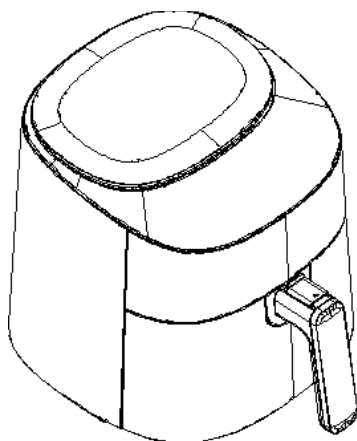


HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

bono
ENJOY ELECTRICS

MODELL: AF9001TB-GS / 92180004

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch
sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren
Verwendung auf.



MX Logistika SL, spol. s.r.o
Roznavska 32
82104 Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia
UID-Nr.: SK2022467568

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
Verwenden Sie die Griffe oder Regler.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und vom Benutzer ausführbare Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Aufsätze anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, es zu Funktionsstörungen kommt oder das Gerät beschädigt wurde. Bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.
- Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Das Gerät darf nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden sowie in oder in der Nähe von Backöfen platziert werden.
- Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
- Zum Trennen der Stromversorgung sollten Sie zunächst alle Funktionen auf dem Bedienfeld beenden. Entfernen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb an der Vorderseite der Schublade eingerastet ist. Die beiden Griffflaschen des Frittierkorbs müssen

vollständig in die Vertiefungen an der Oberseite der Schublade eingeführt sein.

- Stellen Sie sicher, dass die Frittierkorb-Schublade stets vollständig geschlossen und der Griff des Frittierkorbs sicher an der Schublade befestigt ist, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Die Heißluftfritteuse funktioniert nur dann, wenn die Frittierkorb-Schublade vollständig geschlossen ist.
- **VORSICHT:** Nach dem Heißluftfrittieren sind der Frittierkorb und die Frittierkorb-Schublade sowie die zubereiteten Speisen heiß. Im Umgang mit dem heißen Frittierkorb und der heißen Frittierkorb-Schublade ist größte Vorsicht geboten.



- **Vorsicht – heiße Oberfläche**
Während des Betriebs können zugängliche Flächen des Geräts eine hohe Temperatur erreichen.

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

WEITERE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHEN:** Das Gerät erzeugt beim Gebrauch Wärme und es entweicht Dampf. Es müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Bränden oder Verletzungen bzw.

Sachschäden zu vermeiden.

- VORSICHT: Dieses Gerät ist während des Betriebs sowie eine Zeitlang nach dem Ausschalten heiß. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Topflappen und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder wenn es heiß ist.
- Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor sie dieses Gerät bedienen oder reinigen.
- Das Kabel dieses Geräts darf nur in eine Steckdose mit 220–240 V Wechselstrom eingesteckt werden.
- Wenn dieses Gerät während des Gebrauchs eine Funktionsstörung aufweist, ziehen Sie unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, und versuchen Sie nicht, es zu reparieren.
- Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel nicht in irgendeine Flüssigkeit. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Halten Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, um Gefahren durch Stromschläge und Erstickten zu vermeiden.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen flachen, hitzebeständigen Arbeitsbereich.
- Verdecken Sie den Luftauslass auf der Rückseite und den Lufteinlass auf der Oberseite der Heißluftfritteuse niemals mit einem Gegenstand.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt auf.
- Verwenden Sie immer den Griff des Frittierkorbs, um die Frittierkorb-Schublade zu öffnen.
- Setzen Sie die leere Frittierkorb-Schublade (ohne den Frittierkorb) nicht wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse ein. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb im Gerät in seiner Position eingerastet ist.
- **WARNUNG:** Stellen Sie die Frittierkorb-Schublade nach dem Frittieren auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche ab, bevor Sie die Taste zum Entriegeln des Frittierkorbs drücken.
- **WARNUNG:** Ein Unter- bzw. Überfüllen des Frittierkorbs kann die Heißluftfritteuse beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Bewegen Sie niemals eine Heißluftfritteuse, die heiß ist oder heiße Speisen enthält. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten

Fernwirkssystem betrieben werden.

- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen wie den folgenden bestimmt:
 - Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung durch Gäste bzw. Bewohner);
 - Frühstückspensionen.
- Befolgen Sie die obigen Anweisungen sowie die Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF HINWEISE ZUM NETZKABEL

Das mitgelieferte kurze Netzkabel sollte verwendet werden, um die Gefahren zu vermeiden, die entstehen können, wenn sich jemand in einem längeren Kabel verfängt oder darüber stolpert. Es wird davon abgeraten, dieses Produkt mit einem Verlängerungskabel zu verwenden. Verbinden Sie das Gerät stets direkt mit einer Wandsteckdose.

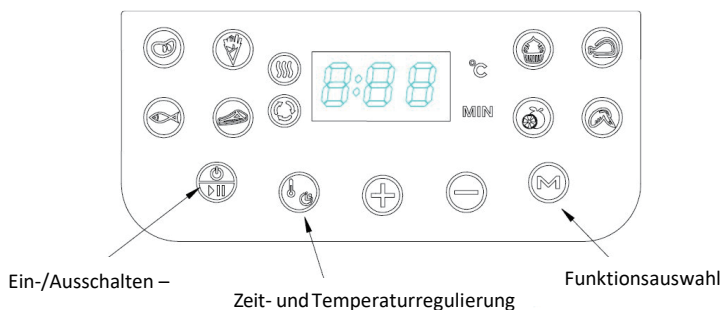
PLASTIFIZIERUNGSWARNUNG

VORSICHT: Um eine Übertragung von Kunststoffpartikeln auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte bzw. auf andere

Einrichtungsgegenstände zu verhindern, legen Sie Untersetzer oder Tischunterlagen, die NICHT AUS KUNSTSTOFF bestehen, zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Geschieht dies nicht, kann es sein, dass die Oberfläche dunkler wird; es können dauerhafte Flecken auftreten.

STROM

Sollte der Stromkreis durch andere Geräte überlastet sein, kann es sein, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert. Es sollte in einem Stromkreis betrieben werden, der von anderen Geräten getrennt ist.



Bedienfeld

Setzen Sie den Frittierkorb ein und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Alle Leuchten auf der

Anzeige leuchten 1 Sekunde lang auf. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus und die Leuchte der Ein-/Ausschalttaste leuchtet durchgehend.

Drücken Sie 0,5 Sekunden lang die Ein-/Ausschalttaste und es ertönt ein Signalton. Alle Leuchten auf der Anzeige leuchten und es wird die standardmäßig eingestellte Temperatur „220 °C“ angezeigt. Die standardmäßig eingestellte Zeit ist „0:16“ (Modus für gebackene Pommes frites). Drücken Sie die Temperatur-/Zeit-Taste, um die Temperatur bzw. Zeit einzustellen. Dadurch werden die auf der Anzeige dargestellten Zahlenwerte entsprechend eingestellt.

Drücken Sie die „+“ bzw. „-“-Taste, um die Garzeit einzustellen. Die Garzeit kann in Intervallen von 1 Minute erhöht oder verringert werden. Durch wiederholtes Drücken der Tasten kann die Garzeit schnell eingestellt werden. Der Einstellungsbereich für die Garzeit liegt zwischen 0:01 und 0:60. Dies gilt nicht für das Trocknen von Früchten.

Drücken Sie die „+“ bzw. „-“-Taste, um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur kann in Intervallen von 5 °C erhöht oder verringert werden. Durch wiederholtes Drücken der Taste kann die Temperatur schnell eingestellt werden. Der Einstellungsbereich für die Temperatur liegt zwischen 80 und 220 °C. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Betrieb des Geräts zu starten. Während des Betriebs werden abwechselnd die Motorbetriebsanzeige und die Betriebsanzeige des

Heizelements dargestellt. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt der Signalton dreimal, die Zeitanzeige steht auf "000" und das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

*Um eine gleichmäßige Bräunung/Garung zu gewährleisten, sollten Sie die Frittierkorb-Schublade nach der Hälfte der Garzeit öffnen. Überprüfen Sie die Speisen im Frittierkorb und drehen Sie sie um bzw. schütteln Sie sie einmal kräftig.

WICHTIG: Wenn Sie die Frittierkorb-Schublade aus dem Gehäuse der Heißluftfritteuse ziehen, unterbricht das Gerät den Betrieb. Das Gerät nimmt den Betrieb wieder auf, sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Bei der Lieferung ist der Frittierkorb in der Schublade im Inneren der Heißluftfritteuse verriegelt. Halten Sie den Griff des Frittierkorbs fest, um die Frittierkorb-Schublade zu öffnen, und entfernen Sie anschließend die Schublade aus der Maschine und stellen Sie sie auf einer flachen, sauberen Arbeitsfläche ab.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber aus dem Inneren und von der Außenseite der Heißluftfritteuse. Achten Sie auch darauf, sämtliches Verpackungsmaterial vom Frittierkorb

und von der Frittierkorb-Schublade zu entfernen.

3. Reinigen Sie den Frittierkorb und die Schublade mit heißem Wasser und Spülmittel.

4. DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER TAUCHEN. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

5. Setzen Sie anschließend den sauberen Frittierkorb wieder in die Schublade ein.

VERWENDUNG

WARNUNG! Dieses Gerät darf nicht zum Wasserkochen verwendet werden.

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal.

1. Platzieren Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.

2. Halten Sie den Griff des Frittierkorbs fest, um die Frittierkorb-Schublade zu öffnen. Nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einer flachen, sauberen Oberfläche ab.

3. Legen Sie die Speisen in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Um eine gute Garung und Luftzirkulation zu gewährleisten, sollten Sie den Frittierkorb NIEMALS mehr als bis zur Hälfte befüllen.

4. Setzen Sie den Frittierkorb in die Frittierkorb-Schublade ein. Nachdem Sie sich vergewissert haben,

dass er richtig eingesetzt und verriegelt ist, schieben Sie die Schublade in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, dass die Schublade vollständig geschlossen ist.

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose.

6. Der Einstellungsbereich für die Temperatur liegt zwischen 80 und 220 °C.

7. Ist die Heißluftfritteuse kalt, planen Sie zusätzliche 3–5 Minuten zum Vorheizen ein. Die Anzeige für das Heizelement zeigt an, dass die Heißluftfritteuse mit dem Aufheizen begonnen hat.

Wichtig: Erst wenn die Starttaste betätigt wird, beginnt die Heißluftfritteuse mit dem Aufheizen.

Warnung: Solange die Frittierkorb-Schublade nicht vollständig geschlossen ist, beginnt die Heißluftfritteuse nicht mit dem Aufheizen und die Anzeige bleibt ausgeschaltet.

9. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, hört die Anzeige für das Heizelement auf zu blinken.

Hinweis: Während des Betriebs zeigt diese an, dass sich das Heizelement abwechselnd ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten. Dies geschieht mittels NTC-Temperatursensor.

10. Um eine gleichmäßige Bräunung/Garung zu gewährleisten, sollten Sie die Frittierkorb-Schublade nach der Hälfte der Garzeit öffnen, die Speisen im Frittierkorb überprüfen und diese entweder wenden oder kräftig schütteln.

11. Setzen Sie danach die Frittierkorb-Schublade wieder vollständig in das Gehäuse der Heißluftfritteuse ein. Passen Sie gegebenenfalls die Temperatur an.

12. Das Gerät unterbricht den Betrieb solange die Frittierkorb-Schublade geöffnet ist. Dabei werden sowohl das Gebläse als auch die Anzeige ausgeschaltet. Das Gerät setzt den Betrieb fort, sobald die Schublade wieder eingesetzt wurde.

Hinweis: Gehen Sie beim Wenden der Speisen im Frittierkorb vorsichtig vor. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, sollten Sie zum Wenden der Speisen nicht das komplette Gerät schütteln.

Warnung: Gehen Sie beim Herausziehen und Abstellen der Frittierkorb-Schublade mit äußerster Vorsicht vor, sodass Sie sich nicht am heißen Dampf verbrühen.

Hinweis: Am Boden der Frittierkorb-Schublade kann sich heißes Öl ansammeln. Um Verletzungen und eine Verunreinigung der Speisen zu vermeiden, sollten Sie den Einsatz aus der Frittierkorb-Schublade herausnehmen, bevor sie das angesammelte Öl vom Frittierkorb-Boden entfernen.

Warnung: Stellen Sie nach dem Betrieb den heißen Frittierkorb bzw. Einsatz nicht direkt auf einer Oberfläche aus Kunststoff ab, um eine Beschädigung des Kunststoffs zu vermeiden!

Stellen Sie die Frittierkorb-Schublade mit Einsatz nicht auf den Kopf.

Hinweis: Schalten Sie das Gerät rechtzeitig mittels Ein-

/Ausschalttaste aus.

Wenn die eingestellte Garzeit erreicht ist, ertönt ein durchgehender Signalton und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus.

Die Anzeige ist verriegelt und nur die Ein-/Ausschalttaste wird angezeigt.

Überprüfen Sie auf allen Seiten den Bräunungs- und Gargrad der Speisen. Falls der Garvorgang fortgesetzt werden muss, stellen Sie die Temperatur und die Garzeit erneut ein, bis die Speisen durchgegart sind.

13. Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät, wenn der Garvorgang beendet ist und stellen Sie sie auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche ab.

14. Geben Sie die Speisen in ein geeignetes Gefäß. Falls notwendig, setzen Sie den Garvorgang fort.

Hinweis: Bei den nachfolgenden Garvorgängen wird die benötigte Temperatur schneller erreicht als beim ersten Garvorgang.

15. Drücken Sie die Pause-Taste, wenn die Speisen durchgegart sind und die Anzeige für das Heizelement erlischt.

16. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Verwendung ist.

Hilfreiche Tipps

1. Oliven- oder Pflanzenöl aus der Sprühflasche eignet sich gut zur Verwendung mit einer Heißluftfritteuse.
2. Mit Ihrer Heißluftfritteuse bereiten Sie vorgegarte Speisen mit einem Bruchteil des Öls und in einem Bruchteil der Zeit zu! Als allgemeine Regel können Sie die im Rezept angegebene Backtemperatur um 10 °C und die Garzeit je nach Art und Menge der Speisen um 30 bis 50 % reduzieren.
3. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Befüllen Sie den Frittierkorb NIEMALS mehr als bis zur Hälfte.
4. Für ein optimales Ergebnis müssen einige Speisen während der Garzeit kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Richten Sie sich nach der Heißluft-Frittiertabelle als allgemeinem Leitfaden.
5. Um eine übermäßige Rauchbildung bei der Zubereitung von Speisen mit natürlich hohem Fettanteil wie Hähnchenschenkel oder Würstchen zu vermeiden, ist es unter Umständen notwendig, zwischen mehreren Garvorgängen das Fett aus der Schublade zu entfernen.
6. Tupfen Sie die Lebensmittel vor der Zubereitung immer trocken, um eine bessere Bräunung zu erzielen und eine zu starke Rauchentwicklung zu vermeiden.
7. Frittieren Sie frisch panierte Speisen in kleinen

Portionen. Drücken Sie die Panade auf die Speisen, damit sie besser haftet. Legen Sie das Frittiergut so in den Frittierkorb, dass es sich nicht gegenseitig berührt und der Luftstrom alle Oberflächen erreichen kann.

8. Die Heißluftfritteuse kann verwendet werden, um Speisen aufzuwärmen. Stellen Sie die Temperatur für 15–20 Minuten auf 220 °C ein.

Heißluft-Frittiertabelle

WARNUNG! VERWENDEN SIE VOR DEM VERZEHR IMMER EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOLLSTÄNDIG DURCHGEGART SIND. Die folgende Tabelle ist nur als Anhaltspunkt gedacht. Die benötigte Garzeit ist abhängig von der Menge der Speisen, die auf einmal frittiert werden, sowie von der Dicke oder Dichte und dem Zustand der Speisen (frisch, angetaut oder gefroren).

1. Um eine gleichmäßige Bräunung/Garung zu gewährleisten, sollen Sie die Frittierkorb-Schublade nach der Hälfte der Garzeit öffnen und die Speisen überprüfen und ggf. wenden oder kräftig schütteln. Diese Tabelle informiert über die durchschnittlich benötigte Garzeit sowie die Zeit, nach der eine Aktion erforderlich ist, und gibt Hinweise für eine bestmögliche Zubereitung der Speisen.

2. Denken Sie daran, dass kleinere Portionen zu kürzeren Garzeiten und einer höheren Qualität führen. Passen Sie die Temperatur und Garzeit nach

Ihrem Geschmack an.

WICHTIGER HINWEIS: Mit Ausnahme von vorgegarten Speisen, die bereits Öl enthalten, sollte zu allen Speisen vor dem Frittieren etwas Öl hinzugefügt werden, um ein gebräuntes und knuspriges Ergebnis zu erhalten.

- * Sie können Öl auf die Speisen sprühen oder sie damit einpinseln.
- * Öl aus der Sprühflasche funktioniert gut, da das Öl gleichmäßig verteilt und weniger Öl benötigt wird.
- * Um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten, sollten die Speisen trocken sein, bevor Sie Öl hinzufügen.
- * Die Speisen werden knuspriger, wenn Sie sie in kleinere Stücke schneiden, da sich dadurch die Oberfläche vergrößert.
- * Blanchieren bedeutet, Speisen bei einer geringeren Temperatur vorzugaren, bevor Sie in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- * Verlängern Sie die Garzeit um 3–5 Minuten, damit die Heißluftfritteuse vorheizen kann.

ZUTAT	TEMP	FRITTIERZEIT	AKTION
Kuchen	160 °C	15 Minuten	—
Pommes frites	220 °C	16 Minuten	Schütteln
Fisch	180 °C	20 Minuten	—
Keulen	220 °C	20 Minuten	—
Fleisch	220 °C	15 Minuten	—
Steak	200 °C	10 Minuten	—
Hähnchenflügel	220 °C	13 Minuten	—
Trockenfrüchte	40– 80 °C	4 Stunden	—

ZU BEACHTEN:

Das USDA empfiehlt, Fleischsorten wie Rind und Lamm usw. bei der Zubereitung auf eine Innentemperatur von 145°F / 63°C zu erhitzen. Schweinefleisch sollte auf eine Innentemperatur von 160°F / 71°C und Geflügelprodukte auf eine Innentemperatur von 170°F / 77°C – 180°F / 82°C erhitzt werden, damit schädliche Bakterien vollständig abgetötet werden. Wenn Fleisch-/Geflügelprodukte wieder aufgewärmt werden, sollten Sie auf eine Innentemperatur von 165°F / 74°C erhitzt werden.

WARTUNGSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist wartungsarm. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Mit Ausnahme der Reinigung muss jede Demontage zu

Wartungszwecken von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG! Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung abkühlen.

1. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Schublade. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Frittierkorb-Schublade und der Frittierkorb vollständig abgekühlt sind.
2. Reinigen Sie die Schublade und den Frittierkorb in warmem Wasser mit Spülmittel. Verwenden Sie keinerlei Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zum Reinigen, da ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.
3. Der Frittierkorb und die Frittierkorb-Schublade sind spülmaschinengeeignet. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, sollten Sie sie im oberen Teil Ihrer Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden feuchten Tuch ab, um es zu reinigen.

LAGERUNG

1. Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass die Heißluftfritteuse von der Steckdose getrennt ist und dass alle Teile sauber und trocken sind.
2. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals, wenn

sie heiß oder feucht ist.

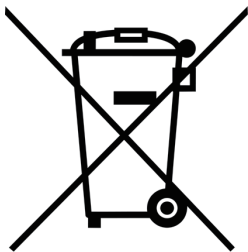
3. Lagern Sie die Heißluftfritteuse in ihrem Karton an einem sauberen, trockenen Ort.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V Wechselstrom, 50–60Hz

Stromverbrauch: 1300 W

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können dabei helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte beachten Sie die örtlichen Bestimmungen: Entsorgen Sie das defekte Gerät bei den dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen.

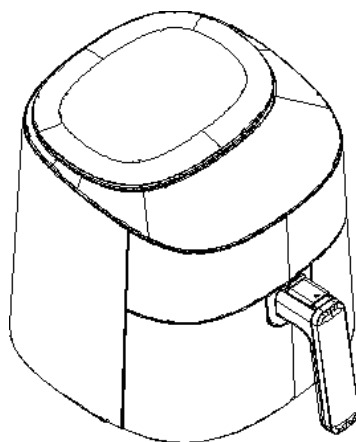
FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

bono
ENJOY ELECTRICS

MODELL: AF9001TB-GS / 92180004

Első használat előtt kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.



MX Logistika SL, spol. s.r.o
Roznavska 32
82104 Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia
UID-Nr.: SK2022467568

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Elektromos gépek használata közben tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat.

- MINDEN UTASÍTÁST OLVASSON EL.
- Soha ne érjen a készülék forró felületeihez. Használja a fogantyúkat és a szabályozót.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket 8 év feletti gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatáról és a használat veszélyeiről.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználó általi karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és felügyelnek rájuk.
- Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
- Használat után vagy tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt ráhelyezi vagy eltávolítja az alkatrészeket, vagy tisztítani kezdi.
- Ha a hálózati kábel vagy csatlakozó megsérült, működési zavart észlel vagy a készülék

megsérült, ne használja azt. Ellenőrzés, javítás vagy elektromos, ill. mechanikus beállítás céljából forduljon képzett szakemberhez.

- Nem a gyártó által ajánlott tartozékok használata sérülésekhez vezethet.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le asztallal, ill. munkafelület éléről, és ne érintkezzen forró felületekkel.
- A készüléket nem szabad gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve sütő közelében elhelyezni.
- A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékkel rendkívül óvatosan bánjon.
- Az áramellátás leválasztásához először ki kell lépnie a kezelőfelület összes funkciójából. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja.
- Győződjön meg arról, hogy a sütőkosár eleje bekattant a rekeszbe. A sütőkosár két fogantyúfülének teljesen illeszkednie kell a rekesz tetején lévő mélyedésekbe.
- Győződjön meg arról, hogy a sütőkosár-rekesz mindig teljesen zárva legyen, és hogy a sütőkosár fogantyúja biztonságosan rögzüljön a rekeszben, amíg a forrólevegős sütő üzemben van.
- **VIGYÁZAT:** a forrólevegős sütő csak akkor működik, ha a sütőkosár-rekesz teljesen zárva van.

- FIGYELEM: a forrólevegős sütés után a sütőkosár, a rekesz és az elkészített ételek forróak. A forró sütőkosárral és rekesszel mindig nagyon óvatosan kell bánni.



- Figyelem – forró felület!
Használat közben a termék hozzáférhető részei felforrósodhatnak.

KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS! TOVÁBBI FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- FIGYELEM! FORRÓ FELÜLET! A készülék használat közben hőt termel, és gőzt bocsát ki.
Ügyeljen megfelelő óvintézkedésekre az égési sérülések, tűz, sérülések vagy anyagi károk kockázatának elkerülése érdekében.
- FIGYELEM: a készülék használat közben nagyon, majd a kikapcsolása után még egy ideig forró.

Forró anyagok esetében mindig használjon edényfogót, és tisztítás előtt hagyja kihűlni a fém alkatrészeket. Ne tegyen semmit a készülék tetejére működés közben, vagy ha a készülék forró.

- A készülék minden felhasználójának el kell olvasnia és meg kell értenie ezt a használati útmutatót, mielőtt a készüléket működtetné vagy tisztítaná.
- A készülék csatlakozóját csak 220-240 voltos váltakozó árammal rendelkező konnektorba kell bedugni.
- Ha a készülék használat közben meghibásodik, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Ne használja a készüléket, és ne próbálja megjavítani, ha nem működik megfelelően.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
- Ne merítse folyadékba a kábelt. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártóval, értékesítő partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki a veszélyek elkerülése érdekében.
- Az áramütés és a fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa távol a kábelt gyermekektől.
- Helyezze a forrólevegős sütőt egy egyenes, hőálló munkafelületre.
- Soha ne takarja le semmilyen tárggyal a forrólevegős sütő hátsó légkivezető nyílását és a

felső légbevezető nyílását.

- A készüléket használat közben legalább 10 cm-es távolságra helyezze el a falaktól vagy egyéb tárgytól.
- A sütőkosár-rekesz kihúzásához mindig a sütőkosár fogantyúját használja.
- Ne tegye vissza az üres sütőkosár-rekeszt (a sütőkosár nélkül) a forrólevegős sütőbe. Győződjön meg arról, hogy a sütőkosár a készülékben a helyére kattant.
- VIGYÁZAT: a sütés után helyezze a sütőkosár-rekeszt egy egyenes, hőálló felületre, mielőtt megnyomná a gombot a sütőkosár kioldásához.
- VIGYÁZAT: a sütőkosár alul- vagy túltöltése károsíthatja a forrólevegős sütőt és sérüléshez vezethet.
- Soha ne mozgassa el a forrólevegős sütőt, ha forró vagy forró ételt tartalmaz. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt mozgatná.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készülék háztartási célra és a következő, hasonló helyeken használható:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek dolgozói konyhájában;
 - mezőgazdasági üzemekben;
 - szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken (vendégek vagy lakók általi használatra);
 - panziókban.

- Kövesse a fent leírt utasításokat, valamint a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” szakaszban leírt utasításokat.

ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT! A HÁLÓZATI KÁBELRE VONATKOZÓ MEGJEGYZÉSEK

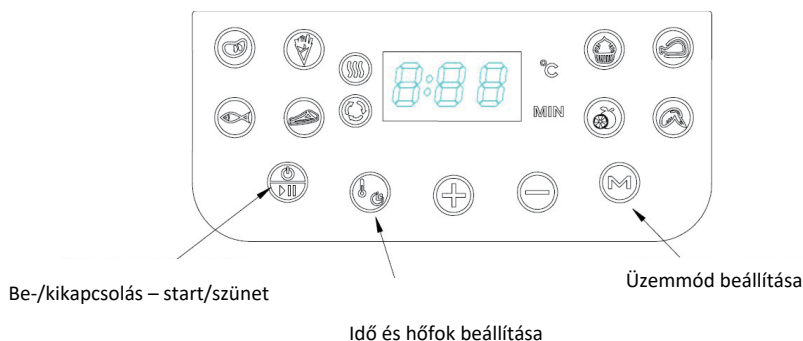
A mellékelt rövid hálózati kábelt használja, hogy elkerülje annak veszélyét, hogy valaki belegabalyodjon vagy megbotoíjon egy hosszabb kábelben. A termék használata hosszabbítóval nem ajánlott. A készüléket mindig közvetlenül a fali konnektorhoz csatlakoztassa.

LÁGYULÁSI VESZÉLY

VIGYÁZAT: a műanyag részecskéknek a munkalap vagy az asztallap felületére vagy más berendezési tárgyakra történő átkerülésének megakadályozása érdekében helyezzen a készülék és a munkalap vagy az asztallap felülete közé olyan alátétet vagy asztali alátétet, amely NEM MŰANYAGBÓL készült. Ha ezt nem teszi, a felület sötétebbé válhat, és maradandó foltok keletkezhetnek.

ÁRAM

Ha az áramkört más készülékek túlterhelik, előfordulhat, hogy a készülék nem működik megfelelően. A készüléket más készülékektől elkülönített áramkörön kell üzemeltetni.



Kezelőfelület

Helyezze be a sütőkosarat, és csatlakoztassa a készüléket az áramhoz. A kijelző összes lámpája 1 másodpercre felvillan. A készülék most készenléti üzemmódban van, és a be-/kikapcsoló gomb fénye folyamatosan világít.

Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot fél másodpercig, majd egy hangjelzés hallatszik. A kijelző összes lámpája világít, és az alapértelmezetten beállított hőmérséklet, „220 °C” jelenik meg. Az alapértelmezetten beállított idő „0:16” (hasábburgonya üzemmód).

Nyomja meg a hőfok/idő gombot a hőfok, ill. az idő beállításához. Ezzel állítja be a kijelzőn megjelenő számértékeket.

Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a sütési idő beállításához. A sütési idő 1 perces intervallumokban növelhető vagy csökkenthető. A sütési idő gyorsan beállítható a gombok ismételt megnyomásával. A sütési idő beállítási tartománya 0:01 és 0:60 között

van. Ez nem vonatkozik a gyümölcsök szárítására. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a hőfok beállításához. A hőmérséklet 5 °C-os intervallumokban növelhető vagy csökkenthető. A hőfok gyorsan beállítható a gombok ismételt megnyomásával. A hőfok beállítási tartománya 80 és 220 °C között van.

Ezt követően nyomja meg a start/szünet gombot a készülék üzemeltetéséhez. Az üzemeltetés közben felváltva jelenik meg a motor és a fűtőelem működési kijelzője.

Amint befejeződik a sütési folyamat, háromszor hallható egy hangjelzés, az időkijelzőn „000” jelenik meg, és a készülék kikapcsol. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.

* Az egyenletes pirítás/sütés érdekében a sütési idő felénél húzza ki a sütőkosár-rekeszt. Ellenőrizze az ételt a sütőkosárban, és fordítsa meg, vagy rázza meg egyszer erőteljesen.

FONTOS: amikor kihúzza a sütőkosár-rekeszt a forrólevegős sütőből, a készülék megszakítja az üzemeltetést. A készülék ismét működésbe lép, amint visszahelyezi a sütőkosarat.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Szállításkor a sütőkosár a forrólevegős sütő belsejében található rekeszben van rögzítve. Fogja meg a sütőkosár fogantyúját a rekesz kihúzásához, majd vegye ki a rekeszt a gépből, és helyezze egy egyenes, tiszta munkafelületre.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot és matricát a forrólevegős sütő belsejéről és külsejéről. Ügyeljen arra, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolítsa a sütőkosárról és a rekeszről.
3. Mossa el a sütőkosarat és a rekeszt meleg mosogatószeres vízzel.
4. **NE MERÍTSE VÍZBE A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ KÉSZÜLEKHÁZÁT.** Törölje át a forrólevegős sütő készülékházát nedves ronggyal. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
5. Ezután helyezze vissza a tiszta sütőkosarat a rekeszbe.

HASZNÁLAT

VIGYÁZAT! Ezt a készüléket nem szabad víz forralásához használni.

MEGJEGYZÉS: a forrólevegős sütő első használatának során előfordulhat, hogy enyhe szag keletkezik. Ez normális.

1. Helyezze a forrólevegős sütőt egy egyenes, hőálló munkafelületre, egy konnektor közelébe.
2. A sütőkosár-rekesz kihúzásához markolja meg a fogantyúját. Vegye ki a rekeszt a készülékből, és helyezze sík, tiszta felületre.
3. Helyezze az ételt a sütőkosárba. Ne töltse túl a

sütőkosarat. A jó sütés és légkeringés biztosítása érdekében SOHA ne töltse meg a kosarat a felénél túl.

4. Helyezze a sütőkosarat a rekeszbe. Miután megbizonyosodott arról, hogy megfelelően van rögzítve és reteszelve, csúsztassa a rekeszt a forrólevegős sütőbe. Ügyeljen arra, hogy a rekesz teljesen be legyen zárva.

5. Dugja a csatlakozót a konnektorba.

6. A hőfok beállítási tartománya 80 és 220 °C között van.

7. Ha hideg a forrólevegős sütő, tervezzen be további 3-5 percet az előmelegítéshez. A fűtőelem kijelzője jelzi, hogy a forrólevegős sütő elkezdte a felmelegítési folyamatot.

Fontos: a forrólevegős sütő csak azután kezdi a melegítési folyamatot, miután megnyomta a start gombot.

Vigyázat: ameddig a sütőkosár-rekesz nincs teljesen bezárva, a forrólevegős sütő nem melegszik fel, és a kijelző sem kapcsol be.

9. Ha elérte a beállított hőmérsékletet, a fűtőelem kijelzője abbahagyja a villogást.

Megjegyzés: üzemeltetés közben ez azt jelzi, hogy a fűtőelem felváltva be- és kikapcsol a beállított hőmérséklet szinten tartásához. Ez az NTC hőmérséklet érzékelőnek köszönhető.

10. Az egyenletes pirítás/sütés érdekében a sütési idő felénél húzza ki a sütőkosár-rekeszt, és ellenőrizze az ételt, majd forgassa meg vagy rázza

meg rendesen.

11. Ismét tegye vissza teljesen a sütőkosár-rekeszt a forrólevegős sütőbe. Szükség szerint állítsa be a hőfokot.

12. A készülék megszakítja működést addig, ameddig nyitott a sütőkosár-rekesz. Eközben kikapcsol a ventilátor és a kijelző. A készülék ismét működésbe lép, amint visszahelyezi a rekeszt.

Megjegyzés: a sütőkosárban lévő ételek forgatása közben legyen különösen óvatos. A sérülések vagy a károk elkerülése érdekében az ételek forgatásához ne rázza meg az egész készüléket.

Vigyázat: legyen rendkívül óvatos, amikor kihúzza és leteszi a sütőkosár-rekeszt, nehogy megégesse magát a forró gőz felett.

Megjegyzés: a sütőkosár-rekesz alján forró olaj gyűlhet össze. A sérülések és az ételszennyeződés elkerülése érdekében távolítsa el a betétet a sütőkosár-rekeszből, mielőtt eltávolítaná a felgyülemlett olajat a sütőkosár aljából.

Vigyázat: Működés után ne helyezze a forró sütőkosarat, ill. a betétet közvetlenül műanyag felületre a műanyag sérülésének elkerülése érdekében.

Ne állítsa fejre a sütőkosár-rekeszt a betéttel.

Megjegyzés: a be-/kikapcsoló gombbal időben kapcsolja ki a készüléket.

A beállított sütési idő elérésekor folyamatos hangjelzés hallható, és a forrólevegős sütő automatikusan kikapcsol.

A kijelző le van zárva, és csak a be-/kapcsoló gomb jelenik meg.

Minden oldalról ellenőrizze az étel pirítását és sütési szintjét. Ha folytatni kell a sütést, állítsa be ismét a hőfokot és a sütési időt, amíg az étel át nem sül.

13. A sütési folyamat után húzza ki a rekeszt a készülékből, és helyezze sík, hőálló felületre.

14. Öntse ki az ételt egy megfelelő edénybe. Szükség esetén folytassa a sütést.

Megjegyzés: a következő sütési folyamatok során gyorsabban éri el a kívánt hőfokot, mint az első sütési folyamat során.

15. Nyomja meg a szünet gombot, amikor az étel elkészült, és a fűtőelem kijelzője kialszik.

16. Válassza le a készüléket a hálózatról, ha nem használja.

Hasznos tippek

1. A permetező flakonban lévő olíva- vagy növényi olaj kifejezetten alkalmas a forrólevegős sütő használatához.

2. A forrólevegős sütővel az olaj töredékével és az idő töredéke alatt elkészítheti az előfőzött ételeket! Általános szabály, hogy a receptben megadott sütési hőfokot 10 °C-kal, a főzési időt pedig 30-50%-kal csökkentheti az étel fajtájától és mennyiségétől függően.

3. Ne töltse túl a sütőkosarat. SOHA ne töltse meg a sütőkosarat a félénél túl.

4. A legjobb eredmény elérése érdekében egyes

ételeket erőteljesen meg kell rázni vagy meg kell fordítani a sütés közben. Általános útmutatásként használja a forrólevegős sütőhöz vonatkozó táblázatot.

5. Amikor olyan ételeket süt, amelyeknek természetes módon magas a zsírtartalma, mint például csirkecombot vagy kolbászt, a túlzott füstképződés elkerülése érdekében szükség lehet arra, hogy eltávolítsa a zsírt a rekeszből több sütési folyamat között.

6. Sütés előtt mindig törölje szárazra az ételt, hogy jobban megpiruljon, és hogy elkerülje a túlzott füstképződést.

7. Kis adagokban süsse ki a frissen panírozott ételeket. Nyomja a panírt az ételre, hogy jobban tapadjon. Az ételeket úgy helyezze a sütőkosárba, hogy ne érjenek egymáshoz, és hogy a légáramlás minden felületet elérjen.

8. A forrólevegős sütő használható ételek felmelegítésére. 15-20 percre állítsa a hőmérsékletet 220 °C-ra.

Forrólevegős sütőre vonatkozó táblázat

VIGYÁZAT! A HÚS, BAROMFI ÉS A HAL FOGYASZTÁSA ELŐTT MINDIG HASZNÁLJON HÚSHŐMÉRŐT, HOGY MEGBIZONYOSODJON ARRÓL, HOGY AZOK TELJESEN ÁTSÜLTEK-E. Az alábbi táblázat csak tájékoztató jellegű. Az egyszerre sütendő étel mennyisége, az étel vastagsága vagy sűrűsége és az

étel állapota (friss, kiolvasztott vagy fagyasztott) mind befolyásolhatja a teljes sütési időt.

1. Az egyenletes pirítás/sütés érdekében a sütési idő felénél húzza ki a sütőkosár-rekeszt, és ellenőrizze az ételt, majd szükség esetén forgassa meg vagy rázza meg rendesen. Ez a táblázat tájékoztatja az átlagos teljes sütési időről, valamint arról az időről, amely után cselekvésre van szükség, és megjegyzéseket tartalmaz az ételek legjobb elkészítéséről.

2. Ne feledje, hogy a kisebb adagok rövidebb sütési időt igényelnek és jobb minőséget eredményeznek. A hőfokot és a sütési időt ízlés szerint állítsa be.

FONTOS MEGJEGYZÉS: az előre kisütött ételek kivételével, amelyek már tartalmaznak olajat, sütés előtt adjon hozzá minden ételhez egy kis olajat, hogy megpiruljon és ropogósra süljön.

- * Az ételre permetezheti vagy ecsetelheti az olajat.

- * A szórófejes flakonból származó olaj jól alkalmazható, mivel az olaj egyenletesen oszlik el, és kevesebb olajra van szükség.

- * A legropogósabb eredmény eléréséhez legyen minden étel száraz, mielőtt adna hozzá olajat.

- * Az ételek ropogósabbak lesznek, ha azokat kisebb darabokra vágja, mivel ezáltal megnő a felületük.

- * A blansírozás azt jelenti, hogy az ételt alacsonyabb hőmérsékleten előfőzzük, mielőtt elkészítjük a forrólevegős sütőben.

- * Hosszabbítsa meg a sütési időt kb. 3-5 perccel,

hogy a forrólevegős sütő előmelegedjen.

ÉTEL	HŐFOK	SÜTÉSI IDŐ	CSELEKVÉS
sütemény	160 °C	15 perc	—
hasábburgonya	220 °C	16 perc	felrázandó
hal	180 °C	20 perc	—
csirkecombok	220 °C	20 perc	—
hús	220 °C	15 perc	—
steak	200 °C	10 perc	—
csirkeszárnyak	220 °C	13 perc	—
szárított gyümölcsök	40-80 °C	4 óra	—

FIGYELEM!

Az Amerikai Egyesült Államok mezőgazdasági minisztériuma (USDA) azt javasolja, hogy az olyan húsokat, mint a marha- és bárányhúst stb. 145 °F / 63 °C belső hőmérsékletre melegítsék. A sertéshúst 160 °F / 71 °C belső hőmérsékletre, a baromfitermékeket pedig 170 °F / 77 °C - 180 °F / 82 °C belső hőmérsékletre kell melegíteni a káros baktériumok teljes elpusztítása céljából. Ha hús-/baromfitermékeket újramelegít, akkor azokat 165 °F / 74 °C belső hőmérsékletre kell felmelegíteni.

KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK

Ez a készülék nem igényel sok karbantartást. Nem tartalmaz a felhasználó által szervizelhető alkatrészeket. A tisztításon kívül bármilyen

karbantartási célú szétszerelést csak képzett szakember végezhet.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

VIGYÁZAT! Tisztítás előtt hagyja kihűlni a forrólevegős sütőt.

1. Válassza le a forrólevegős sütőt a hálózatról. Vegye ki a sütőkosarat a rekeszből. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a sütőkosár-rekesz és a forrólevegős sütő teljesen kihűlt.
2. Tisztítsa meg a rekeszt és a sütőkosarat meleg mosogatószeres vízben. A tisztításhoz ne használjon fém eszközöket vagy súroló tisztítószeret, különben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
3. A sütőkosár és a rekesz mosogatógépben mosható. A legjobb eredmény érdekében a mosogatógép felső részében tisztítsa.
4. A forrólevegős sütő készülékházát puha, nem súroló ronggyal törölje le.

TÁROLÁS

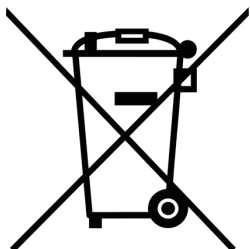
1. Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a forrólevegős sütőt kihúzta a konnektorból, és hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
2. Soha ne tegye el a forrólevegős sütőt, ha az még forró vagy nedves.
3. A forrólevegős sütőt a dobozában tiszta, száraz helyen tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség: 220-240 V váltakozó áram, 50-60 Hz

Fogyasztás: 1300 W

KÖRNYEZETBARÁT HULLADÉKKEZELÉS



Ön is segíthet a környezet megóvásában!

Kérjük, vegye figyelembe a helyi előírásokat: szállítsa el a tönkrement készüléket egy erre a célra fenntartott hulladékgyűjtő pontra.

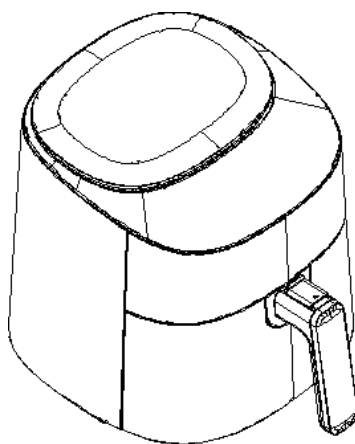
ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ



МОДЕЛ: **AF9001TB-GS / 92180004**

Преди употреба внимателно прочетете тези инструкции за експлоатация и ги запазете за по-късно ползване.



MX Logistika SL, spol. s.r.o
Roznavska 32
82104 Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia
UID-Nr.: SK2022467568

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

- ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ.
- Не докосвайте горещи повърхности.
Използвайте дръжките или копчетата.
- За да избегнете токов удар, не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.
- Уредът може да се използва от деца над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности.
- Деца не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако не са по-големи от 8 години и са под надзор.
- Съхранявайте уреда и захранващия кабел извън обсега на деца под 8 години.
- След употреба и преди почистване издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да се охлади, преди да му поставите или отстраните приставки или преди да го почистете.
- Не използвайте уреда, ако щепселът или

захранващият кабел са повредени, ако са налице функционални смущения или ако самият уред е повреден. Занесете го на квалифициран техник за проверка, поправка или електрическа съответно механична настройка.

- Използването на принадлежности, които не се препоръчват от производителя, може да причини наранявания.
- Не използвайте уреда навън.
- Уверете се, че захранващият кабел не виси върху ръбове на маса - съотв. на работни площи и не влиза в контакт с горещи повърхности.
- Уредът не бива да се поставя върху или близо до газови или електрически печки, както и във или близо до фурни.
- При боравене с уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности, е необходимо изключително внимание.
- Ако смятате да прекъснете електрическото захранване, първо трябва да прекратите всички функции на контролния панел. След това извадете щепсела от контакта.
- Използвайте уреда само по предназначение.
- Уверете се, че кошницата за пържене е щракнала на място към предната страна на чекмеджето. Двете ушенца за хващане на кошницата за пържене трябва да са напълно поставени във вдлъбнатините в горната част

на чекмеджето.

- Уверете се, че чекмеджето на кошницата за пържене е винаги напълно затворено и дръжката на кошницата за пържене е здраво прикрепена към чекмеджето, докато фритюрникът работи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Фритюрникът с горещ въздух работи само когато чекмеджето на кошницата за пържене е напълно затворено.
- ВНИМАНИЕ: След пържене с горещ въздух кошницата за пържене и чекмеджето на кошницата за пържене, както и приготвената храна са горещи. При боравенето с горещата кошница за пържене и нейното горещо чекмедже е необходимо изключително внимание.



Внимание – гореща повърхност

По време на употреба достъпните площи на уреда могат да достигнат висока температура.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ОЩЕ ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- ВНИМАНИЕ ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ: По време на употреба уредът генерира топлина и изпуска пара. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се

избегне рискът от изгаряния, пожари, наранявания или материални щети.

- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е горещ по време на работа и известно време след изключването му. При боравене с горещи материали използвайте винаги кухненска ръкохватка, и оставайте металните части да изстинат, преди да ги почистите. Не поставяйте нищо върху уреда, докато той работи или когато е горещ.
- Всички потребители на този уред трябва да са прочели и разбрали тези инструкции за експлоатация, преди да започнат да работят с уреда или да го почистват.
- Кабелът на този уред трябва да се включва само в контакт за променлив ток с напрежение 220-240 V.
- Ако този уредът се повреди по време на употреба, незабавно го изключете от контакта. Не използвайте уреда, ако не работи правилно, и не се опитвайте да го поправяте.
- Никога не оставайте уреда във включено състояние без надзор.
- Не потапяйте кабела в каквато и да е течност. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, дистрибутора или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- Съхранявайте кабела на място, недостъпно

за деца, за да избегнете опасност от токов удар и задушаване.

- Поставете фритюрника с горещ въздух върху плоска, топлоустойчива работна повърхност.
- Никога не покривайте изхода за въздух от задната страна и входа за въздух от горната страна на фритюрника с горещ въздух с каквито и да било предмети.
- Поставете уреда на разстояние най-малко 10 см от стени или други предмети, когато го използвате.
- Винаги използвайте дръжката на кошницата за пържене, за да отворите чекмеджето на кошницата за пържене.
- Не поставяйте празното чекмедже на кошницата за пържене (без кошницата за пържене) обратно в корпуса на фритюрника с горещ въздух. Уверете се, че кошницата за пържене е щракнала на място в своята позиция в уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: След пържене поставете чекмеджето на кошницата за пържене върху плоска, топлоустойчива повърхност, преди да натиснете бутона за отключване на кошницата за пържене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Недостатъчното или прекомерното пълнене на кошницата за пържене може да повреди фритюрника с горещ въздух и да причини наранявания.
- Никога не премествайте фритюрник с горещ

въздух, който е горещ или съдържа гореща храна. Оставете уреда да изстине, преди да го преместите.

- Уредът не бива да се ползва с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на подобни места като следните:
 - кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански предприятия;
 - хотели, мотели и други места за настаняване (за ползване от гости или обитатели);
 - пансиони със закуска.
- Следвайте горните указания, както и указанията от раздел “ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА”.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ УКАЗАНИЯ ЗА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ

Използвайте предоставения към захранващ кабел, за да избегнете опасност от заплитане или спъване на човек в по-дълъг кабел. Използването на този продукт с удължител не се препоръчва. Винаги свързвайте уреда директно към стенен контакт.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПЛАСТИФИЦИРАНЕ

ВНИМАНИЕ: За да предотвратите пренасянето на

пластмасови частици върху повърхността на работния плот, плота на масата или върху други мебели, поставете подложки или постелки за маса, които НЕ СА ОТ ПЛАСТМАСА, между уреда и повърхността на работния плот или плота на масата. Ако не го направите, повърхността може да потъмнее; може да се появят трайни петна.

ТОК

Ако електрическата верига е претоварена от други уреди, уредът може да не работи правилно. Той трябва да се ползва в електрическа верига, която е отделена от други уреди.



Контролен панел

Поставете кошницата за пържене и включете уреда в електрическата мрежа. Всички светлини на дисплея светват за 1 секунда. Сега уредът е в режим на готовност и светлината на бутона за включване/изключване свети непрекъснато.

Натиснете бутона за включване/изключване за 0,5 секунди, чува се звуков сигнал. Всички светлини на дисплея светват и на дисплея се показва зададената по подразбиране температура "220 °C". Зададеното по подразбиране време е "0:16" (режим за печени картофи).

Натиснете бутона за температура/време, за да зададете температурата или времето. По този начин се задават съответните цифрови стойности, показани на дисплея.

Натиснете бутона "+" или "-", за да зададете времето за готвене. Времето за готвене може да се увеличава или намалява на интервали от 1 минута. Времето за готвене може да се зададе бързо чрез многократно натискане на бутоните. Диапазонът на настройка на времето за готвене е между 0:01 и 0:60. Това не се отнася за сушенето на плодове.

Натиснете бутона "+" или "-", за да зададете температурата. Температурата може да се увеличава или намалява на интервали от 5 °C. Натиснете бутона многократно, за да регулирате температурата бързо. Диапазонът на настройка на температурата е между 80 и 220 °C.

Натиснете бутона "Старт/Пауза", за да пуснете уреда. По време на работа се показват последователно индикаторът за работа на двигателя и индикаторът за работа на нагревателния елемент.

Веднага след като готвенето приключи, звуковият

сигнал се чува три пъти, индикаторът за време се настройва на "000" и уредът се изключва. Издърпайте щепсела от контакта.

* За да осигурите равномерно изпичане/равномерен резултат, отворете чекмеджето на кошницата за пържене по средата на времето за приготвяне. Проверете храната в кошницата за пържене и я обърнете или я разклатете силно веднъж.

ВАЖНО: Когато извадите чекмеджето на кошницата за пържене от корпуса на фритюрника с горещ въздух, уредът спира да работи. Уредът продължава да работи веднага след като кошницата за пържене отново се постави.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. При доставката кошницата за пържене е заключена в чекмеджето във вътрешността на фритюрника с горещ въздух. Хванете здраво дръжката на кошницата за пържене, за да отворите чекмеджето на кошницата за пържене, след което извадете чекмеджето от машината и го поставете върху равна, чиста работна повърхност.
2. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешната и външната страна на фритюрника с горещ въздух. Също така се уверете, че сте отстранили всички опаковъчни материали от кошницата за пържене и чекмеджето на кошницата за пържене.
3. Почистете кошницата за пържене и

чекмеджето с гореща вода с препарат за миене на съдове.

4. НЕ ПОТАПЯЙТЕ КОРПУСА НА ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ВЪВ ВОДА. Избършете корпуса на фритюрника с горещ въздух с влажна кърпа. Подсушете добре всички части.

5. След това поставете чистата кошницата за пържене отново в чекмеджето.

УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този уред не бива да се използва за варене на вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: При първата употреба на фритюрника с горещ въздух може да се появи лек мирис. Това е нормално.

1. Поставете фритюрника с горещ въздух върху равна, топлоустойчива работна повърхност в близост до електрически контакт.

2. Хванете здраво дръжката на кошницата за пържене, за да отворите чекмеджето на кошницата за пържене. След това извадете чекмеджето от уреда и го поставете на равна, чиста повърхност.

3. Поставете храната в кошницата за пържене. Не препълвайте кошницата за пържене. За да осигурите добра термична обработка и циркулация на въздуха, НИКОГА не пълнете кошницата за пържене повече от половината.

4. Поставете кошницата за пържене в чекмеджето ѝ. След като се уверите, че е

правилно поставена и заключена, пхнете чекмеджето във фритюрника с горещ въздух. Уверете се, че чекмеджето е напълно затворено.

5. Включете щепсела в стенен контакт.

6. Диапазонът на настройка на температурата е между 80 и 220 °C.

7. Ако фритюрникът е студен, предвидете допълнителни 3-5 минути за предварително загряване. Индикаторът на нагревателния елемент показва, че фритюрникът с горещ въздух е започнал да загрява.

Важно: Фритюрникът с горещ въздух започва да загрява едва след натискане на бутона за стартиране.

Предупреждение: Докато чекмеджето на кошницата за пържене не е напълно затворено, фритюрникът с горещ въздух няма да започне да загрява и дисплеят ще остане изключен.

9. Когато зададената температура е достигната, индикаторът на нагревателния елемент спира да мига.

Забележка: По време на работа той показва, че нагревателният елемент се включва и изключва последователно, за да поддържа зададената температура постоянна. Това се осъществява с помощта на температурен датчик NTC.

10. За да осигурите равномерно изпичане/равномерен резултат, трябва да отворите чекмеджето на кошницата за пържене по средата на времето за готвене, да проверите

храната в кошницата за пържене и да я обърнете или да я разклатите силно.

11. След това поставете отново чекмеджето на кошницата за пържене изцяло в корпуса на фритюрника с горещ въздух. Ако е необходимо, регулирайте температурата.

12. Уредът спира да работи, докато чекмеджето на кошницата за пържене е отворено. По този начин се изключват както вентилаторът, така и дисплеят. Уредът възобновява работата си веднага щом чекмеджето бъде поставено отново.

Забележка: Внимавайте, когато обръщате храната в кошницата за пържене.

За да избегнете наранявания или материални щети, не разклащайте целия уред, когато обръщате храната.

Предупреждение: Бъдете изключително внимателни, когато изваждате и слагате някъде чекмеджето на кошницата за пържене, за да не се опарите от горещата пара.

Забележка: На дъното на чекмеджето на кошницата за пържене може да се събере горещо олио. За да избегнете нараняване и замърсяване на храната, извадете вложката от чекмеджето на кошницата за пържене, преди да отстраните натрупаното олио от дъното на кошницата за пържене.

Предупреждение: След работа не поставяйте горещата кошница за пържене или вложката директно върху пластмасова повърхност, за да не

повредите пластмасата!

Не поставяйте чекмеджето на кошницата за пържене с вложката обърнато.

Забележка: Изключете уреда своевременно с помощта на бутона за включване/изключване. Когато се достигне зададеното време за готвене, се чува непрекъснат звуков сигнал и фритюрникът с горещ въздух се изключва автоматично.

Дисплеят е заключен и на него се показва само бутонът за включване/изключване.

Проверявайте степента на изпичане и термична обработка на храната от всички страни. Ако готвенето трябва да продължи, настройте отново температурата и времето за готвене, докато храната се изпече.

13. След приключване на готвенето издърпайте чекмеджето от уреда и го поставете върху равна, топлоустойчива повърхност.

14. Поставете храната в подходящ съд. Ако е необходимо, продължете процеса на готвене.

Забележка: При последващите процеси на готвене необходимата температура се достига по-бързо, отколкото при първия процес на готвене.

15. Натиснете бутона за пауза, когато храната се сготви докрай и индикаторът на нагревателния елемент угасне.

16. Изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не се използва.

Полезни съвети

1. Зехтинът или растителното масло от бутилка с пулверизатор са подходящи за използване във фритюрник с горещ въздух.
2. С Вашия фритюрник с горещ въздух пригответе предварително топлинно обработена храна с много малко олио и за много кратко време! Като общо правило можете да намалите температурата на печене, посочена в рецептата, с 10 °C, а времето за готвене - с 30 до 50 %, в зависимост от вида и количеството на храната.
3. Не препълвайте кошницата за пържене. НИКОГА не пълнете кошницата за пържене повече от наполовина.
4. За постигане на най-добри резултати по време на приготвянето някои ястия трябва да се разклатят силно или да се обърнат. За обща ориентация използвайте таблицата за пържене с горещ въздух.
5. За да се избегне прекомерното образуване на дим при готвене на храни с естествено високо съдържание на мазнини, като например пилешки бутчета или наденички, може да се наложи да отстраните мазнината от чекмеджето между няколко процеса на готвене.
6. Винаги подсушавайте храната преди готвене, за да се получи по-добро изпичане и да се

избегне прекомерно задимяване.

7. Пържете прясно панирани храни на малки порции. Натиснете панировката върху храната, за да залепне по-добре. Поставете храната в кошницата за пържене така, че отделните късове да не се допират едни до други, и въздушният поток да може да достигне до всички повърхности.

8. Фритюрникът с горещ въздух може да се използва за претопляне на храна. Настройте температурата на 220 °C за 15-20 минути.

Таблица за пържене с горещ въздух
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВИНАГИ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕРМОМЕТЪР ЗА МЕСО ПРЕДИ КОНСУМАЦИЯ, ЗА ДА СТЕ СИГУРНИ, ЧЕ МЕСОТО, ПИЛЕШКОТО И РИБАТА СА НАПЪЛНО СГОТВЕНИ. Следващата таблица е предназначена само за ориентир. Необходимото време за готвене зависи от количеството храна, която се пържи наведнъж, както и от дебелината или плътността и състоянието на храната (прясна, размразена или замразена).

1. За да осигурите равномерно изпичане/равномерен резултат, трябва да отворите чекмеджето на кошницата за пържене по средата на времето за готвене и да проверите храната, като я обърнете или разклатите силно, ако е необходимо. Тази таблица предоставя информация за средното необходимо време за

готвене, както и за времето, след което е необходимо да се предприемат действия, и дава съвети как да пригответе храната по най-добрия възможен начин.

2. Не забравяйте, че по-малките порции водят до по-кратко време за приготвяне и по-високо качество. Регулирайте температурата и времето за приготвяне по Ваш вкус.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА: С изключение на предварително топлинно обработени храни, които вече съдържат олио, към всички храни трябва да се добави малко олио преди пържене, за да се получи добре изпечен и хрупкав резултат.

- * Можете да напръскате храната с олио или да я намажете с четка.

- * Олиото от спрей бутилка е много подходящо, тъй като се разпределя равномерно и е необходимо по-малко количество от него.

- * За да получите хрупкав резултат, храната трябва да е суха, преди да добавите олио.

- * Храната ще стане по-хрупкава, ако я нарежете на по-малки парчета, тъй като това увеличава повърхността.

- * Бланширането означава предварително готвене на храната на по-ниска температура, преди да

се приготви във фритюрника с горещ въздух.

* Удължете времето за готвене с 3-5 минути, за да може фритюрникът с горещ въздух да загрее.

СЪСТАВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ ЗА ПЪРЖЕНЕ	ДЕЙСТВИЕ
Сладкиш	160 °C	15 минути	—
Пържени картофи	220 °C	16 минути	Разклащане
Риба	180 °C	20 минути	—
Бутчета	220 °C	20 минути	—
Месо	220 °C	15 минути	—
Стейк	200 °C	10 минути	—
Пилешки крилца	220 °C	13 минути	—
Сушени плодове	40–80 °C	4 часа	—

ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ:

Американското министерство на земеделието (USDA) препоръчва месото, като говеждо, агнешко и др., да се загрява до вътрешна температура от 145°F / 63°C при приготвяне.

Свинското месо трябва да се загрява до вътрешна температура от 160°F / 71°C, а птичите продукти - до вътрешна температура от 170°F / 77°C – 180°F / 82°C, за да се гарантира, че вредните бактерии са напълно унищожени. При повторно загряване на месни/птичи продукти те трябва да се загряват до вътрешна температура от 165°F / 74°C.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОДДРЪЖКА

Този уред не изисква особена поддръжка. Той не съдържа части, които могат да бъдат обслужвани от потребителя. С изключение на почистването, всяко разглобяване за целите на поддръжката трябва да се извършва от квалифициран специалист.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Оставете горещия фритюрник да изстине, преди да го почистите.

1. Изключете фритюрника с горещ въздух от електрическата мрежа. Извадете кошницата за пържене от чекмеджето. Преди почистване се уверете, че чекмеджето на кошницата за пържене и кошницата за пържене са изстинали напълно.
2. Почистете чекмеджето и кошницата за пържене в топла вода с препарат за миене на съдове. За почистване не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, защото в противен случай незалепващото покритие може да се повреди.
3. Кошницата за пържене и чекмеджето на кошницата за пържене са подходящи за съдомиялна машина. За най-добри резултати го почиствайте в горната част на съдомиялната машина.
4. Избършете корпуса на фритюрника с горещ въздух с мека, неабразивна влажна кърпа, за да

го почистите.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Преди да приберете уреда се уверете, че фритюрникът с горещ въздух е изключен от електрическия контакт, и че всички части са чисти и сухи.
2. Никога не прибирайте фритюрника, докато е горещ или влажен.
3. Съхранявайте фритюрника с горещ въздух в кутията му на чисто и сухо място.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение: 220-240 V променлив ток, 50-60Hz

Консумация на енергия: 1300 W

ЩАДЯЩО ОКОЛНАТА СРЕДА ИЗХВЪРЛЯНЕ



Вие можете да допринесете за опазването на околната среда! Моля спазвайте местните разпоредби: Изхвърлете дефектния уред на предвидените за тази цел сметища.

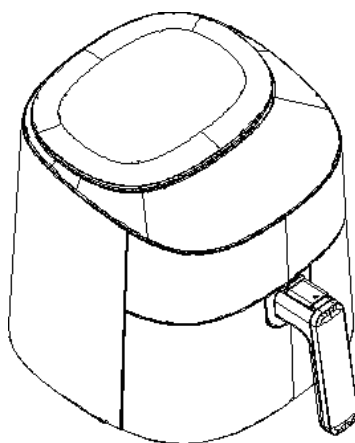
FRITEUSE A AIR CHAUD

MODE D'EMPLOI

bono
ENJOY ELECTRICS

MODELE : AF9001TB-GS / 92180004

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir le consulter plus tard.



MX Logistika SL, spol. s.r.o
Roznavska 32
82104 Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia
UID-Nr.: SK2022467568

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Il faut respecter les consignes de sécurité de base suivantes avant l'utilisation de cet appareil électrique :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir été formés sur l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés durant ces tâches.
- Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou

démonter ses composants ou de le nettoyer.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche d'alimentation sont endommagés, si des dysfonctionnements surviennent ou si l'appareil a été endommagé de toute autre façon.

Apportez-le à un technicien qualifié pour qu'il le contrôle, le répare ou le règle électriquement ou mécaniquement.

- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne pende pas du bord de la table ou du plan de travail et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur une cuisinière électrique ou au gaz, ou à proximité d'une cuisinière, ni dans un four de cuisson ou à proximité d'un four.
- L'utilisation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds demande une grande prudence.
- Pour couper l'alimentation, vous devez d'abord quitter toutes les fonctions du panneau de commande. Retirez toujours la fiche de la prise de courant.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

- Assurez-vous que le panier à friture est bien enclenché à l'avant du tiroir. Les deux attaches de la poignée du panier à friture doivent être entièrement insérées dans les cavités situées sur la partie supérieure du tiroir.
- Assurez-vous que le tiroir du panier à friture est toujours complètement fermé et que la poignée du panier à friture est bien fixée au tiroir lorsque la friteuse à air chaud est en marche.
- **AVERTISSEMENT** : La friteuse à air chaud ne fonctionne que si le tiroir du panier à friture est complètement fermé.
- **ATTENTION** : Après la cuisson, le panier et le tiroir à friture ainsi que les aliments préparés sont brûlants. La plus grande prudence est de mise lors de la manipulation du panier et du tiroir à friture brûlants.



• Attention – surface brûlante.

Durant le fonctionnement, les surfaces accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température élevée.

UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES SUPPLEMENTAIRES

- **ATTENTION – SURFACES BRULANTES** : Cet appareil produit de la chaleur pendant l'utilisation et de la vapeur s'échappe. Des

précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie, de blessure ou de dommage matériel.

- **ATTENTION** : Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et pendant un certain temps après son arrêt. Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer. Ne posez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Tous les utilisateurs de cet appareil doivent avoir lu et compris ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- Le câble de cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant de 220–240 V CA.
- Si cet appareil présente un dysfonctionnement en cours d'utilisation, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement et n'essayez pas de le réparer.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne plongez pas le câble dans un liquide quelconque. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou un professionnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Tenez le câble hors de portée des enfants afin d'éviter les risques d'électrocution et

d'étouffement.

- Placez la friteuse à air chaud sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur.
- Ne couvrez jamais la sortie d'air à l'arrière et l'entrée d'air sur le dessus de la friteuse à air chaud.
- Pendant l'utilisation, placez l'appareil à au moins 10 cm des murs ou d'autres objets.
- Utilisez toujours la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir du panier à friture.
- Ne remettez pas le tiroir à friture vide (sans le panier à friture) dans le boîtier de la friteuse à air chaud. Assurez-vous que le panier à friture est bien enclenché dans la bonne position dans l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : après avoir fait frire des aliments, placez le tiroir du panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur la touche de déverrouillage du panier à friture.
- **AVERTISSEMENT** : un remplissage insuffisant ou excessif du panier à friture peut endommager la friteuse à air chaud et entraîner des blessures.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou contient des aliments chauds. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

- L'appareil est destiné à un usage domestique et dans des environnements tels que les suivants :
 - cuisines pour collaborateurs dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - exploitations agricoles ;
 - hôtels, motels et autres structures d'hébergement (utilisation par des clients ou des résidents) ;
 - chambres d'hôtes.
- Suivez les instructions ci-dessus ainsi que celles de la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

REMARQUES SUR LE CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation fourni est de courte longueur afin d'éviter les risques de se prendre les pieds dans un câble plus long ou de trébucher dessus. Il est déconseillé d'utiliser ce produit avec une rallonge. Branchez toujours l'appareil directement sur une prise de courant murale.

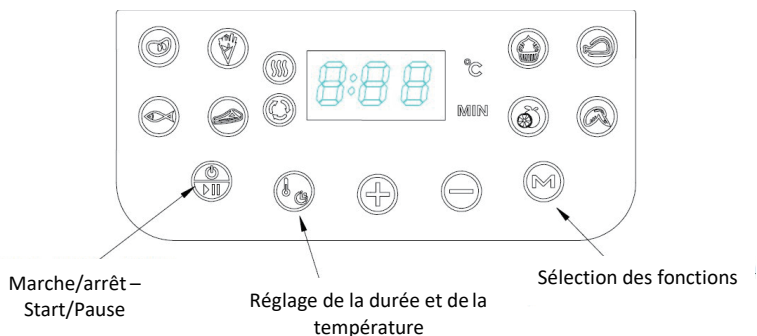
AVERTISSEMENT CONCERNANT LA DIFFUSION DU PLASTIQUE

ATTENTION : fin d'éviter le transfert de particules de plastique sur la surface du plan de travail ou de la table ou sur d'autres éléments d'ameublement, placez des dessous de plat ou des supports de table NON PLASTIQUES entre l'appareil et la surface. Dans le cas contraire, la surface risque de devenir plus foncée et des taches permanentes peuvent

apparaître.

COURANT ELECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.



Panneau de commande

Insérez le panier à friture et branchez l'appareil sur le secteur électrique. Tous les voyants de l'écran s'allument pendant 1 seconde. L'appareil est maintenant en mode veille et le voyant de la touche marche/arrêt est allumé en continu.

Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 0,5 seconde et un signal sonore retentit. Tous les voyants de l'écran s'allument et la température réglée par défaut de 220 °C s'affiche. La durée réglée par défaut est de 0:16 (mode frites).

Appuyez sur la touche de température/durée pour régler la température ou la durée. Les valeurs numériques affichées sur l'écran se règlent en conséquence.

Appuyez sur la touche + ou – pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson peut être augmenté ou diminué par intervalles d'une minute. Des pressions répétées sur les touches permettent de régler rapidement la durée de cuisson. La plage de réglage de la durée de cuisson est comprise entre 0:01 et 0:60. Ceci ne s'applique pas au séchage des fruits.

Appuyez sur la touche + ou – pour régler la température. La température peut être augmentée ou diminuée par intervalles de 5 °C. Des pressions répétées sur les touches permettent de régler rapidement la température. La plage de réglage de la température est comprise entre 80 et 220 °C.

Appuyez sur la touche Start/Pause pour lancer le fonctionnement de l'appareil. Pendant le fonctionnement, le témoin de fonctionnement du moteur et le témoin de fonctionnement de l'élément chauffant s'affichent en alternance.

Dès que la cuisson est terminée, le signal sonore retentit trois fois, l'affichage du temps passe à « 000 » et l'appareil s'éteint. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

* Pour garantir un brunissement/une cuisson uniforme, ouvrez le tiroir du panier à friture à mi-

cuisson. Vérifiez les aliments dans le panier à friture et retournez-les ou secouez-les vigoureusement une fois. **IMPORTANT** : si vous retirez le tiroir du panier à friture du boîtier de la friteuse à air chaud, l'appareil s'arrête de fonctionner. L'appareil reprend son fonctionnement dès que le panier à friture est remis en place.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. À la livraison, le panier à friture est verrouillé dans le tiroir à l'intérieur de la friteuse à air chaud. Tenez la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir, puis retirez-le de la machine et placez-le sur une surface de travail plate et propre.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air chaud. Veillez également à retirer tous les matériaux d'emballage du panier à friture et du tiroir du panier à friture.
3. Nettoyez le panier à friture et le tiroir à l'eau chaude et au produit vaisselle.
4. **NE PLONGEZ PAS LE BOITIER DE LA FRITEUSE A AIR CHAUD DANS L'EAU.** Essayez le boîtier de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.
5. Remettez ensuite le panier à friture propre dans le tiroir.

UTILISATION

AVERTISSEMENT ! Cet appareil ne doit pas être

utilisé pour faire bouillir de l'eau.

REMARQUE : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère odeur peut se dégager. Cela est normal.

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface de travail plate et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise de courant.
2. Tenez la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir du panier à friture. Retirez ensuite le tiroir de l'appareil et posez-le sur une surface plane et propre.
3. Placez les aliments dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop le panier à friture. Pour garantir une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS le panier à friture au-delà de la moitié.
4. Insérez le panier à friture dans son tiroir. Après vous être assuré qu'il est correctement inséré et verrouillé, faites glisser le tiroir dans la friteuse à air chaud. Veillez à ce que le tiroir soit complètement fermé.
5. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant murale.
6. La plage de réglage de la température est comprise entre 80 et 220 °C.
7. Si la friteuse à air chaud est froide, prévoyez 3 à 5 minutes supplémentaires pour le préchauffage. Le voyant de l'élément chauffant indique que la friteuse à air chaud a commencé à chauffer.

Important : la friteuse à air chaud ne commence à chauffer que lorsque la touche Start est actionnée.

Avertissement : tant que le tiroir du panier à friture n'est pas complètement fermé, la friteuse à air chaud ne commence pas à chauffer et l'écran reste éteint.

9. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant de l'élément chauffant cesse de clignoter.

Remarque : pendant le fonctionnement, il indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint en alternance afin de maintenir la température réglée constante. Cela se fait au moyen d'un capteur de température NTC.

10. * Pour garantir un brunissement/une cuisson uniforme, ouvrez le tiroir du panier à friture à mi-cuisson, de vérifier les aliments dans le panier à friture et de les retourner ou de les secouer vigoureusement.

11. Remettez ensuite le tiroir du panier à friture complètement en place dans le boîtier de la friteuse à air chaud. Ajustez la température si nécessaire.

12. Le fonctionnement est interrompu par l'appareil tant que le tiroir du panier à friture est ouvert. Le ventilateur et l'écran sont alors tous deux désactivés. L'appareil reprend son fonctionnement dès que le tiroir est remis en place.

Remarque : faites attention lorsque vous retournez les aliments dans le panier à friture. Pour éviter les blessures ou les dommages matériels, ne secouez pas l'ensemble de l'appareil pour retourner les aliments.

Avertissement : faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez ou posez le tiroir du

panier à friture afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur brûlante.

Remarque : de l'huile brûlante peut s'accumuler au fond du tiroir du panier à friture. Pour éviter de vous blesser et de contaminer les aliments, retirez l'insert du tiroir du panier à friture avant d'enlever l'huile accumulée sur le fond du panier à friture.

Avertissement : après utilisation, ne posez pas le panier à friture ou l'insert brûlants directement sur une surface en plastique afin d'éviter d'endommager le plastique !

Ne retournez pas le tiroir du panier à friture avec l'insert.

Remarque : éteignez l'appareil à temps au moyen de la touche marche/arrêt.

Lorsque la durée de cuisson définie est atteinte, un signal sonore continu retentit et la friteuse à air chaud s'éteint automatiquement.

L'écran est verrouillé et seule la touche marche/arrêt est affichée.

Vérifiez le degré de brunissement et de cuisson des aliments sur tous les côtés. Si la cuisson doit être poursuivie, réglez à nouveau la température et la durée de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient bien cuits.

13. Retirez le tiroir de l'appareil lorsque la cuisson est terminée et déposez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.

14. Placez les aliments dans un récipient approprié. Si nécessaire, poursuivez la cuisson.

Remarque : lors des cuissons suivantes, la température nécessaire est atteinte plus rapidement que lors de la première cuisson.

15. Appuyez sur la touche Pause lorsque les aliments sont bien cuits et que le voyant de l'élément chauffant s'éteint.

16. Débranchez l'appareil du secteur électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

Conseils utiles

1. L'huile d'olive ou l'huile végétale en vaporisateur convient bien à une utilisation avec une friteuse à air chaud.

2. Avec votre friteuse à air chaud, vous préparez des aliments précuits avec une fraction de l'huile et du temps ! En règle générale, vous pouvez réduire la température de cuisson indiquée dans la recette de 10 °C et le temps de cuisson de 30 à 50 %, selon le type et la quantité d'aliments.

3. Ne remplissez pas trop le panier à friture. Ne remplissez JAMAIS le panier à friture au-delà de la moitié.

4. Pour un résultat optimal, certains aliments doivent être secoués vigoureusement ou retournés pendant la cuisson. Suivez le tableau de friture à air chaud comme guide général.

5. Pour éviter une formation excessive de fumée lors de la préparation d'aliments naturellement riches en graisses, comme les cuisses de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de retirer la graisse

du tiroir entre plusieurs cuissons.

6. Épongez toujours les aliments pour les sécher avant de les préparer, afin d'obtenir un meilleur bruissement et d'éviter un trop fort dégagement de fumée.

7. Faites frire les aliments fraîchement panés en petites portions. Pressez la panure sur les aliments pour qu'elle adhère mieux. Placez les aliments à frire dans le panier de friture de manière à ce qu'ils ne se touchent pas et que le jet d'air puisse atteindre toutes les surfaces.

8. La friteuse à air chaud peut être utilisée pour réchauffer les aliments. Réglez la température sur 220 °C pendant 15 à 20 minutes.

Tableau de friture à air chaud

AVERTISSEMENT ! UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMETRE A VIANDE AVANT CONSOMMATION POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT ENTIEREMENT CUIITS. Le tableau

suivant n'est donné qu'à titre indicatif. Le temps de cuisson nécessaire dépend de la quantité d'aliments à frire à la fois, de l'épaisseur ou de la densité et de l'état des aliments (frais, décongelés ou congelés).

1. Pour garantir un bruissement/une cuisson uniforme, il est conseillé d'ouvrir le tiroir du panier à friture à mi-cuisson, de vérifier les aliments et, si nécessaire, de les retourner ou de les secouer

vigoureusement. Ce tableau informe sur la durée de cuisson moyenne nécessaire ainsi que sur le temps après lequel une action est nécessaire et donne des indications pour une préparation optimale des aliments.

2. Gardez en tête que des portions plus petites permettent de réduire le temps de cuisson et d'améliorer la qualité. Adaptez la température et le temps de cuisson à vos préférences.

REMARQUE IMPORTANTE : à l'exception des aliments précuits qui contiennent déjà de l'huile, il convient d'ajouter un peu d'huile à tous les aliments avant de les frire afin d'obtenir un résultat doré et croustillant.

- * Vous pouvez vaporiser de l'huile sur les aliments ou les badigeonner.
- * L'huile en vaporisateur fonctionne bien, car elle est répartie uniformément et nécessite une moindre quantité.
- * Pour obtenir un résultat croustillant, les aliments doivent être secs avant d'ajouter de l'huile.
- * Les aliments seront plus croustillants si vous les coupez en petits morceaux, car cela augmente leur surface.
- * Blanchir signifie précuire les aliments à une température plus basse avant de les préparer dans la friteuse à air chaud.
- * Prolongez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour permettre à la friteuse à air chaud de préchauffer.

INGREDIENT	TEMP	TEMPS DE FRITURE	ACTION
Gâteau	160 °C	15 minutes	—
Frites	220 °C	16 minutes	Secouer
Poisson	180 °C	20 minutes	—
Cuisses	220 °C	20 minutes	—
Viande	220 °C	15 minutes	—
Steak	200 °C	10 minutes	—
Ailes de poulet	220 °C	13 minutes	—
Fruits secs	40– 80 °C	4 heures	—

A NOTER :

L'USDA recommande de chauffer les viandes comme le bœuf et l'agneau etc. à une température interne de 145 °F / 63 °C lors de la préparation. La viande de porc devrait être chauffée à une température interne de 160 °F / 71 °C et la volaille à une température interne de 170 °F / 77 °C – 180 °F / 82 °C afin de détruire complètement les bactéries nocives. Lorsque les produits à base de viande/volaille sont réchauffés, ils doivent être portés à une température interne de 165 °F / 74 °C.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient pas de composants devant faire l'objet de

maintenance par l'utilisateur. À l'exception du nettoyage, tout démontage à des fins d'entretien doit être effectué par un professionnel qualifié.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT ! Laissez la friteuse à air chaud refroidir avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse à air chaud du secteur électrique. Retirez le panier à friture du tiroir. Assurez-vous que le tiroir du panier à friture et le panier à friture ont complètement refroidi avant de les nettoyer.
2. Nettoyez le tiroir et le panier à friture dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Le panier à friture et le tiroir à friture peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour obtenir un résultat optimal, il convient de les nettoyer dans la partie supérieure de votre lave-vaisselle.
4. Essuyez le boîtier de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux humide et non abrasif pour le nettoyer.

STOCKAGE

1. Avant le stockage, assurez-vous que la friteuse à air chaud est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches.
2. Ne stockez jamais la friteuse à air chaud

lorsqu'elle est chaude ou humide.

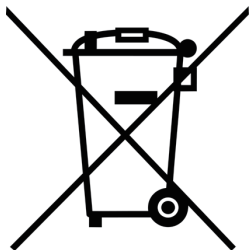
3. Rangez la friteuse à air chaud dans son carton, dans un endroit propre et sec.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220–240 V courant alternatif, 50–60 Hz

Consommation d'électricité : 1300 W

ELIMINATION ECOLOGIQUE



Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !
Veuillez respecter les dispositions locales en vigueur.
Débarrassez-vous de l'appareil défectueux auprès des centres de traitement des déchets prévus à cet effet.

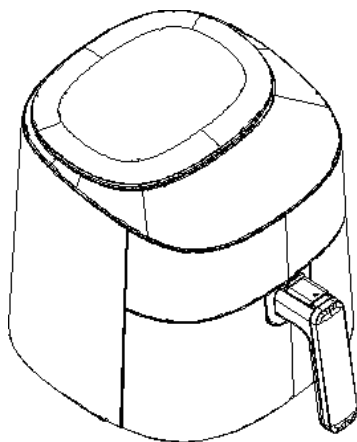
FRIGGITRICE AD ARIA

MANUALE D'USO

bono
ENJOY ELECTRICS

MODELLO: AF9001TB-GS / 92180004

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente questo manuale, che va conservato per eventuali consultazioni future.



MX Logistika SL, spol. s.r.o

Roznavska 32

82104 Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia

UID-Nr.: SK2022467568

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Nell'utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico è necessario seguire le fondamentali indicazioni di sicurezza.

- LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI.
- Evitare di toccare le superfici molto calde.
Utilizzare sempre i manici o il regolatore.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, evitare di immergere la friggitrice o il cavo in acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze in merito solo sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso.
- I bambini NON devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione effettuabile dall'utilizzatore non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Dopo l'uso o prima di pulire l'apparecchio staccare la spina dalla presa di corrente.
Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di montare o rimuovere componenti o di pulirlo.
- NON utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o l'apparecchio stesso sono danneggiati o in caso

di funzionamento anomalo. Gli eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche vanno effettuati da un tecnico qualificato.

- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare danni a persone.
- Non utilizzare mai la friggitrice all'aperto.
- Controllare che il cavo non corra sopra i bordi del tavolo o del piano di lavoro e che non sia a contatto con superfici molto calde.
- Non posizionare la friggitrice sopra o nelle vicinanze di piani cottura a gas o elettrici o di forni.
- Nel maneggiare qualsiasi apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti è necessaria la massima cautela.
- Prima di staccare la friggitrice dalla presa è opportuno terminare tutte le funzioni in corso utilizzando il pannello comandi. A seguire staccare la spina dalla presa di corrente.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
- Accertarsi che il cestello scatti nel lato anteriore del cassetto. Le due maniglie del cestello vanno introdotte interamente negli appositi alloggiamenti presenti sul lato superiore del cassetto.
- Prima di mettere in funzione la friggitrice, accertarsi che il cassetto del cestello sia perfettamente chiuso e che il manico del cestello

sia correttamente fissato al cassetto.

- **AVVERTENZA:** La friggitrice funziona solo con il cassetto della friggitrice perfettamente chiuso.
- **ATTENZIONE:** Dopo aver utilizzato la friggitrice, il cestello, il cassetto e i cibi appena fritti sono bollenti. È necessario pertanto maneggiare il cestello e il cassetto con la massima cautela.



● **Attenzione, superficie bollente**

Mentre la friggitrice è in funzione, tutte le superfici accessibili possono raggiungere alte temperature.

PRODOTTO DESTINATO AL SOLO USO DOMESTICO ALTRE IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE SUPERFICI MOLTO CALDE:** Durante il funzionamento, la friggitrice genera calore e inoltre vapore. È necessario pertanto adottare opportune precauzioni per evitare il rischio di ustioni, incendi, danni a cose e persone.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio rimane molto caldo anche per un certo tempo successivo allo spegnimento. Per maneggiare materiali molto caldi utilizzare sempre delle presine; prima della pulizia lasciare raffreddare le parti in metallo. Evitare di poggiare oggetti sull'apparecchio in funzione o ancora caldo.
- Chiunque utilizzi questo apparecchio, prima di metterlo in funzione o di pulirlo è tenuto a

leggere attentamente questo manuale d'uso.

- Il cavo della friggitrice può essere collegato unicamente a una presa a corrente alternata, 220- 240 volt.
- Se la friggitrice durante il funzionamento presenta un'anomalia, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non utilizzare la friggitrice in caso di funzionamento anomalo ed evitare tassativamente qualsiasi tentativo di riparazione.
- Non abbandonare mai la friggitrice accesa, che va invece costantemente sorvegliata.
- Evitare di immergere il cavo in qualsiasi liquido. Per evitare qualsiasi pericolo, il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal distributore o da personale qualificato.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini per evitare il pericolo di scariche elettriche o soffocamento.
- Posizionare la friggitrice ad aria su un piano di lavoro liscio e resistente alle alte temperature.
- Evitare di coprire con qualsiasi oggetto lo scarico dell'aria posto sul retro e l'ingresso dell'aria presente sul lato superiore della friggitrice.
- Durante il funzionamento la friggitrice va posizionata ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti o altri oggetti.
- Per aprire il cassetto utilizzare sempre il manico

del cestello.

- Non inserire mai il cassetto vuoto (privo del cestello) all'interno della friggitrice ad aria. Accertarsi che il cestello sia scattato nella corretta posizione.
- AVVERTENZA: Dopo l'uso, prima di sbloccare il cestello con l'apposito pulsante e posizionarlo su una superficie piana e resistente alle alte temperature.
- AVVERTENZA: L'introduzione di una quantità eccessiva o troppo esigua di cibo all'interno del cestello può danneggiare la friggitrice ad aria e comportare lesioni.
- Evitare di muovere la friggitrice ad aria ancora calda o se contiene ancora cibo bollente. Prima di muovere la friggitrice lasciarla raffreddare.
- Non è consentito utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- La friggitrice è destinata all'uso domestico e nei seguenti ambienti:
 - - cucinotti per il personale in aziende, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - aziende agricole;
 - hotel, motel e altre strutture ricettive (per l'uso da parte di ospiti o residenti);
 - bed and breakfast.
- Seguire le istruzioni sopra riportate come anche quanto riportato nel paragrafo "PULIZIA E CURA".

CONSERVARE IL MANUALE D'USO CON CURA AVVERTENZE SUL CAVO DI ALIMENTAZIONE

È opportuno utilizzare il cavo di alimentazione corto fornito in dotazione per prevenire pericoli che potrebbero derivare dall'inciampo o collisione con un cavo più lungo. Si sconsiglia in generale di utilizzare una prolunga. Collegare l'apparecchio unicamente a una presa a parete.

AVVERTENZA SULLA PLASTICA

ATTENZIONE: Per evitare la migrazione di particelle di plastica sul piano di lavoro, il tavolo o altri elementi dell'arredo, utilizzare sottopiatte o altri strati NON IN PLASTICA da posizionare tra la friggitrice e il piano di lavoro. In caso contrario la superficie potrebbe diventare più scura oppure si potrebbero formare macchie indelebili.

CORRENTE

In caso di sovraccarico del circuito dovuto ad altri apparecchi la friggitrice potrebbe non funzionare correttamente. È opportuno mettere in funzione la friggitrice collegandola a un circuito a parte.

range di impostazione del tempo di cottura va da 0:01 a 0:60, cosa che tuttavia non vale per essiccare la frutta.

Premere il tasto “+” o “-” per impostare la temperatura. La temperatura può essere incrementata o ridotta a intervalli di 5 °C. Premendo più volte i tasti la temperatura si imposta rapidamente. Il range di impostazione della temperatura è compreso tra 80 e 220 °C.

Premere il tasto Start/Pause per mettere in funzione la friggitrice. Durante il funzionamento compaiono alternatamente la segnalazione del funzionamento motore e dell’elemento riscaldante.

Una volta conclusa la cottura il segnale acustico risuona tre volte, il tempo compare come “000” e la friggitrice si spegne. Staccare la spina dalla presa di corrente.

* Per garantire una doratura/cottura uniforme, a metà tempo di cottura è opportuno aprire il cassetto del cestello. Controllare e voltare il cibo nel cestello; eventualmente scuotere una volta il cestello

energicamente.

IMPORTANTE: Se si estrae il cassetto dal corpo della friggitrice ad aria questa smette di funzionare. La friggitrice riprende a funzionare non appena si fa rientrare il cassetto.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

1. All'interno della confezione la friggitrice si presenta con il cestello bloccato all'interno del cassetto. Impugnare il manico del cestello per aprire il cassetto e rimuovere a seguire il cassetto dalla friggitrice per deporlo su un piano di lavoro pulito.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballo e adesivi presenti all'interno e sulla superficie esterna della friggitrice. Accertarsi di avere rimosso tutti i materiali d'imballo dal cestello e dal cassetto.
3. Lavare il cestello e il cassetto con acqua calda e detersivo piatti.
4. **EVITARE DI IMMERGERE IN ACQUA IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA.** Pulire la superficie esterna con un panno umido. Asciugare con cura tutte le parti.
5. Riposizionare il cestello nel cassetto.

USO

AVVERTENZA! Questo apparecchio non deve essere utilizzato per fare bollire l'acqua.

NOTA: Alla prima messa in funzione la friggitrice potrebbe sviluppare un leggero odore. Si tratta di un fenomeno normalissimo.

1. Posizionare la friggitrice ad aria su un piano di lavoro liscio e resistente alle alte temperature, vicino a una presa di corrente.

2. Afferrare il manico del cestello per aprire il cassetto. Estrarre il cassetto dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie piana e pulita.

3. Inserire il cibo nel cestello. Evitare di sovraccaricare il cestello. Per garantire cottura e circolazione dell'aria ottimali NON RIEMPIRE MAI il cestello oltre la metà.

4. Inserire il cestello nel cassetto. Una volta controllato che sia stato correttamente inserito e fissato, spingere il cassetto nella friggitrice. Accertarsi che il cassetto sia perfettamente chiuso.

5. Inserire la spina in una presa elettrica.

6. Il range di impostazione della temperatura è compreso tra 80 e 220 °C.

7. Se la friggitrice è fredda prevedere 3-5 minuti di preriscaldamento. La spia dell'elemento riscaldante segnala che la friggitrice ha iniziato a riscaldare.

Importante: La friggitrice inizia a riscaldare solo una volta azionato il tasto Start.

Avvertenza: Finché il cassetto non è perfettamente chiuso la friggitrice non inizia a riscaldare e la spia rimane spenta.

9. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia dell'elemento riscaldante smette di lampeggiare.

Nota: Durante il funzionamento la spia segnala l'accensione e lo spegnimento alternato

dell'elemento riscaldante, che serve a mantenere costante la temperatura. Il tutto avviene tramite il sensore di temperatura NTC.

10. * Per garantire una doratura/cottura uniforme, a metà tempo di cottura è opportuno aprire il cassetto, controllare il cibo nel cestello, voltarlo oppure scuotere energicamente il cestello.

11. A seguire reinserire completamente il cassetto all'interno della friggitrice ad aria. All'occorrenza regolare la temperatura.

12. Fintanto il cassetto rimane aperto la friggitrice non funziona. In questo caso si spengono la ventola come anche il display. La friggitrice riprende a funzionare non appena il cassetto viene reinserito nella friggitrice.

Nota: Voltare il cibo all'interno del cestello con cautela. Per evitare danni a cose o persone è opportuno evitare di scuotere l'intera friggitrice per voltare il cibo.

Avvertenza: Estrarre e reinserire il cassetto sempre con la massima cautela, per evitare di ustionarsi a causa del vapore bollente.

Nota: Sul fondo del cassetto può accumularsi olio bollente. Per evitare lesioni come anche la contaminazione del cibo, prima di rimuovere l'olio accumulatosi sul fondo del cassetto è opportuno estrarre l'inserito dal cassetto.

Avvertenza: Dopo l'uso evitare di deporre direttamente il cestello o l'inserito su una superficie di plastica per evitare di danneggiarla!

Evitare di posizionare il cassetto con l'inserto in verticale.

Nota: Spegner per tempo la friggitrice con l'interruttore on/off.

Una volta raggiunto il tempo di cottura impostato risuona un segnale acustico e la friggitrice si spegne in automatico.

Il display è bloccato e compare solo il tasto on/off. Verificare il grado di cottura e dorature del cibo su tutti i lati. Se è necessario proseguire la cottura impostare nuovamente il tempo e la temperatura fino a che il cibo non sarà pronto.

13. Una volta terminata la cottura, estrarre il cassetto dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie piana e resistente alle alte temperature.

14. Versare il cibo pronto in un recipiente adatto. Se necessario proseguire la cottura.

Nota: Per le cotture successive, la friggitrice raggiunge la temperatura necessaria più rapidamente.

15. Premere il tasto Pause una volta che il cibo sarà cotto e la spia dell'elemento riscaldante si spegne.

16. Se non si utilizza, staccare sempre la spina della friggitrice dalla presa.

Consigli utili

1. Ideale nel caso della friggitrice è utilizzare olio d'oliva o vegetale nello spruzzino.

2. La friggitrice ad aria permette di preparare cibi con una minima quantità d'olio, richiedendo

pochissimo tempo! Come regola generale, è possibile ridurre la temperatura di cottura indicata nella ricetta di 10 °C e il tempo di cottura dal 30 al 50%, in funzione del tipo e della quantità di cibo.

3. Evitare di sovraccaricare il cestello. Per garantire cottura e circolazione dell'aria ottimali **NON RIEMPIRE MAI** il cestello oltre la metà.

4. Per ottenere i migliori risultati, alcuni cibi durante la cottura vanno agitati energicamente oppure voltati. La tabella per friggere ad aria è un buono strumento cui fare riferimento.

5. Per prevenire l'eccessivo sviluppo di fumo durante la cottura di cibi con un elevato contenuto naturale di grassi, come ad esempio le cosce di pollo, in alcuni casi, tra una cottura e l'altra, è necessario rimuovere il grasso dal cassetto.

6. Prima della cottura tamponare i cibi per asciugarli, in modo da ottenere una migliore doratura ed evitare un eccessivo sviluppo di fumo.

7. Friggere cibi impanati sul momento e sempre in piccole porzioni. Pressare la panatura sui cibi affinché aderisca al meglio. Posizionare i cibi nel cestello in modo da che i vari pezzi non si tocchino fra loro e il flusso d'aria raggiunga tutte le superfici.

8. La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per riscaldare cibi. Impostare la temperatura per 15-20 minuti a 220 °C.

Tabella frittura ad aria

AVVERTENZA! PRIMA DI CONSUMARE IL CIBO

ACCERTARSI CON UN APPOSITO TERMOMETRO CHE LA CARNE, IL POLLAME E IL PESCE SIANO BEN COTTI. La tabella qui riportata ha puro scopo orientativo. Il tempo di cottura necessario dipende dalla quantità di cibo da friggere e dallo spessore o densità e stato del cibo (fresco, scongelato o congelato).

1. Per garantire una doratura/cottura uniforme, a metà tempo di cottura è opportuno aprire il cassetto del cestello a metà cottura, controllare il cibo nel cestello, voltarlo oppure scuotere energicamente il cestello. Questa tabella riporta il tempo medio di cottura necessario e il tempo dopo il quale si rende necessario un intervento; fornisce inoltre indicazioni sulla migliore preparazione possibile dei cibi.

2. Ricordare sempre che le piccole porzioni richiedono tempi di cottura più brevi, garantendo inoltre migliore qualità. Impostare la temperatura e il tempo di cottura in base alle preferenze personali.

NOTA IMPORTANTE: Fatta eccezione per i cibi precotti che già contengono olio, prima di friggere altri cibi conviene aggiungere un po' d'olio per ottenere una doratura e croccantezza ottimali.

* L'olio si può spruzzare o pennellare sul cibo.

* L'olio spruzzato è perfetto perché viene distribuito uniformemente e quindi è sufficiente una minore quantità.

* Per ottenere cibi croccanti, questi andrebbero asciugati prima di aggiungere olio.

* I cibi risulteranno più croccanti se tagliati a pezzi piccoli, esponendo così una maggiore superficie.

- * Scottare significa la precottura dei cibi a una temperatura inferiore prima di passarli nella friggitrice.
- * Prolungare il tempo di cottura di 3-5 minuto per permettere il preriscaldamento della friggitrice.

INGREDIENTE	TEMP	TEMPO DI FRIGGITURA	OPERAZIONE
Torta	160 °C	15 minuti	—
Patate fritte	220 °C	16 minuti	Scuotere
Pesce	180 °C	20 minuti	—
Cosce	220 °C	20 minuti	—
Carne	220 °C	15 minuti	—
Bistecca	200 °C	10 minuti	—
Ali di pollo	220 °C	13 minuti	—
Frutta secca	40–80 °C	4 ore	—

IMPORTANTE:

La USDA raccomanda di portare la temperatura di carni quali il manzo, l'agnello, ecc. a una temperatura interna di 145°F / 63°C La carne di maiale dovrebbe raggiungere una temperatura interna di 160°F / 71°C e il pollame una temperatura interna di 170°F / 77°C – 180°F / 82°C, per eliminare completamente i batteri pericolosi. Se si riscaldano prodotti a base di carne o pollame, questi dovrebbero essere portati a una

temperatura interna di 165°F / 74°C.

ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE

Questo apparecchio richiede minima manutenzione e non contiene componenti sui quali può intervenire l'utente. Fatta eccezione per la pulizia, lo smontaggio in vista della manutenzione deve essere effettuato da un tecnico qualificato.

PULIZIA E CURA

AVVERTENZA! Prima della pulizia lasciare raffreddare la friggitrice.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente. Estrarre il cestello dal cassetto. Prima della pulizia controllare che il cassetto e il cestello si siano completamente raffreddati.
2. Lavare il cassetto e il cestello con acqua calda e detersivo piatti. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Il cestello e il cassetto sono lavabili in lavastoviglie. Per ottenere risultati ottimali, è opportuno posizionarli nella parte alta della lavastoviglie.
4. Pulire la superficie esterna della friggitrice con un panno umido non abrasivo.

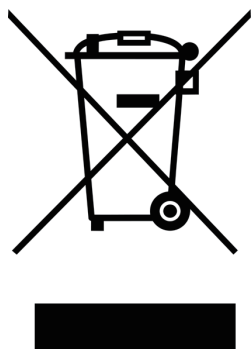
STOCCAGGIO

1. Prima di riporre la friggitrice accertarsi di aver staccato la spina; controllare inoltre che tutte le parti siano pulite e asciutte.
2. Non riporre mai la friggitrice ancora bollente o umida.
3. Riporre la friggitrice in un luogo pulito e asciutto, all'interno della propria confezione.

DATI TECNICI

Tensione: Corrente alternata 220-240 V,
50-60Hz Potenza assorbita: 1300 W

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Tutti noi possiamo contribuire a tutelare l'ambiente!

Invitiamo a rispettare le norme locali vigenti: Se difettoso, l'apparecchio deve essere conferito presso gli appositi centri di smaltimento.

