nedves törlőkendővel tisztítsa. Ez az egészséges, zsír nélkül sütő elektromos sütő forró levegővel működik. Ne töltsön olajat vagy sütőzsírt a sütőkosárba.

Működés közben

1. Lapos, stabil és hőálló felületen, víztől és hőforrásoktól távol használja.
2. Semmiképp ne hagyja őrizetlenül az eszközt használat közben.
3. Ez az elektromos készülék magas hővel működik, amely égési sérüléseket okozhat.
A készülék forró felületeihez (tartály, légkimenet...) ne érjen hozzá.
4. A készüléket ne kapcsolja be éghető anyagok (zsáluk, függönyök) vagy külső hőforrás (gázsütő, tűzhely, stb.) közelében.
5. Tűz esetén semmiképp ne próbálja meg vízzel eloltani a lángokat. Húzza ki a készüléket az áramból. Zárja le a készülék fedelét, amennyiben ez nem túl veszélyes. A lángokat egy nedves ronggyal fojtsa el.
6. Ne mozgassa a készüléket, ha abban forró étel van.
7. Ne merítse a készüléket vízbe.

FIGYELEM: Ne töltsön vizet vagy más folyadékot a tartályba.

Ne helyezzen semmit a készülékre.

Ez megszakítja a légáramlást, és befolyással van a sütési folyamat eredményére.

Használja a zsír nélkül sütő elektromos sütőt egészséges ételek elkészítésére.

A zsír nélkül sütő elektromos sütővel sokféle ételt elkészíthet.

1. lépés

1. Dugja be a csatlakozót egy földelt fali konnektorba.
2. Óvatosan húzza ki a tartályt a sütőből.
3. Tegye a hozzávalókat a sütőkosárba.

Figyelem: Ne tegyen a táblázatban megadott értéknél több ételt a sütőkosárba. Különben a kívánttól eltérő végeredményt kap.

4. Tolja vissza a tartályt a forrólevegős sütőbe.

Semmiképp ne használja a tartályt a sütőkosár nélkül.

Figyelem: A tartályt működés közben és egy ideig azután ne érintse meg, mivel a külseje nagyon felforrósodik. Csak a tartály fogantyúját érintse meg.

5. Fordítsa a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre. A helyes hőmérséklet megállapításához kövesse a hőmérsékletre vonatkozó információkat ebben az útmutatóban.

6. Állapítsa meg a hozzávalói számára megfelelő elkészítési időt.

7. A készülék bekapcsolásához az időzítőt csavarja el a megfelelő elkészítési időig. Az üzemjelző fény világítani kezd. A melegedésjelző fény is világítani kezd és a beállított hőmérséklet elérése után kialszik. Ha a hőmérséklet a beállított érték alá csökken, a melegedésjelző fény újra világítani kezd. Ez sütés közben többször megismétlődik.

8. Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg a sütési időt 3 perccel vagy melegítse elő üresen kb. 4 percig.

9. Egyes ételeket a sütés felénél fel kell rázni. Az ételek felrázásához vagy megfordításához fogja meg a tartály fogantyúját és húzza ki a készülékből, majd rázza fel az ételeket vagy fordítsa meg azokat egy villával (vagy ételfogóval). Tolja vissza a tartályt a forrólevegős sütőbe.

10. Az időzítő hangjelzéssel jelzi, ha lejárt az elkészítési idő.

Húzza ki a tartályt a készülékből, és helyezze hőálló felületre. Ellenőrizze hogy az étel átsült-e. Ha az étel még nem sült meg, egyszerűen tolja vissza a tartályt a készülékbe, és hosszabbítsa meg néhány perccel az időzítőn beállított időt.

11. Az ételeket a tartályt kihúzva vegye ki. A tartály és az ételek forróak.

Villával (vagy ételfogóval) vegye ki az ételeket. Nagyobb méretű vagy érzékeny ételeket egy fogó segítségével vegye ki a sütőkosárból. Ürítse ki a sütőkosarat egy tálba vagy tányérra.

2. lépés

Az alábbi táblázat az Ön által elkészíteni

kívánt ételek alapvető beállításait tartalmazza.

Figyelem: Tartsa észben, hogy ezek a beállítások

tájékoztatóul szolgálnak. Nem garantáljuk az elkészült étel tökéletességét, hiszen az ételek eredetük, származásuk, alakjuk és márkájuk miatt nagyon különbözőek.

Táblázat:

Menü	Min. Max.(g)	Idő (Min.)	Hőmér- séklet (°C)	Felrázan- dó	Figyelmeztetés
Krumpiri i Pomfri:					
vékony fagyasztott hasábburgonya	300-700	9-16	200	felrázandó	
vastag fagyasztott hasábburgonya	300-700	11-20	200	felrázandó	
házi készítésű hasábburgonya (8x8mm)	300-800	10-16	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2
házi készítésű burgonyahasábok	300-800	18-22	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2
házi készítésű burgonyakockák	300-750	12-18	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2
röszti	250	15-18	180	felrázandó	
krumpligratin	500	15-18	200	felrázandó	
baromfi					
steak	100-500	8-12	180		
sertéskaraj	100-500	10-14	180		
hamburger	100-500	7-14	180		
virsliszelet tésztabundában	100-500	13-15	200		
csirkecomb	100-500	18-22	180		
csirkemell	100-500	10-15	180		

Őrizze meg ezt a használati útmutatót CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Figyelem

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa át ezt az útmutatót, és jó állapotban őrizze meg későbbi használatra.



Figyelem

1. Az Ön biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a gyártás idején érvényes biztonsági előírásoknak és irányelveknek (Alacsony feszültség irányelv, Elektromágneses összeférhetőségi irányelv, Élelmiszerekkel érintkező anyagokra vonatkozó alaprendelet, környezetvédelmi követelmények...).
2. Ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett feszültség (váltakozó áram) megegyezik-e a háztartásában található feszültséggel.
3. A gyártási országon kívül érvényes különböző normák miatt javasolt ennek ellenőrztetése egy engedéllyel rendelkező vevőszolgálati központtal.
4. A készülék csak háztartási használatra alkalmas. Ipari használat, szakszerűtlen használat vagy a használati útmutató figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia érvényét veszti.
5. Olvassa el és kövesse a használati útmutató utasításait. Őrizze meg későbbi használatra.
6. Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, vagy miután működési zavart észlelt, a készülék leesett vagy más módon megsérült. Vigye vissza a készüléket az értékesítőhöz. Semmiképpen ne szedje szét önállóan a készüléket.
7. Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha vállalja a felelősséget egy hosszabbító kábel használatáért, akkor az legyen jó állapotban, és legyen alkalmas a készülék teljesítményéhez.
8. Ne hagyja lelőgni a kábelt.
9. A csatlakozót ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból.
10. Közvetlenül használat után, illetve a készülék elmozdítása és tisztítása vagy karbantartása előtt húzza ki az áramból a készüléket.
11. A készüléket 8 év feletti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha előzetes tájékoztatást kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell biztonságosan használni a készüléket, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel.
12. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
13. Tisztítási- és karbantartási műveleteket gyermekek csak 8 éves kor felett és felügyelet mellett végezhetnek.
14. A készülék és a hálózati kábel nem kerülhet 8 év alatti gyermekek kezébe.
15. A készülék nem alkalmas külső időzítő vagy távirányító segítségével történő működtetésre.
16. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a sérült kábelt a gyártóval, az ügyfélszolgálat munkatársával vagy hasonlóan kvalifikált személlyel kell kicseréltetni.
17. A készülék csak beltéri használatra alkalmas.

rágcsálnivalók					
Proljetne rollice	100-400	8-10	200	Protresti	elősütöttet használjon
fagyasztott csirkefalatok	100-500	6-10	200	Protresti	elősütöttet használjon
fagyasztott halrudacsok	100-400	6-10	200		elősütöttet használjon
rántott sajtfalatkák	100-400	8-10	180		elősütöttet használjon
töltött zöldségek	100-400	10	160		
Sütés:					
sütemény	300	20-25	160		használjon sütőformát
quiche	400	20-22	180		használjon sütőformát / felfújtformát
muffin	300	15-18	200		használjon sütőformát
édes rágcsálnivalók	400	20	160		használjon sütőformát / felfújtformát

Sütési tippek

1. A kis ételek elkészítési ideje rövidebb a nagyobb ételekéénél.
2. Nagyobb mennyiségű ételt csak kicsivel kell tovább sütni, kisebb mennyiséget pedig csak kicsivel kell rövidebb ideig sütni.
3. Ha a kisebb ételeket felrázza az elkészítési idő felénél, az egyenletesen sül át, így Ön a lehető legjobb eredményt kapja.
4. A friss burgonyához adjon hozzá egy kevés olajat, hogy ropogós végeredményt kapjon. Az olaj hozzáadása után az étel néhány perc alatt megsül a forrólevegős sütőben.
5. A forrólevegős sütőben ne készítsen nagyon zsíros ételt, pl. kolbászt.
6. Az olyan ételeket, amelyeket sütőben meg lehet sütni, a forrólevegős sütőben is el lehet készíteni.
7. Ahhoz, hogy a hasábburgonya ropogós legyen, 500 gramm krumpli a megfelelő mennyiség.
8. A töltött tésztabatyuk gyors és egyszerű elkészítéséhez használjon kész tésztát. A kész tészta a házi készítésűhöz képest rövidebb előkészítést jelent.
9. A forrólevegős sütőt kész ételek felmelegítésére is használhatja.

Tisztítás & karbantartás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A tartály, a sütőkosár és a készülék belseje

tapadásmentes bevonattal rendelkeznek. Ne tisztítsa ezeket fém konyhai eszközökkel vagy súroló hatású tisztítószerekkel, mivel ezek kárt okoznak a tapadásmentes bevonatban.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja kihűlni a készüléket.

Figyelem: A gyorsabb lehűlés érdekében vegye ki a tartályt a forrólevegős sütőből.

2. Törölje le a készülék külsejét egy nedves törülközővel.

3. Tisztítsa meg a sütőkosarat és a tartályt forró mosogatószeres vízzel és egy nem súroló szivaccsal. A maradék szennyeződéseket zsírodóval távolítsa el.

Figyelem: A tartály és a sütőkosár mosogatógépben mosható.

Figyelem: Ha szennyeződések tapadtak a tartály vagy sütőkosár belsejébe, töltsen meg forró mosogatószeres vízzel a tartályt. Helyezze a sütőkosarat a tartályba és áztassa őket együtt 10 percig.

4. A készülék belsejét forró vízzel és nem súroló szivaccsal tisztítsa meg.

5. Egy tisztítókefe segítségével tisztítsa meg a fűtőszálakat az ételmaradékoktól.

6. Húzza ki a készüléket az áramból, és hagyja teljesen lehűlni.

7. Győződjön meg róla, hogy az összes alkatrész tiszta és száraz.

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240V

Névleges frekvencia: 50/60 Hz

Bemeneti teljesítmény: 800-1000W



Ártalmatlanítás



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az elektromos hulladékot nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni.

A WEEE-irányelv (angolról: Waste of Electrical and Electronic Equipment; magyarul:

Elektromos és Elektronikai Berendezések Hulladékai) (2012/19/EU) annak érdekében

született, hogy a készülékeket a lehető legjobb újrahasznosítási technikákkal dolgozzák fel, a környezetre gyakorolt hatás csökkenjen, a veszélyes anyagokat megfelelő kezelést kapjanak, és ne keletkezzenek új hulladéklerakó helyek. További információért az elektromos és elektronikai hulladék helyes elhelyezéséről forduljon a helyi hatóságokhoz.

INSIDO

NÁVOD NA POUŽITIE



Teplovzdušná fritéza
AF-1000.643.18.SB

Uchovajte tento návod Len pre použitie v domácnostiach.

Upozornenie

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho v dobrom stave pre budúce použitie.



Upozornenie

1. Z dôvodu vašej bezpečnosti je toto zariadenie v súlade s bezpečnostnými predpismi a smernicami platnými v čase výroby (smernica o nízkom napätí, elektromagnetická kompatibilita, materiály prichádzajúce do styku s potravinami, životné prostredie atď.).
2. Skontrolujte, či napätie uvedené na prístroji zodpovedá napätiu v domácnosti.
3. Berúc do úvahy rôzne platné normy mimo krajiny výroby, nechajte ich skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku.
4. Tento prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. V prípade komerčného použitia, nesprávneho použitia alebo nedodržania návodu na obsluhu nepreberá výrobca žiadnu zodpovednosť a záruka stráca platnosť.
5. Prečítajte si a dodržiavajte návod na obsluhu. Uschovajte pre budúce použitie.
6. Nepoužívajte zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po tom, čo zariadenie zlyhalo, spadlo alebo bolo inak poškodené. Vráťte zariadenie na miesto predaja. Zariadenie nerozoberajte sami.
7. Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak by ste chceli zodpovedať za používanie predlžovacieho kábla, musí byť v dobrom stave a vhodné na výkon zariadenia.
8. Nenechajte kábel visieť.
9. Neodpájajte zástrčku zo zásuvky ťahom za kábel.
10. Ak chcete zmeniť miesto a pred čistením a údržbou, prístroj okamžite po použití odpojte.
11. Tento prístroj môžu používať deti staršie ako osem rokov aj osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí za predpokladu, že boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli ním súvisiacim rizikám.
12. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
13. Čistenie a údržbu môžu vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov a vykonávajú tieto úkony pod dohľadom.
14. Deťom mladším ako 3 roky sa musí zabrániť v prístupe k spotrebiču, pokiaľ nie sú trvalo pod dozorom.
15. Prístroj nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
16. V prípade poškodenia napájacieho kábla musí byť vymenený výrobcom, zástupcom zákazníckeho servisu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k úrazu.
17. Prístroj je určený len na použitie v interiéri.

Nebezpečenstvo:

- Kryt obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie telesá. Nikdy ho neponárajte do vody ani ho nepláchnite pod tečúcou vodou.
- Zabráňte vniknutiu tekutín do zariadenia, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
- Do nádrže sa musia pridávať všetky prísady, aby sa zabránilo akémukoľvek kontaktu s vykurovacími prvkami.
- Počas prevádzky nesmie byť zakrytý prívod a výstup vzduchu.
- Nenapĺňajte nádrž olejom, aby ste predišli riziku požiaru.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútornej strany zariadenia.

Automatický uzatvárací mechanizmus

Tento prístroj je vybavený obmedzovačom teploty. Po uplynutí nastaveného času začne zvonit' zvonenie a prístroj sa automaticky vypne. Môžete ho vypnúť aj ručne otočením číselníka časovača proti smeru hodinových ručičiek na "0".

Prehľad prístroja:



- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. Časovač 0-30 Min | 6. Vývod vzduchu |
| 2. Nádoba | 7. Kontrolka napájania |
| 3. Odľučovač oleja | 8. Kontrolka zahrievania |
| 4. Rukoväť fritovacej vložky | 9. Tlačítko teploty |
| 5. Sieťový kábel | |

Pred prvým použitím:

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Všetky nálepky a etikety odstráňte zo zariadenia. (S výnimkou typového štítku!)
3. Vyčistite vložku a nádrž horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
Poznámka: Tieto časti sa dajú vyčistiť aj v umývačke riadu.
4. Prístroj čistite zvnútra aj zvonku mäkkou handričkou. Táto zdravá, beztuková fritéza je poháňaná horúcim vzduchom. Nenapĺňujte fritovací kôš s olejom alebo tukom na fritovanie.

Počas prevádzky

1. Používajte na rovnom a stabilnom povrchu na teplom odolnom povrchu mimo vody a akýchkoľvek zdrojov tepla.
2. Nenechávajte zariadenie bez dozoru počas používania.
3. Tento elektrický spotrebič používa vysoké teploty, ktoré môžu viesť k popáleniu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia (nádrž, výstup vzduchu ...).
4. Nezapínajte prístroj v blízkosti horľavých materiálov (rolety, záclony) alebo vonkajšieho zdroja tepla (plynový sporák, varná doska atď.).
5. V prípade požiaru nesmie byť plameň nikdy hasený vodou. Odpojte prístroj po každom použití z elektrickej zásuvky. Ak to nie je príliš nebezpečné, zatvorte veko. Uduste plamene vlhkou handrou.
6. Ak spotrebič obsahuje horúce jedlo, nesmie sa s ním hýbať.
7. Prístroj nikdy neponárajte do vody.

POZOR: Nádobu nenapĺňajte vodou ani inými tekutinami.
Na zariadenie nič nepokladajte.
To preruší prúdenie vzduchu a ovplyvní výsledok vyprážania.

Používajte beztukovú fritézu na zdravé stravovanie

Vďaka beztukovej elektrickej fritéze si môžete pripraviť veľa ingrediencií.

Krok 1

1. Pripojte sieťovú zástrčku k uzemnenej elektrickej zásuvke.
2. Opatrne vytiahnite nádrž z fritézy.
3. Vložte ingrediencie do košíka.

Upozornenie: Nedávajte do vložky väčšie množstvo, ako je uvedené v tabuľke. Inak bude ovplyvnená kvalita konečného výsledku.

4. Zasuňte nádrž späť do fritézy s horúcim vzduchom.

Nikdy nepoužívajte nádrž bez vložky.

Upozornenie: Počas prevádzky a na nejaký čas potom by sa nádrž nemala dotýkať, pretože vonkajšia teplota je veľmi horúca. Nádrž držte iba za rukoväť.

5. Otočte termostat na požadovanú teplotu. Správnu teplotu zistíte podľa informácií o teplote v tejto príručke.

6. Určte čas prípravy ingrediencií.

7. Ak chcete jednotku zapnúť, otočte ovládaci gombík časovača na požadovaný čas prípravy. Indikátor prevádzky sa rozsvieti. Indikátor kúrenia sa tiež rozsvieti a zhasne, čo sa dosiahne nastavená teplota. Keď teplota klesne pod nastavenú hodnotu, rozsvieti sa indikátor zahrievania. Počas vyprážania sa to niekoľkokrát opakuje.

8. Ak je zariadenie studené, nechajte ho ďalších 3 minúty alebo ho nechajte zohriať asi 4 minúty bez obsahu.

9. Niektoré ingrediencie sa musia pretrepať do polovice doby varenia. Ak chcete potriať alebo invertovať ingrediencie, uchopte nádrž za rukoväť a vytiahnite ju zo zariadenia, potraсте ju alebo ju otočte vidličkou (alebo kliešťami). Zasuňte nádrž späť do fritézy s horúcim vzduchom.

10. Keď zaznie bzučiak, nastavený čas varenia vypršal. Vytiahnite nádobu na vyprážanie zo zariadenia a umiestnite ju na žiaruvzdorný povrch. kontrolujte či je pokrm uvarený. Ak prísady ešte nie sú pripravené, jednoducho zasuňte nádrž späť do zariadenia a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

11. Ak chcete odstrániť ingrediencie, vytiahnite nádrž z fritézy. Nádoba a prísady sú horúce. Vyberte ingrediencie vidličkou (alebo kliešťami). Vezmite veľké či krehké zložky z nádoby pomocou klieští. Teraz vložku vyprázdňte v miske alebo na tanieri.

Krok 2

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré základné informácie

Nastavenie pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Upozornenie: Pamätajte, že pri týchto nastaveniach sa jedná o orientačnú pomoc. Nemôžeme zaručiť optimálne výsledky pre vaše prísady, pretože sa môžu veľmi líšiť v pôvode, veľkosti, tvare a značke.

Tabuľka:

Menu	Min. do Max.(g)	Doba (min)	Teplota. (°C)	Potriasť	Upozornění:
Zemiaky a hranolky:					
Tenké mrazené hranolky	300-700	9-16	200	Potriasť	
Hrubé mrazené hranolky	300-700	11-20	200	Potriasť	
Domáci hranolky (8x8mm)	300-800	10-16	200	Potriasť	1/2 EL olej pridať
Domáci americké zemiaky	300-800	18-22	180	Potriasť	1/2 EL olej pridať
Domáci zemiaky kocky	300-750	12-18	180	Potriasť	1/2 EL olej pridať
Placky	250	15-18	180	Potriasť	
Gratínované zemiaky	500	15-18	200	Potriasť	
Mäso:					
Steak	100-500	8-12	180		
Bravčové kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Klobása v cestíčku	100-500	13-15	200		
Kuracie stehienka	100-500	18-22	180		
Kuracie prsia	100-500	10-15	180		

Občerstvenie					
Jarné rolky	100-400	8-10	200	Potriasť	rúru použiť
Zmrazené Kuracie nugetky	100-500	6-10	200	Potriasť	rúru použiť
Zmrazené Rybie prsty	100-400	6-10	200		rúru použiť
Obaľované syrové snaky	100-400	8-10	180		rúru použiť
Plnená zelenina	100-400	10	160		
Pečenie:					
Koláč	300	20-25	160		použite formu na pečenie
Quiche	400	20-22	180		použite formu na pečenie / pekáč
Mufinky	300	15-18	200		použite formu na pečenie
Sladké zákusky	400	20	160		použite formu na pečenie / pekáč

Tipy

1. Malé prísady si vyžadujú kratšiu dobu varenia ako veľké prísady.
2. Väčšie množstvo prísad vyžaduje iba mierne dlhší čas prípravy, menšie množstvo prísad vyžaduje iba mierne dlhší čas prípravy.
3. Trepaním menších ingrediencií do polovice času varenia získate optimálny konečný výsledok rovnomernejším vyprážením ingrediencií.
4. Pridajte trochu čerstvého zemiaka, aby ste dostali chrumkavý povrch. Po pridaní oleja sa vaše prísady do niekoľkých minút uvaria v horúcom vzduchovom fritovacom hrnci.
5. Vo fritéze s horúcim vzduchom nepripravujte žiadne mimoriadne masťné prísady, ako napr klobásy.
6. Jedlá vhodné na varenie v rúre sa môžu pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
7. Optimálne množstvo na výrobu chrumkavých hranoliek je 500 gramov.
8. Používajte na rýchle a ľahké varenie plnených cestovinových taštičiek. Hotové cesto skracuje čas prípravy v porovnaní s domácim cestom.
9. Fritézu môžete použiť aj na ohrievanie potravín.

Čistenie & údržba

Po každom použití zariadenie očistite. Nádoba, vložka a zariadenie vo vnútri sú antiadhézne. Nečistite kovovým náradím alebo drsnými čistiacimi prostriedkami, pretože by mohli poškodiť jeho poškodeniu.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
Upozornenie: Pre rýchlejšie chladenie vyberte nádobu z fritézy.
2. Motorovú jednotku očistite vlhkou handričkou.
3. Vyčistite vložku a nádrž horúcou vodou a neabrazívnou špongiou. Zostávajúce nečistoty je možné odstrániť pomocou odmasťovacieho prostriedku.

Upozornenie: Nádoba a vložka sú vhodné do umývačky riadu.

Upozornenie: Ak je vo vložke alebo v nádrži znečistenie, môžete ich naplniť horúcou oplachovacou vodou. Vložte vložku do nádoby a namočte asi 10 minút.

4. Vyčistite vnútro jednotky horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
5. Vykurovacie teleso uvoľnite čistiacou kefou na zvyškoch jedla.
6. Odpojte zariadenie od zdroja napájania a nechajte ho úplne vychladnúť.
7. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE:

Menovité napätie: 220 - 240V

Menovitá frekvencia: 50/60 Hz

Vstupný výkon: 800-1000W



Odstránenie



Tento symbol na výrobku znamená, že vaše elektrické alebo elektronické zariadenia nesmú byť odstránené s domovým odpadom, ale musia byť zlikvidované oddelene. WEEE-Smernica (z angl.: Odpad z elektrických a elektronických zariadení; Slovensky: Elektrické a elektronické zariadenia odpad) (2012/19 / EÚ) smernica bola založená za účelom poskytovania produktov s využitím najlepších dostupných techník recyklácie, aby sa minimalizoval dopad na životné prostredie, na zaobchádzanie s nebezpečnými látkami a zabránilo sa ďalším skládkam. Pre viac informácií o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení a odpadu, sa obráťte na miestne úrady.

INSIDO

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Frytownica na gorące powietrze
AF-1000.643.18.SB

Zachowaj instrukcję obsługi na cały okres użytkowania urządzenia.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Uwaga

Przed rozpoczęciem użytkowania frytownicy należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w dobrym stanie na cały okres użytkowania urządzenia.



Ostrzeżenie

1. Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie spełnia wymagania określone w aktualnie obowiązujących dyrektywach i rozporządzeniach (np. niskonapięciowej, kompatybilności elektromagnetycznej, w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ...).
2. Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić, czy wartość napięcia (prądu zmiennego) podana na urządzeniu zgadza się z napięciem sieci zasilającej.
3. Mając na uwadze fakt, że poza krajem, w którym urządzenie zostało wyprodukowane, mogą obowiązywać inne standardy, przegląd urządzenia powinien dokonywać specjalistyczny zakład posiadający odpowiednie uprawnienia, najlepiej autoryzowany serwis.
4. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody w sytuacji, gdy urządzenie wykorzystywano w celach komercyjnych albo używano go w niewłaściwy lub niezgodny z instrukcją obsługi sposób. W takim przypadku ważność traci również gwarancja.
5. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi i stosować się do zawartych w niej zaleceń. Instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość.
6. Urządzenia nie należy używać, jeśli uszkodzony został przewód zasilający lub wtyczka, jeśli podczas użytkowania występują zakłócenia, jeśli urządzenie spadło albo jeśli zostało uszkodzone w jakiegokolwiek inny sposób. W takim przypadku urządzenie należy odnieść do punktu sprzedaży. W żadnym wypadku nie należy podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia.
7. Nie należy używać przedłużacza. Chcąc użyć przedłużacza na własną odpowiedzialność, należy upewnić się, że jest on w dobrym stanie oraz że jego dane techniczne zgadzają się z danymi technicznymi urządzenia.
8. Przewód zasilający nie powinien zwisać.
9. Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód zasilający.
10. Urządzenie należy odłączać od sieci zasilającej bezpośrednio po użyciu, przed jego przestawieniem oraz przed rozpoczęciem czyszczenia i konserwacji.
11. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
12. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

13. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci powyżej 8 roku życia powinny odbywać się tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
14. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do urządzenia ani przewodu.
15. Urządzenie nie jest przystosowane do zdalnego sterowania (np. za pomocą zewnętrznego programatora czasowego).
16. W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, pracownik autoryzowanego serwisu albo inna wykwalifikowana osoba.
17. Urządzenie przeznaczone jest do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.

Niebezpieczeństwo:

- W obudowie znajdują się elektryczne podzespoły oraz elementy grzejne. W żadnym wypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- W celu uniknięcia porażenia prądem lub zwarcia należy uważać, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się woda.
- Składniki wkładaj do pojemnika tak, aby nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Szczeliny wlotu i wylotu powietrza podczas użytkowania urządzenia nie powinny być zakrywane.
- W celu uniknięcia zagrożenia pożarowego nie należy napelniać pojemnika olejem.
- Nie należy dotykać wnętrza urządzenia w trakcie jego użytkowania.

Automatyczne wyłączanie:

Urządzenie wyposażone jest w timer. Po upływie określonego czasu rozbrzmiewa dzwonek i urządzenie wyłącza się automatycznie. Urządzenie można także wyłączyć ręcznie. W tym celu należy ustawić pokrętkę timera na „0”, kręcąc nim przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Budowa urządzenia



- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1. Timer (0-30 min) | 6. Wylot powietrza |
| 2. Pojemnik | 7. Lampka kontrolna zasilania |
| 3. Separator tłuszczu | 8. Lampka kontrolna rozgrzewania |
| 4. Uchwyt wkładu | 9. Pokrętko do ustawiania temperatury |
| 5. Przewód zasilający | |

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń cały materiał opakowaniowy.
2. Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety (nie dotyczy to tabliczki znamionowej!).
3. Wyczyść wkład i pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz gąbką (nie należy używać gąbek ściernych).
Wskazówka: Te części można także myć w zmywarce.
4. Do czyszczenia urządzenia (od wewnątrz i z wierzchu) używaj wilgotnej ściereczki. Ta zdrowa, elektryczna i beztłuszczowa frytownica smaży gorącym powietrzem. Nie napełniaj wkładu olejem ani fryturą.

W trakcie użytkowania

1. Urządzenia używaj na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni oraz z dala od wody i źródeł ciepła.
2. Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
3. To urządzenie elektryczne generuje wysokie temperatury, które mogą spowodować oparzenia. Nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia (pojemnik, wylot powietrza ...).
4. Nie włączaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów (żaluzji, zasłon) i nie używaj go w pobliżu zewnętrznych źródeł ciepła (piecyka gazowego, płyty kuchennej itp.).
5. W przypadku pożaru nie gaś płomieni wodą. Odłącz urządzenie od zasilania. Jeśli nie jest to zbyt niebezpieczne, zamknij pokrywę. Zduś płomienie wilgotną ścierką.
6. Nie należy przemieszczać urządzenia, w którym znajdują się gorące potrawy.
7. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie!

UWAGA: Nie napełniaj pojemnika wodą ani innymi cieczami.

Nie kładź nic na urządzeniu.

Zakłócenie przepływu powietrza wpływa negatywnie na efekt końcowy smażenia.

Ta beztłuszczowa, elektryczna frytownica umożliwia przygotowywanie zdrowych posiłków.

Używając tej beztłuszczowej, elektrycznej frytownicy, możesz przygotowywać wiele różnych składników.

Krok 1.

1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik z frytownicy.
3. Umieść składniki we wkładzie.

Wskazówka: Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w tabeli, ponieważ wpływa to negatywnie na efekt końcowy.

4. Wsuń pojemnik z powrotem do frytownicy.

W żadnym wypadku nie używaj pojemnika bez wkładu.

Uwaga: Nie dotykaj pojemnika w trakcie działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ jego zewnętrzna powierzchnia bardzo się rozgrzewa. Chwytaj pojemnik tylko za uchwyt.

5. Ustaw pokrętkę do ustawiania temperatury tak, aby wskazywało odpowiednią temperaturę.

Zapoznaj się z informacjami dotyczącymi określania odpowiedniej temperatury.

6. Określ czas przygotowywania odpowiedni dla wybranych przez Ciebie składników.

7. Włącz urządzenie, ustawiając pokrętkę timera tak, aby wskazywało odpowiedni czas.

Zaświeci się lampka kontrolna zasilania. Zaświeci się także lampka kontrolna rozgrzewania, która zgaśnie po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury. Po tym jak temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości, lampka kontrolna rozgrzewania zaświeci się ponownie.

Może się to powtarzać kilka razy w trakcie działania urządzenia.

8. Jeśli urządzenie jest zimne, ustaw czas o 3 minuty dłuższy niż potrzebny albo rozgrzewaj urządzenie bez zawartości przez 4 minuty.

9. Niektórymi składnikami należy potrząsnąć po upływie połowy ustawionego czasu. W celu potrząśnięcia składnikami albo ich obrócenia wyciągnij pojemnik z urządzenia, trzymając za uchwyt, a następnie potrząśnij nimi albo obróć je, posługując się widelcem lub szczypcami. Wsuń pojemnik z powrotem do frytownicy.

10. Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas minął.

Wyciągnij pojemnik z urządzenia i postaw go na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeżeli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i włącz urządzenie na kilka dodatkowych minut.

11. Aby wyjąć składniki, wyciągnij pojemnik z frytownicy. Pojemnik i składniki są gorące.

Wyjmij składniki, posługując się widelcem lub szczypcami. Duże i delikatne składniki wyjmuj z wkładu, posługując się szczypcami. Opróżnij wkład, umieszczając jego zawartość w misce lub na talerzu.

Krok 2.

Poniższa tabela zawiera spis potraw oraz

podstawowe informacje dotyczące ich przygotowywania.

Wskazówka: Pamiętaj,

że podane ustawienia są jedynie propozycjami. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością i kształtem oraz mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że uzyskane wyniki zawsze będą optymalne.

Tabela:

Menu	Min. - max. ilość (g)	Czas (min.)	Temp. (°C)	Potrząśnij	Wskazówka
Ziemniaki i frytki:					
Frytki - cienkie, mrożone	300-700	9-16	200	Potrząśnij	
Frytki - grube, mrożone	300-700	11-20	200	Potrząśnij	
Frytki własnego wyrobu (8x8mm)	300-800	10-16	200	Potrząśnij	Dodaj 1/2 łyżki stołowej oleju
Łódeczki ziemniaczane własnego wyrobu	300-800	18-22	180	Potrząśnij	Dodaj 1/2 łyżki stołowej oleju
Kostki ziemniaczane własnego wyrobu	300-750	12-18	180	Potrząśnij	Dodaj 1/2 łyżki stołowej oleju
Placek ziemniaczany	250	15-18	180	Potrząśnij	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Potrząśnij	
Mięso i drób:					
Steki	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburgery	100-500	7-14	180		
Parówki w cieście	100-500	13-15	200		
Udka kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		

Przekąski:					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Potrząśnij	Do podgrzania w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka Mrożone	100-500	6-10	200	Potrząśnij	Do podgrzania w piekarniku
paluszki rybne	100-400	6-10	200		Do podgrzania w piekarniku
Panierowany ser	100-400	8-10	180		Do podgrzania w piekarniku
Faszerowane warzywa	100-400	10	160		
Pieczenie:					
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia/ formy do zapiekania
Muffinki	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160		Użyj formy do pieczenia/ formy do zapiekania

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

1. Czas przygotowywania małych składników jest krótszy niż czas przygotowywania dużych.
2. Większa ilość składników wymaga trochę dłuższego czasu przygotowywania. Mniejsza ilość składników wymaga trochę krótszego czasu przygotowywania.
3. Potrząsając małymi składnikami w trakcie ich przygotowywania, osiągniesz optymalny efekt końcowy w postaci równomiernego przypieczenia składników.
4. Aby ziemniaki po upieczeniu były chrupiące, dodaj do nich odrobinę oleju. Po dodaniu oleju do frytownicy, składniki będą gotowe w ciągu kilku minut.
5. W urządzeniu nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, np. kielbas.
6. Potrawy, które można przygotowywać w piekarniku, nadają się do przygotowywania we frytownicy.
7. Nie należy jednorazowo wkładać do urządzenia więcej niż 500 gramów frytek - dzięki temu po upieczeniu będą one chrupiące.
8. Chcąc szybko przygotować pierogi z farszem, należy używać gotowego ciasta. Gotowe ciasto, w przeciwieństwie do ciasta własnego wyrobu, skraca czas przygotowywania potrawy.
9. Frytownicy można także używać do podgrzewania gotowych potraw.

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić.

Pojemnik, wkład oraz wnętrze urządzenia pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Nie używaj przyborów kuchennych wykonanych z metalu ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogłyby one doprowadzić do uszkodzenia powierzchni zapobiegającej przywieraniu.

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

Wskazówka: Urządzenie wystygnie szybciej, jeśli wyciągniesz z niego pojemnik.

2. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść wkład i pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz gąbką (nie należy używać gąbek ściernych). W celu usunięcia pozostałości zabrudzeń używaj środków rozpuszczających tłuszcz.

Wskazówka: Pojemnik i wkład nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka: Aby pozbyć się uporczywych zabrudzeń, napełnij wkład gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść go w pojemniku i pozostaw do namoczenia na ok. 10 min.

4. Wnętrze urządzenia czyść gorącą wodą i gąbką (nie używaj gąbek ściernych).

5. Resztki jedzenia usuwaj z elementu grzejnego za pomocą szczoteczki do czyszczenia.

6. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.

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

Dane techniczne:

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Moc wyjściowa: 800-1000 W



Utylizacja



Ten symbol na produkcie pokazuje, że dany sprzęt elektryczny/elektroniczny nie może być wyrzucany razem z innymi odpadami.

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE dotycząca WEEE

(Waste of Electrical and Electronic Equipment; polski: Zużyty sprzęt elektryczny i

elektroniczny) powstała, aby poprzez ponowne użycie, recykling oraz inne formy

odzysku ograniczać ilość odpadów/wysypisk i tym samym minimalizować ich niekorzystny wpływ na środowisko naturalne. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat właściwej utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego należy zwrócić się do lokalnych władz.

INSIDO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



Friteuză cu aer cald
AF-1000.643.18.SB

Păstrați aceste informații DOAR PENTRU UZ CASNIC

Atenție

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le în bună stare pentru eventuale consultări ulterioare.



Atenție

1. Pentru siguranța dumneavoastră acest aparat respectă toate reglementările și normele de siguranță în vigoare la data de fabricație (directiva privind tensiunile joase, compatibilitatea electromagnetică, regulamentul referitor la materialele care intră în contact cu produsele alimentare, mediul...).
2. Asigurați-vă că tensiunea de rețea din locuința dumneavoastră (curent alternativ) corespunde tensiunii de pe plăcuța cu date tehnice.
3. În cazul produselor exportate, normele în vigoare pot fi diferite de cele din țara de producție, de aceea asigurați-vă că apelați la un service autorizat pentru a verifica datele tehnice.
4. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru daunele rezultate din nerespectarea instrucțiunilor de utilizare, folosirea neglijentă a aparatului, sau ca urmare a utilizării în scopuri comerciale. Acestea vor avea drept consecință anularea garanției.
5. Citiți și respectați instrucțiunile de utilizare. Păstrați pentru eventuale consultări ulterioare.
6. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul nu funcționează corect, a căzut pe jos sau a fost deteriorat în alt mod. Returnați aparatul la punctul de vânzare. Nu demontați în niciun caz aparatul.
7. Nu folosiți prelungitoare. Dacă doriți să vă asumați responsabilitatea pentru utilizarea unui prelungitor, asigurați-vă că acesta este în stare bună și corespunde tensiunii aparatului.
8. Nu lăsați cablul să atârne.
9. Nu trageți de cablu pentru a scoate din priză.
10. Scoateți cablul din priză imediat după utilizare dacă doriți să puneți aparatul în altă parte, precum și înainte de curățare și întreținere.
11. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de peste 8 ani precum și de către persoane cu capacități psihice, senzoriale și mentale limitate precum și de cele fără experiență sau cunoștințe atunci când acestea au primit indicații cu privire la utilizarea corectă a aparatului și au înțeles pericolele asociate cu aceasta.
12. Copiilor nu le este permis să se joace cu dispozitivul.
13. Procesele de curățare și întreținere nu ar trebui efectuate de către copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
14. Aparatul și cablul acestuia nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor sub 8 ani.
15. Aparatul nu este prevăzut pentru punerea în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau a unui sistem separat cu telecomandă.
16. Atunci când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
17. Acest aparat este destinat exclusiv uzului interior.

Pericol:

- Carcasa conține componente electrice și elemente de încălzire. Nu scufundați în niciun caz carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă.
- Nu permiteți pătrunderea de lichide în aparat pentru a evita electrocutări sau scurtcircuite.
- Toate ingredientele trebuie introduse în recipient pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.
- Este interzis ca fanta de pătrundere și orificiul de evacuare a aerului să fie acoperite în timpul funcționării aparatului.
- Pentru a evita riscul de incendiu, nu umpleți recipientul cu ulei.
- Este interzisă atingere părților interne în timpul funcționării aparatului.

Oprire automată

Acest aparat este dotat cu un temporizator. După ce s-a scurs timpul setat se aude un semnal sonor și aparatul se oprește automat. Puteți opri aparatul și manual, setând temporizatorul pe "0", rotindu-l în sens contrar acelor de ceasornic.

Descrierea produsului



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Temporizator 0-30 Min. | 6. Orificiu de evacuare a aerului |
| 2. Recipient | 7. Indicator luminos de funcționare |
| 3. Reductor de grosime | 8. Indicator luminos de încălzire |
| 4. Mâner recipient amovibil | 9. Buton de reglare temperatură |
| 5. Cablu de alimentare | |

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Îndepărtați toate abțibildurile și etichetele de pe aparat. (Cu excepția plăcuței cu specificații tehnice!)
3. Curățați coșul și recipientul cu apă caldă și un burete neabraziv.
Observație: Aceste componente pot fi spălate și la mașina de spălat vase.
4. Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă moale. Această friteuză electric, fără ulei, funcționează cu aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsimi pentru gătit.

În timpul folosirii

1. Utilizați aparatul pe o suprafață dreaptă, stabilă și termorezistentă, departe de orice sursă de apă sau căldură.
2. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
3. În timpul utilizării, acest electrocasnic produce temperaturi ridicate, care pot provoca arsuri.
Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului (recipient, orificiul de evacuare a aerului cald...).
4. Nu porniți aparatul în preajma materialelor inflamabile (jaluzele, perdele, etc.) sau unei surse externe de căldură (cuptor pe gaz, plită etc.).
5. În caz de incendiu, nu încercați sub nicio formă să stingeți flăcările cu apă. Deconectați aparatul de la sursa de curent. Dacă nu este prea periculos, închideți capacul. Înăbușiți flăcările cu o cârpă umedă.
6. Nu mutați aparatul dacă conține alimente calde.
7. Nu scufundați în niciun caz aparatul în apă.

ATENȚIE: Nu umpleți recipientul cu apă sau alte lichide.

Nu depozitați nimic pe aparat.

Acest lucru poate împiedica circulația aerului și funcționarea aparatului va fi astfel afectată.

Pregătiți mese sănătoase cu friteuza electrică fără ulei

Cu friteuza electrică fără ulei puteți pregăti multe ingrediente.

Etapa 1

1. Conectați ștecărul la o priză de perete cu împământare.
2. Scoateți cu prudență recipientul din friteuză.
3. Puneți ingredientele în coș.

Notă: Nu puneți în coș o cantitate mai mare decât cea indicată

în tabel. Altfel, calitatea rezultatului final va avea de suferit.

4. Reintroduceți recipientul pentru prăjit în aparat.

Nu folosiți în niciun caz recipientul fără coș.

Atenție: Este interzisă atingerea recipientului în timpul funcționării și la puțin timp după aceea; acesta este foarte fierbinte. Nu apucați recipientul decât de mâner.

5. Setati regulatorul de temperatură la temperatura necesară. Pentru a seta temperatura corectă consultați indicațiile referitoare la temperatură din acest manual.

6. Stabiliți durata de pregătire a ingredientelor alese de dvs.

7. Pentru a porni aparatul setați temporizatorul la durata necesară de pregătire. Indicatorul de funcționare se aprinde. Și indicatorul de încălzire se va aprinde și apoi se va stinge o dată ce aparatul a atins temperatura setată. Dacă temperatura scade sub nivelul setat, indicatorul de încălzire se va aprinde din nou. Asta se va întâmpla în mod repetat în timpul gătirii.

8. Dacă aparatul este rece, setați 3 minute în plus sau preîncălziți-l timp de 4 minute fără ingrediente.

9. Unele tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului setat. Pentru a agita sau întoarce alimentele, scoateți recipientul pentru prăjit de mâner din aparat și scuturați-l sau întoarceți alimentele cu o furculiță (sau cu un clește). Reintroduceți recipientul pentru prăjit în aparat.

10. Timpul de preparare setat s-a scurs atunci când auziți semnalul sonor al temporizatorului. Scoateți recipientul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă. Verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introduceți pur și simplu recipientul înapoi în aparat și adăugați câteva minute în plus la timpul setat.

11. Pentru a îndepărta ingredientele, scoateți recipientul din friteuză. Recipientul și ingredientele sunt fierbinți.

Scoateți ingredientele cu o furculiță (sau un clește). Luați alimentele mari sau fragile din coș cu ajutorul unui clește. Golește conținutul coșului într-un bol sau pe o farfurie.

Etapă 2

Tabelul de mai jos vă oferă câteva informații despre setările standard ale aparatului pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Rețineți că aceste setări au caracter orientativ. Nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs., deoarece acestea diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă.

Tabel:

Meniu	Cantitate min. -max. (g)	Timp (minute)	Temp. (°C)	Agită sau întoarce	Notă
Cartofi întregi și cartofi pai:					
Cartofi pai congelați subțiri	300-700	9-16	200	Agitare	
Cartofi paicongelați groși	300-700	11-20	200	Agitare	
Cartofi pai făcuți în casă(8×8mm)	300-800	10-16	200	Agitare	Adăugați 1/2 linguri de ulei
Cartofi wedges făcuți în casă	300-800	18-22	180	Agitare	Adăugați 1/2 linguri de ulei
Cartofi natur făcuți în casă	300-750	12-18	180	Agitare	Adăugați 1/2 linguri de ulei
Rösti (Plăcintă de cartofi)	250	15-18	180	Agitare	
Gratin de cartofi	500	15-18	200	Agitare	
Carne de pasăre					
Steak	100-500	8-12	180		
Cotlete de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnăciori în aluat	100-500	13-15	200		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		

Gustări:					
Pachețele de primavară	100-400	8-10	200	Potrząśnij	Folosiți pe cele gata pentru copt
Nuggets de pui congelați	100-500	6-10	200	Potrząśnij	Folosiți pe cele gata pentru copt
Crochete de pește congelate	100-400	6-10	200		Folosiți pe cele gata pentru copt
Brânză pane	100-400	8-10	180		Folosiți pe cele gata pentru copt
Legume umplute	100-400	10	160		
Pentru copt:					
Pentru copt	300	20-25	160		Utilizați tava de copt
Quiche	400	20-22	180		Utilizați tava de copt / un vas pentru cuptor
Brioșe	300	15-18	200		Utilizați tava de copt
Gustărici dulci	400	20	160		Utilizați tava de copt / un vas pentru cuptor

Sfaturi pentru gătit

1. Ingredientele mici necesită timp de gătit mai scurt decât cele mari.
2. Cantitățile mai mari de ingrediente necesită un timp de pregătire puțin mai lung decât cele cu mai puține alimente care necesită un timp de pregătire un pic mai scurt.
3. Scuturarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prăjirea uniformă a ingredientelor.
4. Adăugați ulei pe cartofi proaspeți pentru a obține alimente mai crocante. Ingredientele se vor prăji în câteva minute în friteuza cu aer cald după adăugarea uleiului.
5. Nu introduceți ingrediente extrem de uleioase, cum ar fi cârnații, în friteuză.
6. Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuză.
7. Cantitatea optimă pentru cartofi prăjiți este de 500 de grame.
8. Pentru a pregăti gustări rapid și ușor, utilizați un aluat pre-preparat. Aluatul pregătit necesită, de asemenea, timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
9. Puteți folosi friteuza și pentru reîncălzirea alimentelor.

Curățarea și întreținerea

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Recipientul, coșul și interiorul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

1. Scoateți cablul din priză de perete și lăsați aparatul să se răcească.

Mențiune: Pentru a permite o răcire mai rapidă, scoateți din friteuză.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați coșul și recipientul cu apă caldă și un burete neabraziv. Puteți utiliza lichid degresant pentru a elimina murdăria dificilă.

Mențiune: Recipientul și coșul pot fi curățate în mașina de spălat.

Mențiune: Dacă murdăria este blocată în coș sau pe fundul recipientului, umpleți tigaia cu apă fierbinte cu săpun. Puneți coșul în recipient și lăsați-l aproximativ 10 minute la înmuiat.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și cu un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire utilizând o perie de curățare pentru a îndepărta resturile de alimente.
6. Deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați aparatul să se răcească complet.
7. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

Specificații tehnice

Tensiune nominală: 220 - 240V
Frecvență nominală: 50/60 Hz
Putere de intrare: 800-1000W



Reciclare



Acest simbol pe produs indică faptul că aparatul dvs. electric sau electronic uzat nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere.

Directiva DEEE (din engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; germană: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/UE) a fost creată pentru a recicla

produse prin utilizarea celor mai bune tehnici de reciclare, pentru a minimiza efectele asupra mediului ambiant, pentru a trata substanțele periculoase și a preveni depunerea de alte deșeuri. Pentru informații suplimentare legate de eliminarea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice vă rugăm să vă adresați autorităților locale.

INSIDO

NAVODILA ZA UPORABO



Cvrtnik na vroč zrak
AF-1000.643.18.SB

Shranite ta navodila za uporabo. SAMO ZA DOMAČO UPORABO

Pozor

Skrbno preberite ta navodila za uporabo in jih za branje v prihodnosti shranite v dobrem stanju.



Opozorilo

1. Za vašo varnost naprava ustreza veljavnim varnostnim predpisom in smernicam, ki veljajo v času izdelave naprave (smernica nizke napetosti, elektromagnetna združljivost, predpisi o materialih, namenjenih za stik z živili, okolje,...).
2. Prepričajte se, da se napetost, ki je navedena na napravi (izmenični tok), ujema z napetostjo električnega omrežja v vaši hiši.
3. Zaradi različnih standardov izven države proizvodnje, morate te preveriti na odobrenih servisnih centrih.
4. Ta naprava je namenjena samo zasebni uporabi v gospodinjstvih. Pri komercialni uporabi, nepravilni uporabi ali pa pri neupoštevanju navodil za uporabo, proizvajalec ne prevzema odgovornosti in garancija postane neveljavna.
5. Preberite in upoštevajte navodila za uporabo. Shranite za kasnejšo uporabo.
6. Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovan kabel ali vtič, če ne deluje pravilno ali se je kakor koli drugače poškodovala. Napravo odnesite nazaj na prodajno mesto. Naprave v nobenem primeru, ne razstavljajte sami.
7. Ne uporabljajte podaljška. Če želite prevzeti odgovornosti za uporabo podaljška, mora biti v dobrem stanju in primeren za delovanje naprave.
8. Ne pustite, da kabel visi.
9. Vtiča ne iztaknite tako, da ga potegnete za kabel.
10. Napravo izklopite iz električnega omrežja takoj po uporabi, ko želite zamenjati mesto naprave in pred čiščenjem ter vzdrževanjem.
11. Otroci, starejši od osmih let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so dobili napotke za varno uporabo naprave in poznajo s tem povezane nevarnosti.
12. Otroci se ne smejo igrati z napravo.
13. Napravo lahko čistijo in vzdržujejo otroci, ki so starejši od osmih let in samo, če so pod nadzorom.
14. Naprava in kabel ne smeta v roke otrok, mlajših od osmih let.
15. Naprava ni predvidena za upravljanje z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim daljinskim upravljanjem.
16. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, da se preprečijo nevarnosti.
17. Ta naprava je primerna samo za uporabo v notranjih prostorih.

Nevarnost:

- Ohišje vsebuje električne komponente in grelne elemente. Nikoli ga ne potaplajte v vodo in ne držite pod tekočo vodo.
- Preprečite, da bi prišla tekočina v napravo, saj bi tako lahko prišlo do električnega udara ali kratkega stika.
- Vse sestavine morajo v posodo za cvrtje, da se prepreči kakršenkoli stik z grelnim elementom.
- Med delovanjem odprtine za dovod in odvod zraka ne smejo biti blokirane.
- Posode za cvrtje ne napolnite z oljem, da se izognete nevarnosti požara.
- Med delovanjem se ne smete dotikati notranjih delov naprave.

Samodejni mehanizem za izklop

Ta naprava je opremljena z merilcem časa. Ko merilec časa prispe do ničle, se sliši zvok in naprava se samodejno izključi. Napravo lahko prav tako ročno izključite tako, da zavrtite regulator časomera v obratni smeri urinega kazalca na „0“.

Pregled naprave



1. Merilec časa 0–30 min.
2. Posoda
3. Mreža za ločevanje olja
4. Ročaj vstavka za cvrtje
5. Električni kabel
6. Odprtina za izpust zraka
7. Kontrolna lučka delovanja
8. Kontrolna lučka segrevanja
9. Gumb za nastavitev temperature

Pred prvo uporabo

1. Odstranite celotno embalažo.
2. Odstranite vse nalepke in etikete z naprave. (Izjema je tipska tablica)
3. Očistite vstavek in posodo za cvrtje z vročo milnico in nežno gobico.
Opomba: Te dele lahko čistite tudi v pomivalnem stroju.
4. Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z vlažno krpo. Ta zdravi, električni cvrtnik brez olja deluje z vročim zrakom. Vstavka za cvrtje ne napolnite z oljem ali maščobe za cvrtje.

Med delovanjem

1. Uporabljajte na ravni in stabilni površini, ki je odporna na vročino, stran od vode in vseh virov toplote.
2. Naprave med uporabo nikakor ne puščajte nenadzorovane.
3. Ta električna naprava uporablja visoke temperature, ki lahko povzročijo opekline. Ne dotikajte se vroče površine naprave (posoda za cvrtje, odprtina za izpust zraka, ...)
4. Naprave ne prižigajte v bližini vnetljivih materialov (žaluzije, zaves) ali v bližini toplotnih virov (plinska pečica, kuhalna plošča...).
5. V primeru požara se plameni nikoli ne smejo gasiti z vodo. Napravo odklopite z električnega omrežja. Pokrijte s pokrovom, ampak samo, če ni preveč nevarno. Plamena zadušite s pomočjo vlažne krpe.
6. Če naprava vsebuje vročo hrano, se je ne sme premikati.
7. Naprave nikoli ne potapljajte v vodo.

POZOR: Posode za cvrtje ne polnite z vodo ali pa drugimi tekočinami.
Nič ne polagajte na napravo.
Tako se lahko blokira tok zraka in proces cvrtja oslabi.

Električni cvrtnik brez maščobe lahko uporabljate za zdrave obroke.

Z električnim cvrtnikom brez maščobe lahko pripravite veliko obrokov.

1. korak

1. Vtaknite vtič v ozemljeno vtičnico.
2. Posodo za cvrtje previdno povlecite iz cvrtnika.
3. V vstavek dajte sestavine.

Opozorilo: V vstavek na dajte večje količine, kot je navedena v tabeli. V nasprotnem primeru bo kvaliteta končnega rezultata slabša.

4. Potisnite posodo za cvrtje nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

Posode za cvrtje nikakor ne uporabljajte brez vstavka.

Pozor: Posode se med delovanjem ne smete dotikati, saj se zunanja stran zelo segreje. Posodo primite samo za ročaj.

5. Gumb za nastavitev temperature nastavite na primerno temperaturo. Za nastavitev pravilne temperature upoštevajte informacije glede temperature v teh navodilih za uporabo.

6. Določite ustrezni čas priprave za vaše sestavine.

7. Za vklop naprave se zavrti merilec časa na zahtevano trajanje priprave. Kontrolna lučka zasveti.

Kontrolna lučka segrevanja tudi sveti in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Ko temperatura pade pod nastavljeno temperaturo, se spet prižge. To se večkrat ponovi med cvrtjem.

8. Podaljšajte pripravo za 3 minute, če je naprava mrzla, ali vnaprej ogrejte prazno napravo za približno 4 minute.

9. Določene vrste živili je potrebno pretresti na polovici cvrtja. Za pretresanje ali obračanje jedi primite posodo za cvrtje za ročaj in jo povlecite iz naprave ter pretresite ali obrnite sestavine s pomočjo vilic (ali klešč). Potisnite posodo za cvrtje nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

10. Ko merilec časa opozori s tonom, je nastavljeno trajanje priprave poteklo.

Povlecite posodo za cvrtje iz naprave in jo položite na površino, ki je odporna na vročino.

Preverite, ali so jedi končane. Če niso, potem ponovno vstavite vstavek in posodo v napravo in nastavite merilec časa na nekaj dodatnih minut.

11. Za odvzem živil iz posode za cvrtje, izvlomite posodo iz cvrtnika. Posoda za cvrtje in sestavine so vroče.

Vzemite sestavine ven z vilico (ali kleščami) Občutljive ali velike sestavine vzemite s kleščami iz vstavka za cvrtje. Ocvrta živila v vstavku sedaj prestavite v skledo ali na krožnik.

2. korak

Spodnja tabela vam ponuja nekaj osnovnih nastavitvev za jedi, ki jih želite pripraviti.

Opomba: Imejte v mislih, da te nastavitve služijo

zgolj orientaciji. Ne morem vam garantirati optimalnih rezultatov, saj je to odvisno od izvora, velikosti, oblike in znamke.

Tabela:

Meni	Min. do max. (g)	Čas (Min.)	Temp. (°C)	Stresanje	Opozorilo
Krompir:					
Ocvrt krompirček: Tanek zamrznjen	300-700	9-16	200	Stresanje	
Ocvrt krompirček Debel zamrznjen	300-700	11-20	200	Stresanje	
Ocvrt krompirček Doma narejen	300-800	10-16	200	Stresanje	dodajte 1/2 jušne žlice olja
Ocvrt krompirček (8x8mm)doma narejen	300-800	18-22	180	Stresanje	dodajte 1/2 jušne žlice olja
Krompir v koščkih doma narejen	300-750	12-18	180	Stresanje	dodajte 1/2 jušne žlice olja
Tanke rezine krompirja	250	15-18	180	Stresanje	
Gratiniran krompir	500	15-18	200	Stresanje	
Perutnina					
Zrezek	100-500	8-12	180		
Svinjski kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Hrenovka v testu	100-500	13-15	200		
Piščančja bedra	100-500	18-22	180		
Piščančja prsa	100-500	10-15	180		

Prigrizki:					
Spomladanski zavitki	100-400	8-10	200	Potrząśnij	Uporaba izdelkov, pripravljenih za pečico
Piščančji koščki (Chicken Nuggets)	100-500	6-10	200	Potrząśnij	Uporaba izdelkov, pripravljenih za pečico
Zamrznjeni Ribje palčke	100-400	6-10	200		Uporaba izdelkov, pripravljenih za pečico
Panirani prigrizki s sirom	100-400	8-10	180		Uporaba izdelkov, pripravljenih za pečico
Polnjena zelenjavaumplute	100-400	10	160		
Pečenje:					
Kolač	300	20-25	160		Uporaba pekača
Quiche	400	20-22	180		Uporaba pekača
Mufini	300	15-18	200		Uporaba pekača
Sladki prigrizki	400	20	160		Uporaba pekača

Nasveti za kuhanje

1. Majhne sestavine zahtevajo nekoliko manj časa za pripravo kot velike sestavine.
2. Večja količina sestavin zahteva samo malo daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa samo malo krajši čas priprave.
3. Če pretresete manjše sestavine na polovici priprave, boste dobili optimalen končen rezultat in enakomerno razporejeno cvrtje.
4. Svežemu krompirju dodajte nekaj olja, da dobite hrustljavi krompirček. Po dodajanju olja bodo vaše sestavine znotraj parih minut v cvrtniku na vroč zrak pripravljene.
5. V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte zelo mastnih živil, kot npr. klobase.
6. Prigrizke, ki so primerni za pripravo v pečici, se lahko pripravljajo tudi v cvrtniku na vroč zrak.
7. Optimalna količina za pripravo hrustljavih krompirčkov je 500 gramov.
8. Za hitro in lahko pripravo polnjenih žepkov uporabite vnaprej pripravljeno testo. Pripravljeno testo skrajša čas priprave v primerjavi z doma narejenim testom.
9. Cvrtnik na vroči zrak lahko uporabite tudi za pogrevanje jedi.

Čiščenje in nega

Po vsaki uporabi očistite napravo.

Posoda in vstavek za cvrtje ter notranji deli naprave imajo premaz proti prijemanju. Ne čistite s kuhinjskimi pripomočki iz kovine ali pa z agresivnimi čistilnimi sredstvi, saj s tem poškodujete premaz proti prijemanju.

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

Opozorilo: Vzemite posodo za cvrtje ven iz cvrtnika na vroč zrak za hitrejše ohlajanje.

2. Zunanje dele naprave obrišite z vlažno krpo.

3. Očistite vstavek in posodo za cvrtje z vročo milnico in nežno gobico. Ostalo umazanijo lahko odstranite s pomočjo razmaščevalca..

Opozorilo: Posoda in vstavek za cvrtje se lahko pomivata v pomivalnem stroju..

Opozorilo: Če se v vstavku ali pa posodi prilepi umazanija, ju lahko napolnite z vročo vodo.

Postavite vstavek v posodo in pustite, da se oba 10 minut namočita.

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

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

6. Napravo izklopite iz električnega omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi.

7. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

Tehnične specifikacije

Nazivna napetost: 220 - 240V

Nazivna frekvenca: 50/60 Hz

Vhodna moč: 800-1000 W



Odstranjevanje



Ta simbol na izdelku pomeni, da svoje stare električne ali elektronske naprave ne smete odstraniti med običajne gospodinjske odpadke.

WEEE direktiva (iz angl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; slovensko: odpadna električna in elektronska oprema – OEEO) (2012/19/EU) je bila uvedena z namenom predele izdelkov z optimalnimi tehnikami recikliranja, zmanjševanja vpliva na okolje, predelave nevarnih snovi in preprečevanja širjenja deponij. Za nadaljnje

informacije o pravilnem odstranjevanju električnih in elektronskih odpadkov se obrnite na ustrezne urade v svoji bližini.