

MOLINO™

HEALTH FRYER

3,5
LITER



THE NEW WAY OF COOKING!



Operating instructions

Thank you for choosing our product! Please read this manual and the maintenance instructions carefully and thoroughly before using the fryer, and keep them for future reference. We wish you a lot of enjoyment with your Molino Healthfryer!

Page 2-10



Bedieningsinstructies

Dank u dat u ons product hebt gekozen. Lees de handleiding en de onderhoudsinstructies aandachtig en zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar deze voor toekomstige raadpleging. Wij wensen u veel plezier met uw Molino Healthfryer!

Pagina 11-20



Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire avec attention le présent mode d'emploi et les instructions d'entretien avant la première utilisation, et bien les garder pour pouvoir les consulter ultérieurement. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre friteuse saine de Molino !

Page 21-30



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben! Lesen Sie das Handbuch und die Wartungsanweisungen sorgfältig und ausführlich durch, bevor Sie den Bräter verwenden und bewahren Sie sie für zukünftige Konsultation auf. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Molino Health-Bräter!!

Seite 31-40



Användningsinstruktioner

Tack för att Du väljer vår produkt! Läs denna manual och underhållsinstruktionerna noggrant innan du installerar apparaten och spara sedan alla instruktioner som referens. Vi önskar dig mycket nöje med Din Healthfryer!

sida 41-49



Käyttöohjeet

Kiitos kun valitsit tuotteen! Lue tämä ohjekirja ja kunnossapito-ohjeet huolellisesti ennen paistolaitteen käyttöä ja pidä ne tallella tulevaa käyttöä varten. Haluamme sinun nauttivan runsain mitoin Molino Healthfryeristä!

sivu 50-58



Brugsanvisning

Tak fordi du valgte vores produkt! Læs denne manual og vedligeholdelsesinstruktionerne grundigt, inden du tager din frituregryde i brug, og gem dem til fremtidig brug. Vi ønsker dig god fornøjelse med din Molino Healthfryer!

side 59-67



Bruksinstruksjoner

Takk for at du valgte vårt produkt! Les denne brukerhåndboken og vedlikeholdsinstruksjonene grundig og nøye før bruk av stekeapparatet, og oppbevar dem for fremtidige henvisninger. Vi håper du får mye glede ut av Molino Healthfryer!

side 68-76



Important safety instructions

When using electrical appliances, you should at all times observe basic safety measures, including the following:

1. Before using the fryer, read the instructions carefully.
2. Do not touch any hot surfaces. Use the handles and wear oven gloves.
3. Before using the fryer, check whether the mains voltage corresponds with the specifications on the model identification plate on the bottom of the fryer.
4. Do not switch on the fryer until all of the components have been properly installed.
5. To avoid electric shock, do not immerse the mains lead, the mains plug or the fryer in water or other liquids.
6. Be careful when using the fryer in the vicinity of children.
7. Remove the mains plug from the socket when the fryer is not in use, or before cleaning. Allow the fryer to cool before assembling, disassembling or cleaning it.
8. The fryer should never be used if the mains lead or plug is damaged, or if it is malfunctioning or damaged in any way. If the fryer is defective, it should be taken to an authorised service centre for examination, repair or adjustment.
9. Incorrect use of the fryer or accessories not recommended by the manufacturer may lead to injury.
10. The fryer should be used only as specified. The fryer is intended solely for non-commercial, household use indoors.
11. When using the fryer, always start by connecting the mains lead, before plugging the lead into the mains. After use, switch of the switches to 'OFF' before unplugging the fryer from the mains.
12. The fryer must be connected to an electrical circuit that is not running any other electrical devices. If the electrical circuit is overloaded by other appliances, the fryer may not work properly.
13. When moving a fryer containing hot food, you should exercise extreme caution.
14. The fryer should not be placed on or near a hot gas or electrical heat source or in a heated oven. It should also not be placed in the vicinity of combustible materials, such as curtains, when the fryer is switched on.
15. When the fryer is switched on, be sure it is kept at a safe distance from other objects.
16. Do not allow the mains lead to hang over the edge of the table or the kitchen worktop, or come into contact with hot surfaces.
17. The mains lead should not be allowed to hang loosely.
18. The mains lead should not be pulled when the fryer is being unplugged from the mains.
19. Do not overload the black Teflon bowl. It can hold a maximum of 1 kg of food.
20. The fryer should not be covered while switched on.
21. Clean the Molino healthfryer by using a sponge and mild soapy water. Note that any loose pieces of sponge could come into contact with electrical components, which could, in turn, cause electric shock.

HEALTH FRYER

22. The fryer is not designed to be used by people with a physical, sensory or mental disability. Or by people who have no knowledge beforehand on how to use the fryer by an individual who is responsible for their safety. Children must not be allowed to play with the fryer. It's not a toy.
23. Be sure to keep these instructions for future reference.

First use

When you use the Molino Healthfryer for the first time, the fryer may emit a mild but harmless odour that will disappear after a few minutes. The odour is created by the protective oil used to protect the components against possible friction during transport. Carefully unpack the fryer and remove all of the packaging materials. Place the fryer on a flat, heat-resistant and non-combustible surface. Do not immerse the fryer in water or other liquids. Use a sponge and soapy water to clean the product before the first use. Please note: do not extend the mains lead. The fryer may to be used with an extension cable because a short mains lead reduces the risk of entanglement or tripping.

Overheating Protection

The appliance has an overheating protection system. If the inner temperature control system is invalid, the overheating protection will be automatically turned on and the appliance is no longer ready to be used. Unplug the main cord, let the appliance cool down, then send the appliance to an authorised service centre for repairing.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

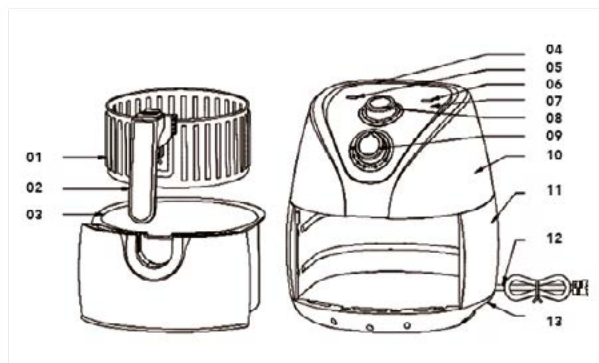
Note: If you pull out the pan during cooking, the appliance will switch off automatically, too. (Timer still counting down).

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Construction

1. Basket
2. Handle
3. Pan
4. Air inlet
5. Power-on light
6. Heating-on light
7. Plate
8. Timer (0-60 min.)/ power-on knob
9. Temperature control knob (80-200°C)
10. Upper housing
11. Main housing
12. Power cord
13. Base



Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket in the pan properly.
3. Slide the pan into the machine. Note: the pan MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!
4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket. Do not fill the pan with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. Do not put anything on the air inlet on the two sides of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Hot air frying

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the health fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
Note: never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the pan back into the Molino fryer properly.
Never use the pan without the basket in it. If the pan isn't fixed into the air fryer properly, the appliance will not work! Caution: do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings').

HEALTH FRYER

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out after approx. 3 minutes. Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.
 - a) The power-on light and the heating-up light go on.
 - b) The timer starts counting down the set preparation time.
 - c) During the hot air frying process, the heating-up light comes on and switches off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - d) Excess oil from the ingredients which is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings'). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.
Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after sliding the pan back into the appliance (timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients, steam may escape from the pan. After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot: avoid to touch!

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

13. When a batch of ingredients is ready, the health fryer is instantly ready for preparing another batch.

14. If you want to cook two ingredients at the same time, you can use the basket divider. This prevents the flavours mixing with each other too.

Settings

The table helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the Molino health fryer, pulling the pan briefly out during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°)	Shake	Extra information
				shake	
Potatoes & Fries				shake	
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	15-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	
Rosti	250	18-22	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	

HEALTH FRYER

Meat & Poultry

Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		

Bake

Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet snacks	400	20	160		

Note: add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Molino health fryer is still cold.

Making home-made fries

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the health fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages.
- Snacks that can be prepared in an oven, can also be prepared in the Molino health fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Molino fryer to reheat or to de-frost ingredients. For example, to reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Cleaning and maintenance

Unplug the fryer from the mains and allow it to cool fully before cleaning it or performing any maintenance. **Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.**

Always clean and dry all components thoroughly after use. Use a damp cloth to clean the fryer. Do not use hard objects (such as a wire brush) to avoid scratches in the Teflon layer, that may cause rust.

Note: The basket & divider are dishwasher-safe.

Tip: if dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

Warning

- Do not immerse the mains lead or plug in water or other liquids.
- If you need to scrub the fryer, use a soft nylon or polyester scourer sponge to avoid damaging the surface.
- Do not use wire wool or other abrasive materials.
- Never use solvents or cleaning powders.
- Prevent any liquids from coming into contact with the fan.

Storage

Allow the fryer to cool fully before putting it away. Keep the fryer in a dry place. Do not place any heavy items on the fryer because this may damage the Molino Healthfryer.

Technical specifications

Voltage: 220 - 240V/ac

Wattage: 1.500 Watt

Frequency: 50 - 60Hz

Temperature range: 0 to 200°C

Time setting: 1 up to 60 minutes

Capacity: 3.5 litres

Loading capacity: max. 1 kg

First aid

Problem	Possible cause	Solution
The fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried with the fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.



Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer.

You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

I cannot slide the pan into the appliance properly.

White smoke comes out of the appliance.

Fresh fries are fried unevenly in the fryer.

Fresh fries are not crispy when they come out of the fryer.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, dient u te allen tijde de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder de volgende:

1. Lees vóór gebruik de instructies aandachtig door.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten en ovenwanten.
3. Controleer vóór gebruik of de netspanning ter plaatse overeenkomt met de specificaties getoond op het typeplaatje onderop het apparaat.
4. Schakel het apparaat niet in voordat het apparaat en de onderdelen op hun plek zitten. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is alvorens de stekker in het stopcontact te steken en het apparaat in te schakelen.
5. Voorkom het risico op een elektrische schok door het netsnoer, de stekker en dit apparaat niet in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
6. Let goed op wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
7. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens het apparaat te reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u onderdelen monteert/demonteert of het apparaat gaat reinigen.
8. Apparaten nooit gebruiken als het netsnoer of de stekker is beschadigd, of als het apparaat niet goed functioneerde of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat dan naar een erkend servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
9. Onjuist en niet door de fabrikant aanbevolen gebruik van het apparaat, of van de hulpstukken, kan letsel veroorzaken.
10. Het apparaat uitsluitend gebruiken voor het beoogde gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor niet-commercieel huishoudelijk gebruik binnenshuis.
11. Het netsnoer altijd eerst met het apparaat verbinden en vervolgens de stekker van het netsnoer in het stopcontact steken. Na gebruik zet u eerst alle schakelaars op 'off' alvorens de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
12. Het apparaat dient met een stroomgroep te zijn verbonden waarop geen andere w erkende apparaten zijn aangesloten. Indien het elektrische circuit overbelast is door andere apparaten, werkt dit apparaat wellicht niet correct.
13. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met heet voedsel erin.
14. Het apparaat niet op of bij een hete gas- of elektrische hittebron plaatsen of in een verwarmde oven. Ook niet in de nabijheid plaatsen van brandbaar materiaal, zoals gordijnen, wanneer het apparaat is ingeschakeld.
15. Zorg voor voldoende afstand van voorwerpen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
16. Het netsnoer niet over de rand van de tafel/aanrecht hangen of in aanraking laten komen met hete oppervlakken.
17. Laat het netsnoer niet los hangen.
18. Trek niet aan het netsnoer als u de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijdert.
19. De zwarte Teflon binnenkom niet overbelasten; het maximale gewicht aan etenswaren is 1 kg.

20. Het apparaat niet afdekken terwijl het is ingeschakeld.
21. Reinig het apparaat met een spons en een mild sopje. Losgeraakte stukjes spons kunnen in aanraking komen met elektrische onderdelen waardoor het risico op een elektrische schok kan ontstaan.
22. Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door mensen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking. Of door kinderen en mensen zonder kennis of ervaring, tenzij zij onder toezicht staan of voorafgaand instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er dient erop te worden toegezien dat kinderen niet met het apparaat spelen.
23. Bewaar deze instructies.

Eerste gebruik

Wanneer u de Molino healthfryer voor het eerst gebruikt, kan de friteuse een zwakke maar onschadelijke geur afgeven die na een aantal minuten weer verdwijnt. Deze geur wordt veroorzaakt door een beschermende olie die de onderdelen tegen mogelijke trillingen tijdens het transport beschermt. Pak de healthfryer voorzichtig uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Plaats de healthfryer op een vlakke, hittebestendige en onbrandbare ondergrond. Dompel de healthfryer niet onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik een spons en een mild sopje om het product te reinigen alvorens het voor de eerste keer te gebruiken. Let op: Het netsnoer niet verlengen. De healthfryer mag niet met een verlengsnoer worden gebruikt omdat een kort netsnoer het risico op verstriking of struikelen vermindert.

Oververhittingsbescherming

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming. Indien de inwendige temperatuur onjuist is, schakelt de oververhittingsbescherming automatisch in. Het apparaat kan nu niet langer worden gebruikt. Haal de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en lever het apparaat vervolgens in bij een geautoriseerd service center ter reparatie.

Automatische uitschakeling

Dit apparaat is voorzien van een tijdklok. Wanneer de tijdklok naar 0 is afgeteld, produceert het apparaat een belgeluid en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de draaiknop van de tijdklok tegen de klok in naar 0. Opmerking: Indien u de pan uitneemt tijdens het frituren, schakelt het apparaat ook automatisch uit. (De tijdklok telt nog steeds af).

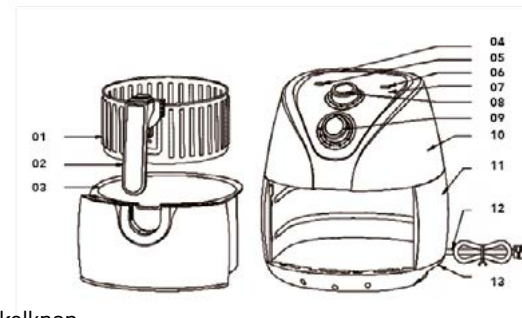
Elektromagnetisch veld (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Indien het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruikershandleiding wordt gehanteerd, is het apparaat veilig voor gebruik gebaseerd op wetenschappelijk gegevens die nu beschikbaar zijn.

HEALTH FRYER

Constructie

1. Mand
2. Handgreep
3. Pan
4. Luchtinlaat
5. Indicatorlampje
6. Verwarmingsindicator
7. Bord
8. Tijdklok (0-60 min.) / inschakelknop
9. Temperatuur draaiknop (80-200°C)
10. Bovenkant van behuizing
11. Hoofdunit
12. Netsnoer
13. Basis



Voorbereiden voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op niet-hittebestendige ondergronden.
2. Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
3. Schuif de pan in het apparaat. Opmerking: de pan MOET op de juiste wijze in het apparaat worden geplaatst, anders werkt het apparaat niet!
4. Steek de stekker in een geaard stopcontact. De pan niet met olie of andere vloeistof vullen. Niets op de bovenkant van het apparaat plaatsen. Niets op de luchtinlaat aan de twee zijanten van het apparaat plaatsen. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt de resultaten van het heteluchtfrituren.

Hetelucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Schuif de pan voorzichtig uit de healthfryer.
3. Plaats de ingrediënten in de mand.
Opmerking: De mand nooit volledig vullen of de aanbevolen vulhoeveelheid overschrijden (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk), daar dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.
4. Schuif de pan op de juiste wijze terug in de healthfryer.
De pan nooit zonder de mand gebruiken. Indien de pan niet op de juiste wijze in de healthfryer is geplaatst, werkt het apparaat niet! Let op: de pan niet aanraken tijdens en enige tijd na gebruik, daar de pan zeer heet wordt. De pan alleen met de handgreep hanteren.
5. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur. Zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.

6. Bepaal de bereidingstijd voor het ingrediënt (zie paragraaf 'Instellingen').
7. Om het apparaat in te schakelen, stelt u de tijdschakelaar in op de bereidingstijd. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer het apparaat koud is.
Opmerking: U kunt het apparaat ook laten opwarmen zonder enige ingrediënten erin. In dit geval stelt u de tijdschakelaar in op langer dan 3 minuten en wacht u tot de opwarmindicator gaat branden (na ong. 3 minuten). Vervolgens vult u de mand en stelt u de tijdschakelaar in op de benodigde bereidingstijd.
 - a) Het indicatorlampje en de opwarmindicator gaan branden.
 - b) De tijd klok begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
 - c) Tijdens het heteluchtfrituren, kan de opwarmindicator branden. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in/uitgeschakeld om de temperatuur te behouden.
 - d) Overtollige olie uit de ingrediënten wordt op de bodem van de pan opgevangen.
8. ommige ingrediënten dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, haalt u de pan uit het apparaat met de handgreep en schudt u de pan. Schuif de pan vervolgens weer terug in de healthfryer en ga door met frituren.
Let op: niet op de knop van de handgreep drukken tijdens het schudden.

Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Om dit te doen, haalt u de pan uit het apparaat, plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond en drukt u op de knop van de handgreep.

Tip: Indien u de tijd klok op halverwege de bereidingstijd instelt, hoort u het tijd kloksignaal wanneer u de ingrediënten dient te schudden. U dient de tijd klok echter wel opnieuw in te stellen na het schudden.

Tip: Indien u de tijd klok op de volledige bereidingstijd instelt, klinkt geen tijd kloksignaal tijdens het frituren. U kunt de pan op elk moment uitnemen om de ingrediënten te controleren. De stroom wordt automatisch uitgeschakeld en schakelt weer in wanneer u de pan terug in het apparaat schuift (de tijd klok blijft aftellen in deze situatie).
9. Wanneer u het tijd kloksignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Om dit te doen, draait u de temperatuurknop naar 0 of neemt u de pan direct uit.

HEALTH FRYER

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan eenvoudigweg terug in het apparaat en stelt u de tijd klok op een aantal minuten extra in.
11. Om kleine ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), drukt u op de ontgrendelingsknop NL van de mand en tilt u de mand uit de pan.

De mand niet samen met de pan omdraaien daar de overtollige olie die op de bodem van de pan wordt opgevangen, dan op de ingrediënten zal lekken. Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de healthfryer, kan stoom uit de pan vr komen. Na het heteluchtfrituren, zijn de pan en het metalen binnendecksel heet!

12. Leeg de mand in een kom of op een bord.

Tip: Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, gebruikt u een tang om de ingrediënten uit de mand te halen

13. Wanneer een hoeveelheid ingrediënten klaar zijn, is de healthfryer direct klaar voor een volgende hoeveelheid.
14. Indien u twee ingrediënten tegelijkertijd wilt frituren, kunt u de mandverdelers gebruiken als verdeler en zo voorkomen dat de smaken zich vermengen.

Instellingen

De onderstaande tabel helpt u om de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden, te selecteren.

Opmerking: Deze instellingen zijn ter indicatie. Daar de ingrediënten verschillen in afkomst, afmeting, vorm en/of merk, kunnen we niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen. Omdat de snelle heteluchttechnologie de lucht in het apparaat opwarmt, kunt u de pan kortstondig uit het apparaat halen tijdens het frituren zonder het proces te verstoren.

	Min-max Hoeveel- heid (g)	Tijd (min.)	Tem- per- atuur(°)	Schud- den	Extra informatie
Aardappelen en friet				schudden	
Dunne bevroren friet	300-700	9-16	200	schudden	
Dikke bevroren friet	300-700	11-20	200	schudden	Add 1/2 tbsp of oil
Zelfgemaakte friet (8x8mm)	300-800	16-10	200	schudden	Add 1/2 tbsp of oil
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	15-18	180	schudden	Add 1/2 tbsp of oil
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	schudden	
Rösti	250	18-22	180	schudden	
Aardappelgratin	500	15-18	200	schudden	

Vlees en Gevogelte

Steak	100-500	8-12	180		
Karbonades	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		

Snacks

Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	schudden	
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		
Bevroren kaassnacks	100-400	8-10	180		
Gevulde groenten	100-400	10	160		

HEALTH FRYER

Bakken

Taart	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Zoete snacks	400	20	160		

Opmerking: voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe wanneer u frituurt als de healthfryer nog koud is.

Zelf friet maken

- Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
- Was de aardappelreepjes grondig en dep ze droog met keukenpapier.
- Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom. Leg de reepjes erop en mengen tot de reepjes bedekt zijn met olie.
- Haal de reepjes uit de kom met uw vingers of een geperforeerde opscheplepel zodat de overtollige olie achterblijft in de kom. Leg de reepjes in de mand.
Opmerking: De kom niet kantelen om alle reepjes in één keer in de mand te doen om te voorkomen dat overtollige olie op de bodem van de pan komt.
- Frituur de aardappelreepjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.

Tips

- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, optimaliseert u het eindresultaat en het helpt om ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten te voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan de aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de healthfryer binnen een aantal minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Geen extreem vette ingrediënten in de healthfryer bereiden zoals worstjes.
- Snacks die in de oven worden bereid, kunnen ook in de healthfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid om knapperige friet te bereiden is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand van de healthfryer als u een taart of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de healthfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor 10 minuten.

Reinigen en onderhoud

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het reinigt of onderhoud uitvoert. Opmerking: Neem de pan uit om de healthfryer sneller te laten afkoelen.

Maak alle onderdelen na elk gebruik volledig schoon en droog. Gebruik een vochtige doek om het apparaat te reinigen. Gebruik geen harde voorwerpen (zoals een staalborstel) om krassen in de Teflon laag te voorkomen, die roestvorming kunnen veroorzaken.

Opmerking: De mand & de verdeler zijn vaatwasserbestendig.

Tip: Indien vuil is achterbleven op de mand of de bodem van de pan, vult u de pan met warm water met wat afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten weken.

Waarschuwing

- Het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen.
- Indien u moet schrobben, gebruik dan een nylon of polyester gaasspons zodat het oppervlak niet beschadigt.
- Geen staalwol of ander schurend of krassend materiaal gebruiken.
- Nooit oplosmiddelen of reinigingspoeder gebruiken.
- Zorg dat er geen vloeistof bij de ventilator terechtkomt.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het op te bergen. Bewaar het apparaat op een droge plaats. Geen zware items op het apparaat plaatsen tijdens de opslag, omdat de Molino Healthfryer daardoor beschadigd kan raken.

Technische gegevens

Voltage: 220 - 240V/ac

Wattage: 1.500 Watt

Frequentiebereik: 50 - 60Hz

Temperatuurbereik: 0 tot 200°C

Tijdsinstelling: 1 tot 60 minuten

Inhoud: 3,5 liter

Laadvermogen: max. 1 kg

HEALTH FRYER

Probleemoplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	De stekker van het apparaat is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	U hebt de tijd klok niet ingesteld.	Stel de tijdschakelaar in op de benodigde bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
	De pan is niet op de juiste wijze geplaatst.	Schuif de pan op de juiste wijze in het apparaat.
De met de heteluchtriteuse gefrituurde ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de benodigde temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de tijdschakelaar in op de benodigde bereidingstijd.
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde ingrediënten dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud.	Ingrediënten dat bovenop elkaar liggen (bijv. friet) dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer deze uit de heteluchtriteuse komen.	U gebruikt een soort snacks die in een traditionele friteuse dient te worden bereid.	Gebruik ovensnacks of borstel lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven .	Er zijn te veel ingrediënten in de mand geplaatst.	De mand niet boven de vullijn vullen. Raadpleeg de bovenstaande tabel "Instellingen".
	De mand is niet op de juiste wijze in de pan geplaatst.	Plaats de mand in de pan tot u 'klik' hoort .

Er komt witte rook uit het apparaat.

U bereid vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bakt, lekt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen nadelig effect op het apparaat of het eindresultaat.
De pan bevat nog vetresten van een vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het verhitten van vet in de pan. Zorg dat u de pan na elk gebruik goed reinigt.
U hebt niet het juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat deze stevig blijven tijdens het frituren.
U hebt de aardappelreepjes niet goed afgespoeld alvorens deze te frituren.	Spoel de aardappelreepjes goed om de maïzena van de buitenkant van de reepjes te verwijderen.
De krokantheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	<p>Dep de reepjes droog voordat u de olie toe voegt.</p> <p>Snijd de aardappel klein voor een knapperiger resultaat.</p> <p>Voeg meer olie toe voor een knapperiger resultaat.</p>

Verse friet is ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.

Verse friet is niet knapperig wanneer het uit de heteluchtfriteuse komt.



Instructions de sécurité importantes

En utilisant des engins électriques, il faut à tout moment respecter des mesures de sécurité basiques, comprenant ce qui suit :

1. Lire attentivement les instructions avant d'utiliser la friteuse.
2. Ne pas toucher une quelconque surface chaude. Utiliser les poignées et porter les maniques.
3. Avant d'utiliser la friteuse, vérifier si le voltage correspond aux spécifications sur la plaque d'identification du modèle au fond de la friteuse.
4. Ne pas activer la friteuse jusqu'à ce que toutes les composantes aient été installées comme il faut. Veiller à ce que le couvercle soit fermé avant de brancher la friteuse et de l'activer.
5. Pour éviter un choc électrique, ne pas plonger le câble électrique, la prise de secteur ou la friteuse dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Etre prudent en utilisant la friteuse à proximité des enfants.
7. Enlever la prise de secteur de la fiche lorsque la friteuse n'est pas utilisée, ou avant le nettoyage. Permettez à la friteuse de refroidir avant de l'assembler de la démonter ou de la nettoyer.
8. La friteuse ne doit jamais être utilisée lorsque le câble électrique ou la prise de secteur est endommagé, ou lorsqu'il/elle ne fonctionne pas bien ou est endommagé(e) d'une quelconque façon. Si la friteuse est défaillante, elle doit être amenée à un centre de services autorisé pour être examinée, réparée ou modifiée.
9. Un usage incorrect de la friteuse ou des accessoires non recommandé par le fabricant peut engendrer des blessures.
10. La friteuse peut uniquement être utilisée comme cela est spécifié. La friteuse est uniquement destinée à un usage domestique intérieur et non-commercial.
11. En utilisant la friteuse, commencez toujours par connecter le câble électrique avant de brancher la fiche dans la prise. Après usage, mettez sur 'OFF' avant de débrancher la friteuse.
12. La friteuse doit être connectée à un circuit électrique ne fonctionnant pas avec d'autres appareils électriques. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres engins, la friteuse ne fonctionnera peut-être pas comme il faut.
13. En déplaçant une friteuse contenant des aliments chauds, vous devez prendre d'extrêmes précautions.
14. La friteuse ne doit pas être placée sur ou à côté d'une source d'électricité ou de gaz chaud ni dans un four chauffé. Elle ne doit pas non plus être placée à proximité de matériaux combustibles, comme les rideaux, lorsque la friteuse est activée.
15. Lorsque la friteuse est activée, veillez à ce qu'elle soit gardée à une distance sûre des autres objets.
16. Ne laissez pas le câble au-dessus du rebord de la table ou du plan de travail de la cuisine et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
17. Le câble électrique ne peut pas pendre librement.

18. Ne pas tirer sur le câble électrique lorsque la friteuse est débranchée.
19. Ne pas surcharger le récipient noir en Téflon. Il peut contenir au maximum 1kg de nourriture.
20. La friteuse ne doit pas être couverte en étant activée.
21. Nettoyez la friteuse en utilisant une éponge et de l'eau légèrement savonneuse. A remarquer que n'importe quel morceau d'éponge pouvant rentrer en contact avec des composants électriques, peut à son tour causer un choc électrique.
22. La friteuse n'est pas développée pour être utilisée par des personnes avec des handicaps mentaux, physiques ou sensoriels ni par des personnes n'ayant pas la connaissance ni l'expérience de l'utiliser ni des enfants, sauf s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions auparavant quant à l'usage de la friteuse par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec la friteuse. Ce n'est pas un jouet.
23. Merci de garder ces instructions pour y référer plus tard.

Premier usage

En utilisant la friteuse saine Molino, elle peut émettre une odeur légère mais inoffensive qui disparaîtra après quelques minutes. L'odeur est causée par une huile de protection pour protéger les composants contre une possible friction pendant le transport. Déballiez doucement la friteuse et enlevez tout le matériel de packaging. Placez la friteuse sur une surface plane, résistant à la chaleur et non combustible. Ne plongez pas la friteuse dans l'eau ou dans d'autres liquides. Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse pour nettoyer le produit avant le premier usage.

A remarquer : ne pas étirer le câble électrique. La friteuse peut être utilisée avec une rallonge parce qu'un câble électrique court réduit le risque d'emmêlement ou de déclenchement.

Protection contre la surchauffe

L'appareil possède un système de protection contre la surchauffe : si le système de contrôle de la température interne indique une température incorrecte, la protection contre la surchauffe est automatiquement mise en marche. L'appareil n'est plus en état d'être utilisé. Débranchez le cordon d'alimentation, laissez l'appareil refroidir puis envoyez-le au centre d'entretien agréé pour le faire réparer.

Mise hors tension automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie est à 0, l'appareil produit une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à 0.
Note : Si le plat est retiré pendant la cuisson, l'appareil s'éteindra également de façon automatique (La minuterie toujours sur décompte).

Champs électromagnétiques (CEM)

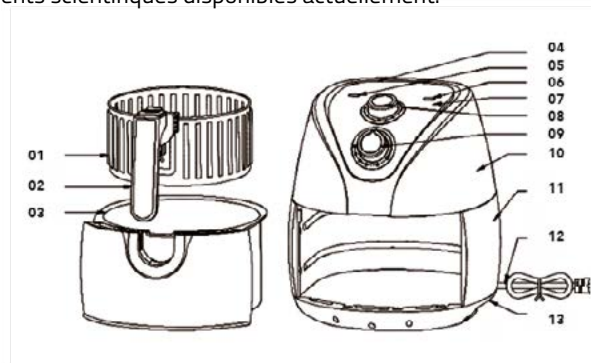
Cet appareil est conforme à tous les standards relatifs aux champs électromagnétiques (CEM). Si manipulé de façon appropriée et selon les instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil est

HEALTH FRYER

sécuritaire et ce, selon les fondements scientifiques disponibles actuellement.

Construction

1. Panier
2. Poignée
3. Poêle
4. Rentrée d'air
5. Voyant d'alimentation
6. Voyant de chaleur
7. Plaque
8. Minuterie (0-60 min.) / bouton d'activation
9. Bouton de contrôle de température (80-200 °C)
10. Boîtier supérieur
11. Boîtier principal
12. Câble électrique
13. Base



Préparer pour l'usage

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et nivelée. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le panier dans le plat.
3. Placez le plat dans la machine. Note : Le plat DOIT être placé correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionne pas !
4. Tirez le cordon d'alimentation et branchez-le sur la prise de terre murale. **Ne remplissez pas le plat d'huile ou de tout autre liquide. Ne posez rien sur l'appareil. Ne placez rien sur les entrées d'air sur les côtés de l'appareil, ceci perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.**

Friture à air chaud

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de terre murale.
2. Retirez doucement le plat de la friteuse à air.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.
Note : Ne remplissez jamais complètement le panier et n'excédez jamais la quantité recommandée (voir la section « paramètres » de ce chapitre), puisque ceci pourrait affecter la qualité du résultat final.
4. Faites glisser correctement le plat vers l'arrière dans la friteuse à air.
N'utilisez jamais le plat sans le panier à l'intérieur. Si le plat n'est pas fixé correctement dans la friteuse à air, l'appareil ne fonctionnera pas ! Avertissement : Ne touchez pas le plat pendant et peu de temps après l'utilisation puisqu'il devient très chaud. N'attrapez le

plat que par la poignée.

5. Tournez le bouton de la température sur la température requise. Voir la section « Paramétrages » dans ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Paramétrages » dans ce chapitre).
7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuterie sur le temps de préparation requis. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.
Note : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le témoin lumineux de cuisson s'allume (après environ 3 minutes). Puis remplissez le panier et tournez le bouton de minuterie sur le temps de préparation requis.
 - a) Les témoins lumineux de mise sous tension et de cuisson s'allument.
 - b) La minuterie commence le décompte du temps de préparation choisi.
 - c) Pendant le processus de friture à air chaud, le témoin lumineux de cuisson s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant s'active et s'éteint pour maintenir la température choisie.
 - d) L'excès d'huile des ingrédients est collecté dans le fond du plat.
8. Quelques ingrédients ont besoin d'être remués à mi-cuisson (voir la section « Paramétrages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le plat de l'appareil à l'aide de la poignée et agitez-le. Puis faites à nouveau glisser correctement le plat dans la friteuse à air pour continuer la cuisson.

Avertissement : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous agitez le plat.

Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du plat et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez le plat de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez la sonnerie lorsque vous avez besoin de remuer les ingrédients. Toutefois, ceci signifie que vous devez encore régler la minuterie sur le temps restant après avoir remué.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur le temps de préparation complet, il n'y aura pas de sonnerie avant la fin. Vous pouvez retirer le plat à n'importe quel moment pour vérifier la cuisson des ingrédients et l'appareil s'arrêtera automatiquement et se rallumera une fois que le plat sera remis en place (la minuterie continue toujours le décompte dans une telle situation).

9. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation s'est écoulé. Retirez le plat de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

HEALTH FRYER

Note : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de la température sur 0 ou retirez directement le plat de l'appareil.

10. Vérifiez que les ingrédients soient prêts. Cependant, si les ingrédients ne sont pas prêts glissez simplement à nouveau le plat dans l'appareil et réglez la minuterie en ajoutant quelques minutes additionnelles.
11. Pour enlever les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton pour libérer le panier et retirez-le du plat.
Ne renversez pas le panier tant que le plat y est encore attaché puisque l'excès d'huile qui aura été collecté dans le fond du plat s'écoulerait sur les ingrédients. Après avoir fait une friture à air chaud, le plat et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du plat. Après avoir fait une friture à air chaud, le plat et la gaine métallique sont chauds. Il est ainsi nécessaire d'éviter de les toucher !
12. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.

Astuce : Pour retirer les gros ingrédients délicats, utilisez une paire de pinces pour les soulever hors du panier

13. Lorsqu'une fournée est prête, la friteuse à air est prête pour en préparer une autre.
14. Si vous voulez cuisiner deux ingrédients à la fois, vous pouvez utiliser le séparateur de panier pour les séparer et éviter que les saveurs se mélangent les unes avec les autres.

Paramétrages

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous voulez préparer.

Note : Gardez en tête que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients ont des origines, tailles, formes ainsi que des marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur paramètre pour vos ingrédients.

Du fait que la technologie à air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le plat de l'appareil pendant une friture à air chaud ne perturbe que très peu le processus.

	Min-max Quantité (g)	Temps (min.)	Temps (min.)	Schud- den	Information supplémentaire
Pommes de terre & frites				agitez	
Frites congelées fines	300-700	9-16	200	agitez	
Grosses frites congelées	300-700	11-20	200	agitez	Ajoutez 1/2 c. à. c d'huile
Frites maison (8x8mm)	300-800	16-10	200	agitez	Ajoutez 1/2 c. à. c d'huile
Quartiers de pomme de terre faits maison	300-800	15-18	180	agitez	Ajoutez 1/2 c. à. c d'huile
Cubes de pomme de terre faits maison	300-750	12-18	180	agitez	
Rösti	250	18-22	180	agitez	
Pommes gratin	500	15-18	200	agitez	

Viande et volaille

Steak	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roulés à la saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blancs de poulet	100-500	10-15	180		

Collations

Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	agitez	
Nuggets de poulet congelés	100-500	6-10	200	agitez	
Bâtonnets de poisson congelés	100-400	6-10	200		
Collations congelées au fromage panées	100-400	8-10	180		
Légumes fourrés	100-400	10	160		

HEALTH FRYER

Pâtisserie

Gâteau	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Collations sucrées	400	20	160		

Note: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez la friture alors que la friteuse à air est encore froide.

Faire des frites maison

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez avec soin les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les dans un essuie-tout.
3. Versez 1/2 cuillère à café d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enrobés d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol à la main ou avec un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.
Note : Ne renversez pas le bol pour mettre les bâtonnets dans le panier d'un seul coup ; ceci évitera que l'huile finisse au fond du plat de l'appareil.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

Astuces

- Les petits ingrédients requièrent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une quantité plus grande d'ingrédients demande juste un temps de préparation un peu plus long, une quantité plus petite demande juste un temps de préparation un peu court.
- Agiter les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter une friture hétérogène des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile à vos pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air en quelques minutes après avoir ajouté un peu d'huile.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour des frites croustillantes est 500 grammes.
- Utilisez une pâte déjà faite pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. Les pâtes préparées demandent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.

- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou fourrés. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pour 10 minutes.

Nettoyage et maintenance

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne touchez pas le métal chaud à l'intérieur juste après avoir utilisé la friteuse. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Note : Enlevez le plat pour que la friteuse à air refroidisse plus vite. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Pour nettoyer le plat, le panier et le séparateur, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de matériaux abrasifs, puisque ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Note : Le panier et le séparateur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Astuce : Si de la saleté est bloquée dans le panier ou dans le fond du plat, remplissez le plat avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le plat et laissez le plat et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour enlever tous résidus de nourriture.

Avertissement

- Ne pas plonger le câble électrique ou la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Si vous devez frotter la friteuse, utilisez une éponge à récuser douce en nylon ou polyester pour d'éviter d'endommager la surface.
- Ne pas utiliser de laine de verre ou d'autres matériaux abrasifs.
- Ne jamais utiliser de solvants ni de poudres de nettoyage.
- Évitez tout liquide de rentrer en contact avec le ventilateur.

Rangement

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Mettez la friteuse à air dans un endroit propre et sec. Ne pas placer d'éléments lourds sur la friteuse parce damage.

Spécifications techniques

Voltage : 220 - 240V/ac

Watts : 1.500 Watt

Fréquence : 50 - 60Hz

Plage de température : 0 - 200 °C

Réglage du temps : 1 jusqu'à 60 minutes

Capacité : 3,5 litres

Capacité de chargement : max. 1 kg

HEALTH FRYER

Premiers secours

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de terre murale.
	Vous n'avez pas configuré la minuterie.	Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.
	Le plat n'est pas correctement installé dans l'appareil.	Faites glisser correctement le plat dans l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez une plus petite fournée d'ingrédients dans le panier. Les fournées plus petites sont frites de façon plus homogène.
	La température choisie est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de température sur la température requise.
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de façon hétérogène dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients ont besoin d'être remués à mi-cuisson	Les ingrédients qui sont les uns sur les autres (ex. les frites) ont besoin d'être remués à mi-cuisson
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collation qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations à cuire au four ou enduisez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser correctement le plat dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas trop le panier, référez-vous à la table de « Paramétrages » ci-avant.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le plat.	Poussez le panier dans le plat jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil.

<p>Vous préparez des ingrédients gras.</p>	<p>Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une quantité importante d'huile va s'écouler dans le plat. L'huile produit une fumée blanche et le plat peut être plus chaud que d'habitude. Ceci n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.</p>
<p>Le plat contient encore des résidus gras d'une utilisation précédente.</p>	<p>La fumée blanche est causée par le réchauffement du gras dans le plat. Assurez-vous de nettoyer correctement le plat après chaque utilisation.</p>
<p>Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes lors de la friture.</p>
<p>Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.</p>	<p>Rincez avec soin les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon à la surface des bâtonnets.</p>
<p>Le fait que les frites soient croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.</p>	<p>Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile.</p> <p>Coupez les pommes de terre de façon plus ne pour un résultat plus croustillant.</p> <p>Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.</p>

Les frites fraîches sont frites de façon hétérogène dans la friteuse à air.

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.



Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten Sie immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachten, darunter:

1. Lesen sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie den Bräter verwenden.
2. Berühren Sie keine der heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Handgriffe und tragen Sie Ofenhandschuhe.
3. Überprüfen Sie, bevor Sie den Bräter verwenden, ob die Netzspannung den Spezifikationen auf dem Typenschild an der Unterseite des Bräters entspricht.
4. Schalten Sie den Bräter nicht ein, solange nicht alle Komponenten ordnungsgemäß installiert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie den Bräter einstecken und anschalten.
5. Um elektrische Schläge zu vermeiden, sollten Sie das Kabel, den Stecker oder den Bräter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Bräter in Anwesenheit von Kindern verwenden.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn Sie es reinigen möchten. Lassen Sie den Bräter abkühlen, bevor Sie ihn zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
8. Der Bräter sollte niemals verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn er fehlerhaft funktioniert oder wenn er auf irgendeine Art beschädigt ist. Wenn der Bräter defekt ist, sollten Sie ihn für Überprüfung, Reparatur oder Justierung zu einem autorisierten Servicecenter bringen.
9. Eine unsachgemäße Verwendung des Bräters oder die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör können zu Verletzungen führen.
10. Der Bräter sollte nur zweckgemäß verwendet werden und ist ausschließlich für den nicht kommerziellen, privaten Gebrauch in Innenräumen geeignet.
11. Verbinden Sie immer zuerst das Gerät mit dem Kabel und dann erst das Kabel mit der Steckdose, wenn Sie das Gerät verwenden. Schalten Sie nach dem Gebrauch alle Schalter aus, bevor Sie den Bräter vom Stromnetz trennen.
12. Der Bräter muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der nicht von anderen elektrischen Geräten genutzt wird. Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert der Bräter möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
13. Beim Bewegen eines Bräters, der heiße Lebensmittel enthält, sollten Sie extreme Vorsicht walten lassen.
14. Der Bräter sollte nicht auf oder in der Nähe von gasbetriebenen oder elektrischen Wärmequellen oder in einem heißen Ofen platziert werden. Er sollte auch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) stehen, wenn er eingeschaltet ist.
15. Stellen Sie sicher, dass der Bräter in sicherem Abstand zu anderen Objekten steht, wenn er eingeschaltet ist.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

17. Das Netzkabel sollte nicht lose in der Luft hängen.
18. Es sollte nicht am Netzkabel gezogen werden, wenn der Bräter vom Stromnetz getrennt wird.
19. Überladen Sie die schwarze Teflonschüssel nicht. Sie kann maximal 4 kg Lebensmittel aufnehmen.
20. Der Bräter sollte nicht abgedeckt werden, während er eingeschaltet ist.
21. Reinigen Sie den Deckel, die Sichtfenster und den Geruch-/Spritzschutz mit einem Schwamm und mildem Seifenwasser. Beachten Sie, dass lose Teile des Schwamms mit elektrischen Komponenten in Kontakt kommen könnten, was letztendlich zu einem Stromschlag führen kann.
22. Der Bräter ist nicht für die Verwendung durch Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder durch Menschen, die keine Kenntnisse oder Erfahrungen in seiner Nutzung haben oder Kinder, vorgesehen, sofern sie nicht überwacht werden oder im Voraus eine Anleitung zu seiner Nutzung durch eine Person erhalten haben, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Bräter spielen.
23. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

Erstmalige Verwendung

Wenn Sie den Molino Health-Bräter das erste Mal verwenden, kann er einen milden aber harmlosen Geruch verströmen, der nach ein paar Minuten vergeht. Der Geruch entsteht durch das Schutzöl, das zum Schutz der Komponenten gegen möglichen Abrieb während des Transports verwendet wird. Packen Sie den Bräter vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie den Bräter auf eine ebene, hitzebeständige und nicht brennbare Oberfläche. Tauchen Sie den Bräter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie einen Schwamm und Seifenwasser, um das Produkt vor der erstmaligen Verwendung zu reinigen.

Bitte beachten Sie: Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Der Bräter kann zwar mit einem Verlängerungskabel betrieben werden, aber ein kurzes Kabel verringert erheblich das Verhedder- und Stolperrisiko.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn das interne Temperaturregelsystem nicht funktioniert, schaltet sich der Überhitzungsschutz automatisch ein und das Gerät kann nicht mehr verwendet werden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und senden Sie dann das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum zur Reparatur.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer bis auf 0 abgelaufen ist, erzeugt das Gerät einen Klingelton und schaltet sich automatisch ab. Um das Gerät von Hand auszuschalten, können sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0 zurückdrehen.

Hinweis: Wenn Sie die Pfanne während des Garvorgangs herausnehmen, schaltet sich das Gerät ebenfalls automatisch ab (auch wenn der Timer noch läuft).

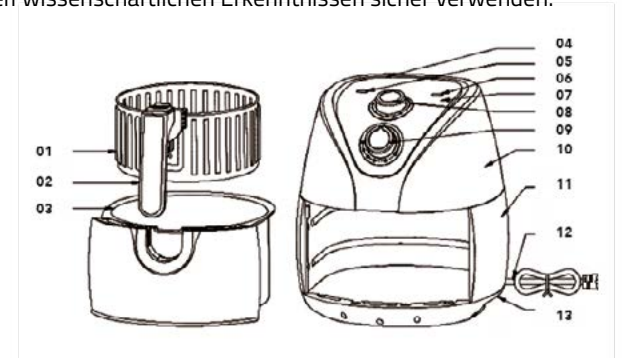
HEALTH FRYER

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Wenn es korrekt und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird, lässt sich das Gerät nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen sicher verwenden.

Aufbau

1. Garkorb
2. Handgriff
3. Pfanne
4. Lufterlassöffnung
5. Betriebsanzeige
6. Heizanzeige
7. Platte
8. Timer (0-60 Min.)/Einschaltknopf
9. Temperatur-Regelknopf (80-200°C)
10. Oberes Gehäuse
11. Hauptgehäuse
12. Netzkabel
13. Basis



VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagrechte und ebene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind.
2. Legen Sie den Garkorb korrekt in die Pfanne ein.
3. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät. Hinweis: Die Pfanne MUSS korrekt in das Gerät eingesetzt werden, da dieses ansonsten nicht funktioniert!
4. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und stecken Sie es in eine geerdete Wandsteckdose. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände vor die Lufterlassöffnungen an den beiden Seiten des Geräts. Dadurch würde der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigt.

Heißluftbraten

1. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus dem Health-Bräter.
3. Geben Sie die Zutaten in den Garkorb.

Hinweis: Füllen Sie den Garkorb niemals bis zum Rand oder mit mehr als der empfohlenen Menge (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.

4. Schieben Sie die Pfanne wieder korrekt in den Molino-Bräter.
Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne eingesetzten Garkorb. Wenn die Pfanne nicht vorschriftsmäßig im Heißluftbräter eingerastet ist, funktioniert das Gerät nicht! Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach dem Betrieb nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne ausschließlich an dem entsprechenden Handgriff.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Siehe Abschnitt „Einstellungen“, um die richtige Temperatur zu ermitteln.
6. Legen Sie die erforderliche Garzeit für die Zutaten fest (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
7. Zum Einschalten des Geräts stellen Sie den Timerknopf auf die **erforderlichen Garzeit. Zählen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn das Gerät noch kalt ist.**
Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch zuvor ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie in diesem Fall den Timerknopf auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizanzeige nach etwa 3 Minuten ausgeht. Befüllen Sie dann das Gerät und stellen Sie den Timerknopf auf die erforderlichen Garzeit.
 - a) Die Betriebsanzeige und die Heizanzeige leuchten auf.
 - b) Der Timer beginnt, die eingestellte Garzeit abzuzählen.
 - c) Während des Heißluftbratvorgangs schaltet sich die Heizanzeige von Zeit zu Zeit an und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
 - d) Von den Zutaten stammendes, überschüssiges Fett sammelt sich am Boden der Pfanne.
8. **Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit bewegt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Um die Zutaten zu bewegen, ziehen Sie die Pfanne an dem Handgriff aus dem Gerät und schütteln sie. Schieben Sie dann die Pfanne wieder in den Heißluftbräter und lassen Sie die Zutaten weiter garen.**

Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln auf keinen Fall den Knopf am Handgriff.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Garkorb aus der Pfanne nehmen und nur diesen schütteln. Dazu sollten Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen, auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen und den Knopf am Handgriff drücken.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Garzeit einstellen, hören Sie die Timerklingel, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie nach dem Schütteln den Timer erneut auf die verbleibende Garzeit einstellen müssen.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die ganze Garzeit einstellen, läutet die Glocke nicht, bevor der Garvorgang nicht abgeschlossen wurde. Sie können jederzeit die Pfanne herausziehen und den Garzustand der Zutaten prüfen. Der Strom wird automatisch abgeschaltet und schaltet sich erst wieder ein, wenn die Pfanne wieder in das Gerät geschoben wurde (der Timer läuft jedoch in dieser Zeit immer weiter).

HEALTH FRYER

9. Wenn die Glocke des Timers ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
Hinweis: Sie können das Gerät auch von Hand abschalten. Dazu müssen Sie nur den Temperaturregler auf 0 stellen oder die Pfanne direkt herausziehen.
10. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, brauchen Sie die Pfanne nur wieder in das Gerät schieben und den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten einstellen.
11. Um kleine Zutaten herauszunehmen (wie z.B. Pommes Frites) drücken Sie den Löseknopf des Garkorbs und nehmen den Garkorb aus der Pfanne.
Drehen Sie den Garkorb nicht zusammen mit der eingehängten Pfanne daran auf den Kopf, da dabei überschüssiges Fett, das sich am Boden der Pfanne gesammelt hat, auf die Zutaten laufen kann. Nach dem Heißluftbraten sind die Pfanne und die Zutaten sehr heiß. Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus der Pfanne austreten. Nach dem Heißluftbraten sind die Pfanne und die innseitige Metallverkleidung sehr heiß: berühren Sie sie nicht!
12. Entleeren Sie den Garkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten vorsichtig aus dem Garkorb zu heben.
13. Sobald eine erste Runde von Zutaten fertig gegart ist, ist der Health-Bräter sofort wieder bereit für eine nächste Runde.
14. Wenn Sie zwei Zutaten zur gleichen Zeit garen möchten, können Sie die Garkorb-Trennwand verwenden. Dies verhindert auch, dass sich die Aromen miteinander vermischen.

Einstellungen

Diese Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die jeweiligen Zutaten zu wählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte darstellen. Da Zutaten sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre jeweiligen Zutaten nicht garantieren.

Da die schnelle Technologie des Heißluftbratens die Luft innerhalb des Health-Bräters von Molino sofort erhitzt, wird der Garprozess bei einem kurzen Herausziehen der Pfanne während des Heißluftbratens kaum unterbrochen.

	Min.-Max. Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes Frites				Schütteln	
Dünne gefrorene Pommes Frites	300-700	9-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes Frites	300-700	11-20	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Pommes Frites (8x8mm)	300-800	16-10	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	15-18	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Schütteln	
Rösti	250	18-22	180	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Schütteln	

Fleisch und Geflügel

Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstrolle	100-500	13-15	200		
Hühnerschlegel	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		

Snacks

Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	
Gefrorene Chicken-Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	Schütteln	
Gefrorene panierte Käsesnacks	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		

HEALTH FRYER

Backwaren

Kuchen	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Süße Snacks	400	20	160		

Hinweis: Zählen Sie zusätzlich 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn der Health-Bräter von Molino beim Beginn des Garvorgangs noch kalt ist.

Herstellen von hausgemachten Pommes Frites

- Schälen Sie Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen.
- Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich und trocknen Sie sie mit einem Papier-Küchentuch ab.
- Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Stäbchen darauf und mischen Sie sie durch, bis alle Stäbchen mit Öl überzogen sind.
- Nehmen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchenbesteck aus der Schüssel, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Garkorb.

Hinweis: Schütten Sie die Stäbchen nicht direkt aus der Schüssel in den Garkorb, damit das überschüssige Öl nicht auf dem Boden der Pfanne landet.

- Braten Sie die Kartoffelstäbchen nach den oben aufgeführten Angaben.

Tipps

- Kleinere Mengen an Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Mengen an Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, kleinere Mengen an Zutaten erfordern lediglich eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Durchschütteln von kleineren Mengen an Zutaten nach der Hälfte der Garzeit führt zu besseren Resultaten und kann ein ungleichmäßiges Braten der Zutaten verhindern.
- Geben Sie zu frischen Tomaten etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Resultat zu erhalten. Braten Sie die Zutaten im Health-Bräter innerhalb von wenigen Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Garen Sie in dem Gerät keine besonders fettigen Zutaten wie Würstchen.
- Snacks, die auch in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in dem Health-Bräter von Molino zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach herzustellen. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.



- Geben Sie eine Auflaufform oder ein Ofenblech in den Garkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche zubereiten möchten oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können den Molino-Bräter auch dazu verwenden, Zutaten aufzuwärmen oder aufzutauen. Wenn Sie zum Beispiel Zutaten aufwärmen möchten, können Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten einstellen.

Reinigung und Wartung

Reinigen und trocknen Sie alle verschiedenen Komponenten nach jedem Gebrauch gründlich. Trennen Sie den Bräter vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder warten. Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit der Bräter schneller abkühlen kann. Reinigen Sie den Bräter mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine harten Gegenstände (wie z.B. eine Drahtbürste), um Kratzer in der Teflonschicht zu vermeiden, in denen sich Rost bilden kann. **Hinweis: Die Schüssel und das Zubehör sind spülmaschinenfest.**

Tipp: Wenn Reste im Garkorb oder am Pfannenboden anhängen, können Sie die Pfanne mit heißem Wasser mit etwas flüssigem Spülmittel füllen. Setzen Sie den Garkorb in die Pfanne ein und lassen Sie die Pfanne und den Garkorb für etwa 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Warnung

1. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Wenn Sie den Bräter scheuern müssen, sollten Sie immer einen weichen Topfreiniger aus Nylon oder Polyester verwenden, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
3. Verwenden Sie keine Metallwolle oder andere abrasive Materialien.
4. Verwenden Sie niemals Lösungsmittel oder Reinigungspulver.
5. Verhindern Sie, dass irgendwelche Flüssigkeiten mit dem Lüfter/Deckel in Kontakt kommen.

Aufbewahrung

Lassen Sie den Bräter vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen. Bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Bräter, da dadurch der Molino Health-Bräter beschädigt werden könnte.

Technische Daten

Spannung: 220 - 240V/AC

Leistung: 1.500 Watt

Frequenz: 50 - 60 Hz

Temperaturbereich: 0 bis 200°C

Zeiteinstellung: 1 bis 60 Minuten

Fassungsvermögen: 3,5 Liter

Ladefähigkeit: max. 1 kg

HEALTH FRYER

Erste Hilfe in Schwierigkeiten

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Bräter funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timerknopf auf die erforderliche Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne korrekt in das Gerät.
Die mit dem Bräter zubereiteten Zutaten sind nicht fertig gegart.	Die Menge an Zutaten im Garkorb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Garkorb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timerknopf auf die erforderliche Garzeit.
Die Zutaten werden im Bräter ungleich gebraten.	Gewisse Arten von Zutaten müssen im Laufe des Garprozesses herausgenommen und geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z.B. Pommes Frites), müssen im Laufe des Garprozesses herausgenommen und geschüttelt werden.
	Sie verwenden eine Art von Snack, die eigentlich in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, um ein knusprigeres Resultat zu erhalten.
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Bräter genommen werden.	Es sind zu viele Zutaten im Garkorb.	Füllen Sie den Garkorb nicht vollständig, siehe „Einstellungen“ in oben angegebener Tabelle.
	Der Garkorb ist nicht richtig in die Pfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Garkorb nach unten in die Pfanne, bis er hörbar einrastet.



Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.

Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Heißluftbräter zubereiten, tropft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr erhitzen als üblich. Dies beeinträchtigt jedoch das Gerät oder das Endergebnis nicht.
Die Pfanne enthält noch Fettrückstände aus früherer Verwendung.	Weißer Rauch entsteht, weil sich die Fettrückstände in der Pfanne erhitzen. Sie sollte die Pfanne nach jeder Benutzung immer gründlich reinigen.
Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass Sie während des Bratens fest bleiben.
Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig getrocknet, bevor Sie sie in den Bräter gegeben haben.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass Sie während des Bratens fest bleiben.
Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes Frites ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, bevor Sie das Öl hinzugeben. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Resultat zu erhalten. Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Resultat zu erhalten.

Frische Pommes Frites werden im Bräter ungleich gebraten.

Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Bräter kommen.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Vid användning av elektrisk utrustning, måste alltid alla grundläggande säkerhetskrav uppfyllas enligt nedan:

1. Läs noga igenom alla instruktioner.
2. Vidrör inga heta ytor. Grillvante rekommenderas vid matlagning.
3. Kontrollera om korrekt volt enligt modellspecifikationerna, se identifikationsplåten i botten av apparaten.
4. Sätt ihop samtliga delar. Se till att locket är stängt innan du kopplar in apparaten till vägguttaget.
5. Doppa aldrig ledningar, huvudkontakten eller själva apparaten under vatten.
6. Var extra försiktig om barn befinner sig runtomkring.
7. Ta ur kontakten ur uttaget när Du är klar, innan avtorkning. Apparaten måste svalna av innan man tar i den.
8. Apparaten ska aldrig användas om kontakter eller sladd skadats eller om apparaten inte fungerar bra. Den ska tas till en auktoriserad servicepunkt och provköras, repareras eller justeras.
9. Inkorrekt användning av apparaten eller tillhörande delar som inte rekommenderats av tillverkaren kan leda till skador.
10. Endast användning så som specificerats godkänd. Apparaten är avsedd endast för icke-kommersiellt bruk, för hushåll, inomhus.
11. Vid användning av apparaten ska man alltid koppla in huvudkontakten innan man startar den. När man sedan är klar stängs apparaten av med knappen till AV innan man drar ur huvudkontakten.
12. Apparaten ansluts till kontakt som inte delas med andra apparater. Om överbelastning kanske inte den fungerar alls.
13. Om man måste flytta apparaten med innehållande het mat, ska man vara mycket försiktig.
14. Apparaten ska inte placeras i närheten av het gas/elektrisk värmekälla eller ugn. Viss risk föreligger att gardiner etc. kan fatta eld under tiden.
15. Så om inte apparaten är avstängd, får den inte placeras i närheten av denna typ av material.
16. Sladden får inte dras över bordskanter eller över annan arbetsyta eller kunna komma i kontakt med heta ytor.
17. Sladden ska rullas upp om ej i bruk.
18. Dra inte i sladd eller kontakt vid avslutat arbete.
19. Överbelasta inte den svarta teflonytan. Endast högst 1kg.
20. Täck inte över apparaten vid matlagning.
21. Torka av med en svamp och med mildt diskmedel och vatten. Observera att inte delar av denna svamp kommer emot elektroniken, vilket kan ge upphov till elstötar.
22. Apparaten får inte användas av handikappade personer eller av dem som inte klarar av att sköta den, som barn, om inte en vuxen finns med i sammanhanget och visat hur man ska hantera apparaten och som ansvarar för att allt fungerar korrekt. Barn ska inte leka med denna apparat eftersom inte en leksak.
23. Spara dessa instruktioner som referens.

Dags att börja

Molino Healthfryer kan vid start avge en mild men ofarlig lukt som snart kommer avdunsta. Lukten orsakas av skyddsoljan som brukats som skydd mot eventuell friktion vid transport. Ta fram alla delarna ur kartongen och ta bort skyddsmaterialet. Placera den på en plan, värmetålig och dammfri yta. Doppa inte ner apparaten i vatten eller i något annat. Ta en svamp och lite diskvatten och torka av apparaten innan matlagningen.

Observera att man inte ska dra i sladden. Inga förlängningssladdar rekommenderas på grund av snubbelrisken.

Överhettningsskydd

Apparaten har ett överhettningssystem. Om innertemperaturkontrollsystemet inte fungerar, kommer överhettningsskyddet automatiskt att startas och apparaten kan inte användas längre. Dra ur sladden och låt svalna av innan transport till auktoriserad servicepunkt som kommer att reparera den.

Automatisk urkoppling

Apparaten har en timer. Vid klart och timern 0, ljuder ett alarm innan stopp. Stäng av apparaten manuellt genom att vrida timern moturs till 0.

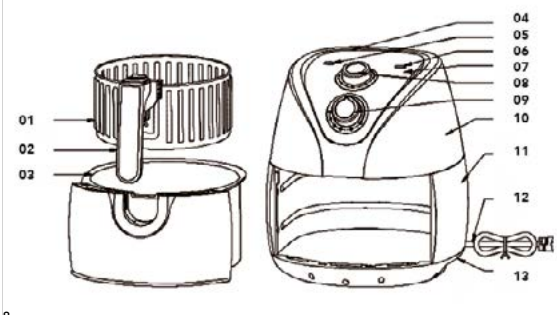
OBS! Om du drar av stekpannan under matlagningen, kommer apparaten stoppa automatiskt. (Timern har fortfarande koll på tidtagningen).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Apparatsens standard innebär elektromagnetiska fält (EMF). Om korrekt hantering och i enlighet med instruktionerna i denna manual, är apparaten säker att använda med dagens tillgängliga vetenskap.

Konstruktion

1. Korg
2. Handtag
3. Panna
4. Luftintag
5. Startlampa
6. Upphettningsslampa
7. Tallrik
8. Timer (0-60 min.)/strömknapp PÅ
9. Temperaturkontrollknapp (80-200 °C)
10. Aver kåpa
11. Huvudkåpa
12. Trampled
13. Underrede



HEALTH FRYER

Innan matlagning

1. Placera apparaten stadigt, horisontellt och jämnt. Placera den inte på ytor som inte tål värme.
2. Placera korgen korrekt inuti stekpannan.
3. Anslut donna till maskinen. Notera: stekpannan SKA placeras korrekt, annars kommer inte apparaten att fungera!
4. Koppla in sladden i jordat uttag. Fyll inte på olja eller något annat i pannan. Ingenting ska placeras emot luftintagen heller, då detta kommer ge effekt vad det gäller matlagningsresultatet.

Varmluftstekning

1. Koppla in sladden i jordat uttag.
2. Ta bort pannan ur apparaten.
3. Placera alla ingredienserna inuti korgen.
Notera: fyll aldrig korgen ända upp (se avsnittet 'Inställningar'), vilket ger effekt på resultatet.
4. Placera pannan korrekt inuti Molino fryser.
Panna utan korg ska inte användas. Om inte pannan passas in korrekt, kommer apparaten inte att fungera! Se upp: pannan blir mycket het så grillvante bra och fattas endast i handtaget.
5. Vrid ner temperatur till vald temperatur. Se avsnittet 'Inställningar' om korrekt temperatur.
6. Besluta om vald tillredningstid (se avsnittet 'Inställningar').
7. Starta apparaten, vrid timern till vald tillredningstid. Addera 3 minuter till tillredningstiden sedan apparaten svalnat av.
Notera: Om du vill kan du hetta upp apparaten innan ingredienser läggs i. Timern vrids till minst 3 minuter och avvakta att lampan till upphettningen slocknar. Sedan fylls korgen med ingredienserna och timern vrid till korrekt tillredningstid.
 - a) Startknappen börjar lysa liksom lampan för upphettning.
 - b) Timern startar efter vridning till korrekt tillredningstid.
 - c) Under processen tillagas maten med varmluft, upphettningsslampen lyser och den andra lampan slocknar och lyser under tiden. Detta indikerar att upphettningselementet jobbar och kontrollen sker av vald temperatur.
 - d) Ta bort eventuell olja som kommer från ingredienserna och samlas upp i botten av pannan.
8. **Vissa ingredienser ska skakas om efter halva tillagningstiden (se avsnittet 'Inställningar'). Skaka om ingredienserna, ta bort pannan med handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka den inuti apparaten och fortsätt med tillredningen.**

Beakta: Tryck inte ner handtagsknappen under omskakningen.

Tips: Reducera vikten genom att ta bort korgen ur pannan och skaka endast korgen. Ta bort pannan ur apparaten, placera den på yta som tål värme och tryck ner knappen som sitter på handtaget.

Tips: Timern kan vridas till halva tillredningstiden, alarmet ljuder och du skakar om ingredienserna. Sedan ska timern vridas upp igen till resterande tillredningstid efter omskakningen.

Tips: Om timern vrids till hela tillredningstiden, kommer inget alarm att ljuda, kontrollera under tiden om behov av omskakning vid behov beroende av ingrediensernas konsistens, apparaten stoppar automatiskt och pannan ska sedan skjutas in i apparaten igen och timern vrids fram.

9. Alarmet ljuder när tillredningstiden är slut. Lyft ur pannan ur apparaten.
Notera: Vrid temperaturkontroll till 0 eller om man lyfter ur pannan ur apparaten stoppas tillagningen genast.
10. Kontrollera om ingredienserna kokat klart. Om inte, skjut tillbaka pannan inuti apparaten och vrid fram timern ytterligare en kort tidsperiod.
11. Ta bort mindre ingredienser (t.ex. pommes frites), tryck ner urkopplingsknappen och lyft ur korgen ur pannan.
Vänd inte korgen upp och ner när den fortfarande befinner sig inuti pannan, eftersom all överflödiga olja som samlats på botten av pannan kommer att läcka ut på övriga ingredienser. Efter varmluftsstekning, är pannan och ingredienserna heta. Beroende på typ av ingredienser, kan det komma ånga från pannan. Efter varmluftsstekning, är pannans metallhölje hett så undvik att vidröra detta!
12. Töm över korgens innehåll på en tallrik eller skål.

Tips: För att ta bort stora eller sköra ingredienser, använd en tång för att lyfta ur ingredienserna ur korgen

13. När en omgång ingredienser är klar, är apparaten omedelbart klar för tillredning av ytterligare av samma rätt eller några andra maträtter.
14. Om Du vil koka två olika ingredienser samtidigt, kan Du använda Dig av korgfördelaren. Detta förhindrar också att smakerna blandas med varandra.

HEALTH FRYER

Inställningar

Tabellen hjälper till att välja grundinställningar för de ingredienser Du önskar tillreda. Notera: Kom ihåg att dessa inställningar endast är indikationer. Eftersom ingredienser varierar på många olika sätt, som storlek, form, märker osv. kan vi inte garantera bäst inställning för just Dina ingredienser. På grund av snabb varmluftstekning som omedelbart återuppvärmer insidorna av Molino health fryer, innebär det att om pannan bara kort dras bort från värmekällan rubbas knappast inställningarna alls.

	Min-max Mängd (g)	Tid (min.)	Tem- peratur (°)	Om- skak- ning	Extra information
Potatis & pommes frites				skakas	
Tunna frysta pommes frites	300-700	9-16	200	skakas	
Tjocka frysta pommes frites	300-700	11-20	200	skakas	1/2 msk olja tillsätts
Hemgjorda pommes frites (8x8mm)	300-800	16-10	200	skakas	1/2 msk olja tillsätts
Hemgjorda potatisklyftor	300-800	15-18	180	skakas	1/2 msk olja tillsätts
Hemgjorda potatistärningar	300-750	12-18	180	skakas	
Rösti	250	18-22	180	skakas	
Potatisgratäng	500	15-18	200	skakas	

Kött & kyckling

Stek	100-500	8-12	180		
Fläskkotletter	100-500	10-14	180		
Hamburgare	100-500	7-14	180		
Grillkorv	100-500	13-15	200		
Kycklingben	100-500	18-22	180		
Kycklingbröst	100-500	10-15	180		

Snacks

Vårrullar	100-400	8-10	200	skakas	
Frysta kycklingnuggets	100-500	6-10	200	skakas	
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200		
Frysta brödsmlor med ost	100-400	8-10	180		
Fyllda grönsaker	100-400	10	160		

Baka

Mjuk kaka	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Söta kakor	400	20	160		

Notera: lägg till 3 minuter för tillredningen när Du börjar steka med Molino health fryer om denna fortfarande är kall.

Hemgjorda pommes frites

- Skala potatisen och skär den som smala stickor.
- Tvätta dem och torka dem sedan på hushållspapper.
- Ta 1/2 msk olivolja och lägg detta tillsammans med potatisen och blanda tills denna är täckt med oljan.
- Lyft ur potatisen ur skålen med ett redskap så att överflödig olja stannar kvar i skålen. Lägg potatisen i korgen.

Notera: Tippa inte upp potatisen direkt från skålen till pannan, eftersom det då blir för mycket olja som landar i pannan.

- Stek potatisstickorna som vanligt.

Tips

- Små ingredienser kräver något kortare tillredningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver endast något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver endast något kortare tillagningstid.
- Omskakning av små ingredienser halvvägs genom tillagningen optimerar slutresultatet och förebygger ojämnt stekta ingredienser.
- Tillsätt lite olja till potatisen för ett krispigare resultat. Stek ingredienserna i health fryer inom några få minuter efter det att Du tillsatt oljan.
- Tillaga inte mycket feta produkter som korvar.
- Snacks som kan tillagas med ugn kan också tillagas med Molino health fryer.

HEALTH FRYER

- Optimal mängd för tillagning av krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att tillreda snacks snabbt och lätt. Färdig deg kräver också kortare tillagningstid än hemgjord deg.
- Placera en bakform eller ugnform inuti korgen om Du vill baka en mjuk kaka eller en quiche eller om Du vill steka sköra ingredienser eller fyllda grönsaker.
- Du kan också använda Din Molino för att värma upp eller tina upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, sätts temperaturen till 150°C för upp till 10 minuter.

Rengöring och underhåll

Rengör alltid alla delar ordentligt efter användning.

Koppla ur apparaten från kontakten och låt den svalna av helt innan underhåll påbörjas. Notera: Ta bort pannan så svalnar apparaten av betydligt snabbare.

Använd en fuktig duk för att rengöra apparaten. Använd inte något vasst föremål (som stålborste) för att undvika repor i Teflon-lagret, vilket gör att rost bildas här.

Notera: Korgen & korgavdelaren är diskmaskinsäkra.

Tips: om det har fastnat smuts inuti korgen eller på botten av pannan, fyll pannan med hett vatten med lite diskmedel i. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen ligga i blöt i cirka 10 minuter.

- Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en svamp som inte repar.
- Rengör upphettningselementet med en skurborste för att ta bort alla matrester.

Varning

- Doppa inte ner sladd eller kontakt vatten eller andra vätskor.
- Om Du behöver skrubba av apparaten, använd en mjuk nylon- eller polyesterskrapa för att undvika att skada ytan.
- Använd inte stålull eller andra repande material.
- Använd aldrig lösningsmedel eller tvättmedel.
- Förhindra att alla slags vätskor kan komma i kontakt med fläkten.

Förvaring

Låt apparaten svalna av helt innan den ställs undan. Förvara den på en torr plats. Placera inte några tunga föremål på apparaten eftersom detta kan orsaka skada.

Tekniska specifikationer

Volt: 220 - 240V/ac

Watt: 1500 Watt

Frekvens: 50 - 60hz

Temperaturintervall: 0 till 200°C

Tidsinställning: 1 - 60 minuter

Kapacitet: 3,5 liter

Laddningskapacitet: max. 1 kg

Första hjälpen

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag.
	Timern är inte inställd.	Vrid timern till önskad tillagningstid för att starta apparaten.
Ingredienser som stekts i denna apparat är inte klara.	Timern är inte inställd.	Vrid timern till önskad tillagningstid för att starta apparaten.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg i en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängder steker mera jämnt.
	Inställd temperatur är för låg.	Vrid temperaturkontrollen till önskad temperaturinställning.
Ingredienserna blir ojämnt stekta i apparaten.	Tillagningstiden är för kort.	Vrid timern till önskad tillagningstid.
	Vissa typer av ingredienser behöver skakas om halvvägs under tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas om halvvägs under tillagningstiden.
Stekta snacks är inte krispiga när de tas ur apparaten.	Du har använt Dig av en typ av snacks avsedda för att tillredas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller borsta försiktigt in lite olja på snacksen för mer krispigt resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan på korrekt sätt inuti apparaten.	För många ingredienser inuti korgen.	Fyll inte korgen så full, se under kapitlet "Inställningar" och tabellen ovan.
	Korgen är inte korrekt placerad inuti pannan.	Skjut ner korgen inuti pannan tills ett klick hörs.

HEALTH FRYER

Vit rök kommer ut ur apparaten.

Du steker mycket feta ingredienser.	När Du steker feta ingredienser med varmluft kommer en stor mängd olja att läcka ut i pannan. Oljan Producerar vit rök och pannan kan bli hetare än normalt. Detta påverkar dock inte apparaten eller slutresultatet.
Pannan innehåller fortfarande fettöverskott från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värmts upp i pannan. säkerställ att Du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Du har inte använt rätt typ av potatis.	Använd färsk potatis och säkerställ att de håller sig fräscht krispiga under stekningen.
Potatisstickorna har inte torkats av ordentligt innan stekningen.	Använd färsk potatis och säkerställ att de håller sig fräscht krispiga under stekningen.
Hur krispig pommes fritisen blir beror på mängden olja respektive vatten inuti dem.	Säkerställ att potatisstickorna torkas av ordentligt innan Du tillsätter oljan.
Fräscha pommes frites blir inte krispiga när de tas upp ur apparaten.	Skär smalare stickor för ett krispigare resultat.
	Tillsätt något mera olja för ett krispigare resultat.

Fräska pommes frites steks mycket ojämnt.

Fräscha pommes frites blir inte krispiga när de tas upp ur apparaten.



Tärkeitä turvallisuustietoja

Kun käytetään sähkölaitteita, pitäisi aina joka hetki noudattaa perusturvatoimia, kuten seuraavat:

1. Ennen kuin käytät paistajaa, lue käyttöohjeet huolellisesti.
2. Älä koske mitään kuumia pintoja. Käytä kahvaa ja uunikintaita.
3. Tarkista ennen paistajan käyttöä, että jännite vastaa mallitunnistekilven määrityksiä paistajan pohjassa
4. Älä kytke paistajaa päälle ennen kuin sen osat on oikein asennettu. Varmista, että kansi on kiinni, ennen kuin kytket sähköjohdon ja käännät sen päälle.
5. Älä upota sähköjohtoa, sähköpistoketta tai paistajaa veteen tai muihin nesteisiin, jotta välttyt sähköiskulta.
6. Ole huolellinen käyttäessäsi paistajaa lasten lähettyvillä.
7. Irrota sähköjohto pistorasiasta, kun paistaja ei ole käytössä tai ennen puhdistusta. Anna paistajan viiletä ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
8. Paistajaa ei saa koskaan käyttää, jos sen sähköjohto tai -pistoke on vaurioitunut tai jos se on muuten viallinen tai vaurioitunut. Jos paistaja on viallinen, se tulisi toimittaa valtuutetun huoltokeskuksen tarkistettavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
9. Valmistaja ei suosittele paistajan tai lisäosien väärää käyttöä, koska se voi johtaa vammoihin,
10. Paistajaa pitäisi käyttää vain määritellyllä tavalla. Paistaja on tarkoitettu ainoastaan ei-kaupalliseen kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
11. Kun paistajaa käytetään, aloita aina kytkemällä virtakaapeli laitteeseen ennen kuin liität kaapelin verkkovirtaan. Käännä virtakytkin käytön jälkeen pois(OFF)-asentoon ennen verkkovirrasta irrottamista.
12. Paistaja täytyy liittää sähköpiiriin, johon ei ole kytketty mitään muita sähkölaitteita. Jos sähköpiiri on muiden laitteiden ylikuormittama, paistaja ei ehkä toimi kunnolla.
13. Sinun pitäisi olla äärimmäisen varovainen, kun siirrät paistajaa, jossa on kuumaa ruokaa.
14. Paistajaa ei saisi sijoittaa kaasukäyttöisen tai sähköisen lämmönlähteen tai lämmitetyn uunin päälle tai läheisyyteen. Sitä ei myöskään saisi sijoittaa syttyvien materiaalien, kuten verhojen, läheisyyteen paistajan ollessa päällä.
15. Kun paistaja on päällä, varmista että se on turvallisella etäisyydellä muista tavaroista.
16. Älä anna virtajohton rikkua pöydän tai keittiötason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
17. Verkkovirtajohton ei saa antaa roikkua vapaasti.
18. Verkkovirtajohtosta ei saa vetää, kun paistaja irrotetaan verkkovirrasta.
19. Älä ylikuormita mustaa Teflon-kulhoa. Se voi kestää enintään 1 kg ruokaa.
20. Paistajaa ei tulisi peittää sen ollessa päällä.
21. Puhdista paistaja käyttäen sientä ja mietoa saippuavettä. Huomaa, että sienestä irtoavat muruset voivat joutua kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa, joka voisi puolestaan aiheuttaa sähköiskun.

HEALTH FRYER

22. Paistaja ei ole tarkoitettu fyysisen, aistimien tai henkisen vamman omaaville henkilöille tai ihmisille, joilla ei ole tietoa tai kokemusta sen käytöstä tai lapsille, paitsi jos heitä valvotaan tai henkilö, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan, on antanut heille etukäteen ohjeet siitä, kuinka käyttää paistajaa. Lapsien ei tule sallia leikkiä paistajalle, se ei ole lelu.
23. Pidä nämä ohjeet varmassa tallessa tulevaa käyttöä varten.

Ensimmäinen käyttö

Kun Molino Healthfryeria käytetään ensimmäistä kertaa, paistajasta voi irrota lievää haittavaikutusta, joka häviää muutamassa minuutissa. Hajun aiheuttaa suojaöljy, joka suojelee komponentteja mahdolliselta hankaukselta kuljetuksen aikana. Pura paistaja huolellisesti pakkauksestaan ja poista kaikki pakkausmateriaalit. Sijoita paistaja tasaiselle kuumuutta kestäväälle ja syttymättömälle pinnalle. Älä upota paistajaa veteen tai muihin nesteisiin. Käytä sientä ja saippuavettä tuotteen puhdistamiseen ennen ensimmäistä käyttöä.

Huomaa: älä käytä jatkojohtoa virtajohtoon kanssa. Paistajaa ei voi käyttää jatkojohtoon kanssa, koska lyhyt virtajohto vähentää takertumisen tai kompastumisen vaaraa.

Ylikuumenemissuoja

Laitteessa on ylikuumenemissuojajärjestelmä. Jos ohjausjärjestelmän sisälämpötila on kelvoton, ylikuumenemissuoja aktivoituu automaattisesti ja laite ei ole enää käyttövalmis. Irrota virtajohto, anna laitteen jäähtyä ja lähetä se sitten valtuutettuun huoltokeskukseen korjattavaksi.

Automaattinen sammutus

Laite on varustettu ajastimella. Kun ajastin on laskenut nollaan, laite antaa kelloäänän ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Voit kääntää laitteen käsin pois päältä kiertämällä ajastinnupin vastapäivään nolla-asentoon.

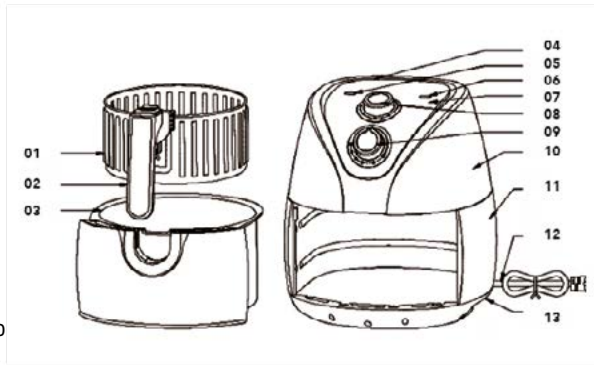
Huomaa: Jos vedät pannun ulos ruoanlaiton aikana, laite kytkeytyy pois päältä myös automaattisesti. (Ajastin laskee edelleen)

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa kaikkia standardeja, jotka koskevat sähkömagneettisia kenttiä (EMF). Jos laitetta käsitellään oikein ja tämä käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti, laite on turvallinen käytettäväksi saatavilla olevan tieteellisen todistusaineiston mukaan.

Konstruktion

1. Kori
2. Kahva
3. Pannu
4. Ilman tuloaukko
5. Virran merkkivalo
6. Kuumennuksen merkkivalo
7. Lautanen
8. Ajastin (0–60 min) / virta päälle -nappi
9. Lämpötilan hallintanappi (80–200 °C)
10. Ylempi kotelo
11. Pääkotelo
12. Virtajohto
13. Pohja



Käyttöön valmistaminen

1. Sijoita laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle pinnalle. Älä sijoita laitetta kuumuutta kestävämmälle pinnalle.
2. Aseta kori pannuun oikein.
3. Liu'uta pannu koneeseen. Huomaa: pannu TÄYTYY laittaa laitteeseen oikein, muuten laite ei toimi!
4. Vedä virtajohdosta ja laita se maadoitettuun seinäpistorasiaan. Älä täytä pannua öljyllä tai millään muulla nesteellä. Älä laita mitään laitteen päälle. Älä laita mitään ilman tuloaukkoille laitteen kahta puolta, tämä estää ilmavirtauksen ja vaikuttaa kuumailmapaistamisen tulokseen.

Kuumailmapaisto

1. Lait virtajohto maadoitettuun seinäpistorasiaan.
2. Vedä pannu varovasti ulos terveyspaistajasta.
3. Laita ainekset koriin.
Huomaa: älä koskaan täytä koria täyteen tai ylitä suositeltuja määriä (katso osa 'Asetukset' tässä kappaleessa), koska se vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
4. Liu'uta pannu takaisin Molino-paistajaan oikein.
Älä koskaan käytä pannua ilman koria siinä. Jos pannu ei kiinnity ilmaisaistajaan oikein, laite ei toimi! Varoitus: älä koske pannuun käytön aikana ja heti paiston jälkeen, koska se on hyvin kuuma. Pidä pannua kiinni vain kahvasta.
5. Käännä lämpötilan säätönappi vaadittuun lämpötilaan. Katso 'Asetukset' määrittääksesi oikean lämpötilan.
6. Määritä vaadittu valmistusaika aineksille (katso osa 'Asetukset').
7. Laita laite päälle kääntämällä ajastinnappia haluttuun valmistusaikaan. Lisää 3 minuuttia valmistusaikaa, kun laite on kylmä.

HEALTH FRYER

Huomaa: Jos haluat, voit myös antaa laitteen esilämmitä ilman mitään aineksia sisällä. Käännä tässä tapauksessa nuppia enemmän kuin 3 minuuttia ja odota kunnes kuumenemisen merkkivalo sammuu noin 3 minuutin kuluttua. Täytä sitten kori ja käännä ajastinnappi haluttuun valmistusaikaan.

- a) Virran merkkivalo ja kuumenemisen merkkivalo syttyvät.
 - b) Ajastin alkaa juosta alas laskien valmistusaikaa.
 - c) Kuumailmapaistamisen prosessin aikana kuumenemisen merkkivalo syttyy ja sammuu uudestaan ajoittain. Tämä osoittaa lämmityselementin kytkeytymistä päälle ja pois asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
 - d) Ylimääräinen öljy aineksista, jota kerääntyy pannun pohjalle.
8. Jotkut ainekset vaativat ravistelua valmistusajan puolivälissä (katso osa 'asetukset'). Aineiden ravistaminen tapahtuu vetämällä pannu ulos laitteesta kahvasta ja ravistamalla sitä. Liu'uta sitten pannu takaisin ilmaisaistajaan ja jatka ruoanvalmistusta.

Varoitus: Älä paina kahvan painiketta ravistamisen aikana.

Vinkki: Jos haluat vähentää painoa, on mahdollista irrottaa kori pannusta ja ravistaa vain koria. Tämä tapahtuu vetämällä pannu laitteesta, sijoittamalla se kuumuutta kestäväälle pinnalle ja painamalla painiketta kahvassa.

Vinkki: Jos asetat ajastimen puoleen valmistusajasta, kuulet ajastinkellon, kun aineksia on ravisteltava. Muista kuitenkin asettaa ajastin uudelleen jäljellä olevalle ajalle ravistamisen jälkeen.

Vinkki: Jos asetat ajastimen koko valmistusajalle, ajastinkellon ääntä ei kuulu ennen lopettamista. Voit vetää pannun ulos koska vain tarkistaaksesi aineiden tilan. Virta katkeaa automaattisesti ja kytkeytyy taas, kun pannu on liu'ute

9. Kun kuulet ajastinkellon, valmistusaika on kulunut umpeen. Vedä pannu ulos laitteesta ja sijoita se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
Huomaa: Voit myös sammuttaa laitteen käsin. Tämän voit tehdä kääntämällä lämpötilasäädön noltaan tai vedä pannu suoraan ulos.
10. Kontrollera om ingredienserna kokat klart. Om inte, skjut tillbaka pannan inuti apparaten och vrid fram timern ytterligare en kort tidsperiod.
11. Ta bort mindre ingredienser (t.ex. pommes frites), tryck ner urkopplingsknappen och lyft ur korgen ur pannan.
Älä käännä koria ylösalaisin pannu vielä siihen liitettynä, koska mahdollinen ylimääräinen pannun pohjalle kerääntynyt öljy valuu aineksiin. Pannu ja ainekset ovat kuumailmapaiston jälkeen kuumia. Riippuen aineiden tyypistä, höyryä voi nousta pannusta. Pannu ja metallikuoren sisäosa ovat kuumailmapaiston jälkeen kuumia: vältä koskemista!

12. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.

Vinkki: Poista isot tai rikkuvat osat käyttäen pihtiparia aineiden nostamiseen korista

13. Kun erä aineksia on valmis, terveyspaistaja on heti valmis uuden erän valmistamiseen.
14. Jos haluat valmistaa kaksi ainesta samaan aikaan, voit käyttää korinjakajaa. Tämä estää myös makujen sekoittumista toisiinsa.

Asetukset

Tämä taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset niille aineksille, joita haluat valmistaa. Huomaa: pidä mielessäsi, että nämä asetukset ovat vain viitteellisiä. Koska ainekset eroavat toisistaan niin alkuperän, koon ja muodon kuin myös merkiltään, emme voi antaa takuuta parhaista asetuksista aineksillesi.

Koska nopea kuumailmateknologia kuumentaa ilman välittömästi uudestaan Molino terveyspaistajan sisällä, pannun vetäminen lyhyesti ulos kuumailmapaistamisen aikana häiritsee prosessia tuskin lainkaan.

	Mini- mi-mak- simi Määrä (g)	Aika (min.)	Lämpö- tila (°)	Raviste- lu	Lisätietoja
Perunat ja ranskalaiset					ravistelu
Ohuet pakastetut ranskalaiset	300-700	9-16	200	ravistelu	
Paksut pakastetut ranskalaiset	300-700	11-20	200	ravistelu	Lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoiset ranskalaiset (8x8 mm)	300-800	16-10	200	ravistelu	Lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoiset perunalohkot	300-800	15-18	180	ravistelu	Lisää ½ rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutiot	300-750	12-18	180	ravistelu	
Rosti	250	18-22	180	ravistelu	
perunagratiini	500	15-18	200	ravistelu	

Liha ja siipikarja

Pihvi	100-500	8-12	180		
Porsaan kyljykset	100-500	10-14	180		
Hampurilainen	100-500	7-14	180		

HEALTH FRYER

Makkarasämpylä	100-500	13-15	200		
Kananuijat	100-500	18-22	180		
Kananrinta	100-500	10-15	180		

Välipalat

Kevätrullat	100-400	8-10	200	ravistelu	
Pakastetut kananugetit	100-500	6-10	200	ravistelu	
Pakastetut kalapaukot	100-400	6-10	200		
Pakastetut leivitetty juustovälipalat	100-400	8-10	180		
Täytetyt kasvikset	100-400	10	160		

Leipominen

Kakku	300	20-25	160		
Piirakka	400	20-22	180		
Muffinit	300	15-18	200		
Makeat välipalat	400	20	160		

Huomautus: lisää 3 minuuttia valmistusaikaa, kun aloitat paistamisen kun Molino terveyspaistaja on vielä kylmä.

Kotitekoisten ranskalaisten valmistus

1. Kuori perunat ja leikkaa ne tikuiksi.
2. Pese perunatikut perusteellisesti ja kuivaa ne talouspaperilla.
3. Kaada ½ ruokalusikkaa oliiviöljyä kulhoon, laita tikut päälle ja sekoita tikut niin, että niiden pinta tulee öljyiseksi.
4. Poista tikut kulhosta sormillasi tai keittiövälillä niin, että liika öljy jää kulhoon. Laita tikut koriin.
Huomaa: älä kallista kulhoa laittaaksesi kaikki tikut koriin yhdellä kertaa, jotta ylimääräisen öljyn tippuminen pannun pohjalle ei esty.
5. Paista perunatikut ohjeiden mukaisesti.

Vinkkejä

- Pienet ainekset tavallisesti vaativat hiukan lyhyemmän valmistusajan kuin isommat ainekset.
- Suurempi määrä aineksia vaatii vain vähän pidemmän valmistusajan, pieni määrä aineksia vaatii vain hiukan lyhyemmän valmistusajan.

- Aineiden ravisteleminen valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään aineiden epätasaisen paistumisen.
- Lisää hiukan öljyä tuoreisiin perunoihin rapean tuloksen aikaansaamiseksi. Paista aineksi paistajassa muutaman minuutin sisällä öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista äärimmäisen rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
- Välipalat, joita voidaan valmistaa uunissa, voidaan myös valmistaa Molino terveystaistajassa.
- Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten paistamiseen on 500 grammaa.
- Käytä valmistaikinaa valmistaaksesi täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti. Valmistaikina vaatii myös lyhemmän kypsennysajan kuin kotitekoisen taikina.
- Sijoita leipomisvuoka tai uunivuoka paistokoriin, jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkästi särkyviä aineksia tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää Molino-paistajaa myös lämmittääksesi tai sulattaaksesi aineksia. Esim. aineiden lämmittäminen sujuu valitsemalla lämpötilaksi 150°C enintään 10 minuutin ajaksi.

Puhdistus ja kunnossapito

Puhdista ja kuivaa aina kaikki osat perusteellisesti käytön jälkeen.

Irrota paistaja verkkovirrasta ja anna sen viiletä täysin ennen kuin puhdistat sen tai suoritat mitään kunnossapitoa. Huomaa: Poista pannu, jotta ilmaa paistaja saa jäähtyä nopeammin. Käytä kosteaa liinaa paistajan puhdistamiseen. Älä käytä kovia objekteja (kuten teräsharjoja), jotta välttytään naarmuilta Teflon-kerroksessa, jotka voivat aiheuttaa ruostumista. Huomaa: Kori ja jakaja ovat astianpesun kestävä.

Vinkki: jos likaa on tarttunut koriin tai pannun pohjaan, täytä pannu kuumalla vedellä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta. Laita kori pannuun ja anna pannun ja korin liota suunnilleen 10 minuuttia.

- Puhdista laitteen sisus kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
- Puhdista kuumennuselementti puhdistusharjalla mahdollisten ruokajäämien poistamiseksi.

Varoitus

1. Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
2. Jos sinun on hangattava paistajaa, käytä pehmeää nailonista tai polyesteristä valmistettua kuuraussientä pintavaurioiden välttämiseksi.
3. Älä käytä teräsvillaa tai muuta hankaavaa materiaalia.
4. Älä koskaan käytä liuottimia tai puhdistusjauheita.
5. Estä nesteiden joutumista kontaktiin tuulettimen kanssa.

Varastointitila

Anna paistajan jäähtyä täysin ennen sen laittamista paikalleen. Pidä paistaja kuivassa paikassa. Älä laita painavia esineitä paistajalle, koska tämä voi aiheuttaa vaurioita.

HEALTH FRYER

Tekniset ominaisuudet

Jännite: 220–240 V/vaihtovirta

Teho: 1500 Wattia

Taajuus: 50 - 60 Hz

Lämpötila-alue 0 –200°C

Ajastinasetus: 1–60 minuuttia

Kapasiteetti: 3,5 litraa

Latauskapasiteetti enintään 1 kg

Ensiapu

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Paistaja ei toimi	Laitteen johto ei ole kiinni pistorasiassa.	Laita virtajohto maadoitettuun seinäpistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Käännä ajastimen nupista vaadittu valmistusaika laitteen päälle kytkemiseksi.
	Pannu ei ole asetettu laitteeseen oikein.	Liu'uta pannu koneeseen oikein.
Paistajalla paistetut ainekset eivät ole valmiita.	Koriin on laitettu liikaa aineksia.	Laita ainekset koriin pienemmissä erissä. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Käännä lämpötilan säätönuppi vaadittuun lämpötila-asetukseen.
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Käännä ajastimen nupista vaadittu valmistusaika.
Ainekset ovat paistuneet epätasaisesti paistajassa.	Tietyn tyyppisiä aineksia täytyy ravistaa valmistusajan puolivälissä.	Ainekset, jotka makaavat toistensa päällä tai ylitse (esim. ranskalaiset) tarvitsevat ravistelua valmistusajan puolivälissä.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne otetaan paistajasta.	Olet käyttänyt välipaloja, jotka on tarkoitettu valmistettavaksi perinteisessä rasvakeitintimessä.	Käytä uunivälipaloja tai levitä välipaloille kevyesti öljyä rapeamman tuloksen aikaansaamiseksi.
En voi liu'uttaa pannua oikein koneeseen.	Liian paljon aineksia korissa.	Älä täytä koria ylitäydäksi, katso "Asetukset"-taulukko yllä.
	Kori ei ole laitettu pannulle oikein.	Paina kori alas pannuun, kunnes kuulet napsahduksen.

Valkoista savua tulee laitteesta.

Valmistat rasvaisia aineksia.	Kun paistat rasvaisia aineksia ilma- ja pannulla, suuri määrä öljyä valuu pannulle. Öljy muodostaa valkoista savua ja pannu voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
Pannu sisältää vielä rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu syntyy pannulla olevan rasvan kuumetessa. Varmista, että puhdistat pannun kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
Et käyttänyt oikeaa perunatyyppeä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Et huuhtonut perunatikkuja kunnolla, kun paistoit ne.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Ranskanperunoiden rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä ranskalaisissa.	Varmista perunatikkujen oikea kuivaus ennen kuin lisäät öljyn. Leikkaa perunatikut pienemmiksi, jotta niistä tulee rapeampia. Lisää huomattavasti enemmän öljyä rapeamman tuloksen saamiseksi.

Tuoreet ranskalaiset ovat paistuneet epätasaisesti paistajassa.

Tuoreet ranskanperunat eivät ole rapeita, kun otane paistajasta.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Når du bruger elektriske apparater, bør du altid tage almindelige sikkerhedsforbehold som for eksempel:

1. Læs brugsanvisningen grundigt, inden du bruger frituregryden.
2. Rør aldrig direkte ved de varme overflader. Brug håndtagene og benyt grillhandsker.
3. Inden du bruger frituregryden, skal du tjekke om spændingen passer med den spænding, der er opgivet på grydens oplysningsskilt i bunden af frituregryden.
4. Tænd ikke for frituregryden, før alle dele er monteret korrekt. Sørg for at lukke låget, inden du slutter frituregryden til stikkontakten og tænder for den.
5. For at undgå elektrisk stød skal du aldrig komme ledningen, stikket eller frituregryden i vand eller anden væske.
6. Vær forsigtig, når frituregryden bruges i nærheden af børn.
7. Tag stikket ud af stikkontakten, når frituregryden ikke bruges og inden rengøring af frituregryden. Lad frituregryden blive helt kold, inden den samles, skilles ad eller rengøres.
8. Frituregryden må ikke bruges, hvis ledningen eller stikket er defekt, eller hvis der er systemfejl eller andre skader af enhver slags. Hvis frituregryden er i stykker, skal den undersøges, repareres og tilpasses af et autoriseret værksted.
9. Forkert brug af frituregryden eller tilbehøret, som ikke er anbefalet af producenten, kan medføre skader.
10. Frituregryden må kun anvendes til de beskrevne formål. Frituregryden er udelukkende fremstillet til ikke-kommerciel, indendørs brug.
11. Når frituregryden bruges, skal ledningen altid isættes, inden den tilsluttes til stikkontakten. Efter brug skal frituregryden slukkes ved tryk på 'OFF', inden frituregryden tages ud af stikkontakten.
12. Frituregryden skal tilsluttes til et elektrisk kredsløb, der ikke har tilsluttet andre elektriske enheder. Hvis det elektriske kredsløb overbelastes af andre apparater, er der risiko for, at frituregryden ikke virker korrekt.
13. Ved flytning af en frituregryde med varm mad, skal dette gøres ekstremt forsigtigt.
14. Frituregryden må ikke sættes på eller i nærheden af varm gas, elektriske varmekilder eller en opvarmet ovn. Frituregryden må ikke placeres i nærheden af brandbart materiale som for eksempel gardiner, når den er tændt.
15. Når frituregryden er tændt, bør det sikres, at den holdes på afstand af andre ting.
16. Lad ikke ledningen hænger ud over hjørnet af bordet eller køkkenbordpladen, eller komme i kontakt med andre varme overflader.
17. Ledningen må ikke hænge løst.
18. Der må ikke trækkes i ledningen, når frituregryden tages ud af stikket.
19. Fyld ikke for meget i den sorte Teflon-skål. Den må maksimalt indeholde 1 kg mad.
20. Dæk ikke frituregryden til, mens den er tændt.
21. Rengør frituregryden ved hjælp af en svamp og mildt sæbevand. Bemærk at stumper af svamp kan komme i kontakt med elektriske dele, som vil kunne give elektriske stød.

22. Frituregryden er ikke lavet til at blive anvendt af folk med psykiske, følelsesmæssige eller mentale handicaps, eller folk som ikke har kendskab til eller erfaring i at bruge den. Den er heller ikke velegnet til at blive brugt af børn, medmindre de er under opsyn, eller de på forhånd har fået instruktioner i, hvordan man bruger frituregryden af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med frituregryden. Den er ikke et stykke legetøj.
23. Husk at gemme denne brugsanvisning til fremtidig brug.

Første brug

Når Molino Healthfryer skal bruges første gang, kan frituregryden udsende en svag, harmløs lugt, som forsvinder efter et par minutter. Lugten skyldes en beskyttelsesolie, som beskytter delene mod friktion under transport. Pak forsigtigt frituregryden ud og fjern al indpakningsmaterialet. Sæt frituregryden på en flad, varmebeskyttet og ikke-brandbar overflade. Kom ikke frituregryden i vand eller anden væske. Brug en svamp og sæbevand til at rengøre produktet, inden det bruges første gang.

Bemærk: stræk ikke ledningen. Frituregryden kan anvendes sammen med en forlængerledning, idet en kort ledning reducerer risikoen for at ledningen vikles ind, eller der opstår fejl.

Beskyttelse mod overophedning

Apparatet har et system, som beskytter det mod overophedning. Hvis det indvendige temperaturkontrollsystem er i stykker, slår overophedningssystemet automatisk til, og apparatet kan ikke længere anvendes. Tag den ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, og send det derefter til reparation på et autoriseret servicecenter.

Automatisk tænd/sluk

Dette apparat har en timer. Når timeren har talt ned til 0, afgiver apparatet en ringelyd, og derefter slukker det automatisk. For at slukke manuelt, skal timeren drejes mod uret til 0. Bemærk: Hvis du tager kasserollen ud under stegning, slukker apparatet også automatisk. (Timeren tæller stadig ned).

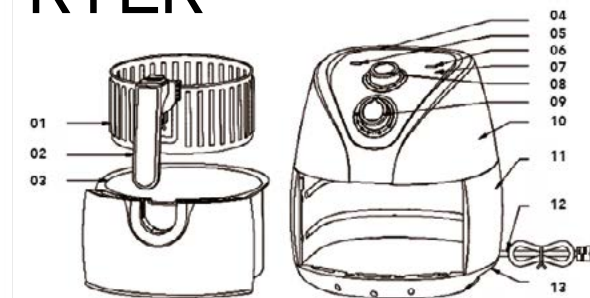
Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparat lever op til standarder omkring elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet behandles, som denne brugsanvisning foreskriver, er det, ifølge videnskabelige undersøgelser som er tilgængelige i dag, sikkert at anvende.

HEALTH FRYER

Udformning

1. Kurv
2. Håndtag
3. Kasserolle
4. Luftindtag
5. Tilsluttet-lys
6. Opvarmer-lys
7. Tallerken
8. Timer (0-60 min.)/ tænd-knap
9. Temperaturreguleringsknap (80-200 °C)
10. Overdel
11. Hoveddel
12. Ledning
13. Base



Gør klar til brug

1. Sæt apparatet på en stabil, horisontal og flad overflade. Sæt ikke apparatet på en overflade, som ikke kan tåle varme.
2. Sæt kurven rigtigt i kasserollen
3. Sæt kasserollen i maskinen. Bemærk: kasserollen SKAL sidde korrekt i apparatet, ellers virker apparatet ikke!
4. Sæt ledningen og stikket i en jordforbundet stikkontakt. Fyld ikke kasserollen med olie eller andre væsker. Undgå at lægge ting ovenpå apparatet. Undgå at spærre for luftindtaget på apparatets to sider, da dette forhindrer luftgennemstrømningen og derfor kan påvirke stegeresultatet.

Friturestegning med varm luft

1. Sæt ledningen og stikket i en jordforbundet stikkontakt.
2. Tag forsigtigt kasserollen ud af den sunde frituregryde.
3. Kom ingredienserne i kurven.
Bemærk: fyld aldrig kurven helt op, og fyld ikke mere i end anbefalet (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel), da det kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.
4. Sæt kasserollen korrekt tilbage i Molino frituregryden.
Brug aldrig kasserollen uden kurven er i den. Hvis kasserollen ikke er sat rigtigt i luftfrituregryden, virker apparatet ikke. Advarsel: rør ikke ved kasserollen under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Rør kun ved kasserollens håndtag.
5. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur. Se i afsnittet 'Indstillinger' for at finde den rigtige temperatur.
6. Find den ønskede tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet 'Indstillinger').
7. Tænd for apparatet ved at dreje timeren til den ønskede tilberedningstid. Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis apparatet er koldt.

Bemærk: Du kan også forvarme apparatet uden ingredienser i, hvis du ønsker dette. I så fald skal du dreje timeren til mere end 3 minutter og vente indtil opvarmer-lyset går ud efter cirka 3 minutter. Fyld derefter kurven og drej timeren til den ønskede tilberedningstid.

- a) Herefter tænder tænd- og varmer op-lysene.
 - b) Timeren starter med at tælle ned fra den indstillede tilberedningstid.
 - c) Under stegningen tænder og slukker varmer op-lyset. Dette indikerer, at varmelegemet er henholdsvis tændt eller slukket for at holde den indstillede temperatur.
 - d) Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af kasserollen.
8. Nogle ingredienser skal rystes halvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet 'Indstillinger'). For at ryste ingredienserne skal du tage kasserollen ud af apparatet ved hjælp af håndtaget og ryste den. Sæt kasserollen korrekt tilbage i luft-frituregryden, og fortsæt derefter tilberedningen.

Advarsel: Tryk ikke på knappen på håndtaget, mens du ryster kasserollen.

Tip: For at gøre den lettere kan du tage kurven ud af kasserollen og nøjes med at ryste kurven. For at gøre dette skal du tage kasserollen ud af apparatet, sætte den på et varmefast underlag og trykke på knappen på håndtaget.

Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, vil alarmen fortælle dig, hvornår du skal ryste ingredienserne. Men dette betyder, at du skal indstille timeren til den resterende tilberedningstid, når du har rystet kurven.

Tip: Hvis du har indstillet timeren til hele tilberedningstiden, er der ingen alarm, før tilberedningen er færdig, men du kan alligevel godt tage kasserollen ud og tjekke ingredienserne, da apparatet slukker automatisk og genoptager stegningen, når du har sat kasserollen tilbage i apparatet (timeren tæller altid ned i denne situation).

9. Når du hører alarmklokken, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Tag kasserollen ud af apparatet og sæt den på et varmefast underlag.
Bemærk: Du kan også slukke manuelt for apparatet. For at gøre det, skal du dreje temperaturknappen til 0, eller du skal tage kasserollen ud.
10. Tjek at ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne endnu ikke er færdig, sæt kasserollen tilbage i apparatet og sæt timeren til et par minutter ekstra.
11. For at fjerne de mindste ingredienser (f.eks. pommes frites), tryk på knappen for at udløse kurven, og tag kurven ud af kasserollen.

Vend ikke bunden i vejret på kurven, så længe den stadig er i kasserollen, da overskydende olie, som er opsamlet i bunden af kasserollen, vil lække til de øvrige ingredienser. Efter friturestegning med varm luft er kasserollen og ingredienserne varme. Afhængig af typen af ingredienser, kan varm damp komme fra kasserollen. Efter friturestegning med varm luft er kasserollen og metallåget indeni varme: undgå at røre ved disse!

HEALTH FRYER

12. Tøm indholdet af kurven ud i en skål eller på en tallerken.
Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser kan du bruge en tang til at tage ingredienserne op af kurven.
13. Når en portion ingredienser er klar, er den sunde friture straks klar til at tilberede den næste portion.
14. Hvis du vil lave to forskellige ingredienser på samme tid, kan du bruge kurvopdeleren. Dette forebygger sammenblanding af smag mellem de forskellige ingredienser.

Indstillinger

Oversigten kan hjælpe dig med at finde den rette temperaturindstilling til de ingredienser, du vil tilberede.

Bemærk: husk, at disse indstillinger kun er vejledende. Hvis ingredienserne varierer i type, størrelse eller facon såvel som mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling til dine ingredienser.

På grund af varmeteknologi genopvarmer luften i Molino Health Fryer lynhurtigt, og derfor forstyrrer det ikke tilberedningsprocessen, hvis kasserollen kort tages ud under stegningen.

	Min-maks Antal (g)	Tid (min.)	Tem- peratur (°)	Ryst	Ekstra oplysninger
Kartofler og pommes frites				ryst	
Tynde, frosne pommes frites	300-700	9-16	200	ryst	
Tykke, frosne pommes frites	300-700	11-20	200	ryst	Tilsæt 1/2 teske olie
Hjemmelavede pommes frites (8x8 mm)	300-800	16-10	200	ryst	Tilsæt 1/2 teske olie
Hjemmelavede kartoffelskiver	300-800	15-18	180	ryst	Tilsæt 1/2 teske olie
Hjemmelavede kartoffeltern	300-750	12-18	180	ryst	
Rosti	250	18-22	180	ryst	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	ryst	

Kød & Fjerkræ

Steak	100-500	8-12	180		
Svinekoteletter	100-500	10-14	180		

Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølsehorn	100-500	13-15	200		
Kyllingelår	100-500	18-22	180		
Kyllingebryst	100-500	10-15	180		

Snacks

Forårsruller	100-400	8-10	200	ryst	
Frosne kyllingenuggets	100-500	6-10	200	ryst	
Frosne fiskepinde	100-400	6-10	200		
Frosne, panerede ostestænger	100-400	8-10	180		
Fyldte grøntsager	100-400	10	160		

Bagværk

Kage	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Søde sager	400	20	160		

Bemærk: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis Molino health fryer stadig er kold.

Lav hjemmelavede pommes frites

1. Skræl kartoflerne og skær dem i stave.
2. Vask kartoffelstavene grundigt og tør dem i køkkenrulle.
3. Kom 1/2 tsk. olivenolie i en skål, kom kartoffelstavene i og bland, indtil kartoffelstavene er olierede.
4. Tag kartoffelstavene op af skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så den overskydende olie bliver i skålen. Kom kartoffelstavene i kurven.
Bemærk: hæld ikke skålen for at få alle kartoffelstavene i kurven på én gang, så undgår du at overskydende olie ender i bunden af kasserollen.
5. Steg kartoffelstavene som beskrevet i brugsanvisningen.

Tips

- Små ingredienser kræver normalt kortere tilberedningstid end store gør.
- En stor mængde ingredienser kræver kun en smule længere tilberedningstid, og en mindre mængde ingredienser kræver kun en smule kortere tilberedningstid.

HEALTH FRYER

- At ryste små ingredienser halvvejs i tilberedningstiden giver et bedre slutresultat, og kan afhjælpe ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et mere sprødt resultat. Steg dine ingredienser i den sunde frituregryde indenfor fem minutter efter, du har tilsat olie.
- Tilbered ikke særligt fedtede ingredienser som for eksempel pølser.
- Snacks kan tilberedes i en ovn, men de kan også tilberede i Molino sunde frituregryde.
- Den perfekte mængde, når du vil tilberede sprøde pommes frites, er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej for at tilberede fyldte snacks nemt og hurtigt. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageform eller ovnfast fad i friturens kurv, hvis du vil bage en kage eller en tærte, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge Molino frituregryden til at opvarme eller optø ingredienser. Når du vil genopvarme ingredienser, skal du indstille temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengør og tør altid alle dele grundigt efter brug.

Tag frituregryden ud af stikket, og lad den køle af, inden du rengør den eller foretager vedligeholdelse. Bemærk: Fjern kasserollen for at få luftfrituren til at køle hurtigere af.

Brug en fugtig klud til at rengøre frituregryden. Brug ikke hårde genstande (som en stålborste) for at undgå ridser i Teflonlaget, som kan forårsage rust.

Bemærk: Kurven og opdeleren kan vaskes i opvasemaskine.

Tip: hvis der sidder skidt fast i kurven eller i bunden af kasserollen, fyld kasserollen med varmt vand og lidt opvaskesæbe. Sæt kurven i kasserollen, og lad kasserollen og kurven stå i blød i cirka 10 minutter.

- Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en svamp, der ikke ridser.
- Rens varmelegemet med en opvaskebørste og fjern alle madrester.

Advarsel

1. Kom ikke ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
2. Hvis du vil skrubbe frituregryden, skal du bruge en nylon- eller polyesterskuresvamp for at undgå at ødelægge belægningen.
3. Brug ikke ståluld eller andre ridsende materialer.
4. Brug aldrig sæbespånere eller rensmidler.
5. Undgå at få væske i blæseren.

Opbevaring

Lad frituregryden blive helt kold, inden du sætter den væk. Sæt frituregryden på et tørt sted. Sæt ikke varme ting på frituregryden, da det kan give skader.

Tekniske specifikationer

Spænding 220 - 240V/ac
 Watt: 1500 Watt
 Frekvens: 50 - 60Hz
 Temperaturinterval: 0 til 200°C
 Tidsindstilling: 1 op til 60 minutter
 Kapacitet: 3,5 liter
 Mængde: maks. 1 kg

Första hjälpen

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet strøm.	Sæt ledningen og stikket i en jordforbundet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Tænd for apparatet ved at dreje timeren til den ønskede tilberedningstid for at tænde apparatet.
	Kasserollen er ikke sat korrekt i apparatet.	Sæt kasserollen korrekt i maskinen.
Ingredienserne er ikke stegt færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Kom en mindre mængde af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling.
	Tilberedningstiden er for kort.	Drej timeren til den ønskede tilberedningstid.
Ingredienserne er ikke stegt jævnt i frituregryden.	Nogle typer ingredienser skal rystes halvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, som ligger ovenpå hinanden (f.eks. pommes frites) skal rystes halvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer op af frituregryden.	Du bruger en type snacks, som skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovn-snacks eller pensl en smule olie på dine snacks for at få et mere sprødt resultat.

HEALTH FRYER

Jeg kan ikke sætte kasserollen korrekt i maskinen.

For mange ingredienserne i kurven.	Fyld ikke kurven for meget, se oversigten "Indstilling" herover.
------------------------------------	--

Hvid os kommer ud af apparatet.

Kurven er ikke sat rigtigt i kasserollen.	Tryk kurven ned i kasserollen, indtil du hører et klik.
---	---

Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i luftfrituren, vil en stor mængde olie lække ned i kasserollen. Olien giver hvid os, og kasserollen bliver mere varm end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
-------------------------------------	---

Kasserollen indeholder fedtrestre fra tidligere brug.	Hvid os er forårsaget af fedt, der varmer op i kasserollen. Sørg for at rengøre kasserollen ordentligt efter hver brug.
---	---

Pommes fritter er stegt ujævnt i frituregryden.

Du har ikke brugt den rigtige slags kartofler.	Brug friske kartofler, og sørg for at de er faste, når de steges.
--	---

Du har ikke vasket kartoffelstavene ordentligt, inden du stegte dem.	Brug friske kartofler, og sørg for at de er faste, når de steges.
--	---

Sprødheden i kartoflerne afhænger af mængden af olie og vand i pommes fritterne.	Sørg for at vaske kartoffelstavene ordentligt, inden du steger dem.
--	---

Pommes fritterne er ikke sprøde, når de kommer op af frituregryden.

	Skær kartoffelstavene mindre for at få et mere sprødt resultat.
--	---

	Tilsæt en smule ekstra olie for at få et mere sprødt resultat.
--	--

Viktige sikkerhetsanmerkninger

Ved bruk av elektriske apparater burde grunnleggende sikkerhetsanvisninger følges til alle tider, inkludert følgende:

1. Les instruksjonene nøye før bruk av stekeapparatet.
2. Ikke berør noen varme overflater. Bruk håndtakene og grytevottene.
3. Før bruk av stekeapparatet, kontroller at spenningen samsvarer med spesifikasjonene på modellidentifikasjonsplaten på bunnen av stekeapparatet.
4. Ikke skru på stekeapparatet før alle bestanddelene har blitt riktig installert. Sørg for at lokket er godt lukket før du kobler stekeapparatet til hovedstrømmen og skruer det på.
5. For å unngå elektrisk sjokk, ikke senk strømledningen, stikkkontakten eller stekeapparatet ned i vann eller andre væsker.
6. Vær forsiktig ved bruk av stekeapparatet i nærheten av barn.
7. Trekk ut stikkkontakten fra støpselet når stekeapparatet ikke er i bruk, eller før rengjøring. La stekeapparatet kjøle seg ned før montering, demontering eller rengjøring.
8. Stekeapparatet burde ikke brukes hvis strømledningen eller stikkkontakten er skadet, eller hvis det finnes feilfunksjon eller skade av noe slag. Hvis stekeapparatet er skadet eller defekt, burde det bringes til et autorisert servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
9. Feilaktig bruk av stekeapparatet eller tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til skade.
10. Stekeapparatet burde kun brukes som spesifisert. Stekeapparatet er tiltenkt kun for ikke-kommersielt, innendørs husholdningsbruk.
11. Ved bruk av stekeapparatet, begynn alltid med å koble til strømledningen, før ledningen kobles til hovedstrømmen. Etter bruk, skru bryterne til "AV" før stekeapparatet kobles fra hovedstrømmen.
12. Stekeapparatet må kobles til en elektrisk krets som ikke forsyner noen andre elektriske enheter. Hvis den elektriske kretsen er overbelastet av andre apparater, kan det hende at stekeapparatet ikke fungerer riktig.
13. Vær ekstremt varsom ved flytting av et stekeapparat som inneholder varm mat.
14. Stekeapparatet burde ikke plasseres på eller i nærheten av en varmekilde eller en gasskilde eller i en varm ovn. Det burde heller ikke plasseres i nærheten av antennelige materialer, slik som gardiner, når stekeapparatet er skrudd på.
15. Når stekeapparatet er skrudd på, sørg for at det holdes på trygg avstand fra andre gjenstander.
16. Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller kjøkkenbenken, eller komme i kontakt med varme overflater,
17. Strømledningen burde ikke henge løst.
18. Strømledningen burde ikke trekkes i når stekeapparatet kobles fra hovedstrømmen.
19. Ikke overfyll den svarte teflonbollen. Den har en maks kapasitet på 1 kg ingredienser.
20. Stekeapparatet burde aldri dekkes til når det er skrudd på.

HEALTH FRYER

21. Rengjør stekeapparatet ved å bruke en svamp og mildt såpevann. Merk at eventuelle løse svampbiter kan komme i kontakt med elektriske bestanddeler, hvilket kan på sin side føre til elektrisk sjokk.
22. Stekeapparatet er ikke tiltenkt for bruk av personer med fysisk, sansemessig eller mental uførhet, av personer som ikke har kunnskap eller erfaring med bruk eller av barn, hvis disse ikke er under tilsyn eller har blitt gitt instruksjoner på forhånd angående bruk av stekeapparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må ikke tillates å leke med stekeapparatet, det er ikke et leketøy.
23. Sørg for å oppbevare disse instruksjonene for fremtidig henvisning.

Første gangs bruk

Ved bruk av Molino Healthfryer for første gang, kan stekeapparatet avgi en mild men ufarlig lukt som vil forsvinne etter noen få minutter. Lukten er forårsaket av en beskyttende olje som beskytter bestanddelene mot friksjon under transport. Pakk ut stekeapparatet med varsomhet, og fjern all emballasje. Plasser stekeapparatet på en flat, varmesikker og uantennelig overflate. Ikke senk stekeapparatet ned i vann eller andre væsker. Bruk en svamp og såpevann for å rengjøre produktet før første gangs bruk.

Vennligst merk: ikke forleng strømledningen. Stekeapparatet bør ikke brukes med en skjøteledning, ettersom en kost strømlledning reduserer risikoen for innvikling eller snubling.

Beskyttelse mot overoppheting

Apparatet har et beskyttelsesystem mot overoppheting. Hvis det indre temperaturkontrollsystemet er ugyldig, vil beskyttelsen mot overoppheting automatisk slås på, og apparatet er ikke lenger klart til bruk. Trekk ut strømledningen, la apparatet kjøle seg ned, og send det deretter til et autorisert servicesenter for reparasjon.

Automatisk strøbrudd

Dette apparatet er utstyrt med et tidsur. Når tidsuret har telt ned til 0, vil apparatet utgi en klokkelyd og skru seg av automatisk. For å skru apparatet av manuelt, skru tidsurets knott mot klokkeretningen til 0.

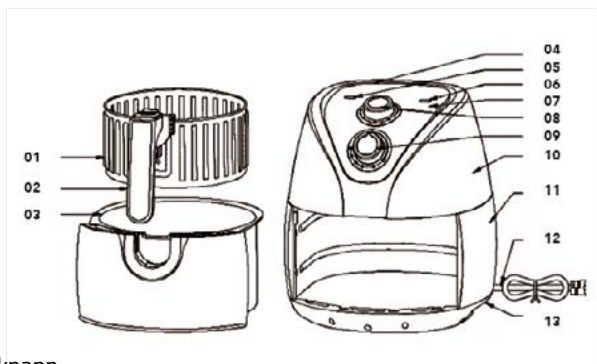
Merk: Hvis du trekker ut pannen under steking, vil apparatet også skrus seg av automatisk. (Tidsuret vil fremdeles telle ned).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparatet samsvarer med alle standarder angående elektromagnetiske felter (EMF). Hvis det er håndtert riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er apparatet trygt å bruke basert på den vitenskapelige dokumentasjonen tilgjengelig i dag.

Sammensetning

1. Kurv
2. Håndtak
3. Panne
4. Luftinntak
5. Strømindikator
6. Varmeindikator
7. Plate
8. Tidsur (0-60 min.)/ strømknapp
9. Temperaturknapp (80-200 °C)
10. Øvre kasse
11. Hovedkasse
12. Strømledning
13. Sokkel



Forberedelse for bruk

1. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate. Ikke plasser apparatet på overflater som ikke er varmesikre.
2. Plasser kurven riktig inn i pannen.
3. Skyv pannen inn i apparatet. Merk: pannen MÅ settes riktig inn i apparatet, ellers vil ikke apparatet fungere!
4. Plugg strømledningens stikkontakt inn i det jordete veggstøpselet. Ikke fyll pannen med olje eller noen annen væske. Ikke plasser noen gjenstander på toppen av apparatet. Ikke plasser noen gjenstander på luftinntakene på begge sidene av apparatet, da dette minsker luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

Varmluftsteking

1. Plugg strømledningen inn i et jordet veggstøpsel.
2. Trekk pannen forsiktig ut av stekeapparatet.
3. Putt ingrediensene i kurven.
Merk: fyll aldri kurven helt opp, eller overstig den anbefalte mengden (se avsnittet for "Innstillinger" i dette kapittelet), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
4. Skyv pannen tilbake inn i Molino stekeapparatet på riktig måte.
Bruk aldri pannen uten kurven. Hvis pannen ikke festes riktig inn i luftstekeapparatet, vil ikke apparatet fungere! Forsiktig: ikke berør pannen under og noe tid etter bruk, da denne blir svært varm. Hold kun pannen i håndtaket.
5. Still temperaturknappen til ønsket temperatur. Se avsnittet for "Innstillinger" for å avgjøre riktig temperatur.
6. Avgjør den nødvendige tilberedelsestiden for ingrediensene (se avsnittet "Innstillinger").
7. For å skru apparatet på, skru tidsurets knapp til den ønskede tilberedelsestiden. Legg 3 minutter til tilberedelsestiden hvis apparatet er kaldt.

HEALTH FRYER

Merk: Hvis ønskelig kan du også la apparatet forvarmes uten noen ingredienser inni. I slike tilfeller, skru tidsurets knapp til over 3 minutter, og vent til varmeindikatorlyset slås av etter omtrent 3 minutter. Fyll deretter kurven og skru tidsurets knapp til den ønskede tilberedelsestiden.

- a) Strømindikatoren og varmeindikatoren slås på.
 - b) Tidsuret begynner å telle ned den innstilte tilberedelsestiden.
 - c) Under luftstekingprosessen vil varmeindikatorlyset iblant slås av eller på. Dette indikerer at varmeelementet er skrudd av eller på for å opprettholde den innstilte temperaturen.
 - d) Overflødig olje fra ingrediensene som samles opp på bunnen av pannen.
8. Enkelte ingredienser krever risting halvveis gjennom tilberedelsestiden (se avsnittet for "Innstillinger"). For å riste ingrediensene, trekk pannen ut av apparatet med håndtaket, og rist. Skyv deretter pannen tilbake inn i luftstekeapparatet, og fortsett steking.
Forsiktig: Ikke trykk på håndtakets knapp under risting.

Tips: For å redusere vekten, kan du fjerne kurven fra pannen og kun riste kurven. For å gjøre dette, trekk pannen ut av apparatet, plasser den på en varmesikker overflate og trykk på håndtakets knapp.

Tips: Hvis du stiller tidsuret inn til halve tilberedelsestiden, hører du tidsuret når det er på tide å riste ingrediensene. Dette vil imidlertid bety at du må stille inn tidsuret på nytt til den gjenværende tilberedelsestiden etter risting.

Tips: Hvis du stiller tidsuret til den fullstendige tilberedelsestiden, er det ingen klokkelyd før steking er ferdig. Du kan trekke ut pannen til enhver tid for å kontrollere ingrediensenes tilstand. Strømmen vil automatisk brytes, og gjenopptas etter at pannen skyves tilbake inn i apparatet (tidsuret teller alltid ned i denne situasjonen).

9. Når du hører tidsurets klokke, har den innstilte tilberedelsestiden passert. Trekk pannen ut av apparatet, og plasser den på en varmesikker overflate.
Merk: Du kan også skru av apparatet manuelt. For å gjøre dette, skru temperaturknappen til 0, eller trekk pannen ut direkte.
10. Kontroller om ingrediensene er ferdigstekte. Hvis ingrediensene ikke er ferdige, skyv ganske enkelt pannen tilbake inn i apparatet, og still tidsuret inn til noen minutter ekstra.
11. For å fjerne små ingredienser (f. eks. pommes frites), trykk på kurvens frigjøringshåndtak og løft kurven ut av pannen.
Ikke snu kurven opp-ned mens pannen fremdeles er festet til den, da overflødig olje som har samlet seg opp på bunnen av pannen vil dryppe ned på ingrediensene. Etter varmluftsteking vil pannen og ingrediensene være varme. Avhengig av typen ingredienser, kan damp slippes ut fra pannen. Etter varmluftsteking vil pannen og det innvendige metalldekslet være varme: unngå berøring!

12. Tøm kurvens innhold ned i en bolle eller på en tallerken.

Tips: For å fjerne store eller skjøre ingredienser kan du bruke et par klypetenger til å løfte ingrediensene ut av kurven.

13. Når en ladning av ingredienser er klar, er stekeapparatet umiddelbart klart til å motta en ny ladning.

14. Hvis du ønsker å steke to ingredienser på samme tid, kan du bruke kurvskilleren. Dette gjør at smakene ikke vil blandes med hverandre.

Innstillinger

Tabellen hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene du ønsker å tilberede.

Merk: husk at disse innstillingene er indikative. Da ingrediensene varierer i opphav, størrelse og form såvel som merke, kan vi ikke garantere de beste innstillingene for dine ingredienser.

Da varmluftsteknologien umiddelbart gjenoppvarmer luften i Molino Health Fryer, vil en rask uttrekking av pannen under varmluftsteking knapt forstyrre prosessen.

	Min-maKS Mengde (g)	Tid (min.)	Tem- peratur (°)	Rist	Ekstra infor- masjon
Poteter og pommes frites				Rist	
Tynne, frosne pommes frites	300-700	9-16	200	Rist	
Tykke frosne pommes frites	300-700	11-20	200	Rist	Tilføy 1/2 spiseskje olje
Hjemmelagde pommes frites (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Rist	Tilføy 1/2 spiseskje olje
Hjemmelagde potetwedger	300-800	15-18	180	Rist	Tilføy 1/2 spiseskje olje
Hjemmelagde potetkuber	300-750	12-18	180	Rist	
Rosti	250	18-22	180	Rist	
Potetgrateng	500	15-18	200	Rist	

Kjøtt og fjærfe

Biffstek	100-500	8-12	180		
Svinekoteletter	100-500	10-14	180		

HEALTH FRYER

Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølserull	100-500	13-15	200		
Kyllingvinger	100-500	18-22	180		
Kyllingbryst	100-500	10-15	180		

Snacks

Vårruller	100-400	8-10	200	Rist	
Frosne kyllingnuggets	100-500	6-10	200	Rist	
Frosne fiskepinner	100-400	6-10	200		
Frossen ostesnacks med brødkavring	100-400	8-10	180		
Fylte grønnsaker	100-400	10	160		

Bake

Kake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Søtsaker	400	20	160		

Merk: legg 3 minutter til tilberedelsestiden når du begynner steking hvis din Molino Health Fryer er kald.

Tilbereding av hjemmelagde pommes frites

1. Skrell potetene og kutt dem til stenger.
2. Vask potetstengene grundig og tørk dem med kjøkkenpapir.
3. Hell 1/2 spiseskje olivenolje i en bolle, putt stengene i bollen, og bland frem til stengene er dekket av olje.
4. Ta stengene ut av bollen med fingrene eller med et kjøkkenredskap, slik at den overflødig oljen blir værende i bollen. Putt stengene i kurven.
Merk: unngå å tippe bollen for å helle alle stengene inn på en gang, for å hindre at overflødig olje finner veien ned i bunnen av pannen.
5. Stek potetstengene i henhold til instruksjonene.

Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis en noe kortere tilberedelsestid enn større ingredienser.

- En større mengde ingredienser krever kun en litt lengre tilberedelsestid, mens en mindre mengde ingredienser krever kun en litt kortere tilberedelsestid.
- Risting av små ingredienser midtveis gjennom tilberedelsestiden optimerer sluttresultatet, og kan hjelpe med å hindre ujevn steking.
- Tilføy litt olje til ferske poteter for et sprøtt resultat. Stek dine ingredienser i stekeapparatet innen noen få minutter etter at oljen ble tilføyd.
- Unngå tilberedning av svært fete ingredienser, slik som pølser.
- Snacks som kan tilberedes i en ovn kan også tilberedes i din Molino Health Fryer.
- Den beste mengden for tilberedning av sprø pommefrites er 500 g.
- Bruk forhåndslaget deig for å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Forhåndslaget deig krever også en kortere tilberedelsestid enn hjemmelaget deig.
- Plasser en bakeform eller en annen ildfast form i stekeapparatets kurv hvis du ønsker å bake en kake eller en quiche, eller hvis du ønsker å steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke ditt Molino stekeapparat til å gjenoppvarme eller til å tine ingredienser. F. eks. for å gjenoppvarme ingredienser, still temperaturen til 150°C i opp til 10 minutter.

Rengjøring og vedlikehold

Alltid rengjør og tørk alle bestanddeler grundig etter bruk.

Trekk ut stikkkontakten fra hovedstrømmen, og la stekeapparatet kjøle seg ned fullstendig før rengjøring eller utføring av vedlikehold. Merk: Trekk ut pannen for å la stekeapparatet kjøle seg ned raskere.

Bruk en fuktig klut til å tørke av stekeapparatet. Unngå bruk av harde gjenstander (slik som en stålbørste) for å unngå riper i teflonlaget som kan føre til rust.

Merk: Kurven og kurvskilleren kan vaskes i maskin.

Tips: hvis skitt sitter fast i kurven eller på bunnen av pannen, fyll pannen med varmt vann og tilsett litt vaskemiddel. Sett kurven inn i pannen, og la kurven ligge i bløt i omtrent 10 minutter.

- Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp som ikke skurer.
- Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne alle matrester.

Advarsel

1. Ikke senk strømledningen eller støpselet ned i vann eller andre væsker.
2. Hvis du må skrubbe stekeapparatet, bruk en myk svamp av nylon eller polyester for å unngå skade på overflaten.
3. Ikke bruk stålull eller andre skurende materialer.
4. Aldri bruk løsemidler eller rengjøringspulver.
5. Pass på at ingen væsker kommer i kontakt med viften.

HEALTH FRYER

Lagring

La stekeapparatet kjøle seg ned fullstendig før det ryddes vekk. Oppbevar stekeapparatet på et tørt sted. Ikke plasser noen tunge gjenstander på stekeapparatet, da dette kan føre til skade.

Tekniske spesifikasjoner

Spenning: 220 - 240 V/ac
Wattforbruk 1500 Watt
Frekvens 50 - 60Hz

Temperaturområde: 0 til 200°C
Tidsinnstilling: 1 opp til 60 minutter
Kapasitet: 3,5 liter
Bæreevne: maks. 1 kg

Första hjälpen

Problem	Mulig årsak	Løsning
Stekeapparatet fungerer ikke	Apparatet er ikke plagget inn.	Plugg stikkkontakten inn i et jordet veggstøpsel.
	Du har ikke stilt inn tidsuret.	Skru tidsurets knapp til den ønskede tilberedelsestiden for å skru apparatet på.
	Pannen er ikke satt riktig inn i apparatet.	Skyv pannen inn i apparatet på riktig måte.
Ingrediensene som ble stekt i stekeapparatet er ikke ferdige.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Putt en mindre ladning av ingredienser i kurven. Mindre ladninger stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still temperaturknappen inn til den riktige temperaturen.
	Tilberedelsestiden er for kort.	Skru tidsurets knapp til den riktige tilberedelsestiden.
Ingrediensene stekes ujevnt i stekeapparatet.	Enkelte typer ingredienser må ristes halvveis gjennom tilberedelsestiden.	Ingredienser som ligger på toppen av eller på tvers av hverandre (f.eks. pommefrites) må ristes halvveis gjennom tilberedelsestiden.
Stekte snacks er ikke sprø når de tas ut av stekeapparatet.	Du har brukt en type snacks som er ment til å bli tilberedt i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnssnacks, eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.

Jeg klarer ikke å skyve pannen inn i apparatet på riktig måte.

Det er en for stor mengde ingredienser i kurven.	Unngå å fylle kurven over maksimumsgrensen, se tabellen for "innstillinger" ovenfor.
Kurven er ikke riktig plassert i pannen.	Dytt kurven ned i pannen frem til du hører et klikk.
Du tilbereder svært fete ingredienser.	Når du steker svært fete ingredienser i stekeapparatet vil en stor mengde olje dryppe ned i pannen. Oljen produserer hvit røyk, og pannen kan varmes opp mer enn vanlig. Dette vil ikke påvirke apparatet eller sluttresultatet.
Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk produseres av fettene som varmes opp i pannen. Sørg for at du rengjør pannen skikkelig etter hvert bruk.
Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
Du har ikke skylt potetstengene skikkelig før steking.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
Sprøheten avhenger av mengden av olje og vann i pommes fritene.	Sørg for at du tørker potetstengene godt før du legger til oljen. Skjær mindre potetstenger for et sprøere resultat. Tilføy littegrann mer olje for et sprøere resultat.

Hvit røyk kommer ut av apparatet.

Pommes frites stekes ujevnt i stekeapparatet.

Pommes frites er ikke sprø når de tas ut av apparatet.