

bono

ENJOY ELECTRICS

89980140

DE // HEISSLUFTFRITTEUSE



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



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sämtliche Anweisungen vor Gebrauch durch und befolgen Sie diese, damit Sie das Gerät bestmöglich verwenden können und um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sicher auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, legen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung bei.

Im Falle einer Beschädigung, die durch ein Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung verursacht wurde, erlischt die Garantie. Der Hersteller bzw. das Importunternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch ein Nichtbeachten der Bedienungsanleitung, nachlässige Verwendung oder eine Verwendung nicht gemäß den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Hinweise zur Reinigung von Flächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
7. Das Gerät darf nicht mithilfe einer Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung betrieben werden.
8. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in Bereichen wie den Folgenden bestimmt: Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen, Bauernhöfe, Hotels, Raststätten und andere Wohneinrichtungen (verwendet von Gästen bzw. Bewohnern), Frühstückspensionen.
9. Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen.
11. Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss dieses für den Strombedarf des Geräts geeignet sein. Ansonsten kann es zu einer Überhitzung des Verlängerungskabels und/oder Netzsteckers kommen. Durch das Verlängerungskabel besteht Stolper- und somit Verletzungsgefahr. Achten Sie darauf, gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt, und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
13. Tauchen Sie weder Gerät noch Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
14. Ziehen Sie den Netzstecker, um diesen aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst.
16. Mit nassen Händen darf der Netzstecker weder mit dem Stromnetz verbunden noch von diesem getrennt werden.
17. Versuchen Sie niemals das Gehäuse des Geräts zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
18. Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung für kommerzielle Zwecke bestimmt.
20. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
21. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät und verbiegen Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht allzu viel Schmutz und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
24. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

25. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät beim Verlassen des Arbeitsplatzes immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel).
26. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
27. Während des Betriebs der Heißluftfritteuse entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.
28. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät entnehmen.
29. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung des Geräts, dass das Heizelement und der umliegende Bereich sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.



30. Vorsicht – heiße Oberfläche.

WARNUNG! Berühren Sie die zugänglichen Flächen nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Während des Betriebs können Teile des Geräts eine hohe Temperatur erreichen.

31. Aus dem Luftauslass an der Rückseite des Geräts tritt heiße Luft aus. Halten Sie hitzeempfindliche Materialien wie Glas in sicherem Abstand zum Gerät.
32. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung verwenden, stellen Sie sicher, dass sich keine Vögel im selben Raum befinden und dass der Raum vollständig verschlossen und gut belüftet werden kann.
33. Entfernen Sie nach dem Gebrauch und vor/während des Vorheizens (ohne Zutaten) stets das Backpapier aus dem Frittierbehälter.
34. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung des Geräts, dass das Heizelement und das Gehäuse sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten.
35. Die in diesem Gerät zubereiteten Speisen sollten höchstens eine goldgelbe Färbung erreichen und sollten niemals braun oder schwarz werden. Entfernen Sie verbrannte Rückstände. Bereiten Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 °C zu, um die Bildung von Acrylamid zu minimieren.
36. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen: Das Heizelement ist heiß und die Kanten der Metallteile sind scharf.

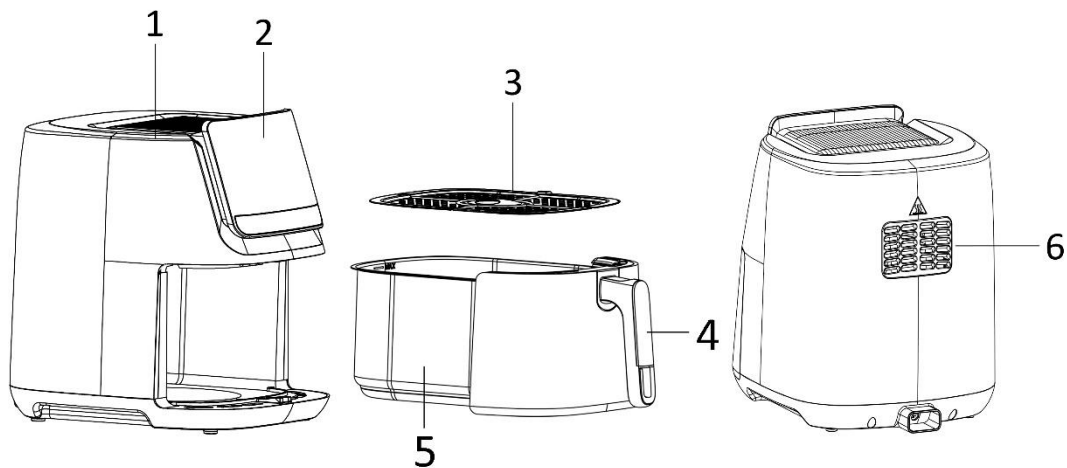


37. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB.



38. Dieses Gerät darf nur in Innenbereichen verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.

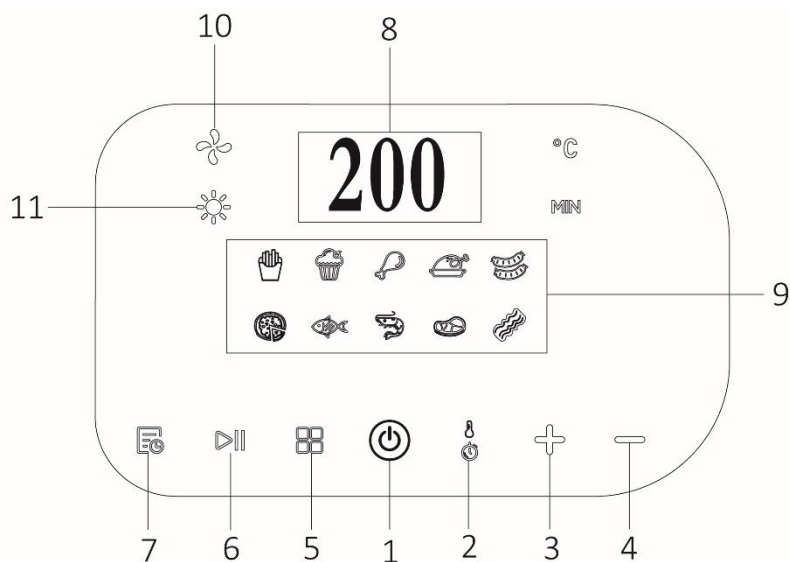
BESTANDTEILE



1. Lufteinlass
2. Bedieneinheit und Anzeigefeld
3. Gitterboden
4. Griff des Frittierbehälters
5. Frittierbehälter
6. Luftauslass

Bedieneinheit und Anzeigefeld

1. Standby/Abbruch-Taste
2. Temperatur/Zeit-Einstelltaste
3. Temperatur/Zeit erhöhen
4. Temperatur/Zeit reduzieren
5. Programm-Auswahl-taste
6. Start/Pause-Taste
7. Timer-Taste
8. Anzeigefeld
9. Programm-Anzeigefeld
10. Ventilator-Kontrollleuchte
11. Heiz-Kontrollleuchte



Programmtabelle

Symbol	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)
 Pommes frites	15	200
 Kuchen	40	160
 Hühnerkeulen	20	200
 Geflügel	30	200

 Würste	15	180
 Pizza	30	180
 Fisch	20	160
 Garnelen	20	180
 Steak	15	180
 Speck	15	180

VOR GEBRAUCH

Lesen Sie sich vor Gebrauch sämtliche Anweisungen durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Verbinden Sie dieses Gerät ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden. Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Gitterboden. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab (siehe dazu Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“). Achten Sie darauf, dass die elektrischen Komponenten trocken bleiben. **Die Heißluftfritteuse verfügt über eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten ganz ohne Öl zubereitet werden können.**

Lassen Sie das Gerät vor dem erstmaligen Gebrauch etwa 10 Minuten lang ohne Zutaten laufen, um Produktionsrückstände zu verbrennen. Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung. Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann es zur Bildung von Rauch und eines charakteristischen Geruchs kommen. Dies ist vollkommen normal und lässt nach kurzer Zeit nach.

Hinweis: Verwenden Sie stets den Gitterboden mit angebrachten Silikonfüßen. Diese dienen dazu, den Gitterboden während des Frittiervorgangs im Frittierbehälter zu stabilisieren.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
2. Da das Gerät während des Betriebs heiß wird, darf es nicht zu nah an andere Gegenstände gestellt werden.
3. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus. Legen Sie den Gitterboden in den Frittierbehälter ein.
4. Geben Sie die Zutaten in den Frittierbehälter. Die zu frittierenden Zutaten sollten die MAX-Anzeige an der Innenseite des Frittierbehälters nicht überschreiten. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierbehälter korrekt platziert und vollständig verschlossen ist.
Vorsicht: Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Berühren Sie den Frittierbehälter nicht während des Betriebs sowie für einige Zeit danach, da er sich stark erhitzt. Berühren Sie den Frittierbehälter ausschließlich am Griff.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
6. Drücken Sie die Standby/Abbruch-Taste einmal, um die anderen Tasten bzw. Anzeigen zu aktivieren. Drücken Sie die Temperatur/Zeit-Einstelltaste und anschließend die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur (80–200 °C) und Zubereitungszeit (1–60 Minuten) einzustellen. Sie können für eine schnelle Einstellung die Tasten „+“ und „-“ gedrückt halten. Während der Einstellung blinkt die Start/Pause-Taste.
7. Sie können auch die Programm-Auswahltaste drücken, um direkt eines der voreingestellten Programme zu wählen. Die jeweils voreingestellten Werte für Temperatur und Zubereitungszeit können wie in Schritt 6 beschrieben angepasst werden. Das entsprechende Symbol für das ausgewählte Programm blinkt.
8. Drücken Sie die Start/Pause-Taste und das Gerät beginnt mit der Zubereitung. Das Anzeigefeld zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und Zubereitungszeit an. Während das Gerät aufheizt, leuchtet die Heiz-Kontrollleuchte. Wenn der im Gerät verbaute Ventilator aktiv ist, leuchtet die Ventilator-Kontrollleuchte. Diese beiden Kontrollleuchten schalten sich während des Betriebs automatisch an und aus.

9. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und es ertönt ein Signalton. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Taste „“ drücken. Nach der Zubereitung läuft der Ventilator noch ca. 20 Sekunden lang weiter, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt. Drücken Sie während des Betriebs die Start/Pause-Taste, um die Zubereitung zu pausieren, und drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang fortzusetzen.
10. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierbehälter wieder zurück in das Gerät, stellen Sie erneut die Temperatur sowie einige weitere Minuten ein und drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Zubereitung fortzusetzen. HINWEIS: Sie können während des Betriebs jederzeit den Frittierbehälter herausziehen, um den Gargrad der Zutaten zu überprüfen oder die Zutaten zu schütteln.
11. Verwenden Sie eine Grillzange, um Zutaten zu entnehmen, die von Natur aus Fett enthalten, welches sich während der Zubereitung als überschüssiges Öl am Boden des Frittierbehälters ansammelt (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, anderes Fleisch). Entnehmen Sie alle anderen Zutaten, bei denen sich kein überschüssiges Öl am Boden ansammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), indem Sie den Frittierbehälter auf ein Teller ausleeren. Hinweis: Frittierbehälter, Zutaten und Gerät sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutat kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.
12. Nachdem eine Portion fertig zubereitet wurde, kann direkt eine weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Timer-Einschaltfunktion

Verwenden Sie die Timer-Einschaltfunktion, um das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch starten zu lassen:

- 1) Stellen Sie je nach Zutat die gewünschte Temperatur sowie die Zubereitungszeit ein.
- 2) Drücken Sie die Timer-Taste, um den Einstellungsmodus aufzurufen. Stellen Sie mit den Tasten „+“ bzw. „-“ die Zeitdauer ein (0,5–24 Std.), nach der das Gerät automatisch starten soll.
- 3) Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Einstellung zu bestätigen. Das Gerät startet dann automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.
- 4) Um die Timer-Einschaltfunktion abzubrechen, drücken Sie erneut die Timer-Taste oder die Start/Pause-Taste, um in den Einstellungsmodus zurückzukehren.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

1. Nehmen Sie optimalerweise 750 g Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis.
2. Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten oder lassen Sie das Gerät ohne Frittiergut ca. 4 Minuten lang vorheizen.
3. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um das Frittiergut zu schütteln oder zu wenden, ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder wenden Sie das Frittiergut mit einer Gabel oder Grillzange. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in das Gerät ein.
4. Sie können die Heißluftfritteuse auch dazu verwenden, um Zutaten erneut zu erwärmen. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.
5. Panierte Zutaten werden besonders knusprig, wenn sie mit etwas Pflanzenöl besprüht werden.
6. Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Frittierbehälter, wenn Sie Kuchen, Quiches oder andere empfindliche Speisen zubereiten möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen in der Heißluftfritteuse zu.
8. Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von Popcorn.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
2. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.

3. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten im Frittierbehälter bleiben und nicht mit den Heizelementen in Kontakt gelangen.
4. Decken Sie den Luftein- und Luftauslass während des Betriebs nicht ab. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
5. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl, da dies einen Brand verursachen kann!
6. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.
8. Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zum Luftauslass.
9. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Dies deutet darauf hin, dass die Zutaten verbrannt sind oder das Gerät defekt ist.

ZUBEREITUNGS-TABELLE

Dieser Tabelle können die Angaben zur Menge der Zutaten sowie der erforderlichen Temperatureinstellung und Zubereitungszeit entnommen werden. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den

Zutat	Mindest- und Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (°C)	Wenden	Zusätzliche Informationen
Pommes frites	600–900	15–25	200	Wenden	
Rippchen	350–450	15–20	180	Wenden	
Garnelen	150–250	15–20	180	Wenden	
Kuchen	550–650 8–10 Tassen	20–40	160		
Hühnerkeulen	700–900 10–13 Stück	20–25	200	Wenden	Einen halben Löffel Öl hinzufügen
Rindersteak	450 3–5 Stück	15–25	180	Wenden	Einen halben Löffel Öl hinzufügen
Fisch	200–300	15–20	160	Wenden	

Angaben in dieser Tabelle abweichen, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig sowohl innen als auch außen.
2. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
3. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
4. Entnehmen Sie den Frittierbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt. Reinigen Sie Frittierbehälter und Gitterboden mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm. Vor Gebrauch gut trocknen lassen.
5. Reinigen Sie das Heizelement im Inneren der Heißluftfritteuse mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittlrückstände zu entfernen. Dazu muss zuerst der Frittierkorb herausgezogen werden.

BEHEBEN VON STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten werden nicht richtig zubereitet.	Im Frittierbehälter befindet sich eine zu große Menge an Zutaten.	Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierbehälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Temperatur oder Zubereitungszeit wurden zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur bzw. Zubereitungszeit.
Die Zutaten werden nur ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen zwischendurch gewendet oder geschüttelt werden.	Wenden oder schütteln Sie die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig.	Manche Speisen sollten nur in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden.	Achten Sie darauf, dass die Speisen im Ofen zubereitet werden können, und bestreichen Sie sie für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Wenn fettige Zutaten zubereitet werden, tropft Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Frittierergebnis.
	Der Frittierbehälter enthält Fettrückstände vom letzten Gebrauch.	Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch.
Frische Pommes frites werden nur ungleichmäßig frittiert.	Die Kartoffeln waren nicht frisch.	Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites werden nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Wasser- und Ölmenge der Pommes frites ab.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Pommes frites in feinere Streifen.
		Für ein knuspriges Ergebnis fügen Sie ein klein wenig Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz	220–240 V Wechselstrom, 50–60 Hz
Nennleistung	1600 W
Wenn ausgeschaltet	0,26 W (rechtliche Vorgabe $\leq 0,5$ W)
Schutz vor Stromschlägen	Klasse I
Anzeigefeld	21 x LED + 1 dreistelliges LED-Anzeigefeld, je 120 mW, Gleichstrom 2,5–3,1 V
Produktmaße (L x B x H)	371 x 284 x 322 mm
Nettogewicht	4200 g
Fassungsvermögen	6,5 l / Öl-Füllmenge 5,2 l
Timer	Max. 60 Minuten
Einstellbare Temperatur	80–200 °C
Zubehör	Grillrost
Netzkabellänge	100 cm

ENTSORGUNG



Dieses Produkt ist mit dem durchgestrichenen Mülltonnensymbol gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU gekennzeichnet, um darauf hinzuweisen, dass es nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Aufgrund von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Bestandteilen sind Elektro- und Elektronikgeräte, die nicht getrennt entsorgt werden, potenziell schädlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Bitte wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder Abfallentsorgungsstelle vor Ort für Informationen zu Rückgabe und Recycling dieses Produkts.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980140

BG // ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



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



УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба прочетете всички указания и ги спазвайте, за да можете да използвате уреда по най-добрия възможен начин и да избегнете нараняване или повреда. Съхранявайте това ръководство за експлоатация на сигурно място. Ако предавате устройството на трета страна, не забравяйте да приложите това ръководство за експлоатация.

Гаранцията незабавно отпада в случай на повреда, дължаща се на неспазване на това ръководство за експлоатация. Производителят или фирмата вносител не поемат отговорност за щети, причинени от неспазване на ръководството за експлоатация, небрежна употреба или употреба, която не е в съответствие с инструкциите в това ръководство за експлоатация.

1. Уредът може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности.
2. Деца не бива да си играят с уреда.
3. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца освен ако не са по-големи от 8 години и са под надзор.
4. Съхранявайте уреда и хранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
5. Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия дистрибутор или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
6. Инструкции за почистване на повърхности, които влизат в контакт с хранителни продукти или олио ще намерите в раздел "ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА".
7. Не използвайте уреда с таймер или отделно дистанционно управление.
8. Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на места като следните: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди, ферми, хотели, места за паркиране и други жилищни сгради (използвани от гости съотв. живущи), пансиони със закуска.
9. Преди да пхнете щепсела в контакт се уверете, че местното напрежение и честота отговарят на данните от фабричната табелка.
10. Изваждайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди да го почистите.
11. Ако се използва удължител, той трябва да е подходящ за изискванията за мощност на уреда. В противен случай може да се стигне до прегряване на допълнителния свързващ кабел и/или на щепсела. Допълнителният свързващ кабел представлява риск от спъване и съответно нараняване. Внимавайте да избегнете опасни ситуации.
12. Уверете се, че хранващият кабел не виси над остри ръбове и го дръжте далеч от горещи предмети и открит пламък.
13. Не потапяйте нито уреда, нито щепсела във вода или други течности. Съществува опасност за живота поради токов удар!
14. Хващайте самия щепсел, за да го издърпате от контакта. Не дърпайте за хранващия кабел.
15. Не докосвайте уреда, ако е паднал във вода. Изключете щепсела от контакта, изключете уреда и го занесете за ремонт в оторизиран сервизен център.
16. Не пхайте щепсела в контакта и не го изваждайте от него с мокри ръце.
17. Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда или да го ремонтирате сами. Това може да доведе до токов удар.
18. Никога не оставяйте уреда във включено състояние без надзор.
19. Този уред не е подходящ за търговски цели.
20. Използвайте уреда само по предназначение.
21. Не увивайте хранващия кабел около уреда и не го огъвайте.
22. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност, от която не може да падне.
23. Уверете се, че уредът не е изложен на прекалено много мръсотия и влага.
24. Почиствайте уреда само с леко влажна кърпа.
25. Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи. При напускане на работното си място винаги изключвайте уреда или издърпвайте щепсела от контакта (дърпайте щепсела, не кабела).

26. Не поставяйте уреда директно срещу стена или други уреди. Спазвайте от всички страни минимално разстояние от 10 см.
27. По време на работа на фритюрника с горещ въздух от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода за въздух. Също така бъдете предпазливи когато изваждате съда за пържене, тъй като излиза гореща пара.
28. Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, ако забележите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте, докато димът спре да излиза, преди да извадите съда за пържене от уреда.
29. Преди всяка употреба на уреда се уверявайте, че нагревателният елемент и пространството около него са чисти и без хранителни остатъци, за да гарантирате безупречна функция.



30. **Внимание – гореща повърхност.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не докосвайте достъпните повърхности, докато уредът работи. По време на употреба части на уреда могат да достигнат висока температура.

31. Горещият въздух излиза от изхода за въздух в задната част на уреда. Съхранявайте чувствителни към топлина материали, като например стъкло, на безопасно разстояние от уреда.
32. Ако ползвате продукти с незалепващо покритие моля уверете се, че в същото помещение не се намират птици, и че помещението може напълно да се затваря и добре да се проветрява.
33. След употреба и преди/по време на предварителното загряване (без съставки) винаги изваждайте хартията за печене от съда за пържене.
34. Преди всяка употреба се уверявайте, че нагревателният елемент и корпусът са чисти и без остатъци от храна, за да се гарантира правилното функциониране на уреда.
35. Храната, приготвена с този уред, трябва да има най-много златистожълт цвят и никога не трябва да става кафява или черна. Отстранете всички изгорели остатъци. Не приготвяйте пресни картофи при температури над 180 °C, за да намалите до минимум образуването на акриламид.
36. Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Нагревателният елемент е горещ, а ръбовете на металните части са остри.

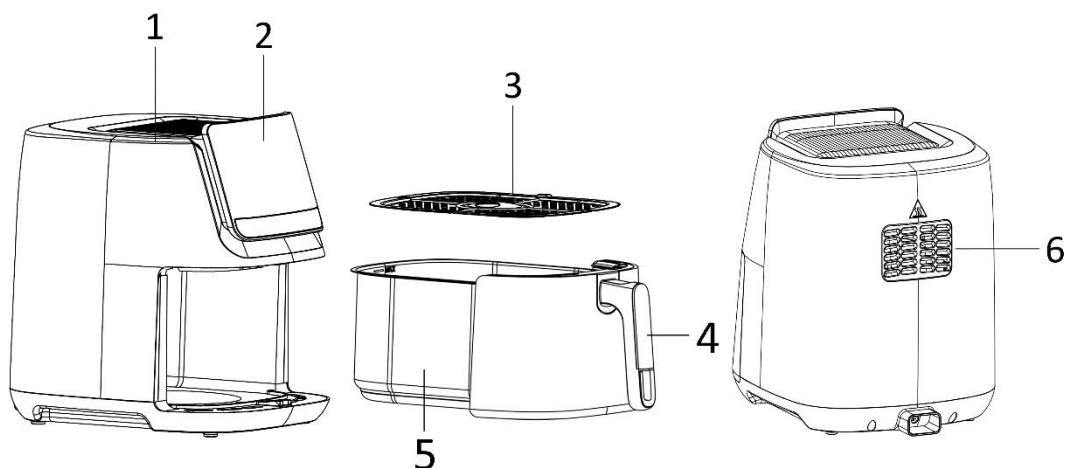


37. Този уред отговаря на изискванията на Германския Кодекс за хранителните продукти, предметите за всекидневна употреба и храните за животни LFGB.



38. Този уред може да се използва само на закрито. НЕ използвайте уреда навън.

СЪСТАВНИ ЧАСТИ



1. Вход за въздух
2. Контролен блок и дисплей
3. Решетъчна основа
4. Дръжка на съда за пържене
5. Съд за пържене
6. Изход за въздух

Контролен блок и дисплей

1. Бутон за готовност/прекъсване
2. Бутон за настройка на температурата/времето
3. Увеличаване на температурата/времето
4. Намаляване на температурата/времето
5. Бутон за избор на програма
6. Бутон Старт/Пауза
7. Копче за таймера
8. Информационен прозорец
9. Дисплей за програмата
10. Индикатор на вентилатора
11. Индикатор за отопление

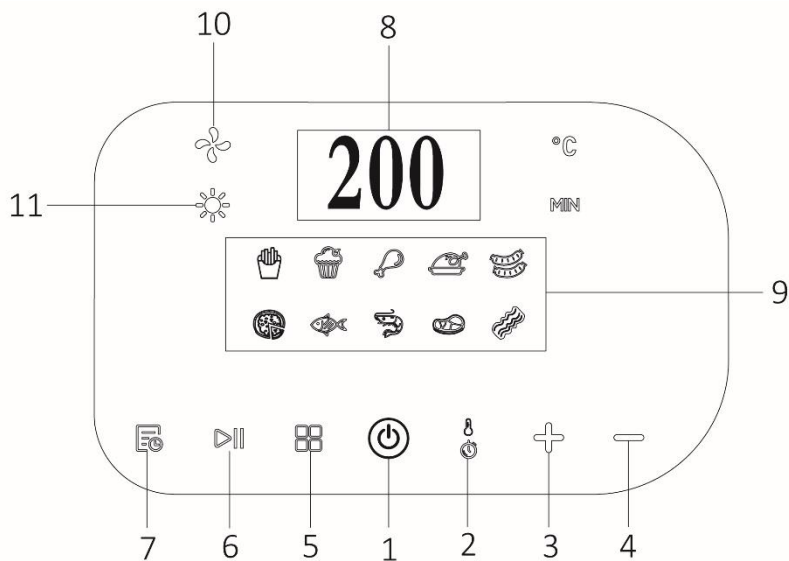


Таблица с програми

Символ	Предв. зададено време (мин.)	Предв. зададена температура (°C)
 Пържени картофи	15	200
 Сладкиш	40	160
 Пилешки бутчета	20	200
 Птиче месо	30	200
 Колбаси	15	180
 Пица	30	180
 Рибa	20	160
 Скариди	20	180
 Пържола	15	180
 Бекон	15	180

ПРЕДИ УПОТРЕБА

Прочетете всички инструкции преди употреба и запазете това ръководство за бъдещо ползване. Включвайте уреда само към заземен контакт. Отстранете опаковъчните материали, преди да използвате уреда. Почистете съда за пържене и решетъчната основа. Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа (вж. раздел "ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА"). Внимавайте електрическите съставни части да останат сухи. **Фритюрникът с горещ въздух е с цялостно нагриване, което означава, че повечето съставки могат да се приготвят без олио.**

Преди да използвате уреда за първи път, оставете го да работи около 10 минути без съставки, за да изгори производствените остатъци. Осигурете добра вентилация. Когато използвате уреда за първи път, може да се появи дим и характерна миризма. Това е напълно нормално и намалява след кратко време.

Забележка: Винаги използвайте решетъчната основа с прикрепени силиконови крачета. Те се използват за стабилизиране на решетъчната основа в съда за пържене по време на процеса на пържене.

УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност.
2. Тъй като уредът се нагрива по време на работа, той не трябва да се поставя твърде близо до други предмети.
3. Издърпайте съда за пържене от уреда, като го хванете за дръжката. Поставете решетъчната основа в съда за пържене.
4. Сложете продуктите в съда за пържене. Съставките за пържене не трябва да надвишават индикатора MAX от вътрешната страна на съда за пържене. Поставете съда за пържене обратно в уреда. Уверете се, че съда за пържене е правилно поставен и напълно затворен.
Внимание: Не поставяйте олио или други течности в съда за пържене. Не докосвайте съда за пържене по време на работа или известно време след това, тъй като той става много горещ. Дръжте съда за пържене само за дръжката.
5. Включете щепсела в подходящ контакт. Сега уредът се намира в режим на готовност.
6. Натиснете бутона за готовност/прекъсване веднъж, за да активирате другите бутони или дисплеи. Натиснете бутона за настройка на температурата/времето и след това бутоните "+" или "-", за да зададете желаната температура (80-200 °C) и време за приготвяне (1-60 минути). За бърза настройка можете да натиснете и задържите бутоните "+" и "-". Бутонът за Старт/Пауза мига по време на настройката.
7. Можете също така да натиснете бутона за избор на програма, за да изберете директно една от предварително зададените програми. Предварително зададените стойности за температурата и времето за приготвяне могат да се коригират, както е описано в стъпка 6. Съответният символ за избраната програма мига.
8. Натиснете бутона Старт/Пауза и уредът ще започне да готви. Панелът на дисплея показва последователно зададената температура и времето за готвене. Докато уредът загрева, индикаторът за нагриване свети. Когато вентилаторът, инсталиран в уреда, е активен, светва индикаторът на вентилатора. Тези две индикаторни светлини се включват и изключват автоматично по време на работа.
9. Когато процесът приключи, уредът се изключва автоматично и се чува звуков сигнал. Можете също така да изключите устройството ръчно, като натиснете бутона "⏻". След подготовката вентилаторът продължава да работи за около 20 секунди, преди уредът да премине в режим на готовност.
По време на работа натиснете бутона Старт/Пауза, за да спрете подготовката, и натиснете отново бутона, за да възобновите процеса.
10. Издърпайте съда за пържене от уреда, като го хванете за дръжката. Проверете дали съставките са готови. Ако това не се случи, поставете съда за пържене обратно в уреда, задайте температурата отново и за още няколко минути и натиснете бутона Старт/Пауза, за да продължите готвенето.
ЗАБЕЛЕЖКА: Можете да извадите съда за пържене по всяко време на работа, за да проверите степента на готовност на съставките или да разклатите съставките.

11. Използвайте щипки за грил, за да отстраните съставки, които естествено съдържат мазнини, които се натрупват като излишна мазнина на дъното на тавата за пържене по време на приготвянето (напр. говеждо, пилешко, друго месо).
Извадете всички други съставки, от които не се отделя излишна мазнина на дъното (напр. картофи, зеленчуци), като изпразните съда за пържене върху чиния.
Забележка: Съда за пържене, съставките и уредът са горещи след пърженето. В зависимост от съставките от съда за пържене може да излиза пара.
12. След като една порция е готова, следващата порция може да се приготи директно във фритюрника.

Функция за включване с таймер

Използвайте функцията за включване с таймер, за да стартирате уреда автоматично в по-късен момент:

- 1) Задайте желаната температура и време за приготвяне в зависимост от съставката.
- 2) Натиснете бутона за таймера, за да влезете в режим на настройка. Използвайте бутоните "+" или "-", за да зададете продължителността на времето (0,5-24 часа), след което уредът трябва да се стартира автоматично.
- 3) Натиснете бутона Старт/Пауза, за да потвърдите настройката. Уредът се стартира автоматично след изтичане на зададеното време.
- 4) За да отмените функцията за включване на таймера, натиснете отново бутона за таймера или бутона за Старт/пауза, за да се върнете в режима на настройка.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕТО

1. За най-добри резултати използвайте 750 г картофи за пържене.
2. Ако уредът е студен, удължете времето за приготвяне с 3 минути или оставете уреда да загрее за около 4 минути, без да слагате продукти за пържене.
3. Някои съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. За да разклатите или обърнете пържената храна, издърпайте съда за пържене от уреда за дръжката и го разклатете или обърнете пържената храна с вилица или щипки за грил. След това поставете съда за пържене обратно в уреда.
4. Можете също така да използвате фритюрника за претопляне на съставки. За да претоплите съставките, настройте температурата на 150 °C за до 10 минути.
5. Панираните съставки стават по-хрупкави, когато се напръскат с олио.
6. Поставете форма за печене в съда за пържене, ако искате да пригответе кекс, киш или други деликатни ястия.
7. Не приготвяйте изключително мазна храна в горещия фритюрник.
8. Уредът не е подходящ за приготвяне на пуканки.

ВНИМАНИЕ:

1. Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под течаща вода.
2. Не допускайте проникване на течности в уреда, за да избегнете токов удар или късо съединение.
3. Уверете се, че всички съставки остават в съда за пържене и не влизат в контакт с нагревателните елементи.
4. Не покривайте входа и изхода за въздух по време на работа. Спазвайте от всички страни минимално разстояние от 10 см.
5. Не пълнете съда за пържене с олио, тъй като това може да предизвика пожар!
6. Не докосвайте вътрешността на уреда, докато той е в експлоатация.
7. Бъдете предпазливи когато изваждате съда за пържене, тъй като излиза гореща пара.
8. По време на работа от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода за въздух.
9. Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, ако забележите тъмен дим, излизащ от уреда. Това означава, че съставките са изгорели или уредът е повреден.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕТО

Тази таблица съдържа информация за количеството на съставките, необходимата настройка на температурата и времето за приготвяне. Ако инструкциите върху опаковката на съответния продукт се

Съставка	Минимално и максимално количество (в грамове)	Време (в минути)	Температура (°C)	Обръщане	Допълнителна информация
Пържени картофи	600-900	15-25	200	Обръщане	
Ребърца	350-450	15-20	180	Обръщане	
Скариди	150-250	15-20	180	Обръщане	
Сладкиш	550-650 8-10 чаши	20-40	160		
Пилешки бутчета	700-900 10-13 броя	20-25	200	Обръщане	Добавете половин супена лъжица олио
Говежда пържола	450 3-5 броя	15-25	180	Обръщане	Добавете половин супена лъжица олио
Риба	200-300	15-20	160	Обръщане	

различават от информацията в тази таблица, трябва да се спазват инструкциите върху опаковката.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

- Оставете уреда да изстине за около 30 минути, преди да го преместите или почистите. Почиствайте редовно уреда отвътре и отвън.
- Използвайте влажна кърпа и подсушете с чиста кърпа.
- Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби.
- Извадете съда за пържене, за да може фритюрникът с горещ въздух да се охлади по-бързо. Почистете съда за пържене и кошницата за пържене с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба. Оставете да изсъхне добре преди употреба.
- Почистете нагревателния елемент във фритюрника с четка за почистване, за да премахнете остатъците от храна. За целта първо трябва да се извади кошницата за пържене.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване
Уредът не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Устройството не е включено.	Натиснете бутона вкл./изкл., за да включите уреда.
Съставките не са приготвени правилно.	В съда за пържене има прекалено голямо количество съставки.	Сложете по-малко съставки в съда за пържене. По-малките порции се изпържват по-равномерно.
	Температурата или времето за приготвяне са настроени на твърде ниски стойности.	Увеличете температурата или времето за приготвяне.
Продуктите са неравномерно изпържени.	Някои продукти трябва да се обърнат или разклатят междувременно.	Обърнете или разклатете продуктите по средата на времето за приготвяне.
Пържените храни не са хрупкави.	Някои храни трябва да се пържат само в конвенционален фритюрник.	Уверете се, че храната може да се приготвя във фурната, и я намажете с малко олио, за да стане хрупкава.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазна храна.	Когато пригответе мазни продукти, олиото капе в съда за пържене. Олиото образува бял дим и съда за пържене се нагрива. Това не влияе отрицателно на уреда или на продукта от пърженето.
	Съдът за пържене съдържа остатъци от мазнина от последната употреба.	Почиствайте основно уреда след всяка употреба.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно.	Картофите не са били пресни.	Използвайте пресни картофи от тип “стегнати след варене”.
	Пържените картофи не са изплакнати достатъчно преди пържене.	Изплакнете добре картофите, за да отстраните нишестето.
Пържените картофи не стават хрупкави.	Колко хрупкави ще станат пържените картофи зависи от количеството вода и олио в картофите.	Подсушете добре картофите, преди да добавите олиото.
		За хрупкав резултат нарежете пържените картофи на по-фини лентички.
		За хрупкав резултат добавете малко олио.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение/честота	220-240 V променлив ток, 50-60 Hz
Номинална мощност	1600 W
В изключено състояние	0,26 W (законово изискване $\leq 0,5$ W)
Защита от токов удар	Клас I
Информационен прозорец	21 x LED + 1 трицифрен LED панел, 120 mW всеки, постоянен ток 2,5-3,1 V
Размери на продукта (Д x Ш x В)	371 x 284 x 322 мм
Нетно тегло	4200 г
Вместимост	6,5 л / количеството олио, което се запълва - 5,2 л
Таймер	Макс. 60 минути
Регулируема температура	80 – 200 °C
Принадлежности	Грил решетка
Дължина на захранващия кабел	100 см

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Този продукт е етикетиран със символа на зачеркнатата кофа за боклук с колелца в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на ЕС, за да се посочи, че не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическото и електронното оборудване, което не е изхвърлено разделно, е потенциално вредно за околната среда и човешкото здраве. Моля, свържете се с местния градски офис или център за изхвърляне на отпадъци за информация относно връщането и рециклирането на този продукт.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980140

FR // Friteuse à air chaud



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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant utilisation et suivez-les afin de pouvoir utiliser l'appareil de manière optimale et d'éviter toute blessure ou tout dommage. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veillez à joindre ce mode d'emploi.

La garantie cesse en cas d'un dommage causé par le non-respect du présent mode d'emploi. Le fabricant ou l'importateur décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, une utilisation négligente ou une utilisation non conforme aux instructions du présent mode d'emploi.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu les instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont compris les risques encourus.
2. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.
4. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié, afin de prévenir tout danger.
6. Vous trouverez des détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec la nourriture ou l'huile dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande séparée.
8. L'appareil est destiné à l'usage domestique ou à des domaines similaires tels que les suivants : les cuisines pour le personnel des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; les hôtels, les stations-service et autres types d'hébergements (utilisation par les clients ou les résidents) ; les chambres d'hôtes.
9. Avant de brancher la fiche d'alimentation dans une prise, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique.
10. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
11. Si vous utilisez une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance de l'appareil. Sinon, ceci peut entraîner une surchauffe de la rallonge et/ou de la fiche secteur. La rallonge présente un risque de trébuchement et donc de blessure. Veillez à éviter toute situation dangereuse.
12. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur des arêtes vives et tenez-le à distance des objets chauds et des flammes nues.
13. Ne plongez ni l'appareil ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Il existe un danger de mort par électrocution !
14. Tirez sur la fiche pour la débrancher de la prise de courant. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez la fiche secteur, éteignez l'appareil et apportez-le à un service après-vente agréé pour réparation.
16. Il ne faut ni brancher ni débrancher la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
17. N'essayez en aucun cas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de le réparer vous-même. Cela peut entraîner un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
20. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
21. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface stable et plane de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas trop exposé à la saleté et à l'humidité.
24. Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.
25. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche. Éteignez toujours l'appareil ou débranchez la fiche de la prise de courant lorsque vous quittez la pièce (tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation).

26. Ne mettez pas l'appareil directement contre un mur ou à côté d'autres appareils. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
27. Pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air. Soyez également prudent lorsque vous retirez le panier de friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.
28. Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe pour retirer le panier de friture de l'appareil.
29. Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et l'environnement soient propres et libres de résidus d'aliments afin de garantir un fonctionnement optimal.



30. Attention – surface brûlante.

AVERTISSEMENT ! Ne touchez pas les surfaces accessibles pendant que l'appareil est en marche. Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent atteindre une température élevée.

31. De l'air chaud s'échappe par la sortie d'air à l'arrière de l'appareil. Tenez les matériaux sensibles à la chaleur, tels que le verre, à une distance sûre de l'appareil.
32. Si vous utilisez des produits avec un revêtement antiadhésif, assurez-vous qu'il n'y a pas d'oiseaux dans la même pièce et que celle-ci peut être complètement fermée et bien ventilée.
33. Après utilisation et avant/pendant le préchauffage (sans ingrédients), retirez toujours le papier sulfurisé du panier de friture.
34. Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et le boîtier sont propres et exempts de résidus alimentaires afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
35. Les aliments préparés dans cet appareil doivent atteindre au maximum une couleur dorée et ne doivent jamais devenir bruns ou noirs. Retirez les résidus brûlés. Ne cuisez pas les pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 180 °C afin de minimiser la formation d'acrylamide.
36. Soyez prudent lorsque vous nettoyez la partie supérieure de l'espace de cuisson : l'élément chauffant est chaud et les bords des pièces métalliques sont tranchants.

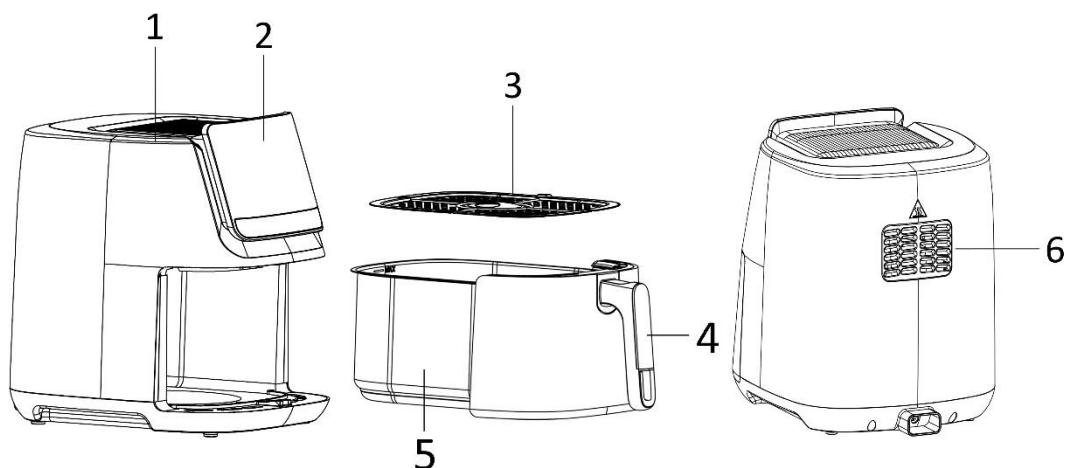


37. Cet appareil répond aux exigences du code allemand des denrées alimentaires et aliments pour animaux (« LFGB »).



38. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur. N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

COMPOSANTS



1. Entrée d'air
2. Unité de commande et panneau d'affichage
3. Grille
4. Poignée du panier de friture
5. Panier de friture
6. Sortie d'air

Unité de commande et panneau d'affichage

1. Bouton veille/annulation
2. Bouton de réglage de la température/du temps
3. Augmenter la température/le temps
4. Réduire la température/le temps
5. Bouton de sélection de programme
6. Bouton démarrage/pause
7. Bouton de minuterie
8. Panneau d'affichage
9. Panneau d'affichage du programme
10. Voyant du ventilateur
11. Voyant du chauffage

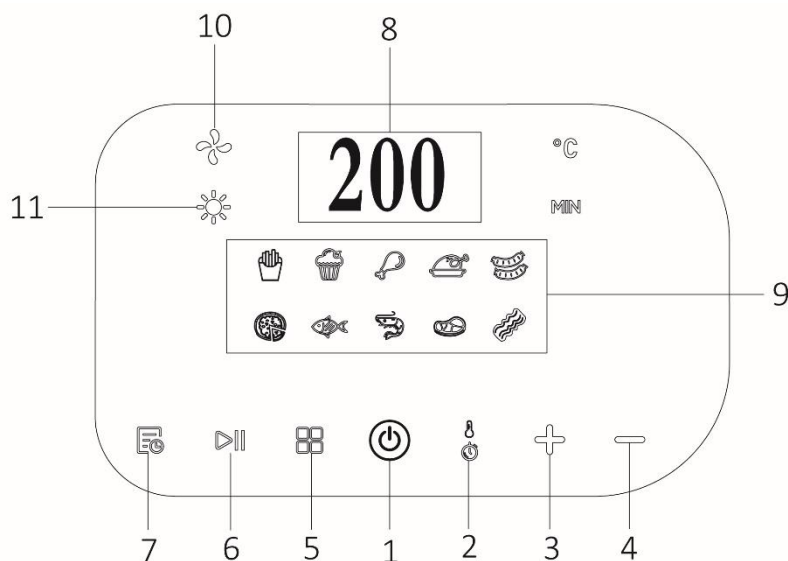


Tableau des programmes

Symbole	Temps préréglé (min)	Température préréglée (°C)
 Frites	15	200
 Gâteau	40	160
 Cuisses de poulet	20	200
 Volaille	30	200
 Saucisses	15	180
 Pizza	30	180
 Poisson	20	160
 Crevettes	20	180
 Steak	15	180
 Bacon	15	180

AVANT L'UTILISATION

Veuillez lire toutes les instructions avant l'utilisation et conserver le mode d'emploi en vue d'une utilisation

ultérieure. Branchez cet appareil exclusivement dans une prise mise à la terre. Retirez tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Nettoyez soigneusement le panier de friture et le fond grillagé. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (voir la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »). Veillez à ce que les composants électriques restent secs. **La friteuse à air chaud dispose d'un système de chauffage circulaire qui permet de cuire la plupart des ingrédients sans huile.**

Avant la première utilisation, laissez l'appareil fonctionner pendant environ 10 minutes sans ingrédients afin de brûler les résidus de fabrication. Veillez à une bonne aération. Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée et une odeur caractéristique peuvent se former. Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement.

Remarque : utilisez toujours la grille avec les pieds en silicone fixés. Ceux-ci servent à stabiliser la grille dans le panier pendant la friture.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. L'appareil chauffant pendant son fonctionnement, il ne doit pas être placé à proximité d'autres objets.
3. Retirez le panier de friture de l'appareil à l'aide de la poignée. Placez la grille dans le panier de friture.
4. Ajoutez les ingrédients dans le panier de friture. Les ingrédients à frire ne doivent pas dépasser le repère MAX à l'intérieur du panier de friture. Réinsérez le panier de friture dans l'appareil. Assurez-vous que le panier à friture est correctement positionné et complètement fermé.
Attention : ne versez pas de l'huile ou d'autres liquides dans le panier de friture. Ne touchez pas le panier de friture pendant le fonctionnement et attendez un peu après, car il chauffe beaucoup. Tenez le panier de friture uniquement par la poignée.
5. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise appropriée. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
6. Appuyez une fois sur le bouton veille/annulation pour activer les autres boutons ou affichages. Appuyez sur le bouton de réglage de la température/du temps, puis sur les boutons « + » ou « - » pour régler la température souhaitée (80-200 °C) et le temps de cuisson (1-60 minutes). Vous pouvez maintenir les boutons « + » et « - » enfoncés pour un réglage rapide. Pendant le réglage, le bouton démarrage/pause clignote.
7. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de sélection de programme pour choisir directement l'un des programmes préréglés. Les valeurs préréglées pour la température et le temps de préparation peuvent être ajustées comme décrit à l'étape 6. Le symbole correspondant au programme sélectionné clignote.
8. Appuyez sur le bouton démarrage/pause et l'appareil commence la cuisson. Le panneau d'affichage affiche alternativement la température réglée et le temps de préparation. Pendant que l'appareil chauffe, le voyant de chauffage s'allume. Lorsque le ventilateur intégré à l'appareil est activé, le voyant du ventilateur s'allume. Ces deux voyants s'allument et s'éteignent automatiquement pendant le fonctionnement.
9. Une fois le processus terminé, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton «  ». Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes avant que l'appareil ne passe en mode veille.
Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton démarrage/pause pour interrompre la cuisson, puis appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre le processus.
10. Retirez le panier de friture de l'appareil à l'aide de la poignée. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, replacez le panier à friture dans l'appareil, réglez à nouveau la température et quelques minutes supplémentaires, puis appuyez sur le bouton démarrage/pause pour reprendre la cuisson. **REMARQUE :** pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le panier à tout moment pour vérifier la cuisson des ingrédients ou les remuer.
11. Utilisez une pince à barbecue pour retirer les ingrédients qui contiennent naturellement de la graisse, qui s'accumule sous forme d'huile excédentaire au fond du récipient de friture pendant la cuisson (p.ex. le bœuf, le poulet et d'autres viandes).
Retirez tous les autres ingrédients qui ne produisent pas d'excès d'huile au fond (p.ex. les frites, les légumes) en vidant le panier à friture sur une assiette.
Remarque : le panier à friture, les ingrédients et l'appareil sont chauds après la friture. Selon les ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du panier de friture.

12. Une fois qu'une portion est prête, vous pouvez immédiatement en préparer une autre dans la friteuse à air chaud.

Fonction de mise en marche programmée

Utilisez la fonction de mise en marche programmée pour démarrer automatiquement l'appareil à une heure ultérieure :

- 1) Réglez la température souhaitée et le temps de préparation en fonction des ingrédients.
- 2) Appuyez sur le bouton de minuterie pour accéder au mode de réglage. À l'aide des boutons « + » ou « - », réglez la durée (0,5 à 24 heures) après laquelle l'appareil doit démarrer automatiquement.
- 3) Appuyez sur le bouton démarrage/pause pour confirmer le réglage. L'appareil démarre alors automatiquement une fois la durée réglée écoulée.
- 4) Pour annuler la fonction de mise en marche programmée, appuyez à nouveau sur le bouton de minuterie ou sur le bouton démarrage/pause pour revenir au mode de réglage.

CONSEILS DE PRÉPARATION

1. Pour un résultat croustillant, utilisez de préférence 750 g de frites.
2. Si l'appareil est froid, prolongez le temps de préparation de 3 minutes ou laissez l'appareil préchauffer pendant environ 4 minutes sans aliments à frire.
3. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Pour secouer ou retourner les aliments, retirez le panier à friture de l'appareil en le tirant par la poignée et secouez-le ou retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'une pince à barbecue. Remplacez ensuite le panier à friture dans l'appareil.
4. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.
5. Les ingrédients panés deviennent particulièrement croustillants lorsqu'ils sont vaporisés d'un peu d'huile végétale.
6. Placez un moule à gâteau ou un plat à gratin dans le panier de friture si vous souhaitez préparer des gâteaux, des quiches ou d'autres aliments délicats.
7. Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras dans la friteuse à air chaud.
8. L'appareil ne convient pas à la préparation de pop-corn.

ATTENTION :

1. N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante.
2. Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veillez à ce que tous les ingrédients restent dans le panier de friture et n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
4. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie de l'air pendant le fonctionnement de l'appareil. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
5. Ne remplissez pas le panier de friture de l'huile, car cela pourrait provoquer un incendie !
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
7. Soyez prudent lorsque vous retirez le panier de friture, car de la vapeur chaude s'en échappe.
8. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe au niveau de la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air.
9. Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Cela indique que les ingrédients ont brûlé ou que l'appareil est défectueux.

TABLEAU DE PRÉPARATION

Ce tableau indique les quantités d'ingrédients, la température requise et le temps de préparation. Si les instructions figurant sur l'emballage du produit diffèrent de celles indiquées dans ce tableau, veuillez suivre les

Ingrédient	Quantité minimale et maximale (en grammes)	Temps (en minutes)	Température (°C)	Retourner	Informations supplémentaires
Frites	600-900	15-25	200	Retourner	
Travers de porc	350-450	15-20	180	Retourner	
Crevettes	150-250	15-20	180	Retourner	
Gâteau	550-650 8-10 tasses	20-40	160		
Cuisses de poulet	700-900 10-13 pièces	20-25	200	Retourner	Ajouter une demi-cuillère d'huile
Steak de bœuf	450 3-5 pièces	15-25	180	Retourner	Ajouter une demi-cuillère d'huile
Poisson	200-300	15-20	160	Retourner	

instructions figurant sur l'emballage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer. Nettoyez régulièrement l'appareil, à l'intérieur comme à l'extérieur.
2. Pour ce faire, utilisez un chiffon humide et essuyez avec un chiffon propre.
3. N'utilisez jamais de produits nettoyants ou d'éponges abrasifs.
4. Retirez le panier de friture afin que la friteuse à air chaud refroidisse plus rapidement. Nettoyez le panier de friture et la grille à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive. Bien laisser sécher avant l'utilisation.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse à air chaud à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les résidus alimentaires. Pour ce faire, retirez d'abord le panier à friture.

DÉPANNAGE

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche électrique sur une prise de courant murale mise à la terre.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits correctement.	La quantité d'ingrédients dans le panier de friture est trop importante.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le panier de friture. La cuisson de portions plus petites donne un résultat plus homogène.
	La température ou le temps de cuisson ont été réglés trop bas.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme.	Certains ingrédients doivent être retournés ou secoués pendant la cuisson.	Retournez ou secouez les ingrédients à mi-cuisson.

Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certains aliments ne doivent être frits que dans une friteuse traditionnelle.	Assurez-vous que les aliments peuvent être cuits au four et badigeonnez-les d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des mets gras.	Lorsque vous cuisinez des ingrédients gras, de l'huile s'écoule dans le bac à friture. L'huile entraîne la formation de fumée blanche et le panier de friture chauffe. Cela n'est grave ni pour l'appareil ni pour le résultat de friture.
	Le panier de friture contient des résidus de graisse provenant de la dernière utilisation.	Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Les pommes de terre n'étaient pas fraîches.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme fraîches.
	Les frites n'ont pas été suffisamment rincées à l'eau avant leur cuisson.	Il faut bien rincer les futures frites auparavant pour enlever l'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'eau et d'huile contenue dans les frites.	Séchez bien les frites avant d'ajouter l'huile.
		Pour un résultat croustillant, coupez les frites de manière plus fine.
		Pour un résultat croustillant, ajoutez un peu d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension/fréquence	220-240 V courant alternatif, 50-60 Hz
Puissance nominale	1600 W
Hors tension	0,26 W (exigence légale $\leq 0,5$ W)
Protection contre les chocs électriques	Classe I
Panneau d'affichage	21 x LED + 1 panneau d'affichage LED à trois chiffres, 120 mW chacun, courant continu 2,5-3,1 V
Dimensions du produit (L x l x H)	371 x 284 x 322 mm
Poids net	4200 g
Capacité	6,5 l / quantité d'huile 5,2 l
Minuterie	Max. 60 minutes
Température réglable	80-200 °C
Accessoires	Grille de cuisson
Longueur du câble d'alimentation	100 cm

ÉLIMINATION



Ce produit est marqué du symbole représentant une poubelle barrée, conformément à la directive européenne 2012/19/UE, afin d'indiquer qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. En raison des substances, mélanges ou composants dangereux qu'ils contiennent, les équipements électriques et électroniques qui ne sont pas éliminés séparément peuvent être nocifs pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez contacter votre administration municipale ou votre centre local de collecte des déchets pour obtenir des informations sur la restitution et le recyclage de ce produit.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980140

IT // FRIGGITRICE AD ARIA CALDA



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



AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e seguirle per garantire un uso ottimale dell'apparecchio ed evitare lesioni o danni. Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, allegare le presenti istruzioni per l'uso.

In caso di danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso, decadono immediatamente i diritti di garanzia. Il produttore o la società importatrice non si assume alcuna responsabilità per i danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, dall'uso negligente o dall'uso non conforme alle indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

1. Il dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze in merito solo sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Per evitare qualsiasi pericolo, il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal distributore o da personale qualificato.
6. Le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con alimenti o olio sono riportate nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
7. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un telecomando a parte.
8. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e nei seguenti ambiti: Cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, aziende agricole, alberghi, stazioni di servizio e altre strutture residenziali (utilizzate da ospiti o residenti), bed and breakfast.
9. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano alle specifiche riportate sulla targhetta.
10. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
11. Se si utilizza una prolunga, questa deve essere adatta ai requisiti di potenza dell'apparecchio. Altrimenti la prolunga e/o la spina di alimentazione potrebbero surriscaldarsi. La prolunga presenta un rischio di inciampo e quindi di lesioni. Fare attenzione ad evitare situazioni pericolose.
12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda su spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
13. Non immergere l'apparecchio o la spina di rete in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte per scossa elettrica!
14. Estrarre la spina di rete per scollegarla dalla presa. Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
15. Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
16. Non collegare né staccare mai la spina dalla presa elettrica con le mani bagnate.
17. Non tentare mai di aprire l'involucro del dispositivo o di ripararlo da soli. Questo potrebbe infatti provocare scosse elettriche.
18. Non abbandonare mai l'aspirapolvere acceso, che va invece costantemente sorvegliato.
19. L'apparecchio non è idoneo per l'uso con un timer esterno o un telecomando.
20. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
21. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio ed evitare di piegarlo.
22. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana dalla quale non possa cadere.
23. Assicurarsi che l'apparecchio non sia esposto a sporco e umidità.
24. Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
25. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Prima di uscire dalla stanza spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente (afferrando la spina, senza tirare il cavo).
26. Evitare di posizionare l'apparecchio direttamente contro una parete o accanto ad altri apparecchi. Mantenere una distanza minima di 10 cm da tutti i lati.

27. Quando la friggitrice è in funzione, dall'apposito scarico esce vapore bollente. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dallo scarico dell'aria. Prestare altrettanta attenzione quando si rimuove il contenitore per la frittura, dal momento che potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
28. Nel caso si noti fuoriuscire dalla friggitrice del fumo nero staccare immediatamente la spina. Prima di rimuovere il contenitore per la frittura attendere fino a che non uscirà più fumo.
29. Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che l'elemento riscaldante e l'area circostante siano puliti e privi di residui di cibo per garantire il corretto funzionamento.



30. Cautela – superficie bollente.

AVVERTENZA! Non toccare le superfici accessibili mentre l'apparecchio è in funzione. Mentre l'apparecchio è in funzione, alcune parti dell'apparecchio possono raggiungere alte temperature.

31. L'aria calda fuoriesce dall'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Tenere i materiali sensibili al calore, come il vetro, a una distanza di sicurezza dall'apparecchio.
32. Se utilizzate prodotti con rivestimento antiaderente, assicuratevi che non ci siano uccelli nella stessa stanza e che questa possa essere completamente chiusa e ben ventilata.
33. Rimuovere sempre la carta da forno dal contenitore per la frittura dopo l'uso e prima/durante il preriscaldamento (senza ingredienti).
34. Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che l'elemento riscaldante e l'alloggiamento siano puliti e privi di residui di cibo per garantirne il corretto funzionamento.
35. I cibi preparati con questo apparecchio devono avere al massimo un colore giallo oro e non devono mai diventare marroni o neri. Rimuovere eventuali residui di bruciatura. Non preparare le patate fresche a temperature superiori a 180 °C per ridurre al minimo la formazione di acrilammide.
36. Fare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: L'elemento riscaldante è bollente e i bordi delle parti metalliche sono affilati.

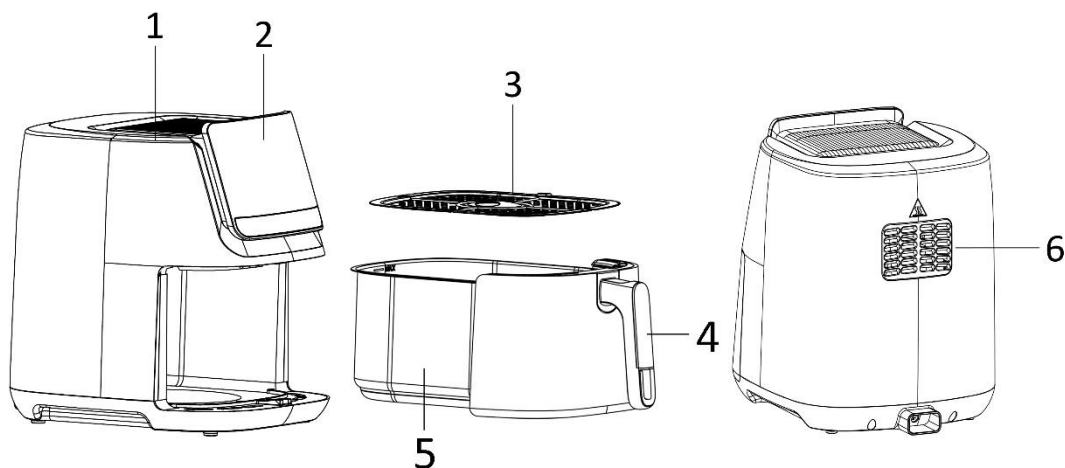


37. Questo apparecchio soddisfa i requisiti del LFGB (Codice alimentare, dei beni di consumo e dei mangimi tedesco).



38. Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti chiusi. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.

COMPONENTI



1. Ingresso aria
2. Unità di controllo e display
3. Griglia
4. Maniglia del contenitore per la frittura
5. Contenitore per la frittura
6. Uscita aria

Unità di controllo e display

1. Pulsante di standby/annullamento
2. Pulsante di impostazione della temperatura/tempo
3. Aumento della temperatura/tempo
4. Riduzione della temperatura/il tempo
5. Pulsante di selezione del programma
6. Pulsante di avvio/pausa
7. Pulsante del timer
8. Display
9. Display del programma
10. Spia della ventola
11. Spia di riscaldamento

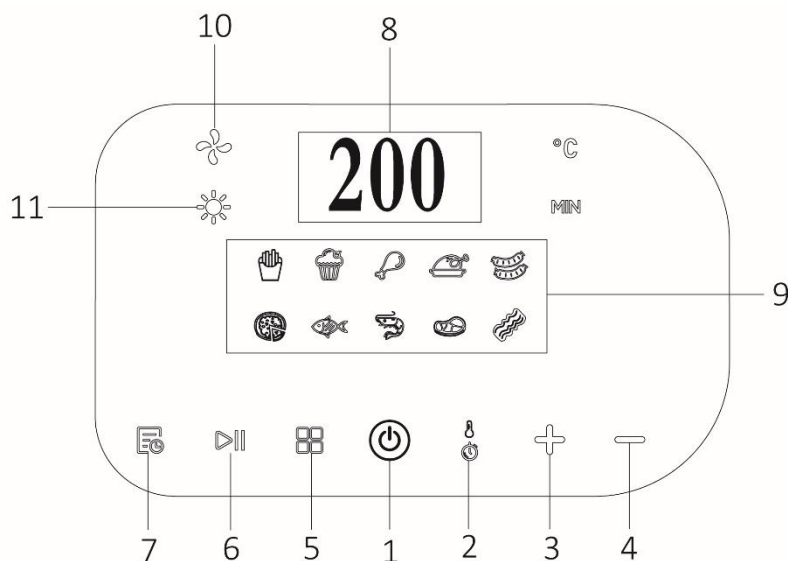


Tabella del programma

Simbolo	Tempo preimpostato (min.)	Temperatura preimpostata (°C)
Patatine fritte	15	200
Torta	40	160
Cosce di pollo	20	200
Pollame	30	200
Salsicce	15	180
Pizza	30	180
Pesce	20	160
Gamberi	20	180
Bistecca	15	180
Speck	15	180

PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni e conservare le istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta rimuovere tutti i materiali d'imballo. Pulire il contenitore per la frittura e la griglia. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido (vedere il paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"). Assicurarsi che i componenti elettrici rimangano asciutti. **La friggitrice ad aria calda è dotata di un riscaldamento a 360°, il che significa che la maggior parte degli ingredienti può essere preparata senza l'uso di olio.**

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lasciarlo funzionare per circa 10 minuti senza ingredienti per bruciare i residui di produzione. Assicurare una buona ventilazione. Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si producano fumo e un odore caratteristico. Questo fenomeno è del tutto normale e si attenua dopo poco tempo.

Nota: Utilizzare sempre la griglia con i piedini in silicone applicati. Servono a stabilizzare la griglia nel contenitore per la frittura durante il processo di frittura.

USO

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Poiché l'apparecchio si riscalda durante il funzionamento, non deve essere collocato troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il contenitore per la frittura dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia. Inserire la griglia nel contenitore per la frittura.
4. Mettere gli ingredienti nel contenitore per la frittura. Gli ingredienti da friggere non devono superare l'indicatore MAX posto all'interno del contenitore per la frittura. Spingere di nuovo il contenitore per la frittura nell'apparecchio. Assicurarsi che il contenitore per la frittura sia posizionato correttamente e completamente chiuso.

Attenzione: Non versare olio o altri liquidi nel contenitore per la frittura. Non toccare il contenitore per la frittura durante il funzionamento e anche per qualche minuto dopo la fine del processo, poiché si riscalda notevolmente. Tenere il contenitore per la frittura solo per l'impugnatura.

5. Inserire la spina in una presa di corrente adeguata. L'apparecchio è ora in modalità standby.
6. Premere una volta il pulsante di standby/annullamento per attivare gli altri pulsanti o display. Premere il pulsante di impostazione della temperatura/tempo e poi i pulsanti "+" o "-" per impostare la temperatura desiderata (80-200 °C) e il tempo di preparazione (1-60 minuti). È possibile tenere premuti i pulsanti "+" e "-" per un'impostazione rapida. Il pulsante di avvio/pausa lampeggia durante l'impostazione.
7. È anche possibile premere il pulsante di selezione del programma per selezionare direttamente uno dei programmi preimpostati. I valori preimpostati per la temperatura e il tempo di preparazione possono essere regolati come descritto al punto 6. Il simbolo corrispondente al programma selezionato lampeggia.
8. Premere il pulsante Avvio/Pausa e l'apparecchio inizierà la preparazione. Il display visualizza alternativamente la temperatura impostata e il tempo di preparazione. La spia del riscaldamento si accende mentre l'apparecchio si riscalda. Quando il ventilatore installato nell'apparecchio è attivo, la spia del ventilatore si accende. Queste due spie si accendono e si spengono automaticamente durante il funzionamento.
9. Al termine del processo, l'apparecchio si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico. È possibile spegnere il dispositivo anche manualmente, premendo il tasto "🔊". Dopo la preparazione, la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi prima che l'apparecchio passi alla modalità standby.
Durante il funzionamento, premere il pulsante Avvio/Pausa per mettere in pausa la preparazione e premere nuovamente il pulsante per riprendere il processo.
10. Estrarre il contenitore per la frittura dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia. Controllare che gli ingredienti siano pronti. In caso contrario, spingere di nuovo il contenitore per la frittura nell'apparecchio, impostare di nuovo la temperatura per qualche altro minuto e premere il pulsante Avvio/Pausa per continuare la preparazione. **NOTA:** È possibile estrarre il contenitore per la frittura in qualsiasi momento durante il funzionamento per controllare il livello di cottura degli ingredienti o per scuoterli.

11. Utilizzare le pinze per grigliare per rimuovere gli ingredienti che contengono naturalmente grasso, che si accumula sotto forma di olio in eccesso sul fondo della contenitore per la frittura durante la preparazione (ad esempio, manzo, pollo, altre carni).
Rimuovere tutti gli altri ingredienti che non hanno olio in eccesso sul fondo (ad es. patatine fritte, verdure) svuotando il contenitore per la frittura su un piatto.
Nota: Il contenitore per la frittura, gli ingredienti e l'apparecchio sono bollenti dopo la frittura. A seconda dell'ingrediente cucinato, potrebbe fuoriuscire vapore dal contenitore per la frittura.
12. Una volta preparata una porzione, è possibile cucinarne un'altra direttamente nella friggitrice ad aria.

Funzione di accensione temporizzata

Utilizzare la funzione di accensione temporizzata per avviare automaticamente l'apparecchio a un'ora successiva:

- 1) Impostare la temperatura e il tempo di preparazione desiderati a seconda dell'ingrediente.
- 2) Premere il pulsante del timer per accedere alla modalità di impostazione. Utilizzare i pulsanti "+" o "-" per impostare il periodo di tempo (0,5-24 ore) dopo il quale l'apparecchio deve avviarsi automaticamente.
- 3) Premere il pulsante Avvio/Pausa per confermare l'impostazione. L'apparecchio si avvia automaticamente allo scadere del tempo impostato.
- 4) Per annullare la funzione di accensione del timer, premere nuovamente il pulsante del timer o il pulsante di avvio/pausa per tornare alla modalità di impostazione.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

1. L'ideale sarebbe utilizzare 750 g di patatine fritte per ottenere un piatto croccante.
2. Se l'apparecchio è freddo, prolungare il tempo di preparazione di 3 minuti o lasciare che l'apparecchio si preriscaldi per circa 4 minuti senza friggere.
3. Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Per scuotere o girare il cibo da friggere, estrarre il contenitore per la frittura dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo o girare il cibo da friggere con una forchetta o una pinza da grill. Spingere quindi il contenitore per la frittura nell'apparecchio.
4. È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare nuovamente gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
5. Gli ingredienti impanati diventano particolarmente croccanti se vengono spruzzati con un po' di olio vegetale.
6. Se si desidera preparare torte, quiche o altri piatti delicati, collocare una teglia o una pirofila nel contenitore per la frittura.
7. Non preparare cibi estremamente grassi nella friggitrice ad aria calda.
8. L'apparecchio non è adatto alla preparazione di popcorn.

ATTENZIONE:

1. Non immergere l'involucro in acqua e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
2. Per evitare scosse elettriche o cortocircuiti, non far entrare liquidi nell'apparecchio.
3. Assicurarsi che tutti gli ingredienti rimangano nel contenitore per la frittura e non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Durante il funzionamento evitare di ostruire l'ingresso e l'uscita dell'aria. Mantenere una distanza minima di 10 cm da tutti i lati.
5. Non riempire d'olio il contenitore per la frittura, perché ciò può provocare un incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
7. Prestare altrettanta attenzione quando si rimuove il contenitore per la frittura, dal momento che potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
8. Durante il funzionamento, dall'uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dallo scarico dell'aria.
9. Nel caso si noti fuoriuscire dalla friggitrice del fumo nero staccare immediatamente la spina. Ciò indica che gli ingredienti sono bruciati o che l'apparecchio è difettoso.

TABELLA DI PREPARAZIONE

Questa tabella fornisce informazioni sulla quantità di ingredienti, sull'impostazione della temperatura e sul tempo di preparazione necessari. Se le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto differiscono dalle informazioni

Ingrediente	Quantità minima e massima (in grammi)	Tempo (in minuti)	Temperatura (°C)	Girare	Ulteriori informazioni
Patatine fritte	600-900	15-25	200	Girare	
Costine/spar e ribs	350-450	15-20	180	Girare	
Gamberi	150-250	15-20	180	Girare	
Torta	550-650 8-10 tazze	20-40	160		
Cosce di pollo	700-900 10-13 pezzi	20-25	200	Girare	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio
Bistecca di manzo	450 3-5 pezzi	15-25	180	Girare	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio
Pesce	200-300	15-20	160	Girare	

contenute in questa tabella, è necessario seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

PULIZIA E CURA

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo. Pulire regolarmente l'apparecchio, sia all'interno che all'esterno.
2. Utilizzare un panno umido e asciugare con un panno pulito.
3. Non utilizzare mai detergenti o spugne abrasive.
4. Rimuovere il contenitore per la frittura in modo che la friggitrice ad aria si raffreddi più rapidamente. Pulire il contenitore per la frittura e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Lasciare asciugare bene prima dell'uso.
5. Pulire l'elemento riscaldante all'interno della friggitrice ad aria con una spazzola per rimuovere i residui di cibo. A tale scopo, estrarre innanzitutto il cestello della frittura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non funziona.	Non è stata collegata la spina alla presa.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	L'apparecchio non è acceso.	Premere il pulsante On/Off per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono preparati correttamente.	Il contenitore per la frittura contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti nel contenitore per la frittura. Con piccole porzioni la frittura risulta più uniforme.
	Temperatura o tempo di preparazione impostati troppo bassi.	Aumentare la temperatura o il tempo di preparazione.
Gli ingredienti sono solo fritti in modo	Alcuni ingredienti devono essere girati o agitati in fase di preparazione.	Girare o scuotere gli ingredienti a metà del tempo di preparazione.

non uniforme.		
I piatti fritti non sono croccanti.	Alcuni alimenti dovrebbero essere fritti solo in una friggitrice tradizionale.	Assicuratevi che il cibo possa essere preparato in forno e spennellatelo con un po' di olio per ottenere un risultato croccante.
Dalla friggitrice fuoriesce fumo bianco.	Si stanno friggendo cibi molto grassi.	Quando si preparano ingredienti grassi, l'olio cola nel contenitore per la frittura. L'olio produce fumo bianco e il contenitore per la frittura si riscalda. Ciò non danneggia l'apparecchio e non compromette il risultato della frittura.
	Il contenitore per la frittura contiene il grasso dell'ultimo utilizzo.	Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
Le patatine fresche sono fritte solo in modo non uniforme.	Le patate non erano fresche.	Utilizzare patate fresche sode alla cottura.
	Prima di friggere le patate non sono state lavate a sufficienza.	Lavare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine non diventano croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di acqua e di olio presenti nelle medesime.	Prima di aggiungere olio asciugare le patate con cura.
		Per un risultato più croccante, tagliare le patate a strisce più sottili.
		Aggiungere un po' di olio per ottenere un risultato croccante.

DATI TECNICI

Tensione/Frequenza	Corrente alternata 220-240 V, 50-60 Hz
Potenza nominale	1600 W
Quando è spento	0,26 W (standard richiesto $\leq 0,5$ W)
Protezione contro le scosse elettriche	Classe I
Display	21 x LED + 1 display a LED a tre cifre, 120 mW ciascuno, corrente continua 2,5-3,1 V
Dimensioni del prodotto (L x L x A)	371 x 284 x 322 mm
Peso netto	4200 g
Capacità	6,5 litri / capacità olio 5,2 litri
Timer	Max. 60 minuti
Temperatura regolabile	80–200 °C
Accessori	Griglia
Lunghezza cavo d'alimentazione	100 cm

SMALTIMENTO



Questo prodotto è etichettato con il simbolo del cassonetto barrato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE per indicare che non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici. A causa di sostanze, miscele o componenti pericolosi, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non smaltite separatamente sono potenzialmente dannose per l'ambiente e la salute umana. Per informazioni sulla restituzione e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale o il centro di smaltimento rifiuti.

bono

ENJOY ELECTRICS

89980140

HU // Forrólevegős sütő



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



BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Használat előtt olvassa el az összes biztonsági tudnivalót, és kövesse azokat a legjobb eredmény elérése, valamint a sérülések vagy meghibásodások elkerülése érdekében. A használati útmutatót gondosan őrizze meg. Amennyiben a terméket továbbadja egy harmadik személynek, adja oda az útmutatót is.

Olyan kár esetén, amely ezen használati útmutató figyelmen kívül hagyásából következik, a garancia érvényét veszíti. A gyártó vagy az importőr cég nem vállal felelősséget a használati utasítás be nem tartásából, gondatlan használatból vagy a jelen használati útmutatóban található utasítások be nem tartásából eredő károkért.

1. A készüléket 8 év feletti gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatról és a használat veszélyeiről.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és ha közben felügyelnek rájuk.
4. A készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől távol tárolja.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártóval, értékesítő partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki a veszélyek elkerülése érdekében.
6. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokat lásd a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” című fejezetben.
7. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
8. A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható: üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek dolgozói konyhájában, gazdaságokban, hotelekben, pihenőhelyeken és egyéb szállóhelyeken (vendégek, ill. lakók általi használatra), panziókban.
9. Mielőtt bedugja a hálózati csatlakozót a konnektorba, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség és a frekvencia megegyezik a típustáblán található adatokkal.
10. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
11. Ha hosszabbító kábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék teljesítményigényének. Ellenkező esetben a hosszabbító kábel és/vagy a hálózati csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel botlás- és ezáltal sérülésveszélyt jelent. Vigyázzon, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
12. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és a nyílt lángtól.
13. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy egyéb folyadékba. Ez életveszélyes áramütést okozhat!
14. Mindig a hálózati csatlakozót fogja meg, amikor kihúzza a konnektorból. Ne a hálózati kábelt húzza.
15. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és vigye javításra egy hivatalos szervizbe.
16. Nedves kézzel nem szabad csatlakoztatni vagy leválasztani a hálózati csatlakozót az elektromos hálózatról.
17. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ez áramütést okozhat.
18. Soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket bekapcsolt állapotban.
19. A készülék nem alkalmas kereskedelmi célú felhasználásra.
20. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja.
21. A hálózati kábelt ne tekerje a készülék köré és ne hajlítsa meg.
22. A készüléket stabil, egyenletes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le.
23. Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen túlzottan kitéve szennyeződésnek és nedvességnek.
24. A készüléket enyhén nedves ronggyal tisztítsa.
25. Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Mindig legyen kikapcsolva vagy kihúzva, amikor felügyelet nélkül marad a készülék (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza).
26. Ne tegye a készüléket közvetlenül falfelületre vagy más készülékekre. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
27. Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és légkimenettől. Legyen ugyanolyan óvatos, amikor a sütőtartályt kiveszi, mert ekkor szintén forró gőz távozik.

28. Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy szürke füst szivárog a készülékből. Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a sütőtartályt kivenné.
29. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és környezete tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.



30. **Figyelem – forró felület!**

VIGYÁZAT! Ne érintse meg a hozzáférhető felületeket, amíg a készülék működik. Használat közben a termék részei felforrósodhatnak.

31. A készülék hátulján lévő légkimenetből forró levegő távozik. A hőérékeny anyagokat, például az üveget tartsa biztonságos távolságban a készüléktől.
32. Amikor tapadásmentes bevonattal rendelkező termékeket használ, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak a szobában, és hogy a szobát teljesen be lehet zárni és rendesen lehet szellőztetni.
33. Használat után és előmelegítés előtt/közben (hozzávalók nélkül) mindig vegye ki a sütőpapírt a sütőtartályból.
34. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és készülékház tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
35. Az ebben a készülékben elkészített ételnek legfeljebb aranyárga színűnek kell lennie, és soha nem szabad barnára vagy feketére sülnie. A megégett ételmaradékokat távolítsa el. A friss burgonyát ne süssse 180 °C feletti hőmérsékleten az akrilamid képződés csökkentése érdekében).
36. Legyen óvatos, amikor a sütőtér felső részét tisztítja: a fűtőszál forró, és a fémrészek élei élesek.

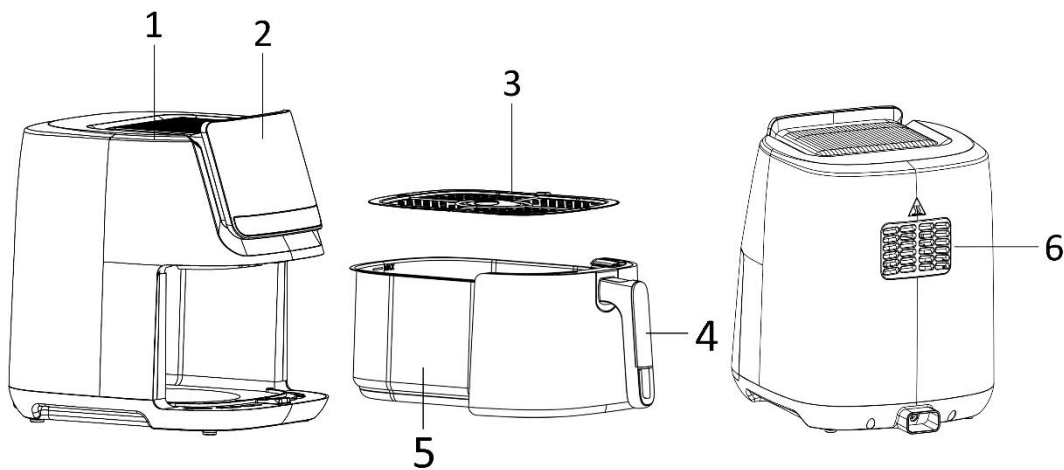


37. Ez a készülék megfelel az LFGB (élelmiszerekről és állateledelekről szóló német törvénykönyv) követelményeinek.



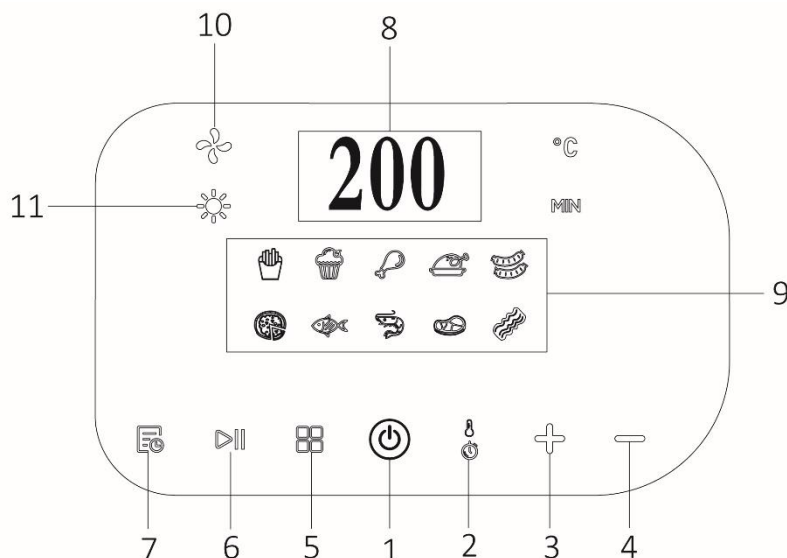
38. Ezt a készüléket csak beltérben szabad használni. Ne használja a készüléket a szabadban.

A TERMÉK RÉSZEI



1. Légbemenet
2. Kezelőegység és kijelző
3. Rácsos betét
4. Sütőtartály fogantyúja
5. Sütőtartály
6. Légkimenet

1. Készenléti/megszakítás gomb
2. Hőmérséklet/időbeállító gomb
3. Hőmérséklet/idő növelése
4. Hőmérséklet/idő csökkentése
5. Programválasztó gomb
6. Start/szünet gomb
7. Időzítő gomb
8. Megjelenítő felület
9. Program kijelzőpanel
10. Ventilátor jelzőfény
11. Fűtés jelzőfény



Programtáblázat

Szimbólum	Előre beállított idő (perc)	Előre beállított hőfok (°C)
Hasábburgonya	15	200
Sütemény	40	160
Csirkecomb	20	200
Szárnyas	30	200
Kolbász	15	180
Pizza	30	180
Hal	20	160
Garnéla	20	180
Steak	15	180
Szalonna	15	180

HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra. Kizárólag földelt konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Tisztítsa meg a sütőtartályt és a rácsot. Törölje át a készülék belsejét és külsejét egy nedves ronggyal (lásd a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” című részt). Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. **A forrólevegős sütő a légkeveréses melegítés által biztosítja, hogy a legtöbb étel olaj nélkül is elkészíthető legyen.**

Első használat előtt hagyja a készüléket körülbelül 10 percig hozzávalók nélkül működni, hogy a gyártás során keletkezett maradványok elégjenek. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről. A készülék első használatakor füst és jellegzetes szag keletkezhet. Ez teljesen normális, és rövid idő után elmúlik.

Megjegyzés: Mindig használja a szilikon lábakkal ellátott rácsot. Ezek a sütőrács aljának stabilizálására szolgálnak a sütőtartályban a sütési folyamat során.

HASZNÁLAT

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes, egyenletes és hőálló felületre.
2. Mivel a készülék használat közben felforrósodik, nem szabad más tárgyakhoz túl közel elhelyezni.
3. A markolatnál fogva húzza ki a sütőtartályt a készülékből. Helyezze a rácsos betétet a sütőtartályba.
4. Helyezze a hozzávalókat a tartályba. A sütni kívánt hozzávalók mennyisége nem haladhatja meg a sütőtartály belsejében található MAX jelzést. Helyezze a sütőtartályt ismét a forrólevegős sütőbe. Győződjön meg arról, hogy a sütőtartály megfelelően van elhelyezve és teljesen le van zárva.
Vigyázat! Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a sütőtartályba. Működés közben és közvetlenül utána egy ideig ne érjen a sütőtartályhoz, mert az nagyon felhevül. A sütőtartályt kizárólag a markolatnál fogja meg.
5. Dugja a csatlakozót egy megfelelő aljzatba. A készülék készenléti üzemmódban van.
6. Nyomja meg egyszer a készenléti üzemmód/megszakítás gombot, hogy aktiválja a többi gombot vagy kijelzőt. Nyomja meg a hőmérséklet/időbeállító gombot, majd a „+” vagy „-” gombokat, hogy beállítsa a kívánt hőmérsékletet (80–200 °C) és elkészítési időt (1–60 perc). A gyors beállításhoz tartsa lenyomva a „+” és „-” gombokat. A start/szünet gomb villog a beállítás közben.
7. A programválasztó gomb megnyomásával közvetlenül kiválaszthatja az egyik előre beállított programot. A hőmérséklet és az elkészítési idő előre beállított értékei a 6. lépésben leírtak szerint módosíthatók. A kiválasztott program megfelelő szimbóluma villog.
8. Nyomja meg a start/szünet gombot, és a készülék elkezd az étel elkészítését. A kijelző felváltva jeleníti meg a beállított hőmérsékletet és az elkészítési időt. Amíg a készülék melegszik, a melegítésjelző lámpa világít. Ha a készülékbe szerelt ventilátor aktív, a ventilátor jelzőfénye világít. Ez a két ellenőrző lámpa működés közben automatikusan be- és kikapcsol.
9. A folyamat befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol, és hangjelzés hallható. A „” gomb megnyomásával a készüléket manuálisan is kikapcsolhatja. Az elkészítés után a ventilátor még körülbelül 20 másodpercig működik, mielőtt a készülék készenléti módba vált.
Működés közben nyomja meg a start/szünet gombot a sütés szüneteltetéséhez, majd nyomja meg újra a gombot a folyamat folytatásához.
10. A markolatnál fogva húzza ki a sütőtartályt a készülékből. Ellenőrizze, hogy az ételek elkészültek-e. Ha nem, tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe, állítsa be újra a hőmérsékletet és állítson be további néhány percet, majd nyomja meg a start/szünet gombot a sütés folytatásához. **MEGJEGYZÉS:** A készülék működése közben bármikor kihúzhatja a sütőtartályt, hogy ellenőrizze az alapanyagok sütési fokát, vagy megrázza az alapanyagokat.
11. Használjon grillcsipeszt az olyan alapanyagok kivételéhez, amelyek természetüknél fogva zsírt tartalmaznak, amely a főzés során felesleges olajként gyűlik össze a sütőtartály alján (pl. marhahús, csirke, egyéb húsok). Az összes többi hozzávalót, amelynél nem gyűlik össze felesleges olaj a sütőtartály alján (pl. sült krumpli, zöldségek), vegye ki a sütőtartályból úgy, hogy annak tartalmát egy tányérra helyezi.
Megjegyzés: A sütőtartály, az ételek és a készülék a sütés után forróak. Az ételtől függően gőz áramolhat ki a sütőtartályból.
12. Egy adag elkészülése után azonnal újabb adag étel süthető a forrólevegős sütőben.

Időzített bekapcsolás

Használja az időzítő funkciót, hogy a készülék egy későbbi időpontban automatikusan elinduljon:

- 1) Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és elkészítési időt az összetevőktől függően.
- 2) Nyomja meg az időzítő gombot a beállítási mód eléréséhez. A „+” vagy „-” gombok segítségével állítsa be azt az időtartamot (0,5-24 óra), amely után a készülék automatikusan elinduljon.
- 3) Nyomja meg az start/szünet gombot a beállítás megerősítéséhez. A készülék a beállított idő letelte után automatikusan elindul.
- 4) Az időzítő funkció törléséhez nyomja meg újra az időzítő vagy a start/szünet gombot, hogy visszatérjen a beállítási módba.

ELKÉSZÍTÉSI TIPPEK

1. A ropogós eredmény érdekében 750 g hasáburgonyát használjon.
2. Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel vagy hagyja a készüléket kb. 4 percig előmelegíteni, anélkül, hogy ételt tenne bele.
3. Egyes ételeket a sütés felénél fel kell rázni. Az étel megrázásához a fogantyújánál fogva húzza ki a készülékből és rázza vagy keverje meg az ételt egy villával vagy csipesszel. Ezután helyezze vissza a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe.
4. A forrólevegős sütőt használhatja ételek újramelegítésére is. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.
5. A panírozott ételek ropogósabbak lesznek, ha némi növényi olajat permetez rájuk.
6. Ha süteményt, quiche-t vagy kényes ételt szeretne készíteni, helyezzen egy sütő- vagy felfújtformát a sütőtartályba.
7. Ne süssön túlságosan zsíros ételeket a forrólevegős sütőben.
8. A készülék nem alkalmas popcorn készítésére.

FIGYELEM:

1. Ne merítse vízbe a készüléket, és ne mossa el folyó víz alatt.
2. Áramütés vagy rövidzárlat elkerülése érdekében ne kerüljön folyadék a készülékbe.
3. Ügyeljen arra, hogy minden hozzávaló a sütőtartályban maradjon, és ne érintkezzen a fűtőelemekkel.
4. A készülék működése közben ne takarja le a légbemenetet és -kimenetet. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
5. Ne töltsön olajat a sütőtartályba, mert ez tüzet okozhat!
6. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
7. Legyen óvatos, amikor a sütőtartályt kiveszi, mert ekkor szintén forró gőz távozik.
8. Működés közben forró gőz távozik a légkimenetből. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és légkimenettől.
9. Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy szürke füst szivárog a készülékből. Ez azt jelzi, hogy az összetevők megégtek, vagy a készülék meghibásodott.

ELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Ez a táblázat a hozzávalók mennyiségéről, a szükséges hőmérséklet-beállításról és az elkészítési időről ad tájékoztatást. Ha a sütni kívánt étel csomagolásán található utasítások eltérnek a táblázatban szereplő

Étel	Minimális és maximális mennyiség (grammban)	Idő (percben)	Hőmérséklet (°C)	Forgatás	Egyéb információk
Hasáburgonya	600-900	15-25	200	Forgassa meg	
Borda	350-450	15-20	180	Forgassa meg	
Garnéla	150-250	15-20	180	Forgassa meg	
Sütemény	550-650 8-10 csésze	20-40	160		
Csirkecomb	700-900 10-13 db	20-25	200	Forgassa meg	Adjon hozzá fél evőkanál olajat
Marhaszelet	450 3-5 db	15-25	180	Forgassa meg	Adjon hozzá fél evőkanál olajat
Hal	200-300	15-20	160	Forgassa meg	

utasításoktól, akkor a csomagolás utasításait kövesse.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Hagyja a készüléket körülbelül 30 percig hűlni, mielőtt áthelyezi vagy megtisztítja. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül-belül.
2. Ehhez használjon nedves rongyot, majd törölje szárazra tiszta ronggyal.
3. Soha ne használjon súroló tisztítószeret vagy szivacsot.
4. Vegye ki a sütőtartályt, hogy a forrólevegős sütő gyorsabban lehűljön. Tisztítsa meg a sütőtartályt és a rácsos betétet forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal. Használat előtt hagyja alaposan megszáradni.
5. Tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejében található fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat. Ehhez először ki kell húzni a sütőkosarat.

ZAVARELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt konnektorba.
	A készülék nincs bekapcsolva.	A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
Az összetevők nincsenek megfelelően előkészítve.	A sütőtartályban túl sok étel van.	Helyezzen kevesebb hozzávalót a tartályba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A hőmérséklet vagy az elkészítési idő túl alacsonyra lett beállítva.	Növelje a hőmérsékletet vagy az elkészítési időt.
Az ételek egyenetlenül sülnek meg.	Bizonyos összetevőket sütés közben meg kell forgatni vagy fel kell rázni.	A főzési idő felénél forgassa vagy rázza meg a hozzávalókat.
A megsült ételek nem ropogósak.	Egyes ételeket csak hagyományos olajsütőben szabad sütni.	Használjon sütőben elkészíthető ételeket, és kenje meg őket némi olajjal a ropogós eredmény érdekében.
Fehér füst száll fel a készülékből.	Zsíros ételt készít.	Ha zsíros ételt készít a forrólevegős sütőben, olaj csöpög a sütőtartályba. Az olaj fehéren füstöl, és a sütőtartály felmelegszik. Ez nem károsítja a készüléket, illetve nem befolyásolja a sütés eredményét.
	A sütőtartály a legutóbbi használatból származó zsiradékot tartalmaz.	Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
A friss hasábburgonya egyenetlenül sült meg.	A burgonya nem volt friss.	Használjon friss, keményre fővő burgonyát.
	A hasábburgonyát sütés előtt nem öblítette le kellően.	Öblítse le jól a hasábburgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A hasábburgonya nem lett ropogós.	A ropogósság mértéke a hasábburgonyán lévő víz- és olajmennyiségtől függ.	Az olaj hozzáadása előtt jól szárítsa meg a hasábburgonyát.
		A ropogós eredményért vágja a burgonyát finomabb hasábokra.

		A ropogós eredményért tegyen a burgonyához egy kevés olajat.
--	--	--

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség/frekvencia	220–240 V váltakozó áram, 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1600 W
Kikapcsolva	0,26 W (jogszabályi előírás $\leq 0,5$ W)
Áramütés elleni védelem	I. osztály
Megjelenítő felület	21 db LED izzó + három számjegyű LED kijelzőpanel, egyenként 120 mW, egyenáram 2,5-3,1 V
A termék méretei (ho x szé x ma)	371 x 284 x 322 mm
Nettó súly	4200 g
Úrtartalom	6,5 l / olajkapacitás 5,2 l
Időzítő	max. 60 perc
Állítható hőmérséklet	80–200 °C
Tartozékok	grillrács
Hálózati kábel hossza	100 cm

ÁRTALMATLANÍTÁS



Ez a termék az EU 2012/19/EU irányelvnek megfelelően áthúzott szemetes szimbólummal van jelölve, jelezve, hogy nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A nem megfelelően ártalmatlanított elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkatrészek miatt veszélyt jelenthetnek a környezetre és az emberi egészségre. A termék visszavételével és újrahasznosításával kapcsolatos információkért forduljon a helyi városi hivatalhoz vagy hulladékkezelő központhoz.