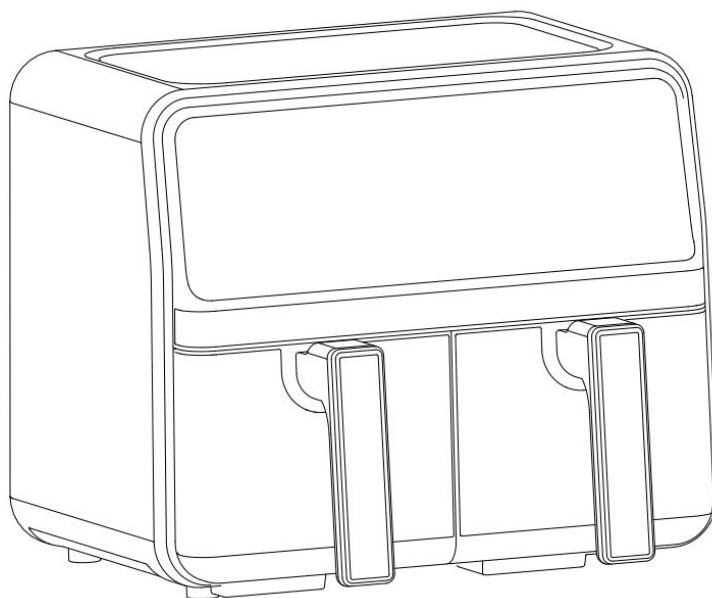


DE // Bedienungsanleitung

Heißluftfritteuse



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Deutschland
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



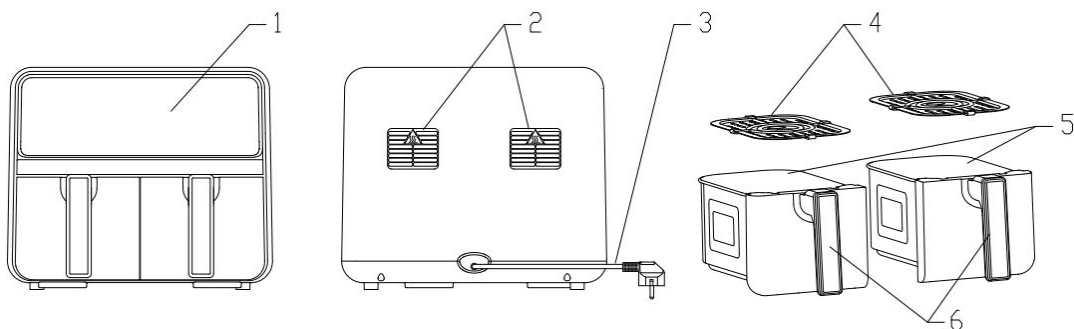
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Verwendung des Produkts sorgfältig durch.

Einleitung

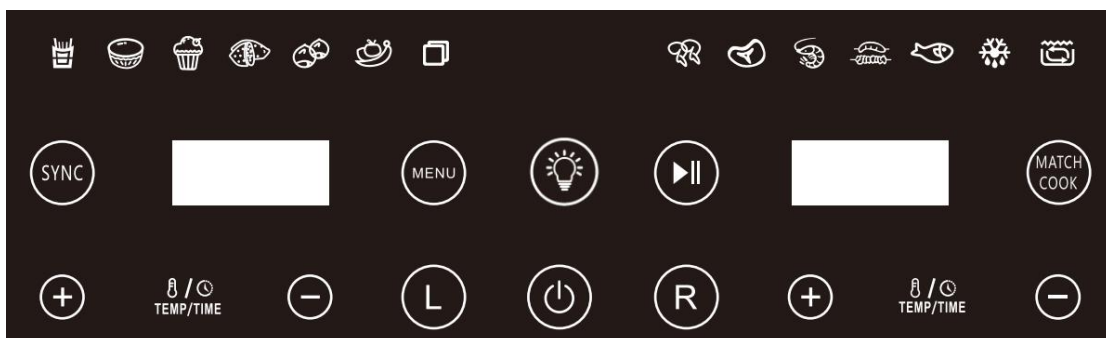
Diese neuartige Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblings Speisen. Mithilfe von extrem schneller Heißluftzirkulation und einem Obergrill können verschiedenste Gerichte zubereitet werden. Die Heißluftfritteuse überzeugt durch eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten auch ohne Öl zubereitet werden können.

Beschreibung

1. Bedienfeld
2. Luftauslass
3. Netzkabel
4. Bodeneinsatz
5. Frittierbehälter
6. Griff



Bedienfeld



Erklärung der Symbole

						
Pommes frites	Blätterteigtörtchen	Kuchen	Süßkartoffeln	Nüsse	Trockenfrüchte	Zusatzprogramm
23 Min. bei 200 °C	17 Min. bei 180 °C	15 Min. bei 180 °C	45 Min. bei 200 °C	20 Min. bei 200 °C	8 Min. bei 60 °C	8 Min. bei 40 °C
						
Hähnchenflügel	Steak	Shrimps	Grillfleisch	Gefrorener Fisch	Auftauen	Backen
25 Min. bei 200 °C	18 Min. bei 180 °C	20 Min. bei 180 °C	18 Min. bei 180 °C	20 Min. bei 190 °C	15 Min. bei 45 °C	15 Min. bei 160 °C

Wichtig

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch, um mögliche durch eine unsachgemäße Handhabung bedingte Gefahren zu vermeiden.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da dies die elektrischen Bestandteile und Heizelemente beschädigen würde.
- Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten im Frittierbehälter bleiben und nicht mit den Heizelementen in Kontakt gelangen.
- Decken Sie den Luftein- und Luftauslass während des Betriebs nicht ab.
- Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl, da dies die Brandgefahr erhöht.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Warnhinweise

- Prüfen Sie, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel, Netzstecker oder andere Bestandteile beschädigt sind.
- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal reparieren oder ersetzen.
- Halten Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Verbinden Sie das Netzkabel des Geräts mit einer geerdeten Wandsteckdose. Achten Sie stets darauf, dass der Netzstecker korrekt in eine Wandsteckdose eingesteckt ist.

- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
- Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als jenen, der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht.

Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät entnehmen.



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



- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des LFGB.



- Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden.

Sicherheitshinweise

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist für eine sichere Verwendung in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Raststätten oder anderen Nichtwohngebäuden möglicherweise nicht geeignet.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für kommerzielle Zwecke genutzt oder nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Das Gerät muss ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor es sicher berührt oder gereinigt werden kann.

Automatisches Ausschalten

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Zeitschaltuhr und schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Zeitregler an die 0-Position stellen (gegen den Uhrzeigersinn drehen).

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät entspricht sämtlichen Bestimmungen im Hinblick auf elektromagnetische Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung besteht nach den vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen keine Gefahr für den menschlichen Körper.

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie Sticker und Etiketten.
2. Reinigen Sie Frittierbehälter und Bodeneinsatz gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm. Diese Bestandteile können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Da die Heißluftfritteuse mit heißer Luft funktioniert,
wird zum Frittieren kein Öl oder Fett benötigt.

Vor dem Gebrauch

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Fläche, die nicht hitzebeständig ist.

Verwendung des Geräts

Dieses Gerät ermöglicht die Zubereitung verschiedenster Speisen. Sie können bei Bedarf das Rezeptbuch zurate ziehen.

Heißluftfrittieren

1. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz, schalten Sie das Gerät ein und gehen Sie in den Einstellungsmodus. Werden 1 Minute lang keine Einstellungen vorgenommen, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittierbehälter.
Hinweis: Die je Zutat empfohlenen Höchsteinstellungen dürfen nicht überschritten werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“), da dadurch das Garergebnis beeinträchtigt werden kann.
3. Führen Sie den Frittierbehälter vollständig ein.
4. Drücken Sie die Taste „“, wählen Sie anschließend „L“ oder „R“ und drücken Sie für weitere Einstellungen die Taste „Menu“.
5. Temperatur einstellen: Drücken Sie Taste „TEMP/TIME“, um die Temperatureingabe zu aktivieren und stellen Sie die Temperatur mittels der Tasten „+“ bzw. „-“ ein.

6. Zeit einstellen: Drücken Sie die Taste „TEMP/TIME“, um die Zeiteingabe zu aktivieren und stellen Sie die Zubereitungszeit mittels der Tasten „+“ bzw. „-“ ein. Es kann eine Zubereitungszeit zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.

7. Drücken Sie schließlich die Taste „▶||“: Das Gerät nimmt den Betrieb auf. Warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Überprüfen Sie währenddessen den Gargrad der Zutaten und nehmen Sie den Frittierbehälter nach der Hälfte der Zeit kurz heraus, um die Zutaten zu schütteln.

8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und ein Signalton ertönt. Nehmen Sie den Frittierbehälter heraus und leeren Sie die Zutaten auf einen Teller.

9. „Match cook“ Funktion: Drücken Sie die Taste „⏻“, dann die Taste „Match cook“ und anschließend die Taste „Menu“.

Drücken Sie schließlich die Taste „▶||“: Das Gerät nimmt den Betrieb auf.

10. SYNC-Funktion: Drücken Sie die Taste „⏻“, dann die Taste „L“ und anschließend die Taste „Menu“. Drücken Sie nun die Taste „R“ und schließlich die Taste „▶||“: Das Gerät nimmt den Betrieb auf.

Es wird kurz die Anzeige „HOLD“ angezeigt.

11. Sie können während des Betriebs die Temperatur bzw. die Zubereitungszeit anpassen, indem Sie zunächst die Pausetaste „▶||“ drücken. Drücken Sie anschließend die Taste „TEMP/TIME“ und passen Sie die Temperatur- bzw. Zeiteinstellung mittels der Taste „+“ oder „-“ an. Drücken Sie dann erneut die Taste „▶||“, um den Betrieb fortzusetzen.

12. Wenn Sie das Gerät während des Betriebs ausschalten möchten, halten Sie die Ein-/Ausschalttaste mindestens 3 Sekunden gedrückt, bis sich das Gerät mit einem Signalton ausschaltet.

13. E1: NTC-Schaltung unterbrochen, E2: Kurzschluss im Stromkreis der NTC-Schaltung
Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen.

Stellen Sie dazu mindestens 3 Minuten ein. Geben Sie dann die Zutaten in den Frittierbehälter und stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.

14. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie dazu den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Setzen Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.

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

15. Wenn ein Signalton ertönt, ist die Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Fläche ab.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell abschalten. Halten Sie dazu die Taste “” mindestens 3 Sekunden gedrückt.

16. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie den Frittierbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie einige weitere Minuten ein.

17. Leeren Sie den Inhalt des Frittierbehälters in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Verwenden Sie zum Entnehmen großer oder empfindlicher Zutaten eine Zange.

18. Gleich nachdem eine Portion fertig frittiert wurde, kann eine weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Einstellungen

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

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich der Orientierung dienen. Da sich Zutaten in Herkunft,

Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass es sich hierbei um die optimalen Einstellungen für Ihre Zutaten handelt.

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

	Min - Max Menge (g)	Dauer (Min.)	Temperatur (°C/°F)	Schütteln	Zusatzinformation
Kartoffeln und Pommes frites					
Schmale gefrorene Pommes frites	300-400	20-25	200/395	ja	
Breite gefrorene Pommes frites	300-400	20-25	200/395	ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200/395	ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	15-20	180/355	nein	
Schweinekotelett	100-500	15-20	180/355	nein	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	nein	
Würstchen im Blätterteig	100-500	13-15	200/395	nein	
Hühnerkeulen	100-500	25-30	180/355	nein	
Hühnerbrust	100-500	15-20	180/355	nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200/395	ja	bratfertig verwenden
Gefrorene Chicken-Nuggets	100-500	10-15	200/395	ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200/395	nein	
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-400	8-10	180/355	nein	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160/320	nein	
Backen					
Kuchen	300	15-20	180/355	nein	Backform verwenden
Quiche	400	15-20	180/355	nein	
Muffins	300	15-18	200/395	nein	Back-/Auflaufform verwenden
Süße Snacks	400	20	160/320	nein	

Hinweis

- **Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.**
- **Größere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleinere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.**
- **Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann verhindern, dass sie ungleichmäßig frittiert werden.**
- **Wenden Sie frische Kartoffeln in etwas Öl, um knusprige Kartoffeln zu erhalten. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.**
- **Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie etwa Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.**
- **Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse**

zubereitet werden.

- Nehmen Sie optimalerweise 500 g Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Geben Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Frittierbehälter, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche zubereiten, oder wenn Sie empfindliche Zutaten oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von bereits zubereiteten Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung des Frittierbehälters sowie des Inneren des Geräts keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Frittierbehälter und Bodeneinsatz mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Etwaige verbleibende Verschmutzungen können mit einem Fettlöser entfernt werden.

Hinweis: Frittierbehälter und Bodeneinsatz sind spülmaschinengeeignet.

Tipp: Sie können hartnäckige Verschmutzungen vom Frittierbehälter bzw. der Unterseite des Bodeneinsatzes lösen, indem Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen.

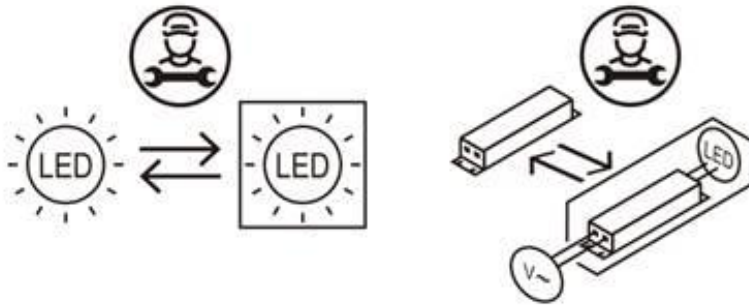
4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittlrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

BELEUCHTUNG

Dieses Gerät enthält ein Leuchtmittel, das nicht vom Benutzer selbst, sondern nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden darf.



TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz	220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	2200 W
Leistung in Standby	≤ 0,5 W
Fassungsvermögen	auf zwei Kammern aufgeteilt: 4 l + 4 l
Temperatureinstellung	40–200 °C
Leuchtmittel	LED-Display: 30 x LED je 80 mW, 3,1 V Gleichstrom Innenbeleuchtung: 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Maße	370 x 346 x 310 mm
Nettogewicht	6 kg

Entsorgung



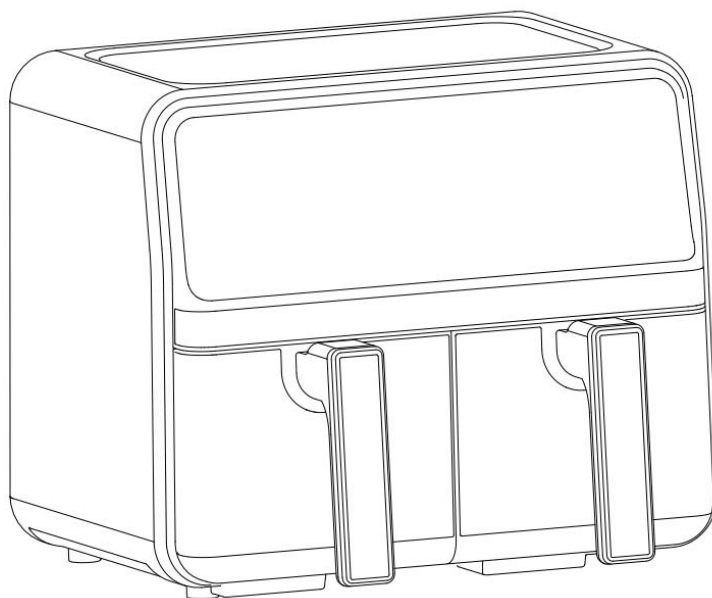
Das hier angeführte und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden. Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (2012/19/EU)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

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Deutschland
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



CZ // Návod k obsluze

Horkovzdušná fritéza



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Německo
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



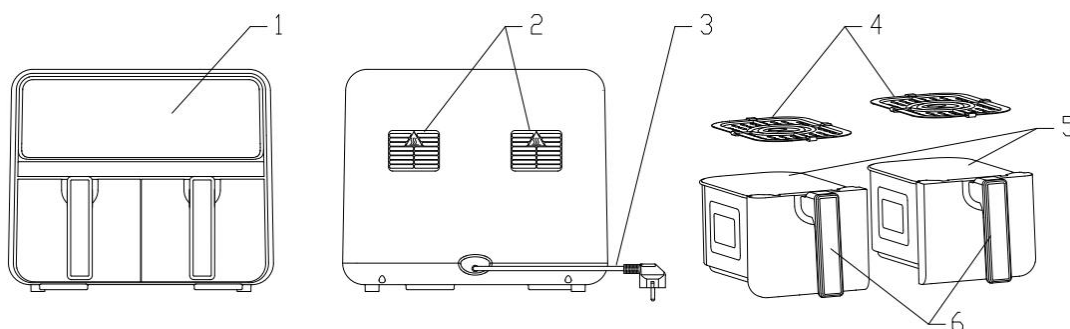
Před použitím výrobku si pozorně přečtete tento návod k obsluze.

Úvod

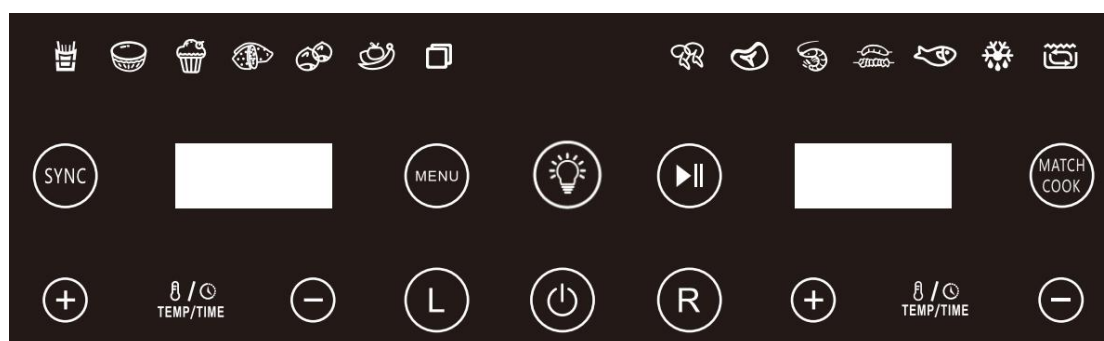
Tento nový typ horkovzdušné fritézy umožňuje snadnou a zdravou přípravu vašich oblíbených jídel. Za použití extrémně rychlé cirkulace horkého vzduchu a horního grilu je možné připravovat různé pokrmy. Horkovzdušná fritéza vyniká celoplošným ohřevem, což znamená, že většinu surovin lze připravovat také bez oleje.

Popis

1. ovládací panel
2. vývod vzduchu
3. síťový kabel
4. vložka do koše
5. fritovací koš
6. rukojeť



Ovládací panel



Vysvětlení symbolů

						
Hranolky	Košíčky z listového těsta	Moučník	Sladké brambory	Ořechy	Sušené ovoce	Dodatečný program
23 minut při 200 °C		15 minut při 180 °C	45 minut při 200 °C	20 minut při 200 °C	8 minut při 60 °C	8 minut při 40 °C
						
Kuřecí křídla	Steak	Krevety	Grilované maso	Mražené ryby	Rozmrazování	Pečení
25 minut při 200 °C	18 minut při 180 °C	20 minut při 180 °C	18 minut při 180 °C	20 minut při 190 °C	15 minut při 45 °C	15 minut při 160 °C

Důležité

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se vyhnuli možnému nebezpečí způsobenému nesprávným zacházením.

Nebezpečí

- Neponořujte spotřebič do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou, protože by došlo k poškození elektrických součástí a topných těles.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem nebo zkratu, nesmí se do spotřebiče dostat žádné kapaliny.
- Dbejte na to, aby všechny přísady zůstaly ve fritovacím koši a aby nepřišly do kontaktu s topnými tělesy.
- Během provozu nezakrývejte přívod a odvod vzduchu.
- Nenaplňujte fritovací koš olejem nebo jinými tekutinami.
- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.

Varování

- Zkontrolujte, zda údaj o voltech na spotřebiči souhlasí s místním síťovým napětím.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou síťový kabel, zástrčka nebo jiné komponenty poškozené.
- Poškozený síťový kabel nechte opravit nebo vyměnit pouze kvalifikovaným personálem.
- Uchovávejte spotřebič a napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Uchovejte kabel mimo dosah horkých povrchů.
- Zapojte síťový kabel do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je síťová zástrčka správně zasunutá do zásuvky.
- Nepřipojujte spotřebič k externímu časovači.
- Spotřebič nestavte na hořlavé materiály, jako jsou ubrusy a záclony, ani do jejich blízkosti.

- Neumísťujte spotřebič přímo ke stěně nebo vedle jiných spotřebičů. Zachovejte na všech stranách minimální vzdálenost 10 cm.
- Na spotřebič nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než popsaným v této uživatelské příručce.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- Přístupné povrchy se mohou během provozu zahřívat.
- Pokud zjistíte, že ze spotřebiče uniká tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od sítě. Počkejte, až přestane vycházet kouř, než vyjměte fritovací koš ze spotřebiče.



- Během provozu horkovzdušné fritézy uniká pára z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výparů a výstupu vzduchu. Buďte také opatrní při odebírání nádoby na fritování, protože uniká horká pára.



- Tento spotřebič splňuje požadavky LFGB (německý potravinový a krmivový kodex).



- Tento spotřebič se smí používat pouze v interiéru.

Bezpečnostní pokyny

- Ujistěte se, že spotřebič je bezpečně položen na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný pro použití v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, servisní prostory nebo jiné nebytové budovy.
- Záruka zaniká, pokud je spotřebič používán ke komerčním účelům nebo není používán v souladu s návodem k použití.
- Odpojte spotřebič ze sítě, pokud se nepoužívá.
- Spotřebič musí chladnout asi 30 minut před tím, než bude bezpečné se ho dotknout nebo ho čistit.

Automatické vypnutí

Spotřebič disponuje časovačem a vypne se po uplynutí nastaveného času. Spotřebič můžete vypnout také ručně nastavením ovladače času do polohy 0 (otočením proti směru hodinových ručiček).

Elektromagnetická pole (EMF)

Tento spotřebič splňuje všechny předpisy týkající se elektromagnetických polí (EMF).

Podle dostupných vědeckých poznatků nepředstavuje při správném zacházení pro lidský organismus žádné nebezpečí.

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý balicí materiál, nálepky a etikety.
2. Očistěte fritovací koš a vložku řádně horkou vodou, trochou čistícího prostředku a jemnou houbou. Tyto součásti lze také umýt v myčce nádobí.
3. Otřete výrobek zevnitř i zvenku vlhkým hadříkem. Vzhledem k tomu, že horkovzdušná fritéza funguje na principu horkého vzduchu, není ke smažení potřeba žádný olej ani tuk.

Před použitím

Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný povrch.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není tepelně odolný.

Používání spotřebiče

Tento spotřebič lze použít k přípravě nejrůznějších pokrmů. V případě potřeby můžete nahlédnout do kuchařky.

Fritování horkým vzduchem

1. Zapojte spotřebič do sítě, zapněte jej a vstupte do režimu nastavení. Pokud po dobu 1 minuty neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky přepne do pohotovostního režimu.
2. Vložte ingredience do fritovacího koše.
Upozornění: Maximální nastavení doporučené pro jednotlivé ingredience nesmí být překročeno (viz kapitola „Nastavení“), protože to může ovlivnit výsledek vaření.
3. Fritovací koš zcela zasuňte.
4. Stiskněte tlačítko "⏻", poté vyberte "L" nebo "R" a stiskněte tlačítko "Menu" pro další nastavení.
5. Nastavení teploty: Stisknutím tlačítka "TEMP/TIME" aktivujete zadání teploty a nastavte teplotu pomocí tlačítka "+" nebo "-" tlačítka .
6. Nastavení času: Stisknutím tlačítka "TEMP/TIME" aktivujete nastavení času a nastavte dobu přípravy pomocí tlačítek "+" nebo "-". Lze nastavit dobu přípravy v rozmezí 1 až 60 minut.
7. Poté stiskněte tlačítko „▶||“: Spotřebič je v provozu. Počkejte, dokud neuplyne nastavený čas. Mezitím zkontrolujte míru propečení ingrediencí a v polovině času krátce vyjměte koš, abyste ingredience protřepali.
8. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky vypne a zazní zvukový signál. Vyjměte fritovací koš a vysypte ingredience na talíř.

9. Funkce "Match cook": Stiskněte tlačítko "  ", poté stiskněte tlačítko „Match Cook“ a stiskněte tlačítko „Menu“.

Poté stiskněte tlačítko „▶||“: Spotřebič je v provozu.

10. Funkce SYNC: Stiskněte tlačítko "  ", poté stiskněte tlačítko „L“ a stiskněte tlačítko „Menu“. Nyní stiskněte tlačítko "R" a nakonec tlačítko "▶||": Spotřebič je v provozu.

Na displeji se krátce zobrazí "HOLD".

11. Teplotu nebo dobu přípravy můžete upravit během provozu tak, že nejprve stisknete tlačítko pauzy "▶||". Poté stiskněte tlačítko "TEMP/TIME" a upravte nastavení teploty nebo času pomocí tlačítka "+" nebo "-". Opětovným stisknutím tlačítka "▶||" znovu obnovíte provoz.

12. Pokud chcete spotřebič vypnout během provozu, stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí po dobu alespoň 3 sekund, dokud se spotřebič nevypne spolu se zvukovým signálem.

13. E1: Obvod termistoru NTC přerušen, E2: Zkrat v obvodu NTC termistoru

Prodlužte dobu přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený.

Upozornění: Můžete spotřebič předeřhát bez přísad.

Přerušete používání po dobu alespoň 3 minut. Pak naplňte koš surovinami a nastavte požadovaný čas pro přípravu.

14. Některé přísady je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz odstavec "Nastavení"). Vytáhněte fritovací koš ze spotřebiče za rukojeť a protřeptejte jej. Poté zasuňte koš do horkovzdušné fritézy.

Tip: Pokud nastavíte regulátor času na polovinu požadované doby pečení, ozve se zvukový signál, když je třeba protřepat ingredience. V takovém případě však musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

15. Zazní-li zvukový signál, doba přípravy vypršela. Vytáhněte fritovací koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.

Upozornění: Chcete-li, můžete spotřebič také vypnout manuálně. Stiskněte a podržte tlačítko „  “ po dobu 3 sekund.

16. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové. Pokud není pokrm hotový, zasuňte fritovací koš zpět do spotřebiče a nastavte čas přípravy na více minut.

17. Vyprázdněte pokrm z koše do misky nebo na talíř.

Tip: K vyjmutí velkých nebo křehkých ingrediencí použijte kleště.

18. Ihned po usmažení jedné porce lze v horkovzdušné fritéze připravit další.

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro vaše potraviny.

Upozornění: Prosím, mějte na paměti, že toto nastavení je pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že se jedná o optimální nastavení pro vaše ingredience.

Vzhledem k tomu, že se vzduch ve spotřebiči extrémně rychle zahřívá, krátké vyjmutí fritovacího koše během přípravy nemá na proces fritování téměř žádný vliv.

	Min. – Max. množství (g)	Délka: (min.)	Teplota (°C/°F)	Protře pat	Dodatečné informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	300-400	20-25	200/395	ano	
Široké mražené hranolky	300-400	20-25	200/395	ano	
Gratinované brambory	500	20-25	200/395	ano	
Maso a drůbež					
Steak	100-500	15-20	180/355	ne	
Vepřové kotlety	100-500	15-20	180/355	ne	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	ne	
Párky v listovém těstíčku	100-500	13-15	200/395	ne	
kuřecí stehna	100-500	25-30	180/355	ne	
Kuřecí prsa	100-500	15-20	180/355	ne	
Snacky					
Jarní závitky	100-400	8-10	200/395	ano	Použít předpečení
Mražené kuřecí nugety	100-500	10-15	200/395	ano	
mražené rybí prsty	100-400	6-10	200/395	ne	
Mražené, obalované sýrové snacky	100-400	8-10	180/355	ne	
Plněná zelenina	100-400	10	160/320	ne	
Pečený					
Koláč	300	15-20	180/355	ne	Použijte formu na pečení
Slaný koláč	400	15-20	180/355	ne	
Muffiny	300	15-18	200/395	ne	Použijte pekáč/formu na nákyp
Sladké pečivo	400	20	160/320	ne	

Upozornění

- ***Menší ingredience obvykle potřebují kratší dobu smažení než větší.***
- ***Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy.***
Menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- ***Protřepání menších ingrediencí v polovině přípravy zajistí optimální výsledky a může zabránit jejich nerovnoměrnému smažení.***
- ***Použijte na brambory trochu oleje, aby byly křupavé. Fritujte potraviny v horkovzdušné fritéze***

během několika minut, po přidání oleje.

- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte velmi tučné pokrmy, jako např. uzeniny.
- Potraviny, které se připravují v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Pro křupavý výsledek použijte optimálně 500 g brambor.
- Pomocí předpřipraveného těsta snadno a rychle připravíte plněné pokrmy. Předem připravené těsto vyžaduje navíc kratší dobu přípravy než doma dělané těsto.
- Pokud připravujete dort, koláč nebo quiche, nebo pokud chcete připravovat citlivé ingredience či plněné pokrmy, vložte do fritovacího koše plech na pečení nebo zapékací misku.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu již připravených pokrmů. Chcete-li ingredience ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na maximálně 10 minut.

Upozornění: Prodlužte dobu přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený.

Čištění

Čistěte spotřebič po každém použití.

K čištění fritovacího koše a vnitřku spotřebiče nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
2. Povrch spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.
3. Očistěte fritovací koš a vložku řádně horkou vodou, trochou čisticího prostředku a jemnou houbičkou.

Zbylé nečistoty lze odstranit odstraňovačem mastnoty.

Upozornění: Koš i vložku lze mýt v myčce nádobí.

Tip: Nejde-li odstranit nečistota z koše nebo dna nádoby, naplňte nádobu horkou vodou a kapkou prostředku na mytí nádobí.

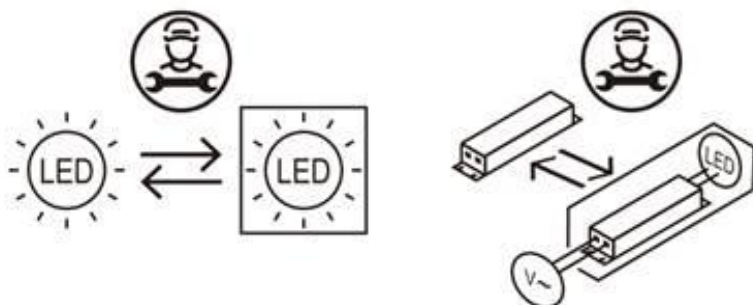
4. Očistěte vnitřní stranu spotřebiče horkou vodou a jemnou houbou.
5. Očistěte topné těleso kartáčkem pro odstranění zbytku potravin.

Skladování

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

OSVĚTLENÍ

Tento spotřebič obsahuje žárovky, které smí vyměnit pouze kvalifikovaný odborník, nikoli uživatel.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí/frekvence	220-240 V, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	2200 W
Výkon v pohotovostním režimu	≤ 0,5 W
Objem	rozdělený na dvě komory: 4 l + 4 l
Nastavení teploty	40-200 °C
žárovka	LED displej: 30x LED po 80 mW, stejnosměrný proud 3,1 V Vnitřní osvětlení: 1x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Ochranná třída proti úderu elektrickým proudem	1. třída
Rozměry	370 x 346 x 310 mm
Čistá hmotnost	6 kg

Likvidace



Tento symbol na výrobku udává, že byl spotřebič klasifikován jako elektrické nebo elektronické zařízení. Po skončení životnosti se nesmí likvidovat společně s domovním nebo průmyslovým odpadem. Směrnice EU o elektrických a elektronických zařízeních (2012/19 / EU) byla zavedena na recyklaci výrobků s využitím nejlepších dostupných technik obnovy a recyklace. Takto jsou nebezpečné látky zpracovány správně, dopad na životní prostředí bude minimální a vyhneme se skládkám. Pro informace o správné likvidaci elektronických nebo elektrických spotřebičů kontaktujte prosím úřady v místě bydliště.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg, Německo

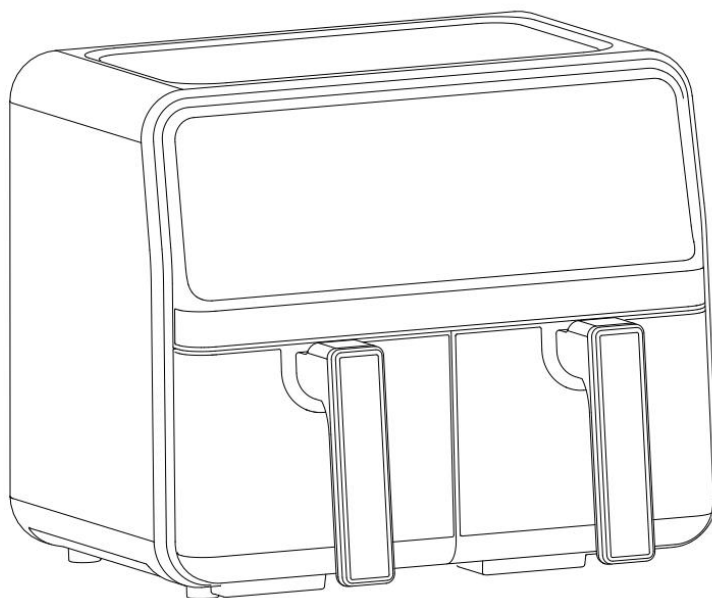
www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at



SE // Bruksanvisning

Airfryer



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Tyskland
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



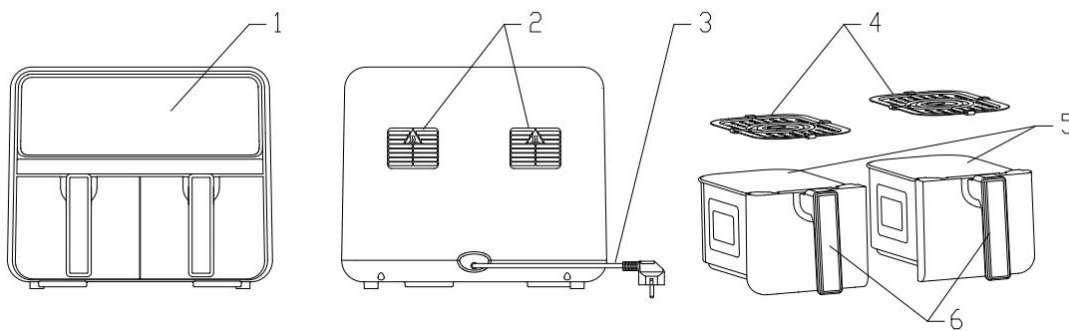
Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten.

Introduktion

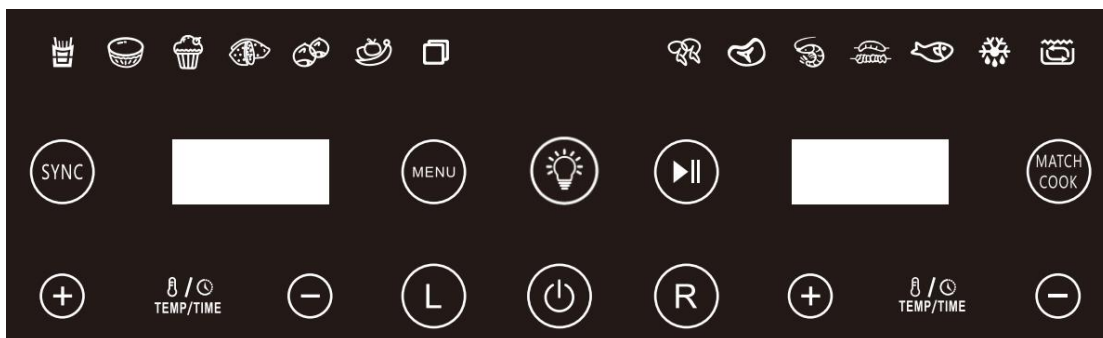
Denna nya airfryer möjliggör en enkel och hälsosam beredning av dina favoriträtter. Tack vare en extremt snabb varmluftscirkulation och en övre grill kan du bereda många olika rätter. Airfryern alstrar en uppvärmning runtom så att de flesta ingredienser kan tillredas utan matolja.

Beskrivning

1. Kontrollpanel
2. Luftutsläpp
3. Kabel
4. Gallerinsats
5. Fritöskorg
6. Handtag



Kontrollpanel



Förklaring av symbolerna

						
Pommes frites	Tarteletter av smördeg	Kakor	Sötpotatis	Nötter	Torkad frukt	Ytterligare program
23 min. på 200 °C	17 min. på 180 °C	15 min. på 180 °C	45 min. på 200 °C	20 min. på 200 °C	8 min. på 60 °C	8 min. på 40 °C
						
Kycklingvingar	Steak	Räckor	Grillat kött	Fryst fisk	Avfrostning	Bakning
25 min. på 200 °C	18 min. på 180 °C	20 min. på 180 °C	18 min. på 180 °C	20 min. på 190 °C	15 min. på 45 °C	15 min. på 160 °C

Viktigt!

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten för att undvika eventuella faror som kan uppstå på grund av felaktig hantering.

Fara

- Sänk inte ned höljet i vatten och skölj det inte under rinnande vatten, eftersom detta kan skada de elektriska komponenterna och värmeelementen.
- För att undvika elektriska stötar eller kortslutning får inga vätskor komma in i apparaten.
- Se till att alla ingredienser ligger kvar i fritöskorgen och inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck aldrig luftin- och -utsläppet så länge apparaten är påslagen.
- Fyll inte fritöskorgen med olja eftersom det ökar risken för brand.
- Rör inte vid apparatens insida när den är i drift.

Varningar

- Spänningen i volt som anges på apparaten måste stämma överens med spänningen i elnätet den ansluts till.
- Använd inte apparaten om kabeln, stickproppen eller andra beståndsdelar är skadade.
- En skadad kabel får endast repareras eller bytas ut av kvalificerad fackpersonal.
- Förvara apparaten och kabeln utom räckhåll för barn.
- Håll kabeln borta från varma ytor.
- Anslut apparatens kabel till ett jordat vägguttag. Se alltid till att stickproppen är korrekt ansluten till ett vägguttag.
- Apparaten får inte anslutas till en extern timer.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av lättantändliga material, t.ex. dukar och gardiner.

- Placera inte apparaten direkt mot en vägg eller i direkt anslutning till andra apparater. Håll ett minsta avstånd på 10 cm åt alla håll.
 - Lägg eller ställ inga föremål på apparaten.
 - Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i denna bruksanvisning.
 - Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång.
 - Åtkomliga ytor kan bli varma under drift.
 - Dra genast ut stickproppen om du upptäcker mörk rök som tränger ur apparaten.
- Vänta tills det slutat ryka innan du tar ut fritöskorgen.



- Varm ånga kommer ut ur luftutsläppet när fritösen är i drift. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ång- och luftutsläppet. Var lika försiktig när du tar ut fritöskorgen, eftersom det även då kan tränga ut ånga.



- Denna apparat uppfyller kraven enligt den tyska livsmedels-, konsumentvaru- och foderlagstiftningen (LFGB: Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch).



- Denna apparat får endast användas inomhus.

Säkerhetsanvisningar

- Se till att apparaten placeras på en horisontell, plan och stabil yta.
- Produkten är bara avsedd för hemanvändning. Den kanske inte är lämplig för säker användning i miljöer som personalkök, gårdar, bensinstationer eller andra byggnader som inte är avsedda för bostäder.
- Garantin upphör att gälla om apparaten används för kommersiella ändamål eller om den inte används i enlighet med anvisningarna.
- Dra alltid ut stickproppen när du inte använder apparaten.
- Låt apparaten svalna i ca. 30 minuter innan du rör den och innan rengöring.

Automatisk avstängning

Apparaten har en inbyggd timer och stängs av automatiskt så snart den inställda tiden har gått ut. Du kan också stänga av apparaten manuellt genom att ställa tidsreglaget i läge 0 (vrid moturs).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Denna apparat uppfyller alla föreskrifter beträffande elektromagnetiska fält (EMF).

Enligt tillgänglig vetenskaplig kunskap är det ingen fara för människokroppen om den hanteras på rätt sätt.

Före första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter.
2. Rengör fritöskorgen och gallerinsatsen noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-skurande svamp. Dessa beståndsdelar kan också rengöras i diskmaskinen.
3. Torka av apparaten på in- och utsidan med en fuktig trasa. Eftersom airfryern arbetar med varmluft, behövs ingen olja eller fett för fritering.

Före varje användning

Placera apparaten på en stabil, vågrät och plan yta.

Placera apparaten aldrig på en yta som inte tål värme.

Användning av apparaten

Denna apparat kan användas för att tillaga en mängd olika rätter. Om så krävs kan du använda receptboken.

Att friterar med varmluft

1. Anslut apparaten till strömförsörjningen, slå på apparaten och gå till inställningsläget. Om inga inställningar görs under 1 minut växlar apparaten automatiskt till standby-läge.
2. Lägg in ingredienserna i fritöskorgen.
OBS! De maximala inställningar som rekommenderas för varje ingrediens får inte överskridas (se avsnitt "Inställningar").
eftersom detta kan påverka tillagningsresultatet.
3. Sätt i fritöskorgen helt och hållet.
4. Tryck på knappen "  ", välj sedan "L" eller "R" och tryck på knappen "Menu" för ytterligare inställningar.
5. Ställ in temperaturen: Tryck på knappen "TEMP/TIME" för att aktivera temperaturinställningen och ställ in temperaturen med knapparna "+" eller "-".
6. Ställ in tiden: Tryck på knappen "TEMP/TIME" för att aktivera tidsinställningen och ställ in tillagningstiden med knapparna "+" eller "-". En tillagningstid på mellan 1 och 60 minuter kan ställas in.
7. Tryck till sist på knappen "  ": Apparaten börjar fungera. Vänta tills den inställda tiden har gått ut. Kontrollera under tiden ingrediensernas tillagningsgrad och ta ut fritöskorgen en kort stund efter halva tiden för att skaka ingredienserna.
8. När den inställda tiden har löpt ut stängs apparaten av automatiskt och en ljudsignal hörs. Ta bort fritöskorgen och håll upp ingredienserna på en tallrik.

9. "Match cook"-funktion: Tryck på knappen "  ", sedan på knappen "Match cook" och därefter på knappen "Menu".

Tryck till sist på knappen "  ": Apparaten börjar fungera.

10. SYNC-funktion: Tryck på knappen "  ", sedan på knappen "L" och därefter på knappen "Menu".

Tryck nu på knappen "R" och slutligen på knappen "  ": Apparaten börjar fungera.

På displayen visas kort "HOLD".

11. Du kan justera temperaturen eller tillagningstiden under drift genom att först trycka på pausknappen "  ". Tryck sedan på knappen "TEMP/TIME" och justera temperatur- eller tidsinställningen med knappen "+" eller "-". Tryck sedan på knappen "  "-knappen igen för att återuppta driften.

12. Om du vill stänga av apparaten under drift håller du på-/av-knappen intryckt i minst 3 sekunder tills apparaten stängs av med en ljudsignal.

13. E1: NTC-termistorn avbruten, E2: kortslutning i NTC-termistorns krets

Om apparaten är kall, förlängs tillagningstiden med 3 minuter.

Obs! Du kan värma upp apparaten utan ingredienser.

För att göra detta, ställ in minst 3 minuter. Lägg sedan ingredienserna i fritöskorgen och ställ in önskad tillagningstid.

14. Vissa ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar"). För att göra detta, dra ut fritöskorgen ur apparaten med hjälp av handtaget och skaka det. Sätt sedan tillbaka fritöskorgen i airfryern.

Tips: Om du ställer in tidsreglaget till hälften av tillagningstiden, påminns du av ett signalljud om att du måste skaka om ingredienserna. I detta fall måste du dock ställa in timern igen på den återstående tillagningstiden.

15. När tillagningstiden är över, låter signalljudet igen. Ta ut fritöskorgen ur apparaten och placera den på en värmetålig yta.

OBS! Du kan även stänga av apparaten manuellt. För att göra detta, tryck och håll in "  "-knappen i minst 3 sekunder.

16. Kontrollera att alla ingredienser är färdigkokta. Om ingredienserna ännu inte är klara, skjut bara tillbaka fritöskorgen i apparaten och ställ in ytterligare några minuter tillagningstid.

17. Töm ut innehållet från fritöskorgen i en skål eller på en tallrik.

Tips: För att ta bort stora eller känsliga ingredienser ska du använda en tång.

18. Så snart en portion är färdigfriterad kan du fortsätta tillagningen i airfryern.

Inställningar

Nedanstående tabell hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de olika ingredienser.

OBS! Observera att dessa uppgifter endast är rekommendationer. Eftersom ingredienserna varierar i ursprung,

storlek, form och märke kan vi inte garantera att dessa är de optimala inställningarna för dina ingredienser.

Eftersom luften i apparaten värms upp extremt snabbt, påverkar det inte nämnvärt om fritöskorgen tas ut kortvarigt under tillagningen.

	Min.–max. mängd (g)	Tid (min)	Temper atur (°C/°F)	Skaka om	Ytterligare information
Potatis och pommes frites					
Smala djupfrysta pommes frites	300-400	20-25	200/395	ja	
Breda djupfrysta pommes frites	300-400	20-25	200/395	ja	
Potatisgratäng	500	20-25	200/395	ja	
Kött och kyckling					
Steak	100-500	15-20	180/355	nej	
Fläskkotlett	100-500	15-20	180/355	nej	
Hamburgare	100-500	10-20	180/355	nej	
Korv i smördeg	100-500	13-15	200/395	nej	
Kycklinglår	100-500	25-30	180/355	nej	
Kycklingbröst	100-500	15-20	180/355	nej	
Tilltugg					
Vårrullar	100-400	8-10	200/395	ja	Klar att använda
Frysta chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	ja	
Djupfrysta fiskpinnar	100-400	6-10	200/395	nej	
Frysta, panerade snacks med ost	100-400	8-10	180/355	nej	
Fyllda grönsaker	100-400	10	160/320	nej	
Att baka					
Kaka	300	15-20	180/355	nej	Använd en bakform
Paj	400	15-20	180/355	nej	
Muffins	300	15-18	200/395	nej	Använd en bak-/ugnsform
Söta snacks	400	20	160/320	nej	

Information

- **Mindre ingredienser kräver i allmänhet mindre tillagningstid än större ingredienser.**
 - **Större mängder av ingredienser tar bara lite längre tid att tillaga. Mindre mängder av ingredienser tar bara lite mindre tid att tillaga.**
 - **Om du skakar om mindre ingredienser efter hälften av tiden, får du ett optimalt resultat och du förhindrar att de friteras ojämnt.**
 - **Droppta lite olja på råa potatisar för att sedan få riktigt knapriga potatisar. Oljiga ingredienser friteras inom bara några få minuter i airfryern.**
 - **Tillaga inte mycket fetthaltig mat i airfryern, som t.ex. varmkorv.**
 - **Tilltugg, som vanligtvis bereds i ugnen, kan också tillagas med airfryern.**
 - **500 g pommes frites är optimalt för ett knaprigt resultat.**
 - **Använd en färdig deg, för att bereda fyllda tilltugg enkelt och snabbt. Färdig deg behöver inte lika lång tid att bereda som hemmagjord deg.**
 - **Placera ett bakplåtspapper eller en ugnform i fritöskorgen om du vill baka en kaka eller förbereda en quiche, eller om du vill förbereda delikata ingredienser eller fyllda rätter.**
 - **Du kan också använda airfryern för att värma upp livsmedel som redan har tillagats. Om du vill värma upp livsmedel kan du ställa in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.**
- OBS! Om apparaten är kall, förlängs tillagningstiden med 3 minuter.**

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

För att rengöra fritöskorgen och apparatens insida, använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel, annars kan non-stick beläggningen skadas.

1. Dra alltid ut stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna.
2. Torka apparatens hölje med en fuktig trasa.
3. Rengör fritöskorgen och gallerinsatsen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-skurande svamp.

Eventuell kvarvarande smuts kan avlägsnas med en fettborttagare.

OBS! Fritöskorgen och gallerinsatsen tål maskindisk.

Tips: Du kan få bort envis smuts från fritöskorgen eller undersidan av gallerinsatsen genom att fylla fritöskorgen med varmt vatten och lite diskmedel.

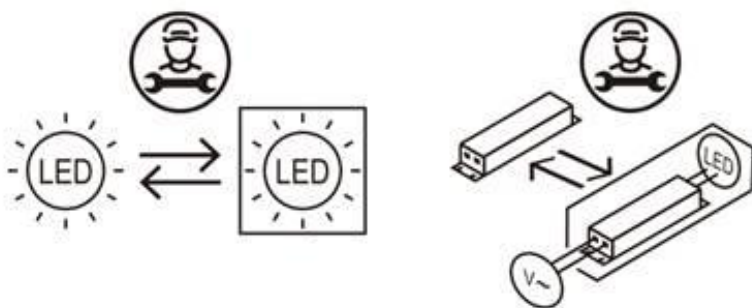
4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en mjuk svamp.
5. Rengör värmeelementet med en mjuk borste för att avlägsna matrester.

Förvaring

1. Dra ut stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna.
2. Säkerställ att alla delar är rena och torra.

BELYSNING

Denna apparat innehåller en ljuskälla som endast får bytas ut av kvalificerad fackpersonal och inte av användaren själv.



TEKNISKA UPPGIFTER

Spänning/frekvens	220–240 V, 50/60 Hz
Beräknad effekt	2200 W
Ström i standby	≤ 0,5 W
Volym	uppdelad i två kammare: 4 l + 4 l
Temperaturinställning	40–200 °C
Ljuskälla	LED-display: 30 x LED 80 mW vardera, 3,1 V likström Inre belysning: 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Skyddsklass mot elektriska stötar	klass I
Mått	370 x 346 x 310 mm
Nettovikt	6 kg

Återvinning



Denna symbol, som du även hittar på apparaten, betyder att den klassificeras som elektrisk eller elektronisk apparat. Det är inte tillåtet att slänga uttjänt apparat osorterat i hushålls- eller annat deponiavfall. EU-direktivet om elektriska och elektroniska apparater (2012/19/EU) har skapats för att källsortera produkter enligt bästa möjliga sätt för källsortering. På så sätt kan farliga substanser handhas korrekt, påverkning av miljön minskas och soptippar undviks. För mer information om korrekt källsortering av elektriska eller elektroniska apparater, vänligen kontakta din lokala myndighet.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg, Tyskland

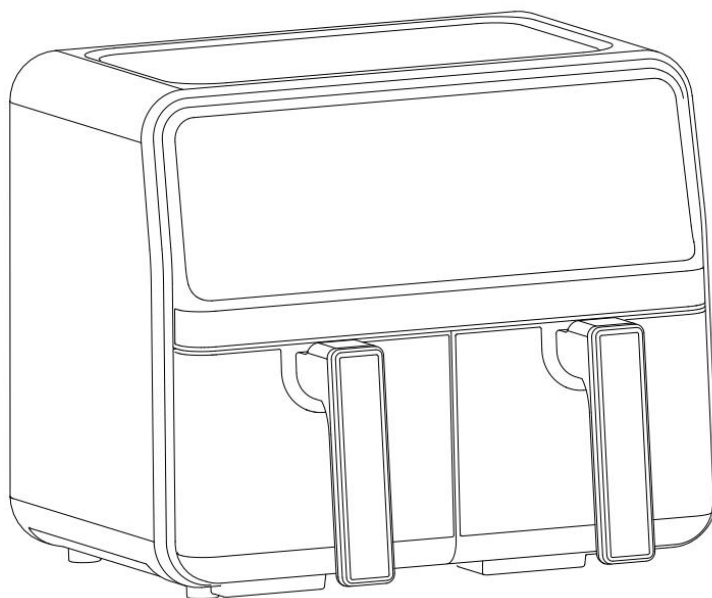
www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at



SK // Návod na použitie

Teplovzdušná fritéza



79070414/HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Nemecko
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



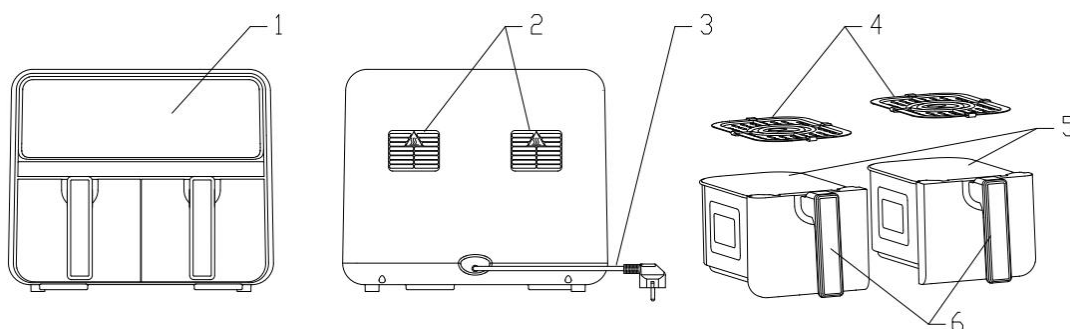
Pred použitím výrobku si dôkladne prečítajte tento návod na použitie.

Úvod

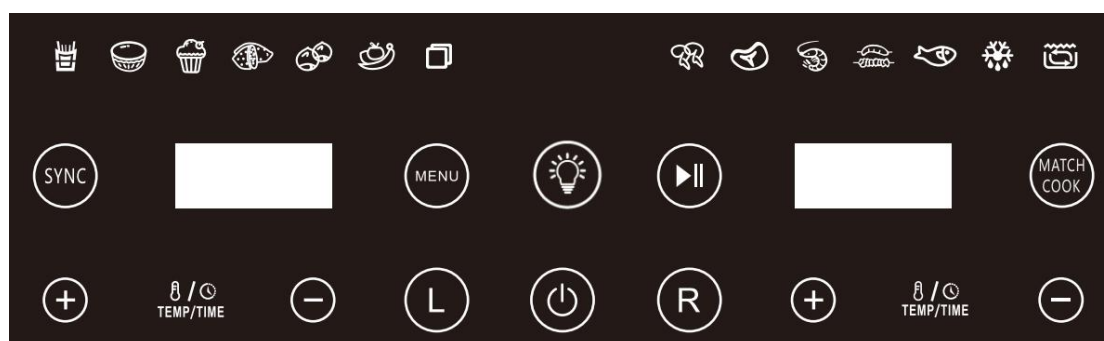
Táto inovatívna teplovzdušná fritéza umožňuje jednoduchú a zdravú prípravu vašich obľúbených jedál. S pomocou mimoriadne rýchlej cirkulácie horúceho vzduchu a grilovacieho roštu s horným ohrevom môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Teplovzdušná fritéza vás presvedčí rovnomerným ohrevom, vďaka ktorému môžete väčšinu potravín pripravovať aj bez použitia oleja.

Opis

1. Ovládací panel
2. Výpust vzduchu
3. Napájací kábel
4. Spodná mriežka
5. Fritovacia nádoba
6. Rukoväť



Ovládací panel



Význam symbolov

						
Hranolčeky	Košíčky z listkového cesta	Koláč	Sladké zemiaky	Orechy	Sušené ovocie	Dodatočný program
23 minút pri 200 °C		15 minút pri 180 °C	45 minút pri 200 °C	20 minút pri 200 °C	8 minút pri 60 °C	8 minút pri 40 °C
						
Kuracie krídla	Steak	Krevety	Grilované mäso	Mrazené ryby	Rozmrazovanie	Pečenie
25 minút pri 200 °C	18 minút pri 180 °C	20 minút pri 180 °C	18 minút pri 180 °C	20 minút pri 190 °C	15 minút pri 45 °C	15 minút pri 160 °C

Dôležité informácie

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na použitie, aby ste predišli nebezpečenstvám spôsobeným nesprávnou manipuláciou so spotrebičom.

Nebezpečenstvo

- Neponárajte spotrebič do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou, pretože by ste tým poškodili elektrické komponenty a vyhrievacie telesá.
- Do spotrebiča sa nesmú dostať žiadne kvapaliny, inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
- Dbajte na to, aby všetky suroviny zostali vo fritovacej nádobe a nedostali sa do kontaktu s vyhrievacími telesami.
- Počas prevádzky nezakrývajte prívod ani výpust vzduchu.
- Fritovacia nádobu nenapĺňajte olejom, pretože sa tým zvyšuje riziko požiaru.
- Keď je spotrebič v prevádzke, nedotýkajte sa jeho vnútra.

Varovania

- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď sú napájací kábel, zástrčka alebo iné diely poškodené.
- Poškodený kábel smie vymeniť alebo opraviť len kvalifikovaný odborník.
- Spotrebič a napájací kábel držte mimo dosahu detí.
- Napájací kábel držte v bezpečnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Napájací kábel spotrebiča pripojte do uzemnenej nástennej zásuvky. Vždy sa pritom uistite, že zástrčka je v nástennej zásuvke správne zapojená.
- Spotrebič nepripájajte k externému časovému spínaču.
- Spotrebič nekladte na horľavé materiály, ako sú obrusy a závesy, ani do ich blízkosti.

- Spotrebič neumiestňujte bezprostredne k stene ani k iným spotrebičom. Na všetkých stranách musí byť minimálne 10 cm voľného priestoru.
- Na spotrebič nič nekladte.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel ako ten, ktorý je opísaný v tomto návode na použitie.
- Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Prístupné povrchy spotrebiča môžu byť počas používania horúce.
- Ak spozorujete, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Fritovací nádobu vyberte zo spotrebiča, až keď prestane dymiť.



- Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, uniká z výpustu vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustov vzduchu. Rovnako opatrná/-ý buďte aj pri vyberaní fritovacej nádoby, pretože z nej uniká horúca para.



- Tento spotrebič spĺňa požiadavky nemeckého zákonníka o potravinách, spotrebnom tovare a krmivách [Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)].



- Tento spotrebič sa smie používať len v interiéri.

Bezpečnostné pokyny

- Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
- Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v priestoroch, akými sú napr. kuchynky pre zamestnancov, poľnohospodárske podniky, motoresty alebo iné nebytové budovy.
- Záruka zaniká v prípade, že bol spotrebič použitý na komerčné účely alebo nebol použitý v súlade s návodom na použitie.
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
- Pred tým, ako sa výrobku dotknete alebo začnete s jeho čistením, musí cca 30 minút chladnúť.

Automatické vypnutie

Spotrebič má zabudovaný časovač a po uplynutí nastaveného času sa automaticky vypne. Môžete ho vypnúť aj manuálne nastavením regulátora času do polohy 0 (otočením proti smeru hodinových ručičiek).

Elektromagnetické polia (EMP)

Tento spotrebič spĺňa všetky predpisy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMP).

Podľa dostupných vedeckých poznatkov nepredstavuje pri správnom používaní žiadne nebezpečenstvo pre ľudské zdravie.

Pred prvým uvedením do prevádzky

1. Odstráňte všetok obalový materiál, nálepky a etikety.
2. Fritovací nádobu a spodnú mriežku dôkladne vyčistite horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a hubkou s jemným povrchom. Tieto diely môžete umývať aj v umývačke riadu.
3. Spotrebič utrite zvnútra aj zvonka vlhkou handričkou. Keďže teplovzdušná fritéza funguje na princípe horúceho vzduchu,
na vyprážanie nie je potrebný olej ani tuk.

Pred použitím

Spotrebič položte na stabilnú, vodorovnú a rovnú plochu.

Nekladte ho na plochu, ktorá nie je teplovzdorná.

Používanie spotrebiča

Tento spotrebič možno použiť na prípravu najrôznejších pokrmov. V prípade potreby môžete nahliadnuť do knihy s receptami.

Fritovanie horúcim vzduchom

1. Spotrebič zapojte do elektrickej siete, zapnite ho a zvolte režim nastavení. Ak počas 1 minúty nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.
2. Do fritovacej nádoby vložte suroviny.
Poznámka: Neprekračujte maximálne nastavenia odporúčané pre jednotlivé suroviny (pozri časť „Nastavenia“), pretože to môže negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.
3. Fritovací nádobu úplne zasuňte.
4. Stlačte tlačidlo „“, potom stlačte tlačidlo „L“ alebo „R“ a nakoniec vykonajte ďalšie nastavenia stlačením tlačidla „Menu“.
5. Nastavenie teploty: Stlačením tlačidla „TEMP/TIME“ aktivujte možnosť nastavenia teploty a následne pomocou tlačidiel „+“ alebo „-“ nastavte požadovanú teplotu.
6. Nastavenie času: Stlačením tlačidla „TEMP/TIME“ aktivujte možnosť nastavenia času a následne pomocou tlačidiel „+“ alebo „-“ nastavte požadovaný čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút.
7. Nakoniec stlačte tlačidlo „“ a spotrebič sa spustí. Počkajte, kým uplynie nastavený čas. Počas prípravy kontrolujte stav surovín a v polovici nastaveného času na chvíľu vyberte fritovaciu nádobu a pretrepte ich.
8. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Vyberte

fritováciu nádobu a jej obsah vyprázdnite na tanier.

9. Funkcia „Match cook“: Stlačte tlačidlo „“, potom tlačidlo „Match cook“ a následne tlačidlo „Menu“. Nakoniec stlačte tlačidlo „“ a spotrebič sa spustí.

10. Funkcia „SYNC“: Stlačte tlačidlo „“, potom tlačidlo „L“ a následne tlačidlo „Menu“. Potom stlačte tlačidlo „R“ a nakoniec tlačidlo „“ a spotrebič sa spustí.

Na displeji sa na chvíľu zobrazí hlásenie „HOLD“.

11. Teplotu alebo čas prípravy môžete počas prevádzky upraviť tak, že najprv stlačíte tlačidlo na pozastavenie „“. Po stlačení tlačidla „TEMP/TIME“ môžete pomocou tlačidiel „+“ alebo „-“ upraviť nastavenie teploty alebo času. Opätovným stlačením tlačidla „“ obnovíte prevádzku.

12. Ak chcete spotrebič vypnúť počas prevádzky, stlačte tlačidlo na zapnutie/vypnutie a podržte ho aspoň 3 sekundy, kým sa spotrebič za zvukového signálu nevypne.

13. E1: prerušený obvod NTC termistora, E2: skrat v obvode NTC termistora

Ked' je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy o 3 minúty.

Poznámka: Spotrebič môžete nechať predhriať aj bez surovín.

Na predhriatie nastavte aspoň 3 minúty. Potom vložte suroviny do fritovacej nádoby a nastavte požadovaný čas prípravy.

14. Niektoré suroviny treba v polovici času prípravy pretrepať (pozri časť „Nastavenia“). Vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť fritováciu nádobu a zatrasť ňou. Potom ju zasunite späť do teplovzdušnej fritézy.

Tip: Ked' regulátor času nastavíte na polovicu požadovaného času prípravy, zvukový signál vás upozorní na potrebu pretrepania surovín. V takomto prípade však musíte regulátorom času znovu nastaviť zostávajúci čas prípravy.

15. Keď zaznie zvukový signál, čas prípravy uplynul. Vyberte zo spotrebiča fritováciu nádobu a položte ju na teplovzdornú plochu.

Poznámka: Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne tak, že minimálne 3 sekundy podržíte stlačené

tlačidlo „“.

16. Skontrolujte, či sú suroviny hotové. Ak nie, jednoducho zasunite fritováciu nádobu späť do spotrebiča a nastavte ďalšie minúty.

17. Obsah fritovacej nádoby vyprázdnite do misy alebo na tanier.

Tip: Na vyberanie veľkých alebo krehkých surovín používajte kliešte.

18. Hneď po dokončení fritovania jednej porcie, môžete v teplovzdušnej fritéze pripravovať ďalšiu porciu.

Nastavenia

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenie pre vaše suroviny.

Upozornenie: Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú len orientačné. Vzhľadom na rôzny pôvod, veľkosť, tvar a značku surovín, nemôžeme zaručiť, že sú pre vaše suroviny optimálne.

Keďže vzduch v spotrebiči sa mimoriadne rýchlo zohrieva, krátke vybratie fritovacej nádoby počas prípravy nemá takmer žiadny vplyv na proces fritovania.

	Min. – max. množstvo (g)	Čas prípravy (min.)	Teplota (°C/°F)	Potreb a pretre pania	Doplňujúce informácie
Zemiaky a hranolčky					
Tenké mrazené hranolčky	300 – 400	20 – 25	200/395	áno	
Široké mrazené hranolčky	300 – 400	20 – 25	200/395	áno	
Gratinované zemiaky	500	20 – 25	200/395	áno	
Mäso a hydina					
Steak	100 – 500	15 – 20	180/355	nie	
Bravčová kotleta	100 – 500	15 – 20	180/355	nie	
Hamburger	100 – 500	10 – 20	180/355	nie	
Párky v lístkovom ceste	100 – 500	13 – 15	200/395	nie	
Kuracie stehná	100 – 500	25 – 30	180/355	nie	
Kuracie prsia	100 – 500	15 – 20	180/355	nie	
Pochutiny					
Jarné závitky	100 – 400	8 – 10	200/395	áno	Používajte suroviny predpripravené na smaženie.
Mrazené kuracie nugety	100 – 500	10 – 15	200/395	áno	
Mrazené rybie prsty	100 – 400	6 – 10	200/395	nie	
Mrazené, obaľované syrové kúsky	100 – 400	8 – 10	180/355	nie	
Plnená zelenina	100 – 400	10	160/320	nie	
Pečenie					
Koláč	300	15 – 20	180/355	nie	Použite formu na pečenie.
Quiche	400	15 – 20	180/355	nie	
Muffiny	300	15 – 18	200/395	nie	Použite formu na pečenie/zapekáciu misu.
Sladké pochúťky	400	20	160/320	nie	

Poznámka

- **Menšie suroviny si spravidla vyžadujú kratší čas prípravy ako väčšie.**
- **Väčšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy.**
- **Menšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo kratší čas prípravy.**

Pretrepanie menších surovín v polovici času prípravy zabezpečí optimálny výsledok a zabráni ich nerovnomernému fritovaniu.

Použite na surové zemiaky trochu oleja, aby boli chrumkavé. S fritovaním surovín v teplovzdušnej fritéze začnite v priebehu niekoľkých minút od pridania oleja.

- ***Nepripravujte v teplovzdušnej fritéze extrémne mastné potraviny, napríklad klobásy.***
- ***Na prípravu pochutín, ktoré sa dajú pripravovať v rúre, môžete použiť aj teplovzdušnú fritézu.***
- ***Hranolčky budú chrumkavé, keď na jedno fritovanie použijete približne 500 g.***
- ***Na zjednodušenie a zrýchlenie prípravy plnených pochutín použite hotové cesto. Hotové cesto si vyžaduje kratší čas prípravy ako vlastnoručne robené cesto.***
- ***Keď chcete pripravovať koláč, quiche, krehké suroviny alebo plnené pokrmy, vložte do fritovacej nádoby plech na pečenie alebo zapekaciu misu.***
- ***Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrievanie už pripravených surovín. Na ohriatie surovín nastavte teplotu na 150 °C a čas na maximálne 10 minút.***

Poznámka: Keď je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy o 3 minúty.

Čistenie

Spotrebič čistite po každom použití.

Na čistenie fritovacej nádoby a vnútra spotrebiča

nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch.

1. Vytiahnite zástrčku z nástennej elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
3. Spodnú mriežku a fritovacia nádobu vyčistite horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a hubkou s jemným povrchom.

Zvyšné nečistoty môžete odstrániť odmasťovacím prostriedkom.

Poznámka: Fritovacia nádoba a spodná mriežka sú vhodné do umývačky riadu.

Tip: Odolné nečistoty môžete z fritovacej nádoby alebo spodnej mriežky odstrániť tak, že fritovacia nádobu naplníte horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.

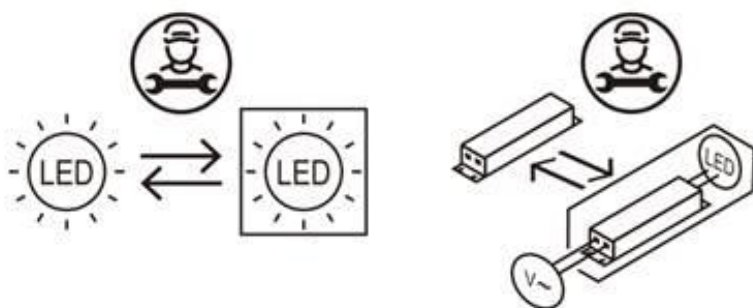
4. Vnútrotnú stranu spotrebiča vyčistíte horúcou vodou a hubkou s jemným povrchom.
5. Vyhrievacie teleso vyčistíte kefkou, aby ste z neho odstránili zvyšky potravín.

Skladovanie

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a spotrebič nechajte vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky diely čisté a suché.

OSVETLENIE

Tento spotrebič obsahuje svetelný zdroj, ktorý nesmie vymieňať používateľ, ale len kvalifikovaný odborník.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie/frekvencia	220 – 240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	2 200 W
Výkon v pohotovostnom režime	≤ 0,5 W
Objem	rozdelený do dvoch komôr: 4 l + 4 l
Nastavenie teploty	40 – 200 °C
Svetelný zdroj	LED displej: 30x LED à 80 mW, jednosmerný prúd 3,1 V vnútorné osvetlenie: 1x G9, 220 – 240 V, 50/60 Hz, 35 W
Trieda ochrany proti úrazu elektrickým prúdom	I
Rozmery	370 × 346 × 310 mm
Hmotnosť netto	6 kg

Likvidácia



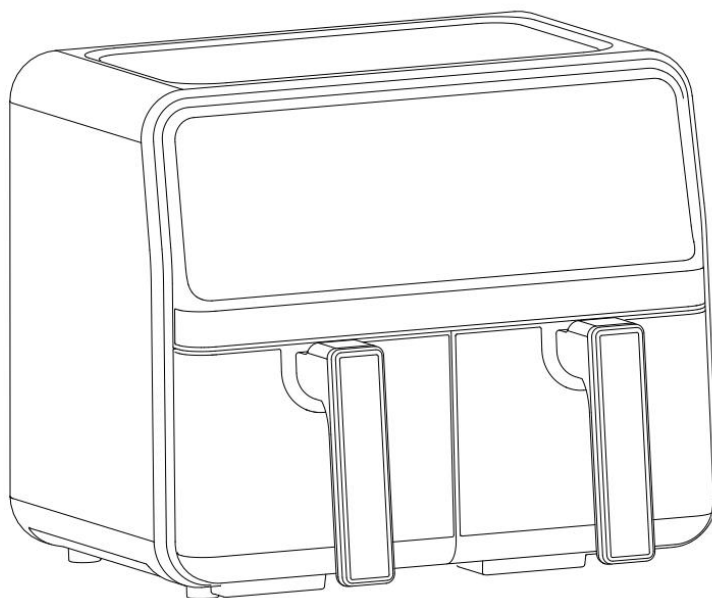
Tento symbol na spotrebiči znamená, že spotrebič je klasifikovaný ako elektrické alebo elektronické zariadenie. Po skončení svojej životnosti nesmie byť zlikvidovaný spolu s iným domácim alebo priemyselným odpadom. Smernica EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (2012/19 / EÚ) vstúpila do platnosti s cieľom recyklovať výrobky s použitím optimálnych recyklačných postupov. Vďaka tomu dokážeme správne zaobchádzať s nebezpečnými látkami, minimalizovať ich vplyv na životné prostredie a zabrániť vzniku skládok. Informácie o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení vám poskytnú mieste úrady.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Nemecko
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



SI // Navodila za uporabo

Cvrtnik na vroč zrak



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Nemčija
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



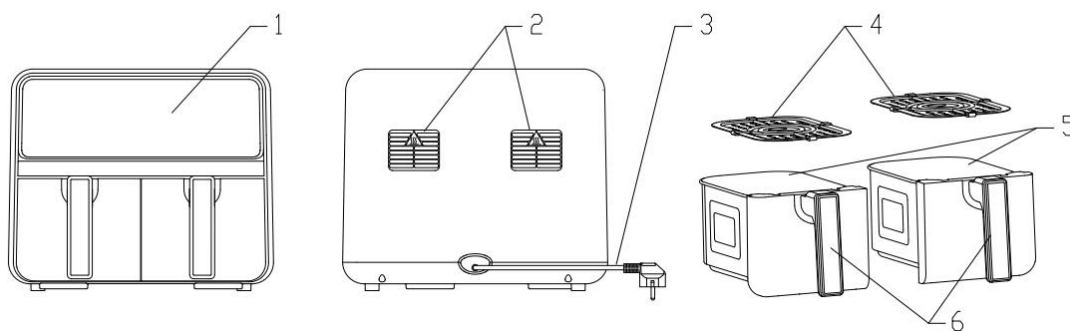
Pred uporabo izdelka skrbno preberite ta navodila za uporabo.

Uvod

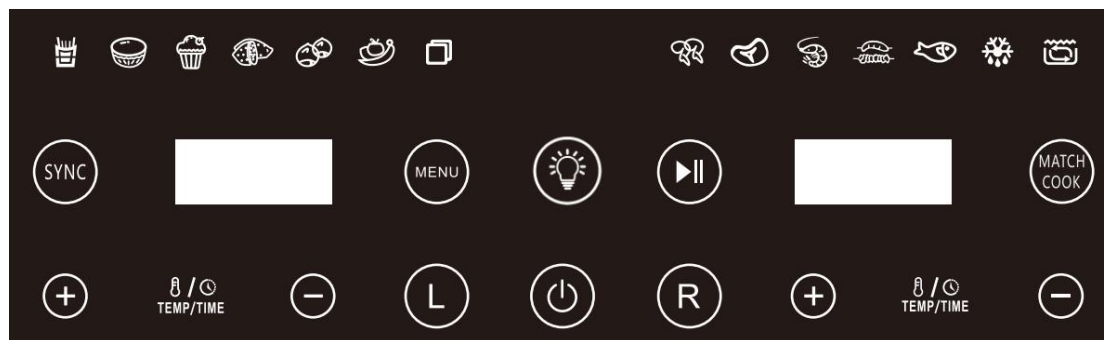
Novi cvrtnik na vroč zrak omogoča enostavno in zdravo pripravo vaših najljubših jedi. S pomočjo izredno hitrega kroženja vročega zraka in zgornjega gretja lahko pripravite najrazličnejše jedi. Cvrtnik na vroč zrak prepiha s segrevanjem z vseh strani, zaradi česar se lahko večina sestavin pripravi tudi brez olja.

Opis

1. Upravljalno polje
2. Odprtina za odvod zraka
3. Električni kabel
4. Rešetka
5. Posoda za cvrtje
6. Ročaj



Upravljalno polje



Legenda simbolov

						
Ocvrti krompirček	Listnate tortice	Kolač	Sladek krompir	Oreščki	Suho sadje	Dodatni program
23 min pri 200 °C	17 min pri 180 °C	15 min pri 180 °C	45 min pri 200 °C	20 min pri 200 °C	8 min pri 60 °C	8 min pri 40 °C
						
Piščanje perutničke	Zrezek	Kozice	Meso za žar	Zamrznjena riba	Odtaljevanje	Pečenje
25 min pri 200 °C	18 min pri 180 °C	20 min pri 180 °C	18 min pri 180 °C	20 min pri 190 °C	15 min pri 45 °C	15 min pri 160 °C

Pomembno

Prosimo, da pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, da bi se izognili morebitnim nevarnostim zaradi nepravilnega ravnanja.

Nevarnost

- Ohišja ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo, saj bi s tem poškodovali električne komponente in grelne elemente.
- Preprečite, da v napravo pridejo kakršnekoli tekočine, da bi se izognili električnemu udaru ali kratkemu stiku.
- Prepričajte se, da vse sestavine ostanejo v posodi za cvrtje in ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka.
- Posode za cvrtje ne polnite z oljem, saj to poveča nevarnost požara.
- Ne dotikajte se notranjosti naprave, ko je ta vklopljena.

Opozorila

- Preverite, ali se napetost, ki je navedena na napravi, ujema z napetostjo vašega električnega omrežja.
- Naprave ne uporabljajte, če so kabel, vtič ali drugi sestavni deli poškodovani.
- Poškodovan kabel lahko popravi ali zamenja izključno kvalificirano strokovno osebje.
- Napravo in njen kabel shranjujte izven dosega otrok.
- Kabla ne izpostavljajte vročim površinam.
- Priključni kabel naprave povežite z ozemljeno stensko vtičnico. Vedno se prepričajte, da je vtič pravilno priključen v vtičnico.
- Naprave ne povezujte z zunanjo stikalno uro.

- Ne postavite v bližino gorljivih materialov, kot so namizni prti in zavese.
 - Ne postavite naprave neposredno ob steno ali neposredno ob druge naprave. Na vseh straneh mora biti minimalen razmak 10 cm.
 - Na napravo ne polagajte ali postavljajte ničesar.
 - Ne uporabljajte naprave v druge namene kot v namen, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.
 - Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta v uporabi.
 - Dostopne površine lahko med uporabo postanejo vroče.
 - Takoj izključite napravo iz vtičnice, če opazite, da iz naprave uhaja temen dim.
- Preden odstranite posodo za cvrtje iz naprave, počakajte, da dim preneha izstopati.



- Med uporabo cvrtnika za vroč zrak izstopa iz odprtine za odvod zraka vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtine za odvod zraka. Prav tako bodite previdni, ko jemljete ven posodo za cvrtje, saj ven uhaja vroča para.



- Ta naprava izpolnjuje zahteve nemškega zakonika o živilih, proizvodih tekoče potrošnje in živilih, namenjenih za živalsko krmo (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel Gesetzbuch – LFGB).



- Ta naprava se lahko uporablja samo v notranjih prostorih.

Varnostna opozorila

- Prepričajte se, da naprava stoji na vodoravni, ravni in stabilni površini.
- Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Eventualno ni primerna za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje za zaposlene, kmetijska gospodarstva, počivališča ali drugi objekti, ki niso namenjeni bivanju.
- Garancija preneha veljati, če se naprava uporablja v komercialne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili.
- Izključite napravo iz električnega omrežja, kadar je ne uporabljate.
- Naprava se mora pribl. 30 minut hladiti, preden se je lahko varno dotaknete ali jo očistite.

Samodejni izklop

Naprava je opremljena z vgrajeno stikalno uro in se samodejno izklopi po preteku nastavljenega časa. Napravo lahko izklopite tudi ročno, tako da nastavite regulator časa v položaj 0 (obrnite ga v nasprotni smeri urinega kazalca).

Elektromagnetna polja (EMP)

Ta naprava ustreza vsem določilom glede elektromagnetnih polj (EMP).

Glede na razpoložljiva znanstvena spoznanja ob pravilnem ravnanju ni nevarnosti za človeško telo.

Pred prvo uporabo

1. Odstranite celotno embalažo ter nalepke in etikete.
2. Posodo za cvrtje in rešetko temeljito očistite z vročo vodo, nekaj detergenta in mehko gobico. Te sestavne dele lahko prav tako očistite tudi v pomivalnem stroju.
3. Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z vlažno krpo. Ker cvrtnik na vroč zrak deluje na vroč zrak, za cvrtje ni potrebno olje ali maščoba.

Pred uporabo

Postavite napravo na stabilno, vodoravno in ravno površino.

Naprave ne postavljajte na površino, ki ni obstojna na vročino.

Uporaba naprave

S to napravo lahko pripravite najrazličnejše jedi. Po potrebi lahko pogledate v knjigo receptov.

Cvrtje z vročim zrakom

1. Napravo priključite na napajanje, jo vklopite in pojdite v način nastavitve. Če 1 minuto ne opravite nobene nastavitve, se naprava samodejno preklopi v način pripravljenosti.
2. V posodo za cvrtje dajte sestavine.
Opozorilo: Ne prekoračite priporočenih maksimalnih nastavitvev za posamezno sestavino (glejte poglavje »Nastavitve«).
saj lahko to vpliva na rezultat priprave hrane.
3. Posodo za cvrtje pravilno vstavite.
4. Pritisnite gumb »«, nato izberite »L« (levo) ali »R« (desno) in pritisnite gumb »Menu« za nadaljnje nastavitve.
5. Nastavitev temperature: Pritisnite gumb »TEMP/TIME«, da aktivirate nastavev temperature in nastavite temperaturo z gumbi »+« oz. »-« .
6. Nastavitev časa: Pritisnite gumb »TEMP/TIME«, da aktivirate nastavev časa in nastavite čas priprave z gumboma »+« ali »-«. Čas priprave hrane lahko nastavite med 1 in 60 minutami.
7. Na koncu pritisnite gumb »«: Naprava začne delovati. Počakajte, da preteče nastavljeni čas. Medtem preverite pripravo hrane in po pretečenem polovici nastavljenega časa na kratko odstranite posodo za cvrtje ter pretresite sestavine.
8. Takoj ko se nastavljen čas izteče, se naprava samodejno ugasne in slišati je zvočni signal. Odstranite posodo za cvrtje in izpraznite sestavine na krožnik.

9. Funkcija »Match cook«: Pritisnite gumb »«, nato gumb »Match cook« in nato gumb »Menu«. Na koncu pritisnite gumb »«: Naprava začne delovati.

10. Funkcija SYNC: Pritisnite gumb »«, nato gumb »L« in nato gumb »Menu«. Nato pritisnite gumb »R« in nato gumb »«: Naprava začne delovati. Na zaslonu se na kratko prikaže »HOLD«.

11. Med delovanjem lahko prilagodite temperaturo ali čas priprave tako, da najprej pritisnete gumb za premor »«. Nato pritisnite gumb »TEMP/TIME« in z gumbom »+« ali »-« prilagodite nastavitve temperature ali časa. Nato pritisnite gumb »«, da nadaljujete z delovanjem.

12. Če želite napravo izklopiti med delovanjem, pritisnite gumb za vklop/izklop in ga držite vsaj 3 sekunde, dokler se naprava ne izklopi z zvočnim signalom.

13. E1: Prekinjen tok z NTC termistorjem, E2: Kratek stik v tokokrogu z NTC termistorjem

Pripravo podaljšajte za 3 minute, če je naprava mrzla.

Opozorilo: Napravo lahko segrejete tudi brez sestavin.

Za to nastavite čas najmanj 3 minute. Nato sestavine položite v posodo za cvrtje in nastavite želeni čas priprave.

14. Določene vrste živil je potrebno pretresti po polovici časa priprave (glejte poglavje »Nastavitve«). Primate ročaj posode za cvrtje in jo vzemite iz naprave ter jo stresite. Posodo za cvrtje nato vstavite v cvrtnik na vroči zrak.

Nasvet: Če nastavite regulator časa na polovico časa, ki je potreben za pripravo, boste zaslišali zvočni signal, ko je sestavine treba pretresti. Vsekakor morate v tem primeru regulator časa še enkrat nastaviti na preostali čas priprave.

15. Ko se zasliši zvočni signal, je čas priprave potekel. Vzemite posodo za cvrtje iz naprave in jo odložite na površino, ki je obstojna na vročino.

Opozorilo: Napravo lahko izklopite tudi ročno. Za to 3 sekunde pridržite gumb »«.

16. Preverite, ali so sestavine gotove. Če sestavine še niso povsem gotove, posodo za cvrtje enostavno potisnite nazaj v napravo in nastavite nekaj dodatnih minut.

17. Posodo za cvrtje izpraznite v skledo ali na krožnik.

Nasvet: Za odstranjevanje velikih ali občutljivih sestavin uporabite klešče.

18. Ko ste ocvrli eno porcijo, lahko v cvrtniku na vroč zrak takoj pripravite še eno.

Nastavitve

Spodnja tabela vam bo v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitvev za vaše sestavine.

Opozorilo: Prosimo, upoštevajte, da služijo te nastavitve zgolj za orientacijo. Ker se sestavine razlikujejo po poreklu,

velikosti, obliki in blagovni znamki, ne moremo zagotoviti, da so to optimalne nastavitve za vaše sestavine.

Ker se zrak v napravi izredno hitro segreje, kratka

odstranitev posode za cvrtje med pripravo skorajda ne vpliva na postopek cvrtja.

	Min.–maks., količina (g)	Trajanje (min)	Temperatura (°C/°F)	Stresa nje	Dodatne informacije
Krompir in ocvrti krompirček					
Tanek zamrznjen ocvrti krompirček	300–400	20–25	200/395	da	
Širok zamrznjen ocvrti krompirček	300–400	20–25	200/395	da	
Krompirjev gratin	500	20–25	200/395	da	
Meso in perutnina					
Zrezek	100–500	15–20	180/355	ne	
Svinjski kotlet	100–500	15–20	180/355	ne	
Hamburger	100–500	10–20	180/355	ne	
Klobasice v listnatem testu	100–500	13–15	200/395	ne	
Piščančja bedra	100–500	25–30	180/355	ne	
Piščančja prsa	100–500	15–20	180/355	ne	
Prigrizki					
Spomladanski zvitki	100–400	8–10	200/395	da	Uporaba živila pripravljenega za cvrtje
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100–500	10–15	200/395	da	
Zamrznjene, panirane ribje palčke	100–400	6–10	200/395	ne	
Zamrznjeni, panirani prigrizki s sirom	100–400	8–10	180/355	ne	
Polnjena zelenjava	100–400	10	160/320	ne	
Pečenje					
Kolač	300	15–20	180/355	ne	Uporaba pekača
Quiche	400	15–20	180/355	ne	
Mafini	300	15–18	200/395	ne	Uporaba pekača
Sladki prigrizki	400	20	160/320	ne	

Nasvet

- **Manjše sestavine za pripravo potrebujejo na splošno manj časa kot večje.**
 - **Večje količine sestavin potrebujejo samo nekaj malega več časa priprave.**
- Manjše količine sestavin potrebujejo samo nekaj malega manj časa priprave.**
- **Če po polovici časa priprave manjše sestavine pretresete, poskrbi to za optimalen rezultat in lahko prepreči, da se sestavine neenakomerno ocvrejo.**
 - **Sveži krompir postane hrustljiv, če ga nekajkrat obrnete v malo olja (oz. premažete z oljem).**
- Sestavine začnite cvreti v cvrtniku na vroč zrak nekaj minut po tem, ko ste dodali olje.**
- **V cvrtniku ne pripravljajte zelo mastnih jedi, kot so klobasice.**
 - **Prigrizke, ki jih pripravljate v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku.**
 - **Za zadovoljiv rezultat uporabite največ 500 g krompirčkov.**
 - **Uporabljajte že pripravljeno testo za polnjene prigrizke. Kupljeno testo rabi manj časa za pripravo kot doma narejeno testo.**
 - **Če želite pripraviti pecivo, quiche, občutljive sestavine ali polnjene jedi v posodo za cvrtje postavite pekač.**
- **Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za segrevanje že pripravljenih sestavin. Če želite sestavine pogreti, nastavite temperaturo na 150 °C za največ 10 minut.**

Opozorilo: Pripravo podaljšajte za 3 minute, če je naprava mrzla.

Čiščenje

Po vsaki uporabi očistite napravo.

Za čiščenje posode za cvrtje in notranjosti naprave ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko to poškoduje premaz proti prijemanju.

1. Po uporabi izvalcite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
2. Ohišje obrišite z vlažno krpo.
3. Posodo za cvrtje in rešetko očistite z vročo vodo, nekaj detergenta in nežno gobico.

Morebitno preostalo umazanijo lahko odstranite z odstranjevalcem maščob.

Opozorilo: Posoda za cvrtje in rešetka sta primerna za uporabo v pomivalnem stroju.

Nasvet: Trdovratno umazanijo s posode za cvrtje ali spodnje strani rešetke lahko odstranite tako, da posodo za cvrtje napolnite z vročo vodo in malo detergenta.

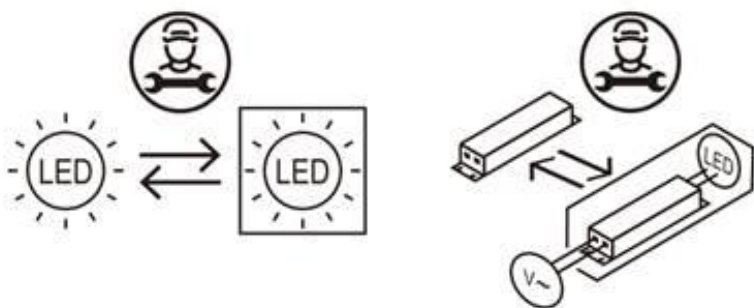
4. Notranjost cvrtnika čistite z vročo vodo in mehko gobico.
5. Grelni element očistite s krtačo, da odstranite ostanke živil.

Shranjevanje

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
2. Preverite, ali so vsi deli čisti in suhi.

OSVETLITEV

Ta naprava vsebuje svetlobni vir, ki ga uporabnik sam ne more zamenjati in ga sme zamenjati le kvalificiran strokovnjak.



TEHNIČNI PODATKI

Napetost / frekvenca	220–240 V, 50/60 Hz
Nazivna moč	2200 W
Moč v stanju pripravljenosti	≤ 0,5 W
Prostornina	razdeljena na dva prostora: 4 l + 4 l
Nastavitev temperature:	40–200 °C
Svetlobni vir	LED-zaslon: 30 x LED po 80 mW, enosmerni tok 3,1 V; notranja osvetlitev: 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Razred zaščite pred električnim udarom	razred I
Mere	370 x 346 x 310 mm
Neto teža	6 kg

Odstranjevanje



Tukaj in na napravi prikazan simbol pomeni, da je naprava razvrščena kot električna ali elektronska naprava. Ob koncu njene življenjske dobe se ne sme odvreči med mešane komunalne odpadke. Evropska smernica o odpadni električni in elektronski opremi (2012/19/EU) je bila objavljena zato, da se izdelki na najučinkovitejši način ponovno uporabijo in reciklirajo. Tako se pravilno ravna z nevarnimi snovmi, zmanjša vpliv na okolje in preprečuje nastanek odlagališč. Za nadaljnje informacije o pravilnem odlaganju električnih in elektronskih naprav se obrnite na lokalno upravo.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg, Nemčija

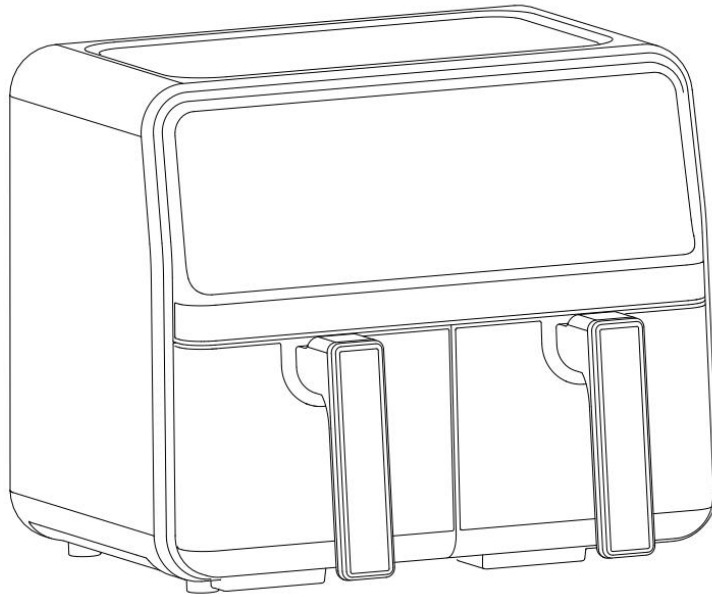
www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at



HU // Használati útmutató

Forrólevegős sütő



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Németország
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



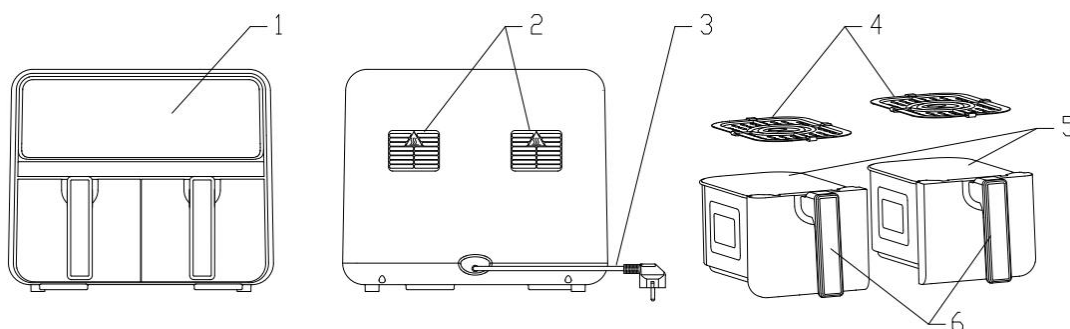
Kérjük, a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

Bevezetés

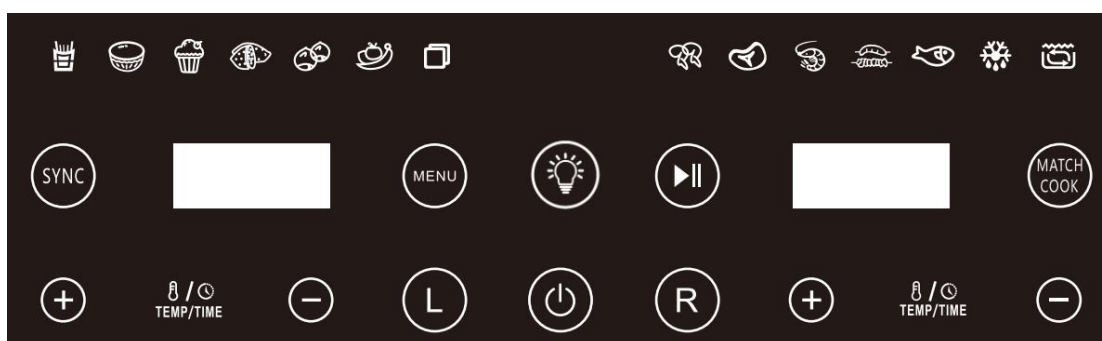
Ez az új típusú forrólevegős sütő lehetővé teszi kedvenc ételeinek egyszerű és egészséges módon történő elkészítését. Az extrém gyors forrólevegős cirkuláció és a felső grill segítségével a legkülönbözőbb fogások is elkészíthetők. A forrólevegős sütő a légkeveréses melegítés által biztosítja, hogy a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

Leírás

1. Kezelőfelület
2. Légekimenet
3. Hálózati kábel
4. Betét
5. Sütőtartály
6. Markolat



Kezelőfelület



A szimbólumok magyarázata

						
Hasábburgonya 23 perc 200 °C-on	Leveles tészta sütemények	Sütemény 15 perc 180 °C-on	Édesburgonya 45 perc 200 °C-on	Diófélék 20 perc 200 °C-on	Szárított gyümölcsök 8 perc 60 °C-on	Kiegészítő program 8 perc 40 °C-on
						
Csirkeszárnyak 25 perc 200 °C-on	Steak 18 perc 180 °C-on	Garnélarák 20 perc 180 °C-on	Grillezett hús 18 perc 180 °C-on	Fagyasztott hal 20 perc 190 °C-on	Kiolvasztás 15 perc 45 °C-on	Sütés 15 perc 160 °C-on

Fontos

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, hogy elkerülje a helytelen kezelésből eredő esetleges veszélyeket.

Veszély

- A készülékházat soha ne merítse vízbe és ne öblítse folyóvíz alatt, mert ez károsíthatja az elektromos részeket és a fűtőelemeket.
- Áramütés vagy rövidzárlat elkerülése érdekében ne kerüljön folyadék a készülékbe.
- Ügyeljen arra, hogy minden hozzávaló a sütőtartályban maradjon, és ne érintkezzen a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a légbemenetet és -kimenetet.
- Ne töltsön a sütőtartályba olajat, mert ez növeli a tűzveszélyt.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

Figyelmeztetések

- Ellenőrizze, hogy a készüléken található volt jelölés megegyezik-e a használni kívánt hálózati feszültségével.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a hálózati csatlakozó vagy más alkatrészek sérültek.
- A sérült kábel javítását, ill. cseréjét kizárólag képzett szakemberrel végeztesse.
- Tartsa a készüléket és a hálózati kábelt gyermekektől távol.
- Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől.
- Csatlakoztassa a készülék hálózati kábelét egy földelt fali aljzathoz. Mindig ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó helyesen legyen bedugva a konnektorba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz.

- Ne tegye a készüléket gyúlékony anyagokra, például terítőkre vagy függönyökre vagy azok közelébe.
- Ne tegye a készüléket közvetlenül falhoz vagy más készülékek mellé. A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
- Ne tegyen semmit a készülékre.
- Ne használja a készüléket a használati útmutatóban leírtaktól eltérő célokra.
- Működés közben ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
- A hozzáférhető felületek működés közben felforrósodhatnak.
- Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy szürke füst szivárog a készülékből.

Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a sütőtartályt kivenné.



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



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



- Ezt a készüléket csak beltérben szabad használni.

Biztonsági tudnivalók

- Győződjön meg arról, hogy a készülék vízszintes, sík és stabil felületen áll.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas. Dolgozók számára fenntartott konyhák, mezőgazdasági üzemek, pihenőhelyek vagy más nem lakóépületek számára valószínűleg nem megfelelő.
- A garancia érvényét veszti, ha a készüléket kereskedelmi célokra vagy nem az utasításoknak megfelelően használják.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha nem használja.
- A készülék kihűléséhez 30 perc szükséges, ezt követően biztonsággal megfogható vagy tisztítható.

Automatikus kikapcsolás

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, és a beállított idő leteltével automatikusan kikapcsol. A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja, ha az időszabályozót 0 helyzetbe állítja (az óramutató járásával ellentétes irányba kell tekerni).

Elektromágneses mező (EMF)

Ez a készülék megfelel az elektromágneses mezőkre vonatkozó előírásoknak.

A rendelkezésre álló tudományos ismeretek szerint megfelelő használat esetén nem jelent veszélyt az

emberi szervezetre.

Első üzembe helyezés előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, matricákat és címkéket.
2. Forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a sütőtartályt és a betétet. Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is moshatja.
3. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és külsejét. Mivel a forrólevegős sütő forró levegővel működik,
nincs szükség olajra vagy zsírra a sütéshez.

Használat előtt

Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes és sík felületre.

Ne helyezze a készüléket olyan felületre, ami nem hőálló.

A készülék használata

Ez a készülék sokféle étel elkészítéséhez használható. Szükség esetén használja a receptkönyvet.

Forrólevegős sütés

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, kapcsolja be, és lépjen be a beállítási üzemmódba. Ha 1 percen belül nem állít be semmit, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
2. Helyezze a hozzávalókat a tartályba.
Megjegyzés: Az egyes hozzávalókhoz ajánlott maximális beállításokat nem szabad túllépni (lásd a „Beállítások” című részt), mivel ez befolyásolhatja a sütési eredményt.
3. Helyezze be teljesen a sütőtartályt.
4. Nyomja meg a „” gombot, majd válassza ki az „L” vagy „R” lehetőséget, és nyomja meg a „Menü” gombot a további beállításokhoz.
5. A hőmérséklet beállítása: Nyomja meg a „TEMP/TIME” gombot a hőmérséklet beállításához, majd állítsa be a „+”, ill. „-” gombokkal.
6. Az idő beállítása: Nyomja meg a „TEMP/TIME” gombot az idő beállításához, és állítsa be az elkészítési időt a „+”, ill. „-” gombokkal. Az elkészítési idő 1 és 60 perc között állítható be.
7. Végül nyomja meg a „” gombot: a készülék működésbe lép. Várjon, amíg a beállított idő letelik. Közben ellenőrizze a hozzávalók sütési állapotát, és félidőben rövid időre vegye ki a sütőtartályt, hogy megrázza a hozzávalókat.

8. Amikor a beállított idő lejár, a készülék automatikusan kikapcsol. Vegye ki a sütőtartályt, és öntse a hozzávalókat egy tányérra.

9. „Match cook” funkció: Nyomja meg a „” gombot, majd az „Match cook” gombot és a „Menü” gombot.

Végül nyomja meg a „▶||” gombot: a készülék működésbe lép.

10. SYNC funkció: Nyomja meg a „” gombot, majd az „L” gombot és a „Menü” gombot. Most nyomja meg az „R” gombot és végül a „▶||” gombot: a készülék működésbe lép.

A kijelzőn rövid időre megjelenik a „HOLD” felirat.

11. A hőmérsékletet vagy az elkészítési időt működés közben is beállíthatja, ha először megnyomja a „▶||” szünet gombot. Ezután nyomja meg a „TEMP/TIME” gombot, és a „+” vagy „-” gombbal állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt. Ezután nyomja meg a „▶||” gombot a működés folytatásához.

12. Ha a készüléket működés közben szeretné kikapcsolni, tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló gombot legalább 3 másodpercig, amíg a készülék egy jelzőhanggal ki nem kapcsol.

13. E1: NTC áramkör megszakadt, E2: Rövidzárlat van az NTC érzékelő áramkörében

Hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel, ha a készülék még hideg.

Megjegyzés: A készüléket összetevők nélkül is előmelegítheti.

Ehhez legalább 3 percet állítson be. Ezután helyezze a hozzávalókat a sütőtartályba, és állítsa be a kívánt elkészítési időt.

14. Némely összetevőt az elkészítési idő felénél meg kell rázogatni (lásd

„Beállítások” bekezdés). A markolatnál fogva húzza ki a sütőtartályt a készülékből és rázza meg. Helyezze vissza a sütőtartályt a forrólevegős sütőbe.

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

15. Ha hallja a jelzőhangot, akkor az elkészítési idő lejárt. Húzza ki a sütőtartályt a készülékből és helyezze hőálló felületre.

Megjegyzés: A készülék manuálisan is kikapcsolható. Ehhez tartsa lenyomva a „” gombot legalább 3 másodpercig.

16. Ellenőrizze, hogy az ételek elkészültek-e. Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőtartályt, majd állítsa be az időzítőt még néhány percre.

17. Ürítse a sütőtartály tartalmát egy tálba vagy egy tányérra.

Tipp: Nagyméretű vagy kényes összetevők eltávolításához használjon fogót.

18. Egy adag elkészülése után azonnal újabb adag étel süthető a forrólevegős sütőben.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az ételekhez.

Megjegyzés: Felhívjuk a figyelmét, hogy a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete,

mérete, alakja és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni, hogy ezek a beállítások az Ön által használt összetevőkhöz is optimálisak.

Mivel a készülékben a levegő nagyon gyorsan felforrósodik,
a sütőtartály rövid ideig történő kivétele a sütés közben alig befolyásolja a sütési folyamatot.

	Min. – max. mennyiség (g)	Időtarta m (perc)	Hőmérs éklet (°C/°F)	Felráz andó	Kiegészítő információ
Burgonya és Hasábburgonya					
Vékony, mélyhűtött hasábburgonya	300–400	20–25	200/395	igen	
Vastag, mélyhűtött hasábburgonya	300–400	20–25	200/395	igen	
Burgonya gratin	500	20–25	200/395	igen	
Hús és szárnyasok					
Steak	100–500	15–20	180/355	nem	
Sertéskaraj	100–500	15–20	180/355	nem	
Hamburger	100–500	10–20	180/355	nem	
Virsli leveles tésztában	100–500	13–15	200/395	nem	
Csirkecomb	100–500	25–30	180/355	nem	
Csirkemell	100–500	15–20	180/355	nem	
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercsek	100–400	8–10	200/395	igen	sütésre készet használjon
Fagyasztott csirkefalatok	100–500	10–15	200/395	igen	
Fagyasztott halrudacskák	100–400	6–10	200/395	nem	
Fagyasztott, panírozott sajtfalatok	100–400	8–10	180/355	nem	
Töltött zöldségek	100–400	10	160/320	nem	
Sütés					
Sütemény	300	15–20	180/355	nem	használjon sütőformát
Quiche	400	15–20	180/355	nem	
Muffin	300	15–18	200/395	nem	használjon sütő-/felfújtformát
Édes rágcsálnivalók	400	20	160/320	nem	

Megjegyzés

- *A kisebb ételek általában rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.*
- *Nagyobb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel hosszabb időre van szükség. Kisebb mennyiségű hozzávalók elkészítéséhez csak kicsivel rövidebb időre van szükség.*
- *Kisebb ételek megrázása az elkészítési idő felénél optimális eredményt biztosít és megakadályozhatja az étel egyenetlen megsülését.*
- *A ropogósabb hatás érdekében forgassa meg a friss burgonyát némi olajban. Az olaj hozzáadását követően néhány percen belül helyezze az ételt a forrólevegős sütőbe.*
- *Ne süssön túlságosan zsíros ételeket (pl.: kolbász) a forrólevegős sütőben.*
- *Azok a rágcálnivalók, amelyeket sütőben el lehet készíteni, forrólevegős sütőben is elkészíthetők.*
- *A ropogós eredmény érdekében 500 g hasábburgonyát használjon.*
- *Használjon kész tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez. A kész tészta gyorsabban elkészül, mint a saját készítésű tészták.*

Helyezzen egy sütőtepsit vagy felfújtformát a sütőtartályba, ha süteményt vagy quiche-t készít, vagy ha kényes hozzávalókat vagy töltött ételeket szeretne készíteni.

A forrólevegős sütőt a már elkészített ételek újramelegítésére is használhatja. Az ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.

Figyelem: Hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel, ha a készülék még hideg.

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A sütőtartály és a készülék belsejének tisztításához ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súrolószert, különben a tapadásmentes bevonat megsérülhet.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nedves ronggyal törölje le a készülékházat.
3. Forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a sütőtartályt és a betétet.

A maradék szennyeződés eltávolítható zsíroldóval.

Megjegyzés: A sütőtartály és a betét mosogatógépben mosható.

Tipp: A makacs szennyeződéseket a sütőtartályról vagy a betét aljáról úgy távolíthatja el, hogy a sütőtartályt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel megtölti.

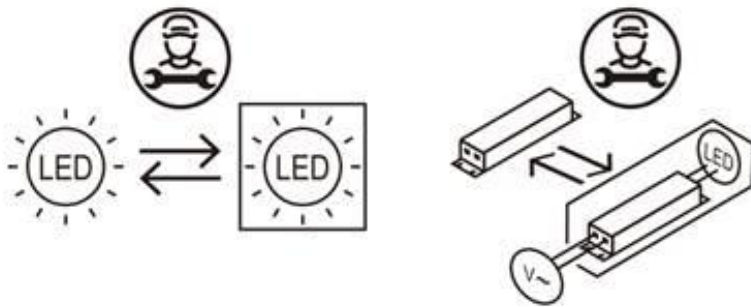
4. Forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg a készülék belsejét.
5. A fűtőszálakról távolítsa el az ételmaradékokat egy tisztítókefe segítségével.

Tárolás

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

VILÁGÍTÁS

Ez a készülék olyan fényforrást tartalmaz, amelyet a felhasználó nem, hanem csak képzett szakember cserélhet ki.



MŰSZAKI ADATOK

Feszültség/frekvencia	220–240 V, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	2200 W
Teljesítmény készenléti üzemmódban	≤ 0,5 W
Úrtartalom	két rekeszre osztva: 4 l + 4 l
Hőmérséklet beállítása	40–200 °C
Világítás	LED kijelző: 30 db egyenként 80 mW LED izzó, 3,1 V egyenáram Belső világítás: 1 db G9 izzó, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Áramütés elleni védelmi osztály	I. osztály
Méret	370 x 346 x 310 mm
Nettó súly	6 kg

Ártalmatlanítás



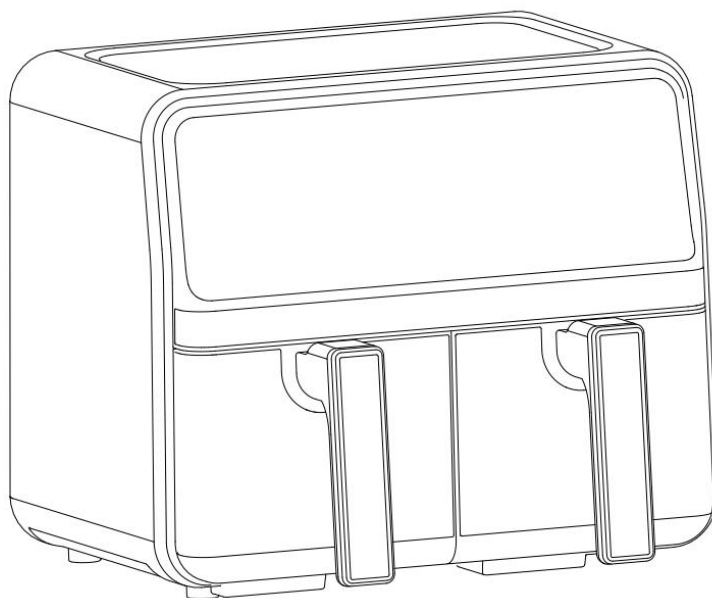
Az itt és a terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket az elektromos és elektronikai készülékekhez sorolták. A terméket élettartama végén nem szabad háztartási vagy kereskedelmi hulladékkal együtt kidobni. Az európai irányelv (2012/19/EU), amely az elektromos készülékek és tartozékaik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

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Németország
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



HR // Uputa za korištenje

Friteza na vrući zrak



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Njemačka
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



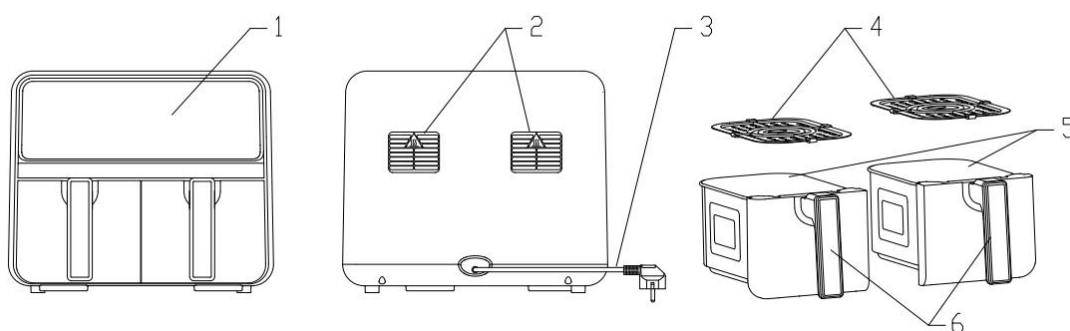
Prije uporabe proizvoda pažljivo pročitajte ovu uputu za korištenje.

Uvod

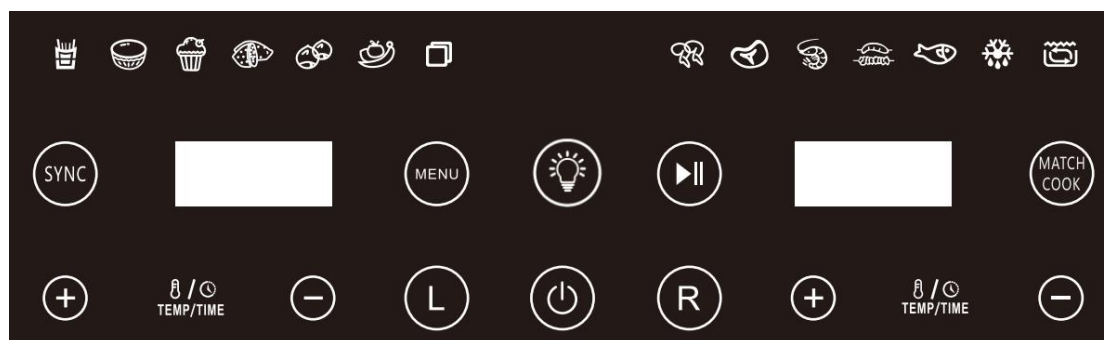
Ova inovativna friteza na vrući zrak omogućuje jednostavnu i zdravu pripremu vaših omiljenih jela. Pomoću ekstremno brze cirkulacije vrućeg zraka i gornjeg roštilja možete pripremati različita jela. Friteza na vrući zrak odlikuje se kružnim zagrijavanjem, što omogućuje pripremu većine sastojaka bez ulja.

Opis

1. Upravljačko polje
2. Otvor za izlaz zraka
3. Kabel
4. Rešetka
5. Posuda za fritiranje
6. Drška



Upravljačka ploča



Značenje simbola

						
Pomfrit	Tortice od lisnatog tijesta	Kolač	Slatki krumpir	Orasi	Suho voće	Dodatni program
23 min. na 200 °C		15 min. na 180 °C	45 min. na 200 °C	20 min. na 200 °C	8 min. na 60 °C	8 min. na 40 °C
						
Pileća krilca	Odrezak	Kozice	Meso za roštilj	Zamrznuta riba	Odmrzavanje	Pečenje
25 min. na 200 °C	18 min. na 180 °C	20 min. na 180 °C	18 min. na 180 °C	20 min. na 190 °C	15 min. na 45 °C	15 min. na 160 °C

Važno

Prije puštanja uređaja u rad pažljivo pročitajte ovu uputu za korištenje kako biste izbjegli opasnosti uvjetovane nepravilnim rukovanjem.

Opasnost

- Ne uranjajte kućište u vodu i ne perite ga pod tekućom vodom, jer to može dovesti do oštećenja električnih dijelova i grijača.
- Osigurajte da tekućine ne uđu u uređaj kako biste izbjegli strujni udar ili kratki spoj.
- Osigurajte da svi sastojci ostanu u posudi za fritiranje i ne dođu u dodir s grijačima.
- Ne prekrivajte otvor za ulaz i izlaz zraka na uređaju tijekom rada.
- Ne stavljajte ulje u posudu za fritiranje, jer to povećava opasnost od požara.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok je u radu.

Upozorenja

- Provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
- Ne koristite uređaj, ako su kabel, utikač ili ostali dijelovi oštećeni.
- Oštećeni kabel smije popraviti odn. zamijeniti isključivo kvalificirana osoba.
- Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece.
- Držite kabel podalje od vrućih površina.
- Stavite utikač uređaja u uzemljenu utičnicu. Provjerite je li utičak pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ne uključujte uređaj pomoću vremenske sklopke.
- Ne postavljajte uređaj na ili u blizini zapaljivih materijala kao što su stolnjaci i zavjese.
- Ne postavljajte uređaj izravno na zid ili pokraj drugih uređaja. Osigurajte minimalan razmak od 10 cm sa svih strana.
- Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj.

- Koristite uređaj isključivo u svrhe koje opisane u ovoj uputi za korištenje.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Dostupne površine mogu postati vruće tijekom rada.
- Ako primijetite da izlazi crni dim iz uređaja, odmah izvucite utikač iz utičnice.

Prije vađenja posude za fritiranje iz uređaja pričekajte dok dim ne prestane izlaziti.



- Tijekom rada friteze na vrući zrak izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za izlaz zraka. Budite oprezni i pri vađenju posude za fritiranje, budući da izlazi vruća para.



- Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve Zakonika o hrani, proizvodima široke potrošnje i hrani za životinje (LFGB).



- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za unutarnju uporabu.

Oznake obavijesti

- Osigurajte da uređaj stoji na vodoravnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za korištenje u kućanstvu. Uređaj eventualno nije pogodan za korištenje u okruženjima kao što su čajne kuhinje u poduzećima, poljoprivredna gospodarstva, odmorišta ili ostali nestambeni objekti.
- Jamstvo prestaje vrijediti, ako se uređaj koristi u komercijalne svrhe ili ako se ne koristi sukladno uputama.
- Isključite uređaj iz električne mreže, ako ga ne koristite.
- Prije dodirivanja ili čišćenja ostavite uređaj cca 30 minuta da se ohladi.

Automatsko isključivanje

Uređaj je opremljen vremenskom sklopkom i automatski se isključuje čim istekne podešeno vrijeme. Uređaj možete i ručno isključiti, tako što ćete regulator vremena podesiti na položaj „0“ (okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu).

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj je uređaj u skladu sa svim odredbama u odnosu na elektromagnetska polja (EMF).

Uz pravilno rukovanje, prema dostupnim znanstvenim spoznajama, ne postoji opasnost za ljudsko tijelo.

Prije prvog puštanja u rad

1. Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i etikete.
2. Temeljito operite posudu za fritiranje i rešetku vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i mekom spužvom. Te dijelove možete oprati i u perilici posuđa.
3. Obrišite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpom. Budući da ova friteza funkcionira na vrući zrak, za fritiranje nije potrebno ulje ili mast.

Prije korištenja

Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu.

Ne postavljajte uređaj na površinu koja nije otporna na toplinu.

Uporaba uređaja

Ovaj uređaj omogućava pripremu različitih jela. Po potrebi možete koristiti kuharicu.

Fritiranje na vrući zrak

1. Priključite uređaj na izvor napajanja, zatim ga uključite i prijedite na način podešavanja. Ako unutar jedne minute ne izvršite nikakvo podešavanje, uređaj automatski prelazi u način rada mirovanja.

2. Stavite sastojke u posudu za fritiranje.

Napomena: Preporučene maksimalne postavke za pojedinačne sastojke ne smiju se prekoračiti (vidi odjeljak „Postavke“).
jer to može utjecati na rezultat fritiranja.

3. Potpuno umetnite posudu za fritiranje.

4. Pritisnite tipku „“, zatim odaberite „L“ ili „R“ i pritisnite tipku „Menu“ za dodatna podešavanja.

5. Podešavanje temperature: Pritisnite tipku „TEMP/TIME“ kako biste aktivirali podešavanje temperature i podesite temperaturu pomoću tipki „+“ odn. „-“.

6. Podešavanje vremena: Pritisnite tipku „TEMP/TIME“ kako biste aktivirali podešavanje vremena i podesite vrijeme pripreme pomoću tipki „+“ odn. „-“. Možete podesiti vrijeme pripreme u trajanju od 1 do 60 minuta.

7. Zatim pritisnite tipku „“: Uređaj počinje s radom. Pričekajte dok podešeno vrijeme ne istekne. U međuvremenu provjerite stupanj fritiranja sastojaka i nakon pola vremena kratko izvadite košaru za fritiranje kako biste protresli sastojke.

8. Nakon što je podešeno vrijeme isteklo uređaj se automatski isključuje i oglašava se zvučni signal. Izvadite posudu za fritiranje i stavite sastojke na tanjur.

9. Funkcija „Match cook“: Pritisnite tipku „“, zatim tipku „Match cook“, a nakon toga tipku „Menu“. Zatim pritisnite tipku „“: Uređaj počinje s radom.

10. Funkcija SYNC: Pritisnite tipku „“, zatim tipku „L“, a nakon toga tipku „Menu“. Sada pritisnite tipku „R“, a zatim tipku „“: Uređaj počinje s radom. Kratko se prikazuje „HOLD“.

11. Temperaturu odn. vrijeme pripreme možete podesiti tijekom rada tako što ćete prvo pritisnuti tipku za pauzu „“. Zatim pritisnite tipku „TEMP/TIME“ i podesite temperaturu odn. vrijeme pripreme pomoću tipki „+“ odn. „-“. Zatim ponovno pritisnite tipku „“ kako biste nastavili rad.

12. Ako želite isključiti uređaj tijekom rada, držite tipku za uključivanje/isključivanje najmanje 3 sekunde pritisnutom dok se uređaj ne isključi sa zvučnim signalom.

13. E1: NTK-otpornik prekinut, E2: kratki spoj u strujnom krugu NTK-otpornika

Produžite vrijeme pripreme za 3 minute, ako je uređaj hladan.

Napomena: Uređaj možete prethodno zagrijati i bez sastojaka.

Za to podesite najmanje 3 minute. Zatim dodajte sastojke u posudu za fritiranje i podesite željeno vrijeme pripreme.

14. Neke sastojke treba protresti nakon pola vremena pripreme (vidi odjeljak „Postavke“). Za to izvadite posudu za fritiranje iz uređaja pomoću drške te ju protresite. Potom vratite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak.

Savjet: Ako podesite regulator vremena na pola potrebnog vremena pripreme, oglasit će se zvučni signal kada bude potrebno protresti sastojke. U tom slučaju trebate još jednom podesiti regulator vremena na preostalo vrijeme pripreme.

15. Ako se oglasi zvučni signal, vrijeme pripreme je isteklo. Izvadite posudu za fritiranje iz uređaja i stavite ju na površinu koja je otporna na toplinu.

Napomena: Uređaj možete i ručno isključiti. Za to držite tipku „“ najmanje 3 sekunde pritisnutom.

18. Provjerite je li priprema sastojaka gotova. Ako sastojci još nisu gotovi, vratite posudu za fritiranje u uređaj i podesite još nekoliko minuta.

19. Ispraznite sadržaj posude za fritiranje u zdjelu ili na tanjur.

Savjet: Za vađenje velikih ili osjetljivih sastojaka upotrijebite hvataljku.

18. Nakon što ste fritirali jednu porciju u fritezi na vrući zrak možete početi s drugom porcijom.

Postavke

U tablici u nastavku možete pronaći osnovne postavke za vaše sastojke.

Napomena: Imajte na umu da ove postavke služe samo u svrhu orijentacije. S obzirom da se sastojci razlikuju u podrijetlu, veličini, obliku i brendu, ne možemo jamčiti da je ovdje riječ o optimalnim postavkama za vaše sastojke.

Budući da se zrak u uređaju jako brzo zagrijava, kratko vađenje posude za fritiranje tijekom pripreme gotovo da ne utječe na proces fritiranja.

	Min. - maks. količina (g)	Trajanje (min.)	Temper atura (°C/°F)	Protre sti	Dodatna informacija
Krumpir i pomfrit					
Tanki zamrznuti pomfrit	300 - 400	20 - 25	200/395	da	
Široki zamrznuti pomfrit	300 - 400	20 - 25	200/395	da	
Gratinirani krumpir	500	20 - 25	200/395	da	
Meso i piletina					
Odrezak	100 - 500	15 - 20	180/355	ne	
Svinjski kotlet	100 - 500	15 - 20	180/355	ne	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180/355	ne	
Hrenovke u lisnatom tijestu	100 - 500	13 - 15	200/395	ne	
Pileći bataci	100 - 500	25 - 30	180/355	ne	
Pileća prsa	100 - 500	15 - 20	180/355	ne	
Brzi zalogaji					
Proljetne rolice	100 - 400	8 - 10	200/395	da	Koristiti gotove za pečenje
Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 500	10 - 15	200/395	da	
Zamrznuti riblji štapići	100 - 400	6 - 10	200/395	ne	
Zamrznuti pohani zalogaji od sira	100 - 400	8 - 10	180/355	ne	
Punjeno povrće	100 - 400	10	160/320	ne	
Pečenje					
Kolač	300	15 - 20	180/355	ne	Koristiti kalup za pečenje
Slana pita	400	15 - 20	180/355	ne	
Muffini	300	15 - 18	200/395	ne	Koristiti kalup za pečenje/nabujak
Slatki zalogaji	400	20	160/320	ne	

Napomena

- **Manji sastojci u odnosu na veće sastojke u pravilu zahtijevaju kraće vrijeme pripreme.**

- **Veće količine sastojaka zahtijevaju samo neznatno dulje vrijeme pripreme.**
- Manje količine sastojaka zahtijevaju samo neznatno kraće vrijeme pripreme.**
- **Protresanje manjih sastojaka nakon pola vremena pripreme jamči optimalan rezultat i sprječava neravnomjerno fritiranje sastojaka.**
- **Premažite svježi krumpir s malo ulja kako bi bio hrskav.** Fritirajte sastojke u fritezi na vrući zrak unutar nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
- **Ne fritirajte jako masne namirnice (npr. kobasice) u fritezi na vrući zrak.**
- **U fritezi na vrući zrak možete fritirati i brze zalogaje koji se obično pripremaju u pećnici.**
- **Kako biste dobili hrskavi pomfrit uzmite količinu od 500 g.**
- **Koristite gotovo tijesto kako biste brzo i jednostavno pripremili brze zalogaje.** Osim toga, gotovo tijesto u odnosu na domaće tijesto zahtijeva kraće vrijeme pripreme.
- **Stavite kalup za pečenje ili nabujak u posudu za fritiranje, ako želite pripremiti kolač, slanu pitu, osjetljive sastojke ili punjena jela.**
- **Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za podgrijavanje pripremljenih sastojaka.** Za podgrijavanje sastojaka podesite temperaturu od 150 °C na 10 minuta.

Napomena: Produžite trajanje fritiranja za 3 minute, ako je uređaj hladan.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svakog korištenja.

Za čišćenje posude za fritiranje i unutrašnjosti uređaja ne koristite metalna kuhinjska pomagala ili abrazivna sredstva za čišćenje, u protivnom može doći do oštećenja neprianjajućeg sloja.

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Obrišite kućište uređaja vlažnom krpom.
3. Temeljito operite posudu za fritiranje i rešetku vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa i mekom spužvom.

Preostale mrlje možete ukloniti sredstvom za otapanje masnoće.

Napomena: Posuda za fritiranje i rešetka pogodne su za perilicu posuđa.

Savjet: Tvrdokorne mrlje na posudi za fritiranje odn. donjoj strane rešetke možete ukloniti tako što ćete napuniti posudu za fritiranje vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa.

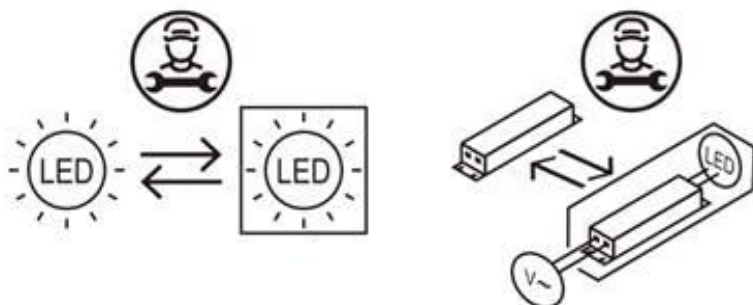
4. Očistite unutrašnju stranu uređaja vrućom vodom i mekom spužvom.
5. Očistite grijač pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke sastojaka.

Odlaganje

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

RASVJETA

Ovaj uređaj sadrži žarulju koju ne smije zamijeniti sam korisnik nego isključivo kvalificirana osoba.



TEHNIČKI PODACI

Napon/frekvencija:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Nazivna snaga	2200 W
Snaga u načinu rada mirovanja:	$\leq 0,5$ W
Zapremnina	podijeljeno na dvije komore: 4 l + 4 l
Postavka temperature	40 - 200 °C
Žarulja	LED zaslon: 30 x LED po 80 mW, 3,1 V istosmjerna struja Unutarnja rasvjeta: 1 x G9, 220 - 240 V, 50/60 Hz, 35 W
Klasa zaštite protiv strujnog udara	Klasa I
Dimenzije	370 x 346 x 310 mm
Neto težina	6 kg

Zbrinjavanje u otpad



Simbol na uređaju označava da je riječ o električnom ili elektroničkom uređaju. Isti se nakon vijeka trajanja ne smije zbrinuti u komunalni ili industrijski otpad. EU Direktiva o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (2012/19/EU) uvedena je kako bi se proizvodi ponovno koristili primjenom optimalnih dostupnih postupaka uporabe i recikliranja. Na taj se način pravilno zbrinjavaju opasne tvari, minimizira utjecaj na okoliš i sprječava nastajanje odlagališta. Za više informacija o pravilnom zbrinjavanju i električnih ili elektroničkih uređaja obratite se lokalnim vlastima.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg, Njemačka

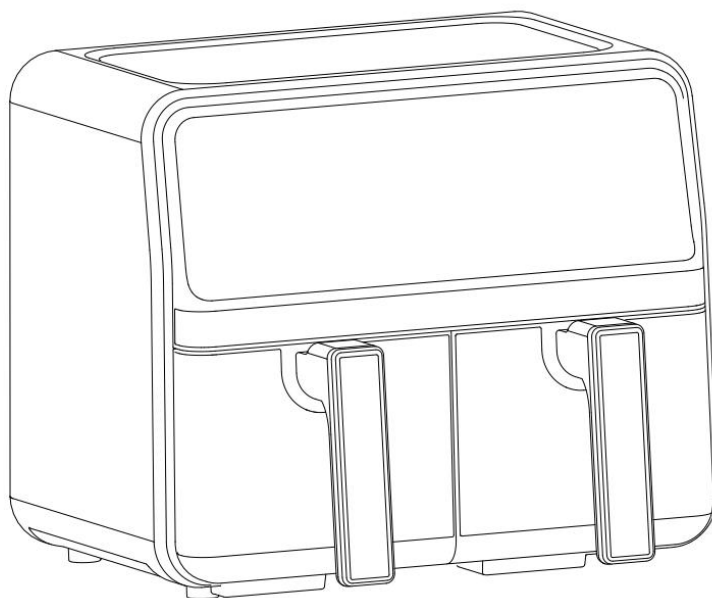
www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at



BG // Инструкции за експлоатация

Фритюрник с горещ въздух



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Deutschland (Бюрцбург, Германия)
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



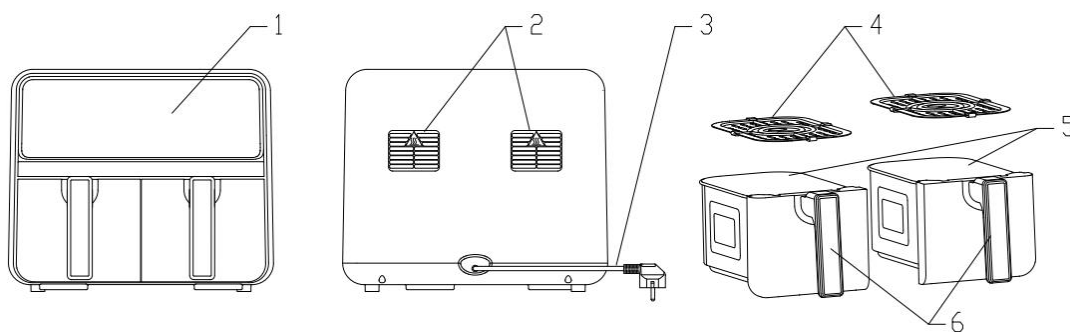
Прочетете внимателно тези инструкции за експлоатация преди да използвате продукта.

Въведение

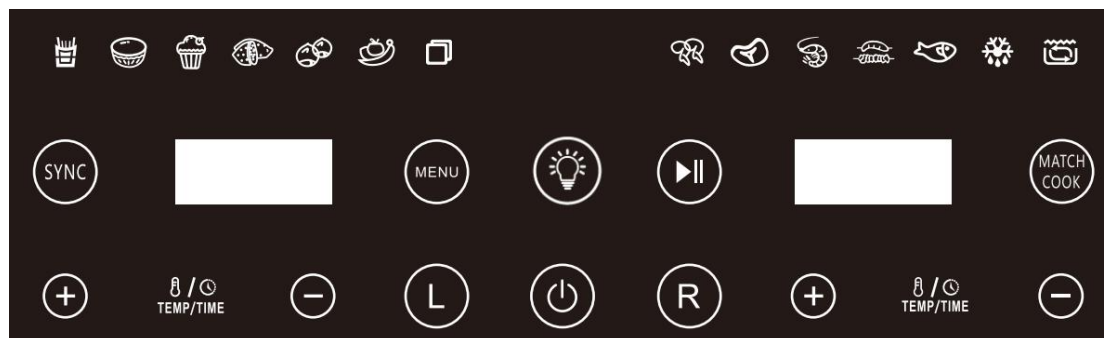
Този иновативен фритюрник с горещ въздух прави приготвянето на любимите Ви ястия лесно и здравословно. С помощта на изключително бързата циркулация на горещ въздух и горната скара могат да се приготвят голямо разнообразие от ястия. Фритюрникът с горещ въздух впечатлява с цялостно нагряване, което означава, че повечето съставки могат да се приготвят без олио.

Описание

1. Контролен панел
2. Изход за въздух
3. Захранващ кабел
4. Дънна вложка
5. Съд за пържене
6. Дръжка



Контролен панел



Разяснение на символите

						
Пържени картофи	Тарталети от бутер	Сладкиш	Сладки картофи	Ядки	Сушени плодове	Допълнителна програма
23 мин. при 200 °C	тесто	15 мин. при 180 °C	45 мин. при 200 °C	20 мин. при 200 °C	8 мин. при 60 °C	
						
Пилешки крилца	Пържола	Скариди	Месо на скара	Замразена риба	Размразяване	Печене
25 мин. при 200 °C	18 мин. при 180°C	20 мин. при 180°C	18 мин. при 180°C	20 мин. при 190°C	15 мин. при 45°C	15 мин. при 160°C

Важно

Моля, прочетете внимателно тези инструкции за употреба преди да започнете да използвате уреда, за да избегнете възможни опасности, причинени от неправилна употреба.

Опасност

- Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под течаща вода, тъй като това може да повреди електрическите компоненти и нагревателните елементи.
- Не допускайте проникване на течности в уреда, за да избегнете токов удар или късо съединение.
- Уверете се, че всички съставки остават в съда за пържене и не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- Не покривайте входа и изхода за въздух по време на работа.
- Не пълнете съда за пържене с олио, тъй като това увеличава опасността от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато той е в експлоатация.

Предупредителни указания

- Проверете дали волтажът на уреда съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- Повреден захранващ кабел трябва да се ремонтира или подменя само от квалифициран специалист.
- Съхранявайте уреда и захранващия кабел на места, недостъпни за деца.
- Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Свържете захранващия кабел на уреда към заземен стенен контакт. Винаги се уверявайте, че щепселът е правилно поставен в стенния контакт.

- Не свързвайте уреда с външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до горими материали като покривки и пердета.
- Не поставяйте уреда директно до стена или непосредствено до други уреди. Спазвайте от всички страни минимално разстояние от 10 см.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в тези инструкции за експлоатация.
- Не оставяйте уреда без надзор, когато се използва.
- Достъпните повърхности могат да се нагорещат по време на експлоатация.
- Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, ако забележите тъмен дим, излизащ от уреда.

Изчакайте, докато димът спре да излиза, преди да извадите съда за пържене от уреда.



- По време на работа на фритюрника с горещ въздух от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода за въздух. Също така бъдете предпазливи когато изваждате съда за пържене, тъй като излиза гореща пара.



- Този уред отговаря на изискванията на Германския кодекс за хранителните продукти, предметите за всекидневна употреба и храните за животни (LFGB).



- Този уред може да се използва само на закрито.

Указания за безопасност

- Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Възможно е да не е подходящ за безопасна употреба в среди като кухни за персонала, ферми, места за паркиране или други нежилищни сгради.
- Гаранцията отпада, ако уредът се използва за търговски цели или не се използва в съответствие с инструкциите.
- Винаги отделяйте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате.
- Уредът трябва да се охлади за около 30 минути, преди да може да се докосва или почиства безопасно.

Автоматично изключване

Уредът разполага с вграден таймер и се изключва автоматично, след като изтече зададеното време. Можете да изключите уреда и ръчно, като поставите регулатора на времето в положение 0 (въртете го обратно на часовниковата стрелка).

Електромагнитни полета (ЕМП)

Този уред отговаря на всички изисквания по отношение на електромагнитните полета (ЕМП).

Според наличните научни познания при правилна работа с уреда не съществува опасност за човешкото тяло.

Преди първоначално пускане в експлоатация

1. Премахнете всички опаковъчни материали, стикери и етикети.
2. Почистете добре съда за пържене и дънната вложка с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Тези компоненти могат да се почистват и в съдомиялна машина.
3. Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа. Тъй като фритюрникът за горещ въздух работи с горещ въздух,
за пържене не е необходимо олио или мазнина.

Преди употреба

Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

Не поставяйте уреда върху повърхност, която не е устойчива на топлина.

Използване на уреда

Този уред позволява приготвянето на най-различни ястия. При необходимост можете да се консултирате с книгата с рецепти.

Пържене с горещ въздух

1. Свържете уреда към електрическата мрежа, включете го и преминайте в режим на настройки. Ако в рамките на 1 минута не бъдат направени настройки, уредът автоматично преминава в режим на готовност.

2. Сложете продуктите в съда за пържене.

Забележка: Не превишавайте максималните настройки, препоръчани за всяка съставка (вижте раздел „Настройки“).

тъй като това може да повлияе на резултата от готвенето.

3. Пъхнете напълно съда за пържене.

4. Натиснете бутона "  ", след което изберете "L" (ляво) или "R" (дясно) и натиснете бутона "Menu" (меню) за допълнителни настройки.

5. Настройка на температурата: Натиснете бутона "TEMP/TIME" (ТЕМП./ВРЕМЕ), за да активирате въвеждането на температурата и настройте температурата с бутоните „+“ съответно „-“.

6. Настройване на времето: Натиснете бутона "TEMP/TIME", за да активирате въвеждането на времето и настройте времето за приготвяне с бутоните „+“ съответно „-“. Може да се настрои време за приготвяне между 1 и 60 минути.

7. Накрая натиснете бутона „▶||“: Уредът започва работа. Изчакайте, докато изтече зададеното време. Междувременно проверете степента на сготвяне на съставките и извадете съда за пържене за кратко по средата на времето, за да разклатите съставките.

8. Когато зададеното време изтече, уредът се изключва автоматично и се чува звуков сигнал. Извадете съда за пържене и изсипете съставките в чиния.

9. Функция "Match cook" (позволява използване на двете кошници едновременно за големи порции): Натиснете бутона "⏻", след това бутона "Match cook" и след това бутона "Menu". Накрая натиснете бутона „▶||“: Уредът започва работа.

10. Функция SYNC (позволява приготвянето на различни храни с различни настройки едновременно, като и двете са готови за сервиране наведнъж): Натиснете бутона "⏻", след това бутона "L" и след това бутона "Menu". Сега натиснете бутона „R“ и накрая бутона „▶||“: Уредът започва работа.

На дисплея за кратко се показва "HOLD" (изчакване).

11. Можете да регулирате температурата или времето за приготвяне по време на работа, като първо натиснете бутона за пауза "▶||". След това натиснете бутона "TEMP/TIME" и регулирайте температурата или времето с бутона "+" или "-". Натиснете отново бутона „▶||“, за да продължите работата.

12. Ако искате да изключите уреда по време на работа, натиснете и задръжте бутона за включване/изключване за поне 3 секунди, докато уредът се изключи със звуков сигнал.

13. E1: NTC превключването (интелигентен контрол на температурата) е прекъснато, E2: Късо съединение в електрическата верига на NTC превключването

Увеличете времето за приготвяне с 3 минути, ако уредът е студен.

Забележка: Можете да загреете уреда и без съставки.

За целта го настройте на минимум 3 минути. След това сложете съставките в съда за пържене и настройте желаното време за приготвяне.

14. Някои съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне (вж. раздел "Настройки"). За целта извадете съда за пържене от уреда, като го хванете за дръжката, и го разклатете. След това поставете съда за пържене обратно във фритюрника.

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

15. Когато се чуе звуков сигнал, времето за приготвяне е изтекло. Извадете съда за пържене от

уреда

и го поставете върху топлоустойчива повърхност.

Забележка: Можете да изключите уреда и ръчно. За целта задръжте бутона “” натиснат за най-малко 3 секунди.

16. Проверете дали съставките са готови. Ако съставките все още не са готови, просто върнете съда за пържене обратно в уреда и настройте още няколко минути.

17. Изсипете съдържанието на съда за пържене в купа или чиния.

Съвет: За изваждане на големи или чувствителни съставки използвайте щипка.

18. Веднага след като една порция е готова, може да се приготви следващата във фритюрника с горещ въздух.

Настройки

Таблицата по-долу ще Ви помогне да изберете основните настройки за Вашите съставки.

Забележка: Моля имайте предвид, че тези настройки служат само за ориентация. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме, че това са оптималните настройки за Вашите съставки.

Тъй като въздухът в уреда се нагрява изключително бързо, краткото изваждане на съда за пържене по време на приготвянето почти не влияе на процеса на пържене.

	Мин. - Макс. количество (г)	Продължителност (мин.)	Температура (°C/°F)	Разклаждане	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи					
Тънки замразени пържени картофи	300-400	20-25	200/395	да	
Широки замразени пържени картофи	300-400	20-25	200/395	да	
Огретен от картофи	500	20-25	200/395	да	
Месо и птиче месо					
Пържола	100-500	15-20	180/355	не	
Свински котлет	100-500	15-20	180/355	не	
Хамбургер	100-500	10-20	180/355	не	
Наденички в многолистно тесто	100-500	13-15	200/395	не	
Пилешки бутчета	100-500	25-30	180/355	не	
Пилешки гърди	100-500	15-20	180/355	не	
Закуски					
Пролетни рулца	100-400	8-10	200/395	да	използвайте готови за пържене
Замразени пилешки хапки	100-500	10-15	200/395	да	
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200/395	не	
Замразени, панирани закуски със сирене/кашкавал	100-400	8-10	180/355	не	
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160/320	не	
Печене					
Сладкиш	300	15-20	180/355	не	използвайте форма за печене
Киш	400	15-20	180/355	не	
Мъфини	300	15-18	200/395	не	използвайте форма за печене
Сладки закуски	400	20	160/320	не	

Забележка

- По-малките съставки обикновено изискват по-кратко време за приготвяне от по-големите съставки.
- По-големите количества съставки изискват само малко по-дълго време за приготвяне.

По-малките количества съставки изискват само малко по-кратко време за приготвяне.

- Разклаждането на по-малките съставки след половината от времето за приготвяне осигурява оптимален резултат и може да предотврати неравномерното им пържене.

- **Добавете малко олио към пресните картофи, за да получите хрупкави картофи.** Изпържете съставките във фритюрника с горещ въздух няколко минути след добавянето на олиото.

- Не приготвяйте изключително мазни храни, като например наденички, във фритюрника с горещ въздух.
- Закуски, които могат да се приготвят на фурна, могат да се приготвят и във фритюрника с горещ въздух.
- За най-добри резултати използвайте 500 г картофи за пържене.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе закуски с пълнеж бързо и лесно. Освен това приготвянето на готово тесто отнема по-малко време, отколкото приготвянето на домашно тесто.
- Поставете тава за печене или правоъгълна форма за печене в съда за пържене, ако пригответе сладкиш или
киш, или ако искате да пригответе деликатни съставки или ястия с пълнеж.
- Можете да използвате фритюрника с горещ въздух и за притопляне на вече приготвени съставки. За да притоплите съставките, настройте температурата на 150 °C за до 10 минути.

Забележка: Увеличете времето за приготвяне с 3 минути, ако уредът е студен.

Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба.

За почистване на съда за пържене и вътрешността на уреда не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи средства , тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1. Издърпайте щепсела от стенния контакт и оставете уреда да изстине.
2. Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.
3. Почистете съда за пържене и дънната вложка с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и
неабразивна гъба.

Останалите замърсявания могат да се отстранят с препарат за отстраняване на мазнини.

Забележка: Съдът за пържене и дънната вложка могат да се мият в съдомиялна машина.

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

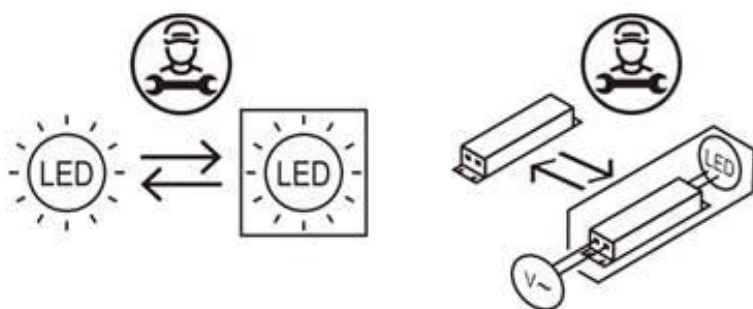
4. Почистете вътрешната страна на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да премахнете остатъците от храна.

Съхранение

1. Издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ОСВЕТЛЕНИЕ

Този уред съдържа крушка, която не трябва да се сменя от потребителя, а само от квалифициран специалист.



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение/честота	220–240 V, 50/60 Hz
Номинална мощност	2200 W
Мощност в режим на готовност	≤ 0,5 W
Вместимост	разделена на две камери: 4 л + 4 л
Настройка на температурата	40–200 °C
Крушка	LED дисплей: 30 x LED 80 mW всеки, 3,1 V постоянен ток Вътрешно осветление: 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Клас на защита срещу токов удар	клас I
Размери:	370 x 346 x 310 мм
Нетно тегло	6 кг

Изхвърляне



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

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg, Deutschland (Вюрцбург, Германия)

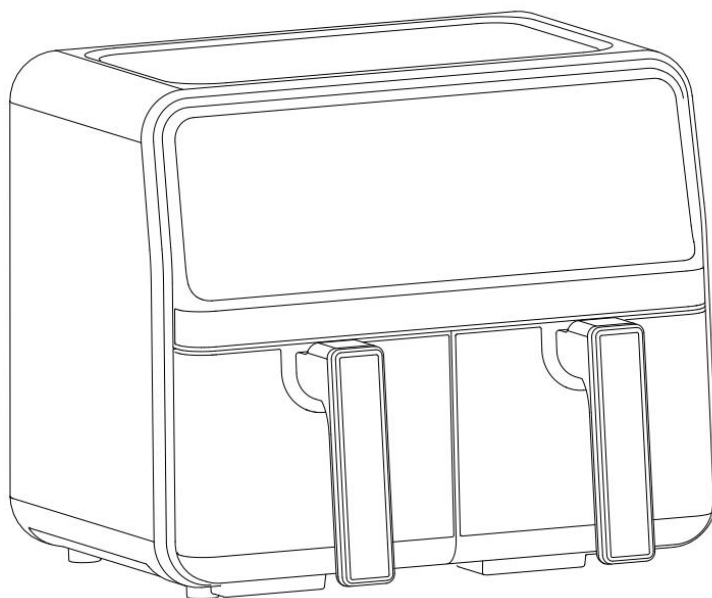
www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at



RO // Instrucțiuni de utilizare

Friteuză cu aer cald



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Germania
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



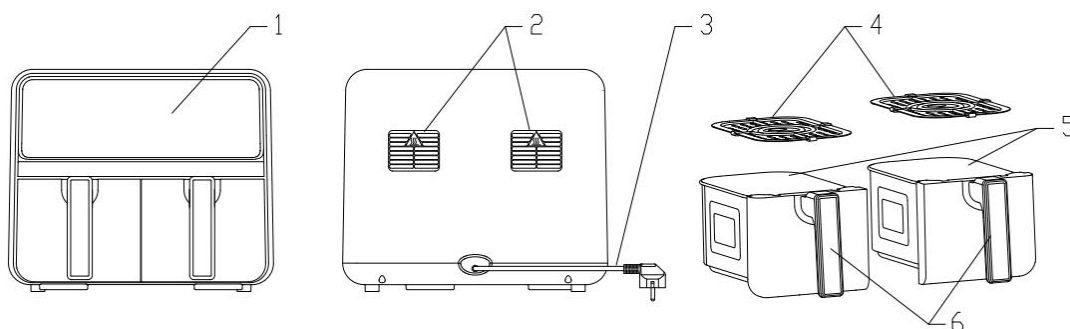
Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizarea produsului.

Introducere

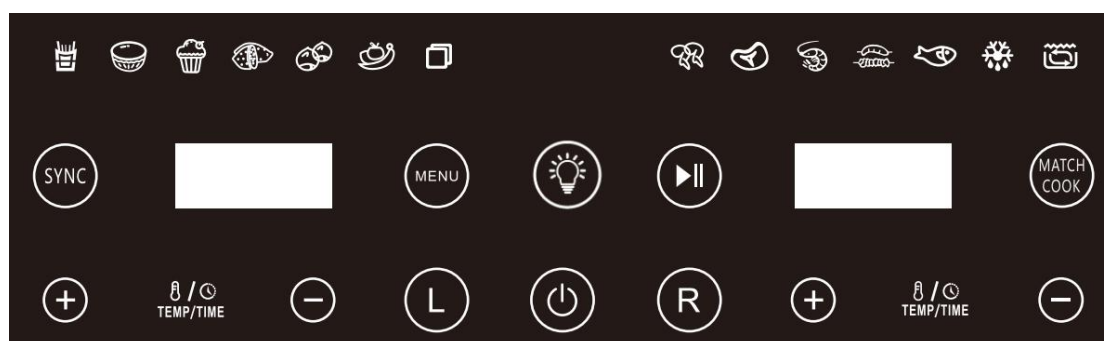
Această friteuză cu aer cald inovatoare vă permite să vă pregătiți mâncărurile preferate cu ușurință și în mod sănătos. Cu ajutorul circulației extrem de rapide a aerului cald și a unui grătar superior, se poate pregăti o mare varietate de mâncăruri. Friteuza cu aer cald convinge prin încălzirea în toate direcțiile, ceea ce înseamnă că majoritatea ingredientelor pot fi preparate fără ulei.

Descriere

1. Panou de comandă
2. Orificii de evacuare a aerului
3. Cablu de alimentare
4. Insertie grătar detașabilă
5. Recipiente de preparare
6. Mâner



Panou de comandă



Explicația simbolurilor de pe panoul de comandă

						
Cartofi prăjiți	Foietaje	Prăjitură	Cartofi dulci	Nuci	Fructe uscate	Program
23 min. la 200 °C	17 min. la 180 °C	15 min. la 180 °C	45 min. la 200 °C	20 min. la 200 °C	8 min. la 60 °C	suplimentar
						
Aripioare de pui	Friptură	Creveți	Grătar	Pește congelat	Decongelare	Coacere
25 min. la 200 °C	18 min. la 180 °C	20 min. la 180 °C	18 min. la 180 °C	20 min. la 190 °C	15 min. la 45 °C	15 min. la 160 °C

Important

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de punerea în funcțiune a aparatului, pentru a evita eventualele pericole cauzate de o utilizare necorespunzătoare.

Pericol

- Nu scufundați carcasa în apă și nu o clătiți sub jet de apă, deoarece acest lucru ar putea deteriora componentele electrice și elementele de încălzire.
- Pentru a evita șocurile electrice sau scurtcircuitul, nu permiteți pătrunderea lichidelor în aparat.
- Asigurați-vă că toate ingredientele rămân în recipientul pentru preparare și că nu intră în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și evacuare a aerului în timpul funcționării.
- Nu umpleți recipientul pentru preparare cu ulei, deoarece acest lucru crește riscul de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.

Avertismente

- Verificați dacă datele referitoare la voltaj indicate pe aparat corespund tensiunii locale de rețea.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare, ștecărul sau alte componente sunt deteriorate.
- Repararea sau înlocuirea unui cablu de rețea deteriorat trebuie efectuată numai de către personal calificat.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Țineți cablul departe de suprafețe fierbinți.
- Conectați cablul de rețea al aparatului la o priză de perete cu împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecărul este introdus corect în priză.
- Nu conectați aparatul la un temporizator extern.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor ușor inflamabile, cum ar fi fețe de masă sau perdele.

- Nu amplasați aparatul direct pe un perete sau în imediata apropiere a altor aparate. Păstrați o distanță minimă de 10 cm pe toate părțile.
- Nu așezați nimic pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Părțile accesibile ale aparatului se pot încinge în timpul utilizării.
- În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când nu mai este vizibil fumul înainte de a scoate recipientul de preparare din aparat.



- În timpul funcționării se eliberează abur fierbinte din orificiul de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiul de evacuare a aerului. Scoateți recipientul cu atenție, deoarece există pericolul de opărire cu aburi.



- Produsul corespunde Codului german privind produsele alimentare, produsele de consum curent și produsele destinate hranei animalelor (LFGB).



- Aparatul poate fi utilizat numai în interior.

Instrucțiuni de siguranță

- Asigurați-vă că aparatul se află pe o suprafață plană și stabilă.
- Acest dispozitiv este destinat exclusiv uzului casnic. Este posibil să nu fie adecvat, din punct de vedere al siguranței, pentru utilizarea în spații precum bucătării destinate personalului, întreprinderi agricole, zone de odihnă, sau alte spații nerezidențiale.
- Garanția este anulată dacă aparatul este utilizat în scopuri comerciale sau nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat.
- Aparatul trebuie să se răcească timp de cca 30 de minute înainte de a putea fi atins sau curățat în siguranță.

Oprire automată

Aparatul are un temporizator încorporat și se oprește automat de îndată ce timpul setat a trecut. De asemenea, puteți opri manual aparatul prin setarea regulatorului de timp în poziția 0 (roțiți în sensul invers acelor de ceasornic).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest dispozitiv respectă toate reglementările privind câmpurile electromagnetice (EMF). Conform studiilor științifice disponibile, aparatul nu prezintă niciun pericol pentru organismul uman dacă este manipulat corespunzător.

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare precum și autocolantele și etichetele.
2. Curățați bine recipientul de preparare și inserția detașabilă cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv. Aceste componente pot fi curățate de asemenea și în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. Deoarece friteuza funcționează cu aer cald,
nu sunt necesare necesar ulei sau grăsime pentru prăjire.

Înainte de utilizare

Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plată.

Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.

Utilizarea aparatului

Acest aparat poate fi utilizat pentru a pregăti o mare varietate de mâncăruri. Dacă este necesar, puteți să consultați cartea de bucate.

Prăjire cu aer cald

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare, porniți-l și intrați în modul de configurare. Dacă nu se efectuează nicio setare timp de 1 minut, aparatul trece automat în modul standby.
2. Introduceți ingredientele în recipientul pentru preparare.
Indicație: Setările maxime recomandate pentru fiecare ingredient nu trebuie să fie depășite (a se vedea secțiunea „Setări”).
deoarece acest lucru poate afecta rezultatul gătitului.
3. Introduceți complet recipientul de preparare.
4. Apăsăți butonul „”, apoi selectați „L” sau „R” și apăsăți butonul „Menu” (meniu) pentru setări suplimentare.
5. Setare temperatură: Apăsăți butonul „TEMP/TIME” pentru a activa funcția de temperatură și setați temperatura utilizând butoanele + sau - butoanele + sau - butoane.
6. Setare timp de gătire: Apăsăți butonul „TEMP/TIME” pentru a activa setarea timpului și setați timpul de gătire folosind butoanele + sau -. Poate fi setat un timp de gătire între 1 și 60 de minute.
7. Apăsăți apoi tasta „”: aparatul se pune în funcțiune. Așteptați până la expirarea timpului setat. Între timp, verificați gradul de gătire al ingredientelor și scoateți recipientul pentru pregătire pentru scurt timp la jumătatea timpului pentru a agita ingredientele.
8. După ce timpul setat a trecut, aparatul se oprește automat și se aude un semnal sonor. Scoateți recipientul pentru gătire și scoateți ingredientele pe o farfurie.

9. Funcția „Match cook”: Apăsați butonul „”, apoi butonul „Match cook” și apoi butonul „Menu”. Apăsați apoi tasta „▶||”: aparatul se pune în funcțiune.

10. Funcția SYNC: Apăsați butonul „”, apoi butonul „L” și apoi butonul „Menu”. Acum apăsați butonul „R” și în final butonul „▶||”: aparatul se pune în funcțiune. Ecranul afișează pentru scurt timp „HOLD”.

11. Puteți regla temperatura sau timpul de preparare în timpul funcționării apăsând mai întâi butonul de pauză „▶||”. Apăsați apoi butonul „TEMP/TIME” și reglați temperatura sau timpul de preparare cu ajutorul butonului + sau -. Apoi apăsați butonul „▶||” din nou pentru a relua funcționarea.

12. Dacă doriți să opriți aparatul în timpul funcționării, țineți apăsat butonul on/off timp de cel puțin 3 secunde până când aparatul se oprește cu un semnal sonor.

13. E1: Circuit termistor NTC întrerupt, E2: Scurtcircuit în circuitul termistorului NTC

Prelunghiți cu 3 minute timpul de gătire, în cazul în care aparatul este rece.

Indicație: De asemenea, puteți preîncălzi aparatul și fără ingrediente.

Pentru a face acest lucru, setați cel puțin 3 minute. Apoi puneți ingredientele în recipient și setați timpul de preparare dorit.

14. Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului setat (consultați secțiunea „Setări”). Extrageți recipientul de preparare, trăgând de mâner, și scuturați-l. Apoi introduceți vasul de preparare înapoi în friteuza cu aer cald.

Sfat: dacă setați temporizatorul la jumătate din timpul de preparare, veți auzi semnalul sonor al temporizatorului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Totuși, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou temporizatorul la timpul de preparare rămas după agitare.

15. Când auziți semnalul sonor al temporizatorului, timpul de preparare stabilit s-a scurs. Scoateți vasul de preparare din aparat. și puneți-l pe o suprafață rezistentă la căldură.

Indicație: De asemenea, puteți opri și manual aparatul. Țineți apăsată tasta „” timp de cel puțin 3 secunde.

16. Verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introduceți pur și simplu recipientul înapoi în aparat și adăugați câteva minute în plus la timpul setat.

17. Goliți conținutul recipientului într-un bol sau pe o farfurie.

Sfat: Utilizați pentru îndepărtarea ingredientelor mari sau delicate un clește de bucătărie.

18. Atunci când o porție este gata, friteuza cu aer cald este pregătită pentru prepararea următoarei porții de mâncare.

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta în alegerea setărilor principale pentru diferite ingrediente.

Notă: Vă rugăm să rețineți că aceste setări au caracter informativ. Deoarece ingredientele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, nu putem garanta că acestea sunt setările optime pentru ingredientele dumneavoastră.

Deoarece aerul se încălzește instantaneu în aparat, scoaterea scurtă a recipientului de preparare din friteuză în timpul funcționării nu influențează semnificativ rezultatul preparării.

	Min - Max Cantitate (g)	Durată (minute)	Temper atură (°C/°F)	Agită sau întoar ce	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți subțiri congeलाți	300-400	20-25	200/395	da	
Cartofi prăjiți groși congeलाți	300-400	20-25	200/395	da	
Cartofi gratinați	500	20-25	200/395	da	
Carne și carne de pasăre					
Friptură	100-500	15-20	180/355	nu	
Cotlet de porc	100-500	15-20	180/355	nu	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	nu	
Cârnați în foietaj	100-500	13-15	200/395	nu	
Pulpe de pui	100-500	25-30	180/355	nu	
Piept de pui	100-500	15-20	180/355	nu	
Gustări					
Pachetele de primăvară	100-400	8-10	200/395	da	Ingrediente pregătite în prealabil pentru prăjit
Nuggets de pui congelate	100-500	10-15	200/395	da	
Batoane de pește congelate	100-400	6-10	200/395	nu	
Gustări cu brânză congelate, pane	100-400	8-10	180/355	nu	
Legume umplute	100-400	10	160/320	nu	
Coacere					
Prăjitură	300	15-20	180/355	nu	Utilizați o tavă de copt
Quiche	400	15-20	180/355	nu	
Brioșe	300	15-18	200/395	nu	Folosiți un vas de copt
Gustări dulci	400	20	160/320	nu	

Indicație

- *De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât*

ingredientele mai mari.

- *O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung.*

O cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.

Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.

În cazul preparării cartofilor proaspeți, puneți puțin ulei în vasul de preparare, pentru a obține cartofi mai crocanți. Puneți ingredientele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce ați pus uleiul.

- Nu preparați alimente foarte grase în aparat, cum ar fi de ex. cârnații.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuză.
- În mod ideal, utilizați 500 g de cartofi prăjiți pentru un rezultat crocant.
- Utilizați aluat gata făcut pentru a găti rapid și ușor gustări umplute. Acest aluat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Puneți o tavă de copt sau un vas adecvat în friteuză dacă doriți să coaceți o prăjitură sau să pregătiți quiche sau dacă doriți să preparați ingrediente delicate sau mâncăruri umplute.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer cald pentru a reîncălzi ingredientele care au fost deja preparate. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.

Indicație: Prelunghiți cu 3 minute timpul de gătire, în cazul în care aparatul este rece.

Curățare

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Pentru a curăța recipientul de preparare și interiorul aparatului, nu utilizați ustensile de bucătărie metalice sau agenți de curățare abrazivi, în caz contrar învelișul antiaderent poate fi deteriorat.

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bine recipientul de preparare și inserția detașabilă cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.

Orice murdărie rămasă poate fi îndepărtată cu un degresant.

Indicație: Recipientul de preparare și inserția pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sfat: Puteți îndepărta murdăria persistentă de pe recipientul de preparare sau de pe partea inferioară a inserției prin umplerea recipientului cu apă fierbinte și puțin detergent.

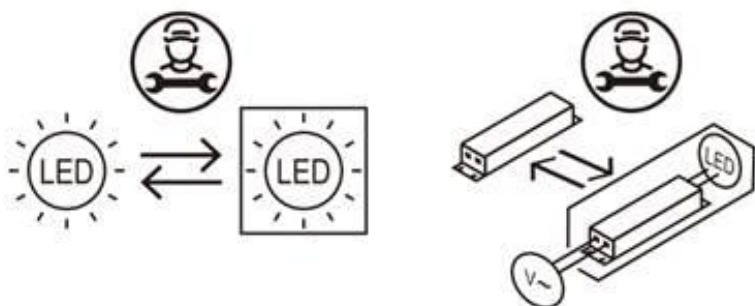
4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie, pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitare

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

ILUMINARE

Acest aparat conține o sursă de iluminare care poate fi înlocuită numai de către un specialist calificat și nu de către utilizator.



DATE TEHNICE

Tensiune / Frecvență	220–240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	2200 W
Putere în standby	≤ 0,5 W
Capacitate	împărțită în două recipiente: 4 l + 4 l
Setarea temperaturii:	40-200 °C
Bec	Ecran LED: 30 leduri a câte 80 mW fiecare, 3,1 V curent continuu Iluminare interioară: 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Clasă de protecție împotriva electrocutării	clasa I
Dimensiuni	370 x 346 x 310 mm
Greutate netă	6 kg

Eliminare



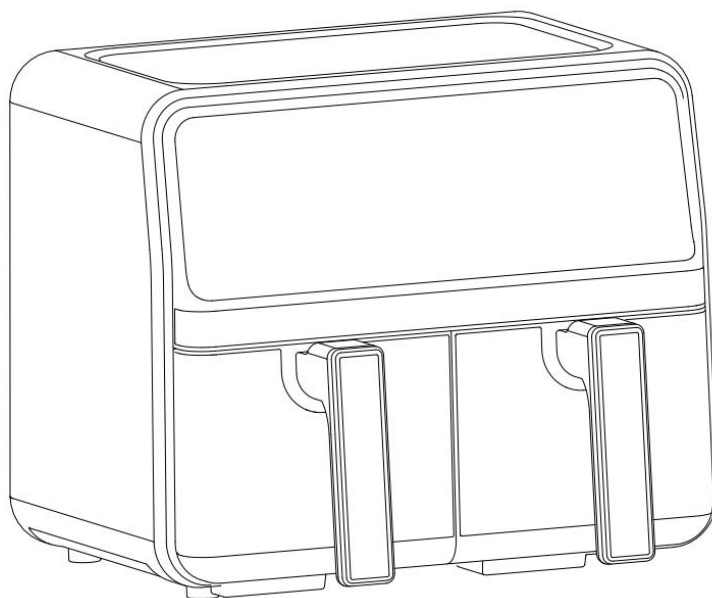
Simbolul ilustrat aici și aplicat pe aparat indică faptul că aparatul a fost clasificat drept echipament electric sau electronic. La sfârșitul vieții sale utile produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere sau industriale. Directiva UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (2012/19/UE) a fost introdusă pentru a recicla produse prin utilizarea celor mai bune tehnici de reciclare disponibile. Astfel substanțele periculoase sunt tratate corect, impactul asupra mediului este minimizat și se previne depunerea de alte deșeuri. Pentru informații legate de eliminarea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice vă rugăm să vă adresați autorităților locale.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Germania
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



FR // Mode d'emploi

Friteuse à air chaud



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Strasse 59
97084 Wurtzbourg, Allemagne
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



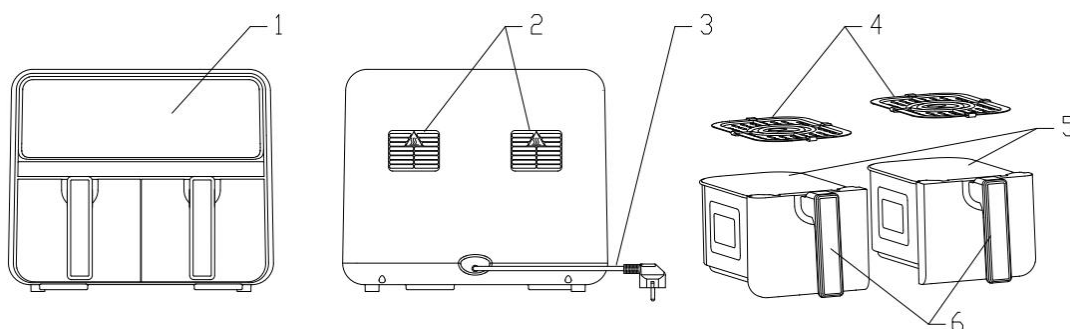
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit.

Introduction

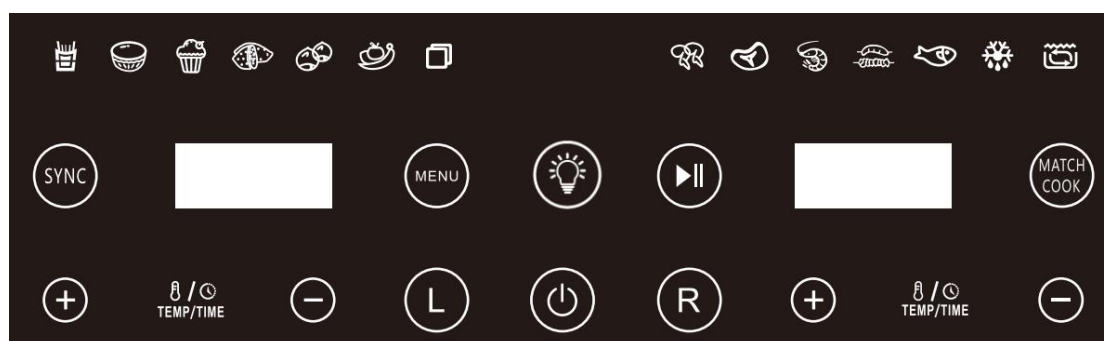
Cette friteuse à air chaud innovante permet une préparation facile et saine de vos plats favoris. Grâce à une circulation d'air chaud extrêmement rapide et un gril à chaleur de voûte, il est possible de préparer les plats les plus divers. La friteuse à air chaud se distingue par un chauffage circulaire, ce qui permet de préparer la plupart des ingrédients sans huile.

Description

1. Panneau de commande
2. Sortie d'air
3. Câble d'alimentation
4. Plaque de fond
5. Panier de cuisson
6. Poignée



panneau de commande



Signification des symboles

						
Frites 23 min à 200 °C	Feuilletés 17 min à 180 °C	Gâteau 15 min à 180 °C	Patates douces 45 min à 200 °C	Noix 20 min à 200 °C	Fruits secs 8 min à 60 °C	Programme supplémentaire
						
Ailes de poulet 25 min à 200 °C	Steak 18 min à 180°C	Crevettes 20 min à 180°C	Viande grillée 18 min à 180°C	Poisson surgelé 20 min à 190°C	Décongélation 15 min à 45°C	Pâtisserie 15 min à 160°C

Important

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil, afin d'éviter tout danger lié à une utilisation incorrecte.

Danger

- N'immergez jamais le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante, car cela pourrait endommager les composants électriques et les éléments chauffants.
- Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit.
- Veillez à ce que tous les ingrédients restent dans le panier de cuisson et n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie de l'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier de cuisson avec de l'huile, car cela augmente le risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Avertissements

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche secteur ou tout autre composant est endommagé.
- Faites réparer ou remplacer un câble d'alimentation endommagé exclusivement par un personnel qualifié.
- Maintenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Branchez le câble d'alimentation de l'appareil sur une prise de courant avec mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement branchée à une prise de courant.

- Ne branchez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces recouvertes d'un tissu inflammable ou à proximité d'un tissu de ce type, par exemple une nappe ou des rideaux.
- Ne mettez pas l'appareil directement contre un mur ou juste à côté d'autres appareils. Respectez sur tous les côtés une distance minimum de 10 cm.
- N'étalez et ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle décrite dans le présent mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil.

Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe pour retirer le panier de cuisson de l'appareil.



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



- Cet appareil est conforme aux exigences du LFGB.



- Cet appareil doit être utilisé exclusivement à l'intérieur.

Consignes de sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il peut ne pas être adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les exploitations agricoles, les aires de repos ou d'autres bâtiments non résidentiels.
- La garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou en dehors des instructions d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le toucher ou de le nettoyer en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un minuteur intégré et s'éteint automatiquement dès que le temps programmé est écoulé. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en tournant le régulateur de temps en position 0 (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les réglementations relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Lorsqu'il est utilisé correctement, il ne présente aucun danger pour le corps humain, selon les connaissances scientifiques actuelles.

Avant la première mise en service

1. Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que les autocollants et étiquettes.
2. Nettoyez soigneusement le panier de cuisson et la plaque de fond avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces composants peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
3. Passez un chiffon humide sur l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Étant donné que la friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile ou de la graisse pour la friture.

Avant d'utiliser l'appareil

Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

Utilisation de l'appareil

Cet appareil permet de préparer une grande variété de plats. En cas de besoin, vous pouvez consulter le livre de recettes.

Frire à air chaud

1. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique, allumez-le, puis accédez au mode de réglage. Si aucun réglage n'est effectué pendant une minute, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

2. Ajoutez les ingrédients dans le panier de cuisson.

Remarque: Les réglages maximaux recommandés pour chaque ingrédient ne doivent pas être dépassés (voir section « Réglages »), car cela pourrait nuire au résultat de la cuisson.

3. Insérez complètement le panier de cuisson

4. Appuyez sur la touche «  », sélectionnez ensuite « L » ou « R » et appuyez sur la touche « Menu » pour accéder aux autres réglages.

5. Régler la température : Appuyez sur la touche « TEMP/TIME » pour activer le réglage de la température, puis ajustez-la à l'aide des touches « + » et « - ».

6. Régler l'heure: Appuyez sur la touche « TEMP/TIME » pour activer le réglage du temps, puis réglez la durée de préparation à l'aide des touches « + » ou « – ». Vous pouvez régler une durée de préparation comprise entre 1 et 60 minutes.

7. Enfin appuyez sur la touche « ►|| » : L'appareil se met en marche. Attendez que la durée programmée soit écoulée. Pendant ce temps, vérifiez le degré de cuisson des aliments et retirez brièvement le panier de cuisson à mi-cuisson pour secouer les aliments.

8. Lorsque la durée programmée est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Retirez le panier de cuisson et versez les aliments dans une assiette.

9. Fonction « Match Cook » : Appuyez sur la touche « ⏻ » , puis sur la touche « L » ou « R » et ensuite sur la touche « Menu »

Enfin appuyez sur la touche « ►|| » : L'appareil se met en marche.

10. Fonction « SYNC » : Appuyez sur la touche « ⏻ » , puis sur la touche « L » et enfin sur la touche « Menu » Appuyez maintenant sur la touche « R » et sur la touche « ►|| » : L'appareil se met en marche. Le message « HOLD » s'affiche brièvement.

11. Vous pouvez ajuster la température ou le temps de cuisson pendant le fonctionnement en appuyant d'abord sur la touche « ►|| » pause Appuyez ensuite sur la touche « TEMP/TIME », puis réglez la température ou la durée à l'aide des touches « + » ou « – ». Appuyez de nouveau sur la touche « ►|| » , pour reprendre la cuisson.

12. Si vous souhaitez éteindre l'appareil pendant son fonctionnement, maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore indique l'arrêt de l'appareil.

13. E1 : Circuit NTC interrompu, E2 : Court-circuit dans le circuit de la sonde NTC.

Prolongez la durée de cuisson de 3 minutes lorsque l'appareil est froid.

Remarque: Vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aliments.

Pour cela, programmez un temps d'au moins 3 minutes. Ajoutez ensuite les aliments dans le panier de cuisson et réglez le temps de cuisson souhaité.

14. Certaines préparations doivent être secouées à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour cela, retirez le panier de cuisson de l'appareil à l'aide de la poignée, et secouez-le. Remplacez ensuite le panier de cuisson dans la friteuse à air chaud.

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

15. Si vous entendez un signal sonore, le temps de préparation est écoulé. Retirez le panier de cuisson de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : vous pouvez également arrêter l'appareil manuellement. Pour cela, maintenez la touche »  » enfoncée pendant au moins 3 secondes.

16. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez simplement le panier de cuisson dans l'appareil et programmez quelques minutes supplémentaires.

17. Versez ensuite le contenu du panier de cuisson dans un bol ou sur une assiette.

Remarque : pour retirer les aliments volumineux ou fragiles utilisez une pince

18. Dès qu'une portion est cuite, vous pouvez immédiatement en préparer une autre dans la friteuse à air chaud

Réglages

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

Remarque : veuillez noter que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Comme les aliments peuvent varier selon leur origine,

leur taille, leur forme ou leur marque, nous ne pouvons pas garantir que les réglages proposés soient parfaitement adaptés à vos aliments.

Comme l'air à l'intérieur de l'appareil chauffe très rapidement, retirer brièvement le panier de cuisson pendant la préparation n'a quasiment aucun impact sur le processus de cuisson.

	Min- Max Quantité (g)	Durée (min.)	Variabl e (°C/°F)	Secou er	Information supplémentaire
Pommes de terre et frites					
Frites allumettes surgelées	300-400	20-25	200/395	oui	
frites surgelées épaisses	300-400	20-25	200/395	oui	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200/395	oui	
Viande et volaille					
Steak	100-500	15 à 20	180/355	non	
Côte de porc	100-500	15 à 20	180/355	non	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	non	
Saucisses en croûte feuilletée	100-500	13-15	200/395	non	
Cuisses de poulet	100-500	25-30	180/355	non	
Blanc de poulet	100-500	15 à 20	180/355	non	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200/395	oui	Utiliser prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	200/395	oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200/395	non	
Snacks au fromage panés surgelés	100-400	8-10	180/355	non	
Légumes farcis	100-400	10	160/320	non	
Pâtisserie					
Gâteau	300	15 à 20	180/355	non	Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	400	15 à 20	180/355	non	
Muffins	300	15-18	200/395	non	Utiliser un plat à gratin/à four
Snacks sucrés	400	20	160/320	non	

Conseil

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que les aliments plus gros.

- *Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus long.*

Les petites quantités d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus court.

- *Secouer les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un résultat optimal et d'éviter une cuisson inégale.*

- *Enrobez légèrement les pommes de terre fraîches d'huile pour qu'elles deviennent bien croustillantes. N'attendez pas plus de quelques minutes après avoir ajouté l'huile pour faire cuire les ingrédients dans la friteuse à air chaud.*

- *Évitez de préparer des aliments très gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air chaud.*
- *Les snacks se préparant au four peuvent aussi être frits dans la friteuse à air chaud.*
- *Pour un résultat croustillant, utilisez de préférence 500 g de frites.*
- *Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et aisément des snacks fourrés. De plus, la pâte prête à l'emploi nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite soi-même.*

- *Placez une plaque de cuisson ou un plat à gratin dans le panier de cuisson si vous préparez un gâteau ou*

une quiche, des aliments délicats ou des plats farcis.

- *Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments déjà cuits. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.*

Remarque: Prolongez la durée de cuisson de 3 minutes lorsque l'appareil est froid.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier de cuisson ou l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche électrique de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
2. Passez un chiffon humide sur le boîtier de l'appareil.
3. Nettoyez le panier de cuisson et le fond amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Les éventuels résidus restants peuvent être éliminés à l'aide d'un dégraissant.

Remarque: Le panier de cuisson et le fond amovible peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Remarque : vous pouvez éliminer les salissures tenaces du panier de cuisson ou de la face inférieure du fond amovible en remplissant le panier de cuisson d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle.

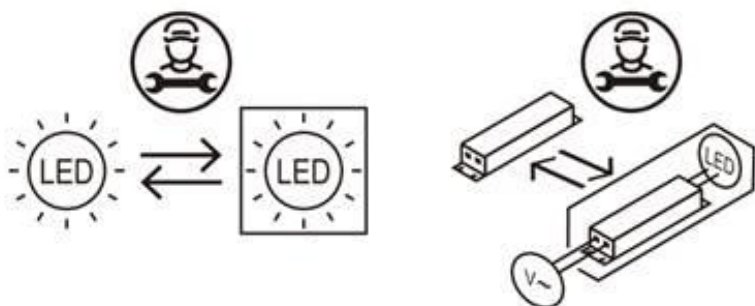
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer des résidus alimentaires.

Rangement

1. Débranchez la fiche électrique et laissez refroidir l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

ÉCLAIRAGE

Cet appareil contient une source lumineuse qui ne peut être remplacée que par un personnel qualifié et non par l' utilisateur.



DONNÉES TECHNIQUES

Tension/Fréquence	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance nominale	2200 W
puissance en veille	≤ 0,5 W
Capacité	répartie sur deux compartiments : 4 l + 4 l
Réglage température	40 -200 °C
Ampoules	Écran LED : 30 x LED de 80 mW chacune, 3,1 V courant continu Éclairage intérieur : 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Classe de protection contre les chocs électriques :	classe I
Dimensions	370 x 346 x 310 mm
Poids net	6 kg

Élimination



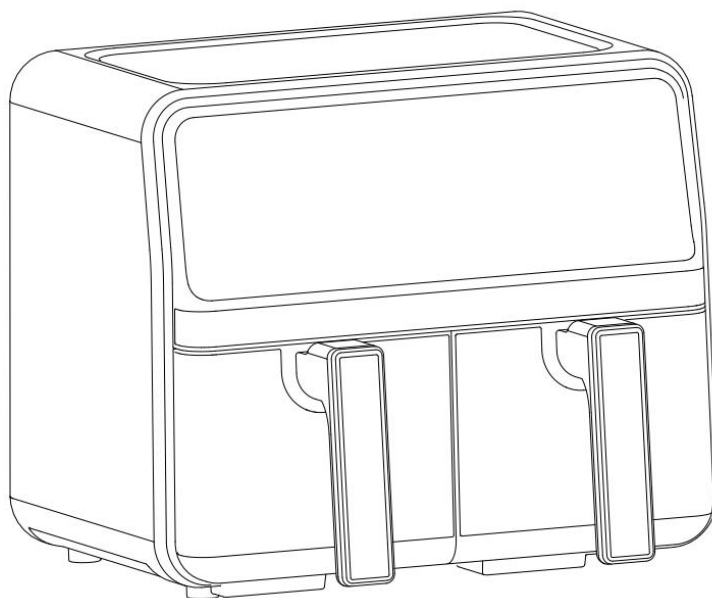
Le symbole illustré ici et apposé sur l'appareil signifie que ce dernier est classé comme équipement électrique ou électronique. En fin de vie, il ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers ou commerciaux. La directive UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques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

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Strasse 59
97084 Wurtzbourg, Allemagne
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



RS // Uputstvo za upotrebu

Friteza na vruć vazduh



79070414 / HD-ZG033EB

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg, Nemačka
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at



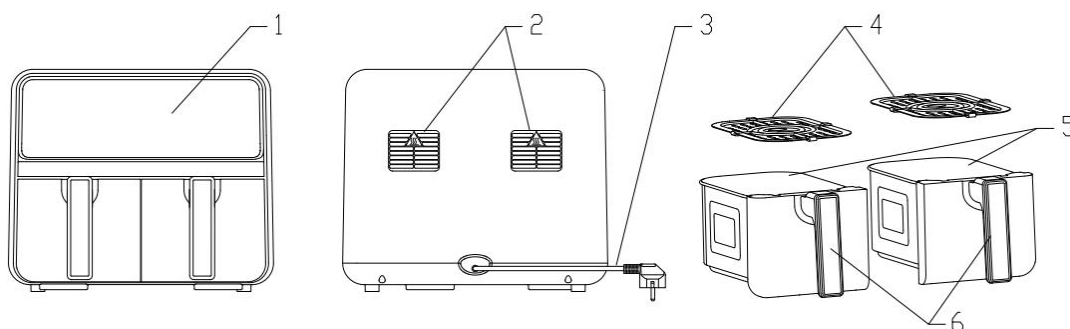
Pre korišćenja proizvoda pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.

Uvod

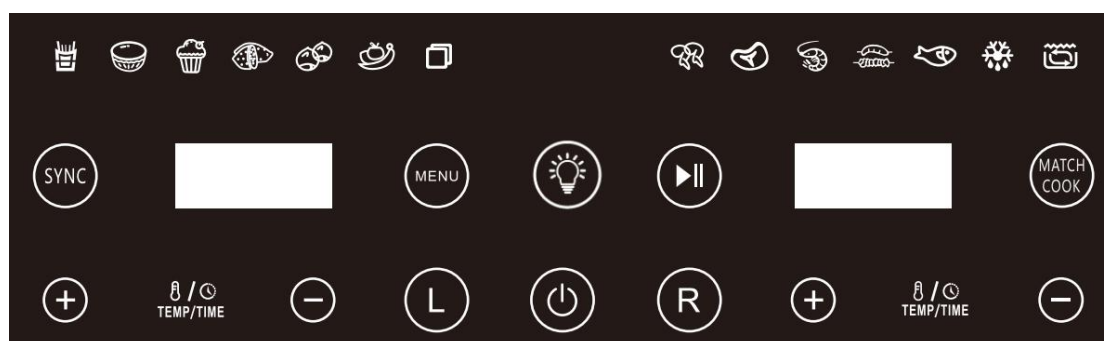
Ova moderna friteza na vruć vazduh omogućava jednostavnu i zdravu pripremu vaših omiljenih jela. Zahvaljujući izuzetno brzom cirkulaciji vrućeg vazduha i gornjem gril-grejaču, imate mogućnost pripreme najrazličitijih jela. Velika prednost friteze na vruć vazduh je zagrevanje sa svih strana, čime je najveći broj sastojaka moguće pripremiti i bez ulja.

Opis

1. upravljačko polje
2. otvor za ispuštanje vazduha
3. strujni kabl
4. rešetka
5. posuda za fritezu
6. ručka



upravljačko polje



Objašnjenje simbola

						
Pomfrit	Kolačići od lisnatog testa	Kolač	Batat	Orašasti plodovi	Suvo voće	Dodatni program
23 min. na 200°C		15 min. na 180 °C	45 min. na 200°C	20 min. na 200 °C	8 min. na 60 °C	8 min. na 40 °C
						
Pileća krilca	Odrezak	Škampi	Roštiljsko meso	Smrznuta riba	Odmrzavanje	Poslastice
25 min. na 200 °C	18 min. na 180°C	20 min. na 180°C	18 min. na 180°C	20 min. na 190°C	15 min. na 45°C	15 min. na 160°C

Važno

Molimo vas da pre nego što uređaj pustite u rad pažljivo pročitate ovo uputstvo kako biste izbegli opasnosti povezane sa nestručnim rukovanjem.

Opasnost

- Kućište nemojte potapati u vodu i nemojte ga ispirati pod mlazom tekuće vode jer bi to oštetilo električne komponente i grejne elemente.
- U cilju izbegavanja strujnih udara i kratkih spojeva u uređaj ne smeju da prodru nikakve tečnosti.
- Vodite računa da svi sastojci ostanu u posudi za fritezu i ne dođu u kontakt sa grejnim elementima.
- Otvor za uvlačenje i ispuštanje vazduha nemojte prekrivati tokom rada.
- U posudu za fritezu nemojte sipati ulje budući da se time povećava opasnost od požara.
- Unutrašnjost uređaja nemojte dodirivati kada uređaj radi.

Upozorenja

- Proverite da li podaci o voltaži na uređaju odgovaraju lokalnom mrežnom naponu.
- Uređaj nemojte koristiti ukoliko je kabl, utikač ili neki drugi deo oštećen.
- Oštećeni kabl sme popraviti ili zameniti isključivo kvalifikovano stručno lice.
- Uređaj i strujni kabl čuvati van domašaja dece.
- Strujni kabl držati podalje od vrućih površina.
- Strujni kabl uređaja povežite sa uzemljenom zidnom utičnicom. Pritom uvek vodite računa da je utikač pravilno ubačen u utičnicu.
- Uređaj nemojte povezivati sa eksternim vremenskim prekidačem.
- Uređaj nemojte postavljati na ili u blizini zapaljivih materijala poput stolnjaka i zavesa.
- Uređaj nemojte postavljati direktno uza zid, tj. direktno pored drugih uređaja. Osigurajte minimalno rastojanje od 10 cm sa svih strana.

- Nemojte ništa postavljati na uređaj.
 - Uređaj koristite isključivo u svrhu opisanu u ovom uputstvu.
 - Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi.
 - Dostupne površine se tokom rada mogu zagrijati.
 - Ukoliko primetite da iz uređaja izlazi taman dim, odmah izvucite utikač iz utičnice.
- Sačekajte dok uređaj ne prestane da se dimi pa tek onda izvadite posudu iz uređaja.



- Tokom rada, iz otvora za ispuštanje vazduha izlazi vruća para. Stoga šake i lice držite na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora. Budite, osim toga, pažljivi i kada vadite posudu iz friteze, budući da vruća para može da izađe.



- Ovaj uređaj ispunjava zahteve Zakonika o namirnicama, proizvodima široke potrošnje i hrani za životinje (LFGB).



- Uređaj se sme koristiti samo u zatvorenom prostoru.

Sigurnosne napomene

- Osigurajte da uređaj stoji na horizontalnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Iz tog razloga možda nije pogodan za bezbednu upotrebu u okruženjima poput kuhinja za zaposlene, poljoprivrednih imanja, odmorišta i drugih objekata u kojima se ne živi.
- Pravo na garanciju se gubi ukoliko se uređaj koristi u komercijalne svrhe ili se ne koristi u skladu sa instrukcijama.
- Uvek izvucite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi.
- U cilju bezbednog dodirivanja ili čišćenja sačekajte cca 30 minuta da se uređaj ohladi.

Automatsko isključivanje

Uređaj poseduje ugrađeni vremenski prekidač i automatski se isključuje po isteku podešenog vremena. Uređaj možete i manuelno da isključite tako što ćete vremenski regulator vratiti na poziciju 0 (okretanjem u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj uređaj odgovara svim odredbama koje se tiču elektromagnetnih polja (EMF).

U skladu sa aktuelnim naučnim saznanjima u okviru pravilnog rukovanja uređaj ne predstavlja opasnost po ljudsko telo.

Pre prve upotrebe

1. Skinite sav ambalažni materijal kao i nalepnice i etikete.
2. Posudu za fritezu i rešetku temeljno očistite vrućom vodom sa nešto deterdženta koristeći pritom neabrazivni sunđer. Ove delove možete da perete i u mašini za sudove.
3. Prebrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Budući da ova friteza funkcioniše na vruć vazduh za pripremu hrane nisu potrebni ulje niti masnoća.

Pre upotrebe

Uređaj postavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.

Uređaj nemojte postavljati na površine koje nisu otporne na toplotu.

Upotreba uređaja

Ovaj uređaj omogućava pripremu različitih jela. Po potrebi možete da konsultujete knjigu recepata.

Pečenje na vrućem vazduhu

1. Ubacite utikač u struju, uključite uređaj, a zatim pređite na režim podešavanja. Ukoliko u roku 1 minuta ne bude izvršeno nijedno podešavanje, uređaj automatski prelazi u režim mirovanja.
2. Stavite sastojke u posudu za fritezu.
Napomena: Prekoračenje maksimalnih preporučenih postavki za određeni sastojak (v. poglavlje "Podešavanja) nije dozvoljeno, budući da to može uticati na rezultat pečenja.
3. Vratite posudu za fritezu u uređaj i obratite pažnju na to da je u potpunosti ubačena.
4. Pritisnite dugme „“, zatim izaberite "L" ili "R", a za dodatna podešavanja pritisnite dugme "Menu".
5. Podešavanje temperature: Pritisnite dugme „TEMP/TIME“, kako biste aktivirali unos temperature, a zatim pomoću tastera „+“ tj. „-“ podesite željenu temperaturu.
6. Podešavanje vremena: Pritisnite dugme „TEMP/TIME“, kako biste aktivirali unos vremena, a zatim pomoću tastera „+“ tj. „-“ podesite željeno vreme. U pogledu vremena pripreme možete da izaberete između 1 i 60 minuta.
7. Naposljetku pritisnite dugme „“: Uređaj počinje sa radom. Sačekajte da podešeno vreme istekne. Dok čekate, možete povremeno da proverite u kojoj meri su sastojci ispečeni, a po isteku polovine podešenog vremena izvadite posudu za fritezu i kratko protresite sastojke.

8. Po isteku podešenog vremena uređaj se automatski isključuje i čuje se zvučni signal. Izvadite posudu za fritezu i ispraznite njen sadržaj na tanjir.

9. Funkcija "Match cook": Pritisnite dugme „“, zatim dugme „Match cook“ i na kraju dugme „Menu“. Naposljetku pritisnite dugme „“: Uređaj počinje sa radom.

10. Funkcija SYNC: Pritisnite dugme „“, zatim dugme „L“ i na kraju dugme „Menu“. Zatim pritisnite dugme „R“ i za kraj dugme „“: Uređaj počinje sa radom. Kratko se prikazuje obaveštenje "HOLD".

11. Tokom rada možete da prilagodite temperaturu tj. vreme pripreme, tako što ćete najpre pritisnuti dugme za pauziranje „“. Zatim ponovo pritisnite dugme „TEMP/TIME“ i prilagodite temperaturu tj. vreme pomoću tastera „+“ ili „-“. Na kraju ponovo pritisnite dugme „“ kako bi uređaj nastavio sa radom.

12. Ukoliko uređaj u toku rada želite da isključite, pritisnite dugme za isključivanje/isključivanje i držite ga pritisnutim najmanje 3 sekunde dok se uređaj ne isključi uz zvučni signal.

13. E1: NTC kolo prekinuto, E2: Kratak spoj u strujnom kolu NTC

Ukoliko je uređaj hladan, produžite vreme pripreme za 3 minuta.

Napomena: Uređaj možete da zagrejete i bez sastojaka.

U te svrhe podesite najmanje 3 minuta. Nakon toga dodajte sastojke u posudu za fritezu i podesite željeno vreme pripreme.

14. Neke sastojke morate da protresete nakon polovine vremena (v. poglavlje "Podešavanja"). Izvucite posudu za fritezu držeći je za ručku i protresite je. Zatim ponovo vratite posudu u fritezu.

Savet: Ukoliko regulator vremena podesite na polovinu neophodnog vremena pripreme, zvučni signal će vam sugerisati kada treba da protresete sastojke. U tom slučaju regulator vremena morate još jednom da podesite na preostalo vreme pripreme.

15. Zvučni signal će vas obavestiti da je vreme pripreme isteklo. Izvucite posudu za fritezu i stavite je na neku površinu otpornu na toplotu.

Napomena: Uređaj možete da isključite i manuelno. Kako biste to uradili, dugme "" držite pritisnutim najmanje 3 sekunde.

16. Proverite da li su sastojci gotovi. Ukoliko sastojci još uvek nisu gotovi, posudu jednostavno vratite u fritezu i podesite još nekoliko minuta.

17. Ispraznite sadržaj posude za fritezu u činiju ili na tanjir.

Savet: Za vađenje velikih ili osetljivih sastojaka koristite hvataljku.

18. Odmah po završetku pripreme jedne porcije, u fritezi na vruć vazduh možete da pripremite sledeću.

Podešavanja

Dolenavedena tabela kreirana je da vam pomogne u izboru osnovnih postavki za željene sastojke.

Napomena: Imajte na umu da ove postavke treba smatrati isključivo smernicama. Budući da će se sastojci u budućnosti razlikovati u pogledu veličine, oblika i brenda, ne možemo da garantujemo da su ove postavke optimalne za vaše sastojke.

Budući da se vazduh izuzetno brzo zagreva, kratko vađenje posude za fritezu tokom pripreme nema veliki uticaj na proces pečenja.

	Min - Maks Količina (g)	Trajanje (min)	Temper atura (°C/°F)	Treba da se protre se?	Dodatna informacija
Krompir i pomfrit					
Tanki zamrznuti pomfrit	300-400	20-25	200/395	da	
Debeli zamrznuti pomfrit	300-400	20-25	200/395	da	
Gratinirani krompir	500	20-25	200/395	da	
Meso i živina					
Odrezak	100-500	15-20	180/355	ne	
Svinjska krmenadla	100-500	15-20	180/355	ne	
Pljeskavica	100-500	10-20	180/355	ne	
Kobasice u lisnatom testu	100-500	13-15	200/395	ne	
Pileći bataci	100-500	25-30	180/355	ne	
Pileće file	100-500	15-20	180/355	ne	
Užine					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200/395	da	koristiti spremno za rernu
Smrznuti pileći medaljoni	100-500	10-15	200/395	da	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200/395	ne	
Smrznuti, pohovani sirevi	100-400	8-10	180/355	ne	
Punjeno povrće	100-400	10	160/320	ne	
Poslastice					
Kolač	300	15-20	180/355	ne	koristite kalup za pečenje
Kiš	400	15-20	180/355	ne	
Mafini	300	15-18	200/395	ne	koristite kalup za pečenje/vatrostaln u posudu
Slatkiši	400	20	160/320	ne	

Napomena

- **Manji sastojci u pravilu zahtevaju kraće vreme pripreme od većih sastojaka.**

- **Većoj količini sastojaka potrebno je svega nešto duže vreme pripreme.**

Manjoj količini sastojaka potrebno je svega nešto kraće vreme pripreme.

- **Optimalne rezultate ćete dobiti ukoliko manje sastojke protresete nakon polovine vremena pripreme, a na taj način sprečavate i njihovo neravnomerno pečenje.**

- **U sveže krompire stavite malo ulja kako biste dobili hrskave krompiriće.** Pripremu u fritezi na vruć vazduh započnite u roku od nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.

- **U fritezi na vruć vazduh nemojte pripremati izuzetno masnu hranu poput kobasica.**

- **Užine koje inače pripremate u rerni možete da pripremate i u fritezi na vruć vazduh.**

- **Za hrskave rezultate optimalna količina je 500 g pomfrita.**

- **Koristite gotova testa kako biste brzo i jednostavno pripremili punjene poslastice.** Osim toga, vreme pripreme gotovog testa kraće je od vremena pripreme domaćeg.

- **U posudu za fritezu stavite kalup za pečenje ili vatrostalnu posudu ukoliko planirate da pravite kolač ili**

kiš, ili ukoliko želite da pripremite osetljive sastojke ili punjena jela.

- **Fritezu na vruć vazduh možete da koristite i za podgrevanje već pripremljenih sastojaka.** Za podgrevanje hrane, podesite temperaturu od 150 °C na maksimalno 10 minuta.

Napomena: Ukoliko je uređaj hladan, produžite vreme pripreme za 3 minuta.

Čišćenje

Proizvod očistite nakon svake upotrebe.

Za čišćenje posude za fritezu i unutrašnjosti uređaja

nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor niti abrazivna sredstva za čišćenje budući da u suprotnom rizikujete oštećenje nelepljivog premaza.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Prebrišite kućište proizvoda vlažnom krpom.
3. Posudu za fritezu i rešetku očistite vrućom vodom sa nešto deterdženta koristeći pritom neabrazivni sunder.

Eventualne preostale nečistoće možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.

Napomena: Posuda za fritezu i rešetka mogu da se peru u mašini za sudove.

Savet: Tvrdokornu prljavštinu u posudi za fritezu tj. na donjoj strani rešetke možete ukloniti tako što ćete posudu za fritezu napuniti vrućom vodom sa malo deterdženta.

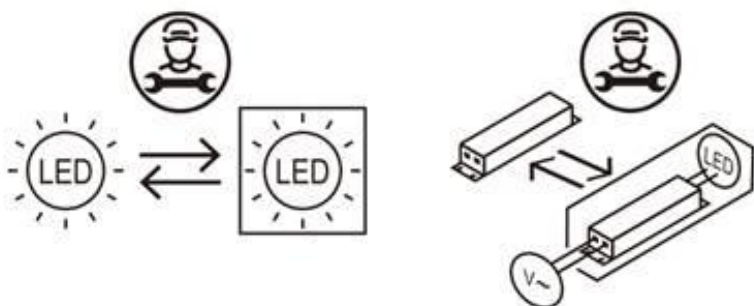
4. Unutrašnjost uređaja očistite vrućom vodom i neabrazivnim sunderom.
5. Grejni element očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

Čuvanje

1. Izvucite strujni utikač i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Proverite da li su svi delovi čisti i suvi.

OSVETLJENJE

Ovaj uređaj sadrži sijalicu koju korisnik ne može da menja sam, već sme da je zameni isključivo kvalifikovano stručno lice.



TEHNIČKI PODACI

Napon/frekvencija	220–240 V, 50/60 Hz
Nominalna snaga	2200 W
Snaga u režimu mirovanja	≤ 0,5 W
Zapremina	podeljena na dve komore: 4 l + 4 l
Podešavanje temperature	40-200 °C
sijalica	LED ekran: 30 x LED od po 80 mW, 3,1 V jednosmerne struje Unutrašnja rasveta: 1 x G9, 220–240 V, 50/60 Hz, 35 W
Klasa zaštite od strujnog udara:	klasa I
Dimenzije	370 x 346 x 310 mm
Neto težina	6 kg

Odlaganje otpada



Simbol koji je naveden ovde i na uređaju označava da je uređaj klasifikovan kao električni ili elektronski uređaj. Takvi proizvodi na kraju životnog veka ne smeju da se zbrinjavaju sa komunalnim ili industrijskim otpadom. EU direktiva o starim električnim i elektronskim uređajima (2012/19/EU) doneta je sa ciljem recikliranja proizvoda uz primenu optimalnih dostupnih reciklažnih postupaka. Na taj način se pravilno rukuje opasnim materijama, izbegava se stvaranje deponija, a uticaj na životnu sredinu se svodi na minimum. Za dodatne informacije o pravilnom odlaganju električnog odnosno elektronskog otpada kontaktirajte lokalne nadležne službe.

BDSK Handels GmbH & Co. KG

Mergentheimer Straße 59

97084 Würzburg, Nemačka

www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at

