

bono

ENJOY ELECTRICS

89980117



Smart Fryer

(DE)

(HU)

(BG)

CE

Inhalt – Tartalom – Съдържание

Bedienungsanleitung – Deutsch	- 2 -
Használati útmutató – Magyar	- 11 -
Ръководство за употреба – Български	- 19 -

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.

16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
17. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
18. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
19. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
20. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
22. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
23. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
25. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
26. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.
27. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
28. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei

von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

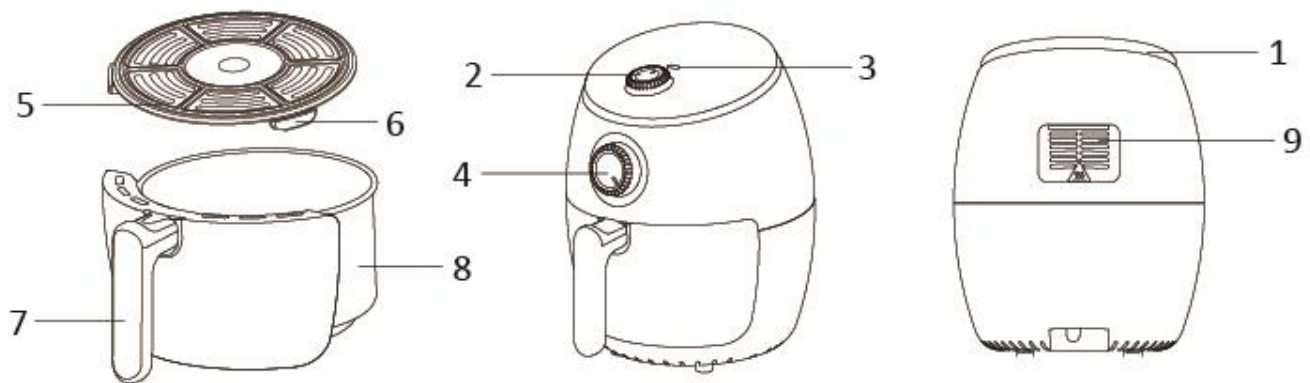
29. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
30. Wenn Sie Produkte mit Antihaftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.



31. **Vorsicht – heiße oberfläche**

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BESCHREIBUNG



1. Lufteintrittsöffnung
2. Temperaturregler
3. Temperaturanzeige
4. Timerknopf
5. Bratrost
6. Silikonvorsprung
7. Frittierkorbgriff
8. Frittierkorb
9. Luftaustrittsöffnung

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Frittierkorb und Bratrost reinigen. (siehe "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Hinweis: Benutzen Sie den Bratrost immer so, dass die Silikonvorsprünge befestigt sind. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Oberfläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
7. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die angemessene Frittierzeit einzustellen. Das Gerät ist nun eingeschaltet.

8. Während des Heißluft-Garprozesses geht die Aufheiz-Anzeige an und aus. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.
9. Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "0" drehen.
10. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.
Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Art der Speisen im Gerät kann aus dem Frittierkorb Dampf entweichen.
11. Nehmen Sie fetthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 250 Gramm.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist, oder Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie den Timer-Knopf in diesem Fall auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizleuchte erlischt.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
5. Wenn der Frittierkorb mit Öl gefüllt wird, besteht Brandgefahr!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Anmerkungen
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	200-400	12-16	200	schütteln	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	200-400	12-20	200	schütteln	
Selbstgemachte Pommes frites (8*8 mm)	200-350	18-25	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelchips	200-400	18-22	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Kartoffelpuffer	200	15-18	180		
Butterkartoffeln	300	18-22	180		
Beefsteak	100-300	8-20	180	schütteln	
Schweinekotelett	100-300	10-20	180	schütteln	
Hamburger	100-300	7-14	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Würstchen im Schlafrock	100-300	13-15	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Hähnchenschenkel	100-300	18-25	180	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Hähnchenbrust	100-300	10-15	180		
Frühlingsrolle	100-300	8-10	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Tiefgekühlte frittierte Hähnchenstücke	100-300	6-10	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Tiefgekühlte gebratene Fischfilets	100-300	8-14	180		½ EL Öl hinzufügen
Tiefgekühlte Käsesnacks	100-300	8-10	200		½ EL Öl hinzufügen
Mariniertes Gemüse	100-300	10	180		
Kuchen	100-300	8-12	200	schütteln	½ EL Öl hinzufügen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Waschen Sie den Frittierkorb und Bratrost in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.
5. Entfernen Sie etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Frittierkorb und Bratrost sind spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.

Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer-Knopf auf die zum Garen erforderliche Zeit.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Lebensmittel müssen eventuell nach der Hälfte der Zeit geschüttelt werden.	Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie Zutaten mit hohem Fettgehalt braten, tropft Öl in den Einsatz. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann sich erhitzen. Dadurch wird das Garergebnis nicht beeinträchtigt und das Gerät nicht beschädigt.
	Der Frittierkorb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Frittierkorb gründlich nach jedem Gebrauch reinigen.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
FrISChe Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	FrISChe Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
FrISChe Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistung: 1000W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an

Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

MX Logistika SL, spol. s.r.o.,
82104 Bratislava 2 –
Ruzinov, Slovakia
www.moebelix.com

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Használat előtt mindenképp olvassa el a következő utasításokat a sérülések és károk elkerülése, illetve a lehető legjobb használati eredmény elérése érdekében. Kérjük, a használati útmutatót biztonságos helyen tárolja. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, a használati útmutatót is adja át.

Amennyiben a termék azért hibásodott meg, mert használat közben figyelmen kívül hagyta az útmutatóban leírtakat, a garancia érvényét veszti. A gyártó/forgalmazó nem vállal garanciát olyan meghibásodások esetén, melyek a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából vagy figyelmetlen használatból erednek.

1. A készüléket 8 év feletti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és megértették a használat veszélyeit.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A készülék tisztítását és a felhasználó által végrehajtandó karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.
4. 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, azt kizárólag a gyártó, annak ügyfélszolgálat, vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki az esetleges sérülések elkerülése érdekében.
6. Az élelmiszerrel vagy olajjal érintkező felületek tisztításával kapcsolatos információkat a használati útmutató "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS" szakaszában találja meg.

7. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.
8. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a frekvencia megegyezik-e a készülék típustábláján jelzettel.
9. Amennyiben hosszabbító kábel használata szükséges, annak meg kell felelnie a készülék feszültségének, mert a hosszabbító kábel és/vagy a csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel sérülést okozhat, ha valaki megbotlik benne. Legyen óvatos, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
10. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
11. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és nyílt lángoktól.
12. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba. Fennáll az életveszélyes áramütés veszélye!
13. A készüléket a csatlakozónál fogva húzza ki a konnektorból. Ne a kábelt húzza.
14. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és küldje el javíttatni az erre a célra kijelölt ügyfélszolgálatra.
15. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót a konnektorba nedves kézzel.
16. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ezek a tevékenységek áramütéshez vezethetnek.
17. Használat közben soha ne hagyja őrízetlenül a készüléket.
18. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.
19. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket.
20. Ne tekerje a kábelt a készülék köré, és ne törje meg.
21. A készüléket stabil, egyenletes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le.
22. Óvja a készüléket a szennyeződésektől és a nedvességtől.
23. A készüléket enyhén nedves kendővel tisztítsa.

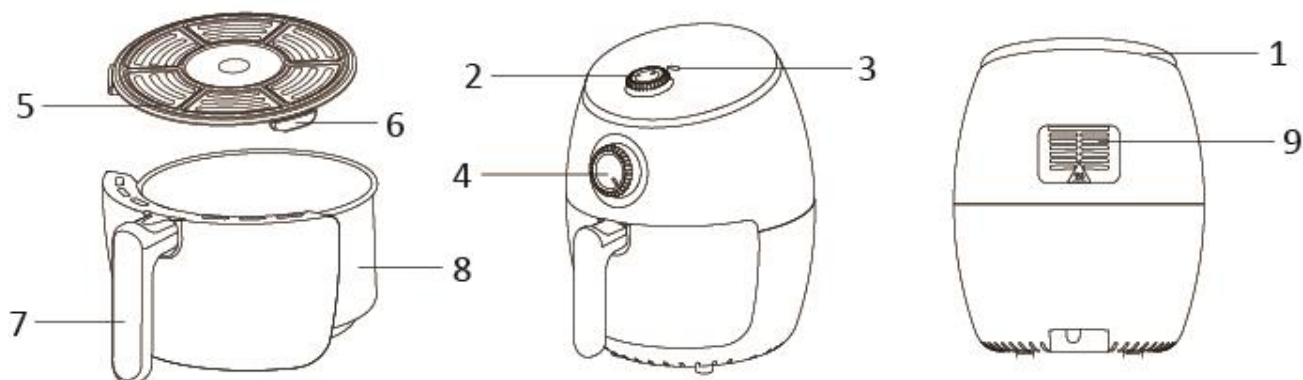
24. Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül! Mindig legyen kikapcsolva vagy kihúzva, amikor felügyelet nélkül marad (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza).
25. A készüléket ne állítsa falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon mögötte, mellette és felette kb. 10 cm szabad területet.
26. A forrólevegős sütés során a készülék a légkieresztő nyílásokon keresztül forró gőzt bocsát ki. Kezeit és arcát tartsa biztonságos távolságban a légkieresztő nyílásoktól. Akkor is vigyázzon a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a kosarat távolítja el a készülékből.
27. Azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a konnektorból, ha a készülék sötét füstöt bocsát ki. Várja meg, amíg a füst már nem látható, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
28. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és környezete tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
29. A készülék hátulján található szellőzőnyílásból forró levegő távozik. Ügyeljen arra, hogy kellő távolságot tartson a hőre érzékeny anyagoktól, mint például az üvegtől.
30. Amikor tapadásmentes bevonattal rendelkező termékeket használ, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak a szobában, és hogy a szobát teljesen be lehet zárni és rendszeren lehet szellőztetni.



31. Vigyázat – forró felület

FIGYELEM! Ne érintkezzen működés alatt a szerkezet felületével. Működés közben a készülék hozzáférhető felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

LEÍRÁS



1. Levegő bemeneti nyílás
2. Hőfokszabályzó
3. Hőmérséklet kijelző
4. Időzítő gomb
5. Sütőrács
6. Szilikon perem
7. Sütőkosár fogantyú
8. Sütőkosár
9. Levegő kimeneti nyílás

HASZNÁLAT ELŐTT

Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra. Kizárólag földelt aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot. Tisztítsa meg a sütőkosarat és a -rácsot (lásd "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS"). Kívül-belül puha kendővel tisztítsa a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. **A készülék teljesen felmelegíti az ételt, és a legtöbb összetevőhöz nincs szükség olaj hozzáadására.**

Az első használat előtt körülbelül 10 percig működtesse a készüléket, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre. Első bekapcsoláskor a készülék füstöt és jellegzetes szagot áraszthat. Ez normális, és viszonylag rövid időn belül megszűnik.

Figyelem: Mindig úgy használja a sütőrácsot, hogy a szilikon peremek rögzüljenek. Ezek stabilizálják a rácsot a sütőkosárban sütés közben.

HASZNÁLAT

1. Helyezze a készüléket egy száraz, stabil felületre.
2. A készülék használat közben felforrósodik, ezért ne helyezze más tárgyak közvetlen közelébe.
3. A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből. Helyezze a sütőrácsot a sütőkosárba.
4. Tegye a hozzávalókat a sütőkosárba. (Ne töltse a sütőkosár belső felületén található MAX. jelölésen túl.) Helyezze a sütőkosarat a készülékbe. Bizonyosodjon meg róla, hogy a helyes állásban van, és jól záródik. Figyelem: Ne érintse meg a sütőkosarat működés közben, vagy röviddel a működés után, mert nagyon forró. Csak a fogantyúnál fogja meg a sütőkosarat.
5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő aljzathoz.
6. Állítsa a hőfokszabályzót az ételek elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletre. Vegye figyelembe a hőmérséklet táblázatot.
7. Állítsa be az időzítő gombbal a megfelelő sütemési időt. A készülék bekapcsol.
8. A forrólevegős főzési folyamat alatt a melegítő jelző be- és kikapcsol. A fűtőelem ki- és bekapcsolása jelzi, hogy a beállított hőmérsékletet szinten tartja.

9. Az időzítő hangjelzést ad ki, ha az étel elkészült. Kézi vezérléssel is ki lehet kapcsolni a készüléket, ha az időzítő gombot "0"-ra állítja.
10. Húzza ki a sütőkosarat a készülékből a sütőkosár fogantyújával. Ellenőrizze le, hogy az étel készen van-e. Ha nem, egyszerűen tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe, és néhány percig hosszabbítsa meg a sütési időt az időzítővel.
Megjegyzés: A sütőkosár és az ételek a sütés után forróak. A készülékben lévő ételek fajtájától függően gőz áramolhat ki a sütőkosárból.
11. Zsíros ételeket, például marhahúst, csirkét, egyéb olyan húsokat, amelyeknek sütés közben felesleges zsírjuk gyűlik össze a sütőkosár alján, egyenként vegye ki egy fogócsipesz segítségével.
Olyan ételek esetén, melyeknél nem gyűlik össze a sütési folyamat közben felesleges zsír a sütőkosár alján (pl. hasábburgonya, zöldségek), húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze az ételt közvetlenül a tányérra.
12. Az első adag elkészülése után a készülék máris használható egy újabb adag elkészítéséhez.

SÜTÉSI TIPPEK

1. A ropogós hasábburgonya optimális mennyisége 250 gramm.
2. Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg az elkészítési időt, vagy melegítse elő az üres készüléket. Állítsa az időzítő gombot több, mint 3 percre, majd várjon, amíg a hő kijelző kialszik.
3. Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni. Az étel megrázásához vagy megfordításához a fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és rázza meg, vagy fordítsa meg az ételt egy villával (vagy fogócsipesszel). Ezután tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe.
4. A fritőzt a hozzávalók újramelegítésére is használhatja. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 10 percre 150°C-ra.
5. A panírozott ételek ropogósabbak lesznek, ha némi növényi olajjal megpermetezzük őket.
6. Ha süteményt, quiche-t vagy más omlós ételt szeretne sütni, helyezzen a készülékbe egy sütő- vagy felfújtformát.
7. Rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt ne süssön a készülékben.

VIGYÁZAT:

1. Ne merítse vízbe a készülékházat, és ne öblítse le folyó vízzel.
2. Kerülje a folyadékok készülékbe szivárgását, hogy megakadályozza az áramütést vagy a rövidzárlatot.
3. A hozzávalókat csak a sütőkosárba tegye, így elkerülve, hogy a hozzávalók a fűtőelemekkel érintkezzenek.
4. A légbe- és kimenetet a készülék működése közben nem szabad letakarni. Hagyjon legalább 10 cm helyet a készülék körül és fölött.
5. Ha a készüléket olajjal tölti meg, fennáll a tűzveszély!
6. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
7. Legyen óvatos a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a sütőkosarat kiveszi a készülékből.
8. Működés közben forró gőz áramlik ki a légkimenetből. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a légkimenettől és a gőztől.
9. Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, ha sötét füst szivárog a készülékből. Ez azt jelenti, hogy az étel megégett vagy meghibásodott a készülék.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Az alábbi táblázat az ételek mennyiségét, a szükséges hőmérsékletet és a sütési időt tartalmazza. Ha az adott termék csomagolásán szereplő utasítások eltérnek a táblázatban szereplő értékektől, akkor a csomagoláson található utasításokat kell követni.

Élelmiszer	Min. - max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Felrázandó	Megjegyzések
Vékony fagyasztott hasábburgonya	200-400	12-16	200	felrázandó	

Vastag fagyasztott hasáburgonya	200-400	12-20	200	felrázandó	
Sajátkészítésű hasáburgonya (8 * 8 mm)	200-350	18-25	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Házi burgonyachips	200-400	18-22	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Tócsni	200	15-18	180		
Vajas burgonya	300	18-22	180		
Marhasült	100-300	8-20	180	felrázandó	
Sertéskaraj	100-300	10-20	180	felrázandó	
Hamburger	100-300	7-14	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Virslí bundában	100-300	13-15	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Csirkecomb	100-300	18-25	180	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Csirkemell	100-300	10-15	180		
Tavaszi tekercs	100-300	8-10	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Fagyasztott rántott csirkefalatkák	100-300	6-10	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat
Fagyasztott sült halfilé	100-300	8-14	180		adjon hozzá 1/2 EK olajat
Fagyasztott sajtfalatkák	100-300	8-10	200		adjon hozzá 1/2 EK olajat
Pácolt zöldségek	100-300	10	180		
Sütemény	100-300	8-12	200	felrázandó	adjon hozzá 1/2 EK olajat

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Hagyja a készüléket kb. 30 percre hűlni, mielőtt hozzányúl vagy tisztítja. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül, belül.
2. Tisztítsa meg a készülék külső és belső oldalát egy nedves kendővel, majd törölje szárazra egy puha, tiszta kendővel.
3. Ne használjon súrolószert vagy szivacsot.
4. Távolítsa el a sütőkosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön. Mossa el a sütőkosarat és -rácsot forró vízben, egy nem súrolószivaccsal és mosogatószerrel. Használat előtt alaposan szárítsa meg.
5. Távolítsa el az esetleges ételmaradékot a készülékben található fűtőelemről (a sütőkosár kivétele után válik láthatóvá) egy tisztítókefével.

Figyelem: A sütőkosár és -rács mosogatógépben mosható.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramhoz.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
	Az időzítő nincs beállítva.	Az időzítő gombbal állítsa be a kívánt főzési időt, hogy a készülék bekapcsoljon.
Az összetevők nem főttek meg.	Az élelmiszer mennyisége túl nagy a kosárhoz képest.	Helyezzen kisebb mennyiségű ételt a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben sülnek.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa a hőfokszabályzót a szükséges hőmérsékletre.

	A sütési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítő gombbal a szükséges sütési időt.
Az összetevők egyenetlenül sülnek.	Bizonyos típusú élelmiszereket a sütési idő felénél meg kell rázni.	Az élelmiszert a sütési idő felénél meg kell rázni.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros ételt készít.	Magas zsírtartalmú összetevők sütésekor olaj csepeg a kosárba. Az olaj fehér füstöt bocsát ki, a kosár pedig felforrósodik. Ez nem befolyásolja az étel ízét, és nem károsítja a készüléket.
	A sütőkosár a korábbi használatból származó zsírmaradványokat tartalmaz.	Minden használat után tisztítsa meg a sütőkosarat.
A megsült harapnivalók nem ropogósak.	Olyan harapnivalót használt, amelyet hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Használjon sütőben elkészítendő harapnivalókat, vagy kenje meg vékonyan olajjal a harapnivalókat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
A friss hasábburgonya nem egyenetlenül sült meg.	Nem megfelelő burgonyát használt.	Friss burgonyát használjon.
	Nem öblítette le rendesen a burgonyahasábokat sütés előtt.	Öblítse le rendesen a burgonyahasábokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a hasábok külsejéről.
A friss hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonyák ropogóssága a hasábburgonya víz- és olajtartamától függ.	Ügyeljen rá, hogy a hasábburgonyák rendesen meg legyenek szárítva, mielőtt olajat ad hozzájuk.
		Vágja kisebbre a burgonyadarabokat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
		A ropogós eredmény elérése érdekében adjon hozzá egy kicsivel több olajat.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Teljesítmény: 1000 W

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A szállítást megelőzően készülékeink szigorú minőségi ellenőrzésen esnek át. Minden igyekezetünk ellenére előfordulhatnak gyártás vagyállítás közben keletkezett sérülések. Ha ilyen tapasztal, küldje vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvényes jogain kívül a vásárlónak joga van a következő feltételekkel garanciát követelni: A megvásárolt készülékre 2 év garanciát vállalunk az eladás napjától kezdődően. Ha terméke sérült, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel.

Olyan meghibásodásokra, amelyek a készülék szakszerűtlen használatából erednek, külső beavatkozás által okozott zavarokra, és harmadik fél általi javítások, vagy nem eredeti alkatrészek beszerelése miatt keletkezett zavarokra nem vonatkozik a garancia. Mindig őrizze meg a számláját, mert számla nélkül a garancia nem lehetséges. A használati utasítások betartásának elmulasztása miatt keletkezett károk a garancia elvesztésével járnak. Nem vállalunk felelősséget az ezekből eredő további károkért. A helytelen használat, vagy a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása által okozott anyagi károkért vagy személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget. A tartozékokon keletkezett sérülések nem jelentik a teljes készülék térítésmentes cseréjét. Ebben az esetben kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal. Törött üveg vagy műanyag alkatrészek cseréje mindig díjköteles. Fogó- vagy kopóalkatrészek keletkezett sérülésekre, valamint ezen részek tisztítására, karbantartására vagy cseréjére nem terjed ki a garancia, ezek díjkötelesek.

TERMÉSZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



Újrahasznosítás - 2012/19/EK európai irányelv

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből adódó környezeti és egészségügyi károk elkerülése érdekében kérjük, kezelje felelősségteljesen a hulladékot, ezzel is támogatva az újrahasznosítást és az erőforrások megővését.

Használt készülékét elektromos hulladékot gyűjtő telepre szállítsa el, vagy forduljon a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta. Ő környezetbarát módon ártalmatlanítja a használt készülékeket.

MX Logistika SL, spol. s.r.o.,
82104 Pozsony 2 –
Ruzinov, Szlovákia
www.moebelix.com

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба не забравяйте да прочетете инструкциите по-долу, за да избегнете наранявания или повреди и да извлечете максимално добър резултат от използването на уреда. Съхранявайте това ръководство за употреба на сигурно място. Ако предавате уреда на друг човек, непременно дайте и това ръководство за употреба.

В случай на повреда, причинена от неспазване на инструкциите в настоящото ръководство за употреба, гаранцията ще бъде невалидна. Производителят/вносителят не носи отговорност за щети, които са резултат от неспазването на ръководството за употреба, небрежност или употреба, която не съответства на изискванията на настоящото ръководство за употреба.

1. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него опасности.
2. Деца не трябва да си играят с уреда.
3. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.
4. Съхранявайте уреда и неговия захранващ кабел извън обсега на деца на възраст под 8 години.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервиз или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
6. За информация относно почистването на повърхностите, които влизат в контакт с хранителни

продукти или олио, моля прочетете раздел „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“ в ръководството за употреба.

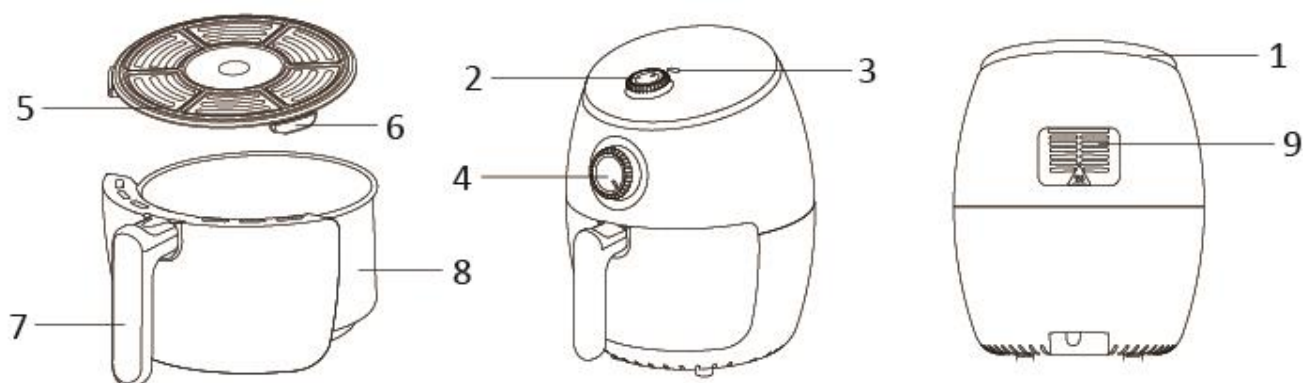
7. Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.
8. Преди да свържете щепсела към контакта, проверете дали данните за напрежението и честотата съвпадат с тези на фабричната табелка.
9. Ако се използва удължител, той трябва да е подходящ за консумацията на енергия на уреда, в противен случай удължителят и/или щепселът могат да прегреят. Съществува опасност от нараняване поради препъване в удължителя. Бъдете внимателни, за да избегнете опасни ситуации.
10. Изваждайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди да бъде почистен.
11. Уверете се, че хранващият кабел не виси над остри ръбове и го дръжте далеч от горещи предмети и открит пламъци.
12. Не потапяйте уреда и щепсела във вода или други течности. Съществува опасност за живота поради токов удар!
13. За да извадите щепсела от контакта, издърпайте щепсела. Не дърпайте за кабела.
14. Не докосвайте уреда, ако е паднал във вода. Извадете щепсела от контакта, изключете уреда и го изпратете в оторизиран сервиз за ремонт.
15. Не дърпайте щепсела от контакта и не го свързвайте към контакта с мокра ръка.
16. В никакъв случай не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда или да поправяте уреда сами. Това може да причини токов удар.
17. Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
18. Този уред не е проектиран за търговска употреба.

19. Използвайте уреда само по предназначение.
20. Не увивайте кабела около уреда и не го пречупвайте.
21. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност, от която не може да падне.
22. Моля пазете продукта от прекалено замърсяване и влажност.
23. Почиствайте самия продукт с леко влажна кърпа.
24. Не оставяйте уреда да работи без надзор. Когато напускате работното си място винаги изключвайте уреда или издърпвайте щепсела от контакта (дърпайте директно щепсела, не кабела).
25. Не поставяйте уреда до стена или друг уред. Оставяйте поне 10 см разстояние откъм задната страна, страните и над уреда.
26. При пържене с горещ въздух от отворите за излизане на въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и отворите за излизане на въздух. Имайте предвид и горещата пара и горещия въздух, когато вземате контейнера от уреда.
27. Веднага издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Изчакайте да не се вижда повече пушек, преди да извадите контейнера от уреда.
28. 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.
29. От вентилационния процеп от задната страна на уреда излиза горещ въздух. Внимавайте да оставяте достатъчно разстояние до материали, които са чувствителни откъм топлина, като например стъкло.
30. Ако ползвате продукти с незалепващо покритие моля уверете се, че в същата стая не се намират птици, и че стаята може напълно да се затваря и добре да се проветрява.



31. **Внимание – гореща повърхност**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не докосвайте повърхността по време на употреба. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока.

ОПИСАНИЕ



1. Отвор за навлизане на въздух
2. Терморегулатор
3. Показване на температурата
4. Таймер-копче
5. Скара за печене
6. Силиконово езиче
7. Дръжка на кошницата за пържене
8. Кошница за пържене
9. Отвор за излизане на въздух

ПРЕДИ УПОТРЕБА

Преди употреба първо прочетете всички инструкции и ги запазете за справки на по-късен етап. Включвайте уреда само в заземен контакт. Преди първото ползване отстранете опаковъчния материал. Почистете кошницата за пържене и скарата за печене. (вижте “ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА”). Почистете уреда отвътре и отвън с мека кърпа. При това внимавайте електрическите съставни части да останат сухи. **Този уред напълно загрява хранителните продукти, и за повечето продукти не е нужно да добавяте олио.**

Преди първото ползване пуснете уреда да работи за ок. 10 минути, за да изгорят евентуални производствени остатъци. Осигурете добра проветривост. След първото включване от уреда може да излезе малко пушек и специфичен мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време.

Забележка: Винаги ползвайте скарата за печене така, че силиконовите езичета да са захванати. Те стабилизират скарата за печене в кошницата за пържене по време на процеса на топлинна обработка.

УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху плоска и равна повърхност.
2. По време на употреба уредът се нагорещява; за това не го поставяйте в непосредствена близост до други обекти.
3. Хванете кошницата за пържене за дръжката и я извадете от уреда. Поставете скарата за печене в кошницата за пържене.
4. Сложете продуктите във вътрешния контейнер. (Не превишавайте максималната маркировка “MAX” от вътрешната страна на контейнера.) Пъхнете кошницата за пържене в уреда. Уверете се, че тя е поставена правилно и е пъхната докрай. Внимание: Не докосвайте кошницата за пържене по време на работа на уреда или малко след това, тъй като тя силно се нагорещява. Хващайте кошницата за пържене само за дръжката.
5. Включете щепсела в подходящ контакт.
6. Поставете терморегулатора на желаната, подходяща за Вашите продукти температура. Придържайте се към температурната таблица.

7. Завъртете таймер-копчето, за да настроите подходящото време за пържене. Сега уредът е включен.
8. По време на топлинната обработка с горещ въздух лампичката за загряване светва и изгасва. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва, за да поддържа настроената температура постоянна.
9. Таймерът прозвънява, когато топлинната обработка приключи. Можете да изключите уреда и ръчно като завъртите регулиращото копче на таймера на "0".
10. Хванете кошницата за пържене за дръжката и я извадете от уреда. Проверете, дали храната е добре изпържена. Ако не, просто пхнете кошницата за пържене обратно в уреда и удължете времето за топлинна обработка с помощта на таймера с няколко минути.
Забележка: Кошницата за пържене и храната са горещи след пърженето. Според вида на храната в уреда от кошницата за пържене може да излиза пара.
11. Моля изваждайте мазни храни, като например телешко месо, пиле, и други видове месо, чиято излишна мазнина по време на топлинната обработка се събира на дъното на кошницата за пържене, поотделно със щипка.
За да извадите храни, при които по време на топлинната обработка на дъното на кошницата за пържене не се събира излишна мазнина (например пържени картофи, зеленчуци), издърпайте кошницата за пържене от уреда и прехвърлете храната директно върху чиниите.
12. След като топлинната обработка приключи, уредът е веднага готов да приготви следваща порция от продуктите.

СЪВЕТИ ЗА ПЪРЖЕНЕТО

1. Оптималното количество за хрупкави пържени картофи е 250 грама.
2. Ако уредът е студен, удължете времето за топлинна обработка, или го загрейте предварително без продукти. В този случай поставете таймер-копчето на повече от 3 минути и изчакайте лампичката за загряване да изгасне.
3. Някои храни трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. За да разклатите или обърнете храната, издърпайте кошницата за пържене за дръжката от уреда и я разклатете или обърнете храната с вилица (или щипка). След това пхнете кошницата за пържене обратно в уреда.
4. Можете да използвате фритюрника и за повторно притопляне на продукти. За притопляне на храна настройте температурата за 10 минути на 150 °C.
5. Панираните храни стават по-хрупкави, когато се напръскат с растително олио.
6. Поставете форма за печене или за огретен в уреда, ако искате да изпечете сладкиш, киш или друга ронлива храна.
7. Не приготвяйте прекалено мазна храна в уреда, като например наденички.

ВНИМАНИЕ:

1. Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под течаща вода.
2. Не допускайте в уреда да навлезе течност, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
3. Слагайте продуктите само във вътрешния контейнер - така те няма да влязат в контакт с нагревателните елементи.
4. Входът и изходът за въздух не бива да се покриват по време на работа на уреда. Оставете поне 10 см разстояние около и над уреда.
5. Когато кошницата за пържене е пълна с олио, съществува опасност от пожар!
6. Не докосвайте вътрешната страна на уреда, докато той работи.
7. Внимавайте да не се изгорите на горещата пара и горещия въздух, когато изваждате вътрешния контейнер от уреда.
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. Веднага изключете уреда и издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Това означава, че храната е прегоряла, или че са налице технически неизправности.

ТАБЛИЦА ЗА ПЪРЖЕНЕ

В тази таблица са посочени количеството храна, необходимата температура и времето за пържене. Ако указанията от съответната опаковка на продукта се различават от стойностите в табелата, следва да се спазват указанията от опаковката.

Хранителен продукт	Мин. – Макс. количество (гр)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Забележки
Тънки замразени картофи за пържене	200-400	12-16	200	разклащане	
Дебели замразени картофи за пържене	200-400	12-20	200	разклащане	
Домашни картофи за пържене (8*8 мм)	200-350	18-25	180	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Домашен чипс от картофи	200-400	18-22	180	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Картофени пуфери	200	15-18	180		
Картофи с масло	300	18-22	180		
Телешки стейк	100-300	8-20	180	разклащане	
Свински котлет	100-300	10-20	180	разклащане	
Хамбургер	100-300	7-14	180	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Наденички в тесто	100-300	13-15	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Пилешки бутчета	100-300	18-25	180	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Пилешки гърди	100-300	10-15	180		
Пролетни рулца	100-300	8-10	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Замразени пържени пилешки хапки	100-300	6-10	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио
Замразени пържени рибни филета	100-300	8-14	180		добавете ½ супена лъжица олио
Замразени закуски от сирене/кашкавал	100-300	8-10	200		добавете ½ супена лъжица олио
Маринирани зеленчуци	100-300	10	180		
Сладкиш	100-300	8-12	200	разклащане	добавете ½ супена лъжица олио

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Оставете уреда за около 30 минути да се охлади, преди да го докоснете или почистите. Редовно почиствайте уреда отвътре и отвън.
- Почистете външната и вътрешната страна на уреда с влажна кърпа и го подсушете с мека, чиста кърпа.
- В никакъв случай не използвайте абразивни почистващи средства или гъби.
- Изваждайте кошницата за пържене, за да може уредът да се охлади по-бързо. Мийте кошницата за пържене и скарата за печене в гореща вода с веро и с неабразивна гъба. Преди употреба подсушете добре.
- Отстранявайте остатъците от храна от нагревателния елемент в корпуса (вижда се след като извадите кошницата за пържене) с четка за почистване.

Забележка: Кошницата за пържене и скарата за печене са подходящи за съдомиялна машина.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е свързан към електрическата мрежа.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Таймерът не е настроен.	Поставете регулиращото копче на таймера на необходимото време за топлинна обработка, за да включите уреда.
Продуктите не са изпържени добре.	Количеството на хранителните продукти е прекалено голямо за размера на вътрешния контейнер.	Сложете по-малко количество продукти в контейнера. По-малките количества се пържат по-равномерно.
	Температурата е прекалено ниска.	Завъртете терморегулатора на необходимата температура.
	Времето за приготвяне е прекалено малко.	Поставете таймер-копчето на необходимото за приготвянето време.
Продуктите са неравномерно изпържени.	Някои видове хранителни продукти трябва евентуално да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Разклатете хранителните продукти по средата на времето за приготвяне.
От уреда излиза бял пушек.	Пригответе мазни продукти.	Ако пържете продукти с високо съдържание на мазнина, във вътрешния контейнер капе олио. Олиото образува бял пушек и кошницата може да се нагорещи. Това не се отразява отрицателно на резултата от пърженето и не вреди на уреда.
	В кошницата за пържене все още се намират мазни остатъци от предходната употреба.	Почиствайте кошницата за пържене добре след всяка употреба.
Пържените закуски не са хрупкави.	Използвали сте вид закуски, който трябва да се пържи в нормален фритюрник.	Използвайте закуски за фурна или намажете закуските с малко олио за хрупкав резултат.
Пресните пържени картофи са неравномерно изпържени.	Не сте използвали правилния сорт картофи.	Използвайте пресни картофи.
	Преди пържене не сте изплакнали добре картофените пръчици.	Изплакнете картофените пръчици добре, за да измиете нишестето от външната страна на пръчиците.
Пресните пържени картофи не са хрупкави.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от съдържанието на олио и вода в картофите.	Подсушете добре картофените пръчици, преди да добавите олио.
		Режете картофите на по-малки парченца за хрупкав резултат.
		За по-хрупкав резултат добавете малко повече олио.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Работно напрежение: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Мощност: 1000 W

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

Преди доставката нашите уреди преминават строг контрол на качеството. Ако въпреки положената дължима грижа е възникнала повреда по време на производството или транспортирането, изпратете

уред обратно на търговеца. Освен законовата гаранция купувачът има право и на търговска гаранция при следните условия:

Предлагаме 2-годишна гаранция за всеки закупен уред, считано от датата на продажбата. Ако Вашият продукт е дефектен, моля свържете се директно с продавача.

Гаранцията не покрива дефекти, произтичащи от неправилно боравене с уреда, неизправности поради намеса и ремонти от трети страни или монтиране на неоригинални части. Винаги пазете касовия бон, без касов бон е изключено предоставянето на гаранция. Гаранцията изтича в случай на повреда, причинени от неспазване на ръководството за употреба. Ние не носим отговорност за последващи повреди. Не носим отговорност за материални щети или наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност. Повреда на принадлежностите не означава, че целият уред ще бъде сменен безплатно. В този случай се свържете с нашия сервиз. Смяната на счупени стъклени или пластмасови части винаги се заплаща. Повредите на консумативите или износващите се части, както и почистването, поддръжката или смяната на споменатите части не се покриват от гаранцията и поради това се заплащат.

ЕКОЛОГИЧНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



Оползотворяване – Европейска директива 2012/19/ЕО

Този символ показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. За да предотвратите вредите върху околната среда и човешкото здраве от неконтролираното изхвърляне на отпадъци, изхвърляйте отпадъците отговорно, за да подпомогнете устойчивото оползотворяване на ресурсите. За да върнете стария си уред, използвайте системите за

връщане и събиране или се свържете с търговеца, от когото сте закупили уреда. Той може да изхвърли уреда по екологичен начин.

MX Logistika SL, spol. s.r.o.,
82104 Bratislava 2 –
Ruzinov, Slovakia
www.moebelix.com