



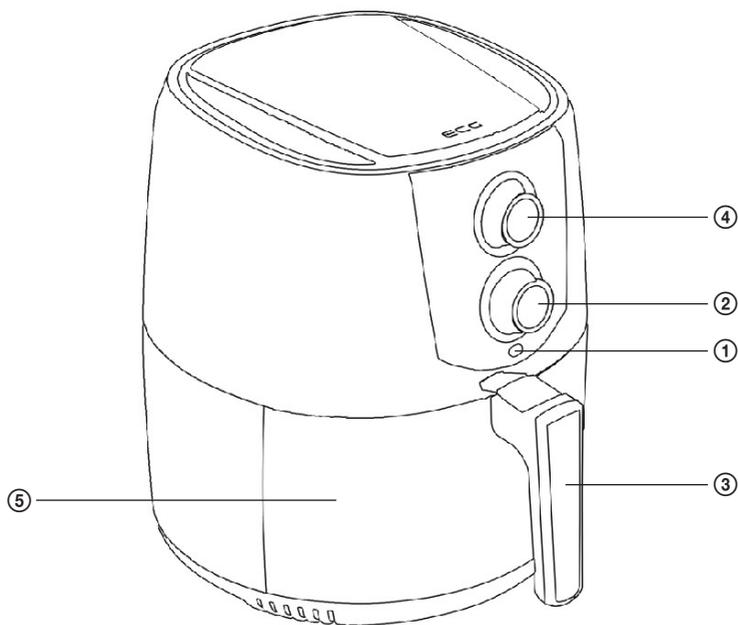
AF 3501 Crispy

HOT AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL

HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

- Always read the safety & use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.
- Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein.

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG



English

1. Readiness indicator
2. Off timer
3. Basket handle with release button
4. Temperature control
5. Frying pot

Deutsch

1. Anzeige für Aufwärmen
2. Timer
3. Korbgriff mit Freigabetaste.
4. Temperaturregler
5. Frittierbehälter

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety precautions and instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be incorporated into any of the products. These factors must therefore be provided by the user(s) using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, or the modification or adjustment of any part of the appliance.

Fundamental precautions shall be observed when using the product, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Never use the appliance if the power cord or plug is damaged if a fall or any other damage occurred or the device is not working properly. All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!
3. Do not immerse the appliance and the power cord in liquids, do not expose to rain or humidity and use water only for cooking in accordance with this operating manual. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or base in water or any other liquid.
4. Do not plug in the appliance or use the control panel with wet hands.
5. First connect the plug to the appliance and then plug the cable into an electrical outlet.
6. Do not touch the inside of the appliance during operation.

7. The appliance must not be used close to water, in bathrooms, showers or close to pools, where it might fall in water or water may splash the product.
8. Do not bend the power cord over the edge of a table or other sharp edges, do not twist it or leave it in the vicinity of hot surfaces.
9. Always use the appliance on a level, stable surface to prevent it from tipping over and to prevent spillage of hot liquids. Do not use the product in sinks, dripping off areas and other places with uneven surface.
10. Do not put the appliance in places where it could be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
11. Do not place the appliance on top of electrical or gas stoves and ovens.
12. When you are not using the appliance, first switch it off and then disconnect it from power. Disconnect the power cord by pulling the plug – never by pulling the power cord. Switch off the appliance, unplug it and allow it to cool before maintenance and cleaning.
13. Never connect or turn on the appliance without a properly inserted container in the cooker.
14. Do not immerse the base in water or pour liquid into the body of the cooker. Only the cooking vessel is designed for liquids.
15. Check the power cord, the plug and whole appliance regularly for any damage. If you find any damage stop using the appliance immediately and contact the service centre.
16. Do not use damaged or broken cooking vessel.
17. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
18. Do not use outside.
19. The appliance should not be left unattended when in operation.
20. Store the appliance inside in a dry place.
21. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.

22. Let the appliance cool down before cleaning and storing it. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for safe handling and cleaning.
23. Do not place other objects on the appliance, do not allow foreign objects to get into the openings and do not use it near walls, curtains, etc. Do not place the appliance on a wall or on other appliances.
24. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings, air intake or air outlet. Do not touch hot surfaces. Always use the handle. When you handle parts of the appliance when in operation, use suitable utensils and oven mitts. Only place the heated pot and basket on heat-resistant surfaces.
25. Do not try to carry a hot appliance. Extra care must be taken when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
26. Be careful, hot steam is released through hot air vents during hot air frying. The steam is very hot! Keep a safe distance from the appliance to avoid burns. Keep your hands and face a safe distance from steam and air vents. After removing the pot from the appliance, take extra care to avoid scalding from the hot steam that is released from the food.
27. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
28. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
29. This appliance is intended for household use only. It is not intended for commercial use.
30. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
31. ECG is not liable for damage or injury caused by negligence or improper use. Prior to use do not forget to read carefully all instructions and information. The external surface of this device heats up and may cause burns. Do not leave unattended when children are present.
32. This appliance can be used by children aged eight and older and by the physically, sensory or mentally impaired or by individuals with

insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be done by children unless they are older than 8 years old and under supervision. Children under the age of 8 must keep away from the appliance and the power supply.

Do not immerse in water!

WARNING – HOT SURFACE

The surfaces marked in this way become hot during use. Do not touch!



DANGER for children: Children may not play with the packaging material. Do not let the children play with plastic bags. Risk of suffocation.

INTRODUCTION

The hot air fryer is a healthy alternative to frying while maintaining the flavors and aromas without fat and is extremely versatile. Thanks to the hot air, it cooks delicious food with little or no oil, which allows you to enjoy delicacies while maintaining a healthy lifestyle.

BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, remove the appliance and its accessories from the packaging.

1. Make sure that the fryer is turned off and unplugged.
2. Wipe the surface of the device with a soft damp cloth and then wipe dry.
3. Wash the non-stick basket in warm water with detergent, rinse and dry.
4. Place the fryer on a stable, flat, heat-resistant surface at a height that is convenient to use.

Note: The first time you use the fryer, smoke and odour may be released. This is normal and the odour disappears soon. When in use, it is necessary to maintain a free flow of air around the fryer. Before first use, we recommend allowing the fryer running without contents for 10 minutes. Set the temperature control ④ to maximum and set the timer to 10 minutes. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the appliance shuts off automatically.

Assembly of hot air fryer

1. Insert the non-stick basket in the pot and secure it safely. Check if the plastic cover covers the release button to prevent it from being pressed during use.
2. Close the fryer by inserting the pot with the basket into the body of the fryer.

Note: The fryer is delivered assembled. Before use, the pot must be securely inserted into the fryer's body, otherwise the power will not turn on.

USING THE HOT AIR FRYER

1. Plug in the power cord and turn on the fryer.
2. Preheat the fryer for about 5 minutes using the timer and temperature controls. A lit indicator light indicates that the fryer is heating up. When the desired temperature is reached, the indicator light goes out. During cooking, the indicator light turns on and off according to the internal temperature. When the desired internal temperature is reached, the indicator light comes on.
3. Take the pot by the handle and pull it out of the fryer. Place the pot on a stable, level, heat-resistant surface. Take extra care not to touch the heated surface.
4. Put the food in the non-stick basket in the pot and slide the pot back into the fryer. When loading food, do not exceed the MAX line marked on the removable basket. Observe the minimum and maximum amounts of food listed in the Cooking Guide table to ensure optimal cooking results. Never put food directly in the pot!
5. Use the temperature control to set the desired temperature for cooking.
6. Set the desired cooking time according to the food loaded; when you release the controller, the time countdown begins.
7. Some foods require shaking during cooking. In this case, remove the pot by the basket handle from the fryer. Check that the plastic cover still covers the basket release button so that the basket cannot fall out. Carefully shake the contents of the pot and then slide it back into the fryer to continue cooking. Take extra care not to touch the heated surface.

Note: The fan stops when the basket is removed from the fryer body. It will start again when the basket is returned.

8. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the operation automatically shuts off. To end the operation early, set timer 2 to position 0. Carefully open the pot to make sure the food is done. If additional cooking is required, close the pot and use the timer to set additional time. After the cooking of the food is done, remove the non-stick basket from the pot and empty it onto a tray or plate. Use heat-resistant tongs (not supplied) for larger or fragile pieces of food.

Note: Before putting in food, always preheat the fryer or add 3-5 minutes to each cooking time. If it is necessary to change the time or temperature during cooking, simply do so using the controls; the fryer automatically adjusts the parameters. During cooking, the green temperature light comes on and goes out cyclically to indicate that the set temperature has been maintained.

Warning: Do not pour the food out of the pot with the basket directly into the bowl or plate, as excess oil may collect at the bottom of the pot and spill onto the food. Always remove the basket from the pot first.

Warning: The product is still under voltage even when the thermostat is switched off. To switch off completely, unplug the power cord from the outlet.

Using the removable non-stick basket

1. The basket is removable to facilitate work.
2. To remove the basket from the pot, push the plastic cover on the handle forward to reveal the basket release button.
3. Press and hold the basket release button and carefully lift the handle to release the basket.
4. Insert the non-stick basket in the pot and secure it safely.
5. Slide the plastic cover back into place to cover the basket release button.

Warning: Never press the basket release button with the pot lifted, there is a risk of it falling and injury; the basket can only be released after placing the pot on a stable flat, resistant surface.

COOKING GUIDE

The following are instructions for cooking certain types of food using the fryer. These are only recommendations, cooking must always be monitored and adjusted according to reality. Food should always be hot before serving.

Potatoes and french fries

Food	MIN and MAX amount	Recommended cooking time	Temperature	More information
Thin frozen french fries	300-700 g	16-18 min	180°C	Shake the french fries according to the instructions in the „Using the hot air fryer“ section.
Thick frozen french fries	300-700 g	18-20 min	200°C	Shake the french fries according to the instructions in the „Using the hot air fryer“ section.
Home-made fries	300-800 g	18-25 min	200°C	Follow the detailed instructions in the section "Making french fries step by step".
Home-made American potatoes	300-800 g	18-25 min	180°C	Pre-soak potato wedges in water to remove starch, add 1/2 teaspoon of oil and shake as instructed in "Using the Hot Air Fryer".

Meat and fowl

Food	Amount	Recommended cooking time	Temperature	More information
Steak	100-500 g	Well done: 10 min Medium: 8 min Rare: 6 min	180°C	Turn in the middle of cooking time.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180°C	Turn in the middle of cooking time.
Pork chop	100-500 g	18-20 min	180°C	Turn in the middle of cooking time.
Chicken meat (breast)	100-500 g	15-22 min	200°C	Always make sure the chicken is well done.
Chicken drums	100-500 g	15-22 min	180°C	Always make sure the chicken is well done.

Finger food and side dishes

Food	Amount	Recommended cooking time	Temperature
Frozen chicken nuggets	100-500 g	10-15 min	200°C
Spring rolls	100-400 g	6-10 min	200°C
Stuffed potatoes	100-400 g	10-15 min	160°C

Pastries and cakes

Food	Amount	Recommended cooking time	Temperature
Quiche	400 g	8-15 min	160°C
Muffins	300 g	10-15 min	200°C

Making french fries step by step

1. Preheat the fryer to 200°C.
2. Cut the potatoes to french fries shape 1 cm thick.
3. Pour the fries into a bowl of water and soak for about 30 minutes to release the starch.
4. Using a colander, rinse the potatoes with cold water. Then dry them carefully with a tea towel.
5. Grease the potatoes with about half a teaspoon of oil or drizzle with oil and put them in the fryer basket. For best results, they should be all greased.
6. Fry at 200 ° C for 18-25 minutes.
7. Shake the fries regularly (approximately every 6 minutes) to fry them on all sides.
8. After frying until crispy, remove the fries from the fryer, season and serve.

Frozen french fries

1. Preheat the fryer to 200°C.
2. Put 300-700 g of frozen french fries in the basket.
3. Fry thin fries for 16-18 minutes, thick fries for 18-20 minutes.
4. Shake the fries regularly (approximately every 6 minutes) to fry them on all sides.
5. After frying until crispy, remove the fries from the fryer, season and serve.

Automatic shut off

The hot air fryer is equipped with an automatic shut off. This starts in the following situations:

1. The set cooking time expires. The timer sounds and the fryer turn off.
2. The pot is removed from the fryer during cooking. The timer continues to count down until the expected end.

Note: If it is necessary to stop cooking or switch off the fryer before the set time has elapsed, switch it off by turning the timer to the "0" position and unplug it.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance or cleaning, switch off the appliance, unplug it and wait for the fryer to cool down completely.

1. Wipe the surface of the device with a soft damp cloth and then wipe dry.
2. Wash the non-stick basket in warm water with detergent, rinse and dry.
3. Do not clean the inside and outer surfaces using abrasive powders, abrasive cleaners or aggressive chemicals. It could be damaged.

Note: Clean the hot air fryer after each use.

Storage

Store the fryer in a cool, dry and clean place; make sure it is cool before storing. Never wrap the power cord around the hot fryer, there is a risk of damaging the cord; roll it up separately.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1400 W

3.5 l capacity

Package contents

Hot air fryer with a volume of 3.5 l

Bowl

Removable non-stick basket

Operating manual

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05



This product complies with the requirements of the EU directives on electromagnetic compatibility and electrical safety and the issue of heavy metals in electrical and electronic equipment. Furthermore, it meets the relevant energy intensity and hygienic requirements for direct contact with food.

The operating manual is available at www.ecg-electro.eu.
Changes of text and technical parameters reserved.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transports, infolge einer falschen Verwendung, Veränderung oder Modifikation der Geräteteile entstanden sind.

Bei der Verwendung sollten u.a. folgende wichtigste Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Gerät nicht benutzen, falls Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, das Gerät gestürzt und auf irgendeine Weise ist oder nicht richtig arbeitet. Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen!
3. Gerät oder Versorgungskabel nicht in Flüssigkeiten tauchen und Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser ausschließlich zum Kochen gemäß Bedienungsanleitung verwenden. Stromkabel, Stecker und Gerätebasis niemals ins Wasser und sonstige Flüssigkeiten tauchen, um Stromunfälle zu vermeiden.
4. Gerät niemals mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen. Auch sollten Sie niemals das Bedienfeld mit nassen Händen bedienen.

5. Zunächst Stecker mit dem Gerät verbinden und danach Stecker des Stromkabels in die Steckdose stecken.
6. Berühren Sie niemals während des Betriebs die inneren Teile des Geräts.
7. Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, Duschecken oder in der Nähe von Schwimmbecken benutzen, da es ins Wasser stürzen oder mit Wasser bespritzt werden kann.
8. Stromkabel nicht über Tischkanten und sonstige scharfe Kanten führen, verdrehen oder in der Nähe von heißen Oberflächen liegen lassen.
9. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden, um ein Umkippen und das anschließende Vergießen heißer Flüssigkeiten zu vermeiden. Produkt nicht in Spülbecken, auf Abtropfflächen und an sonstigen ungeraden Stellen benutzen.
10. Gerät nicht an Orten aufstellen, die hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Heizkörpern, Gasheizgeräten u. ä. ausgesetzt sind.
11. Gerät niemals auf Elektro-/Gasherde oder Elektro-/Gasöfen stellen.
12. Verbraucher bei Nichtbenutzung ausschalten und vom Stromnetz trennen. Am Stecker ziehen, um das Kabel herauszuziehen – niemals am Kabel ziehen. Gerät vor der Wartung und Reinigung vom ausschalten, vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
13. Gerät erst dann anschließen oder einschalten, nachdem der Behälter in den Reiskocher hineingelegt wurde.
14. Gerätebasis niemals ins Wasser tauchen. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen. Zum Einweichen ist ausschließlich der Kochbehälter bestimmt.
15. Stromkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigungen kontrollieren. Stellen Sie irgendeine Beschädigung fest, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
16. Verwenden Sie keinen beschädigten oder zersprungenen Kochbehälter.
17. Benutzen Sie das Gerät für den Zweck, für den es konzipiert wurde.
18. Nicht im Freien benutzen.

19. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
20. Innenraum des Gerätes stets trocken halten.
21. Gerät niemals eigenhändig reparieren, einstellen oder seine Geräteteile auswechseln. Im Gerät befinden sich keine Teile, die der Anwender reparieren könnte.
22. Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen. Der Verbraucher benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen. Halten Sie diese Zeit ein, um eine sichere Manipulation und Reinigung zu gewährleisten.
23. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und lassen keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen. Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u. ä. Befestigen Sie das Gerät nicht an der Wand.
24. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Verdecken Sie keine Öffnungen, die Luftzufuhr und den Luftaustritt. Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie stets des Griff. Benutzen Sie bei der Manipulation mit dem laufendem Gerät geeignete Utensilien und Backhandschuhe. Erhitzten Behälter und Korb auf eine hitzebeständige Oberfläche abstellen.
25. Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie den Verbraucher umstellen, der heißes Öl und sonstige heiße Flüssigkeiten enthält.
26. Seien Sie beim Frittieren mit Heißluft vorsichtig, da aus den Luftaustrittsöffnungen heißer Dampf ausgelassen wird. Der Dampf ist sehr heiß! Halten Sie vom Verbraucher einen sicheren Abstand ein, damit Sie sich nicht verbrennen. Halten Sie Hände und Gesicht und ausreichender Reichweite vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Seien Sie besonders vorsichtig, nach dem Sie den Behälter herausziehen, damit Sie sich nicht mit heißem Dampf verletzen, der von den Lebensmitteln abgegeben wird.
27. Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls es an der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.

28. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte diese Handlungsweise Personen oder Eigentum gefährden.
29. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
30. Das Gerät darf nicht an eine Steckdose mit Zeitschalter oder Fernschaltung angeschlossen werden.
31. ECG trägt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die auf Nachlässigkeit oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Vor der Verwendung aufmerksam alle Anweisungen und Informationen lesen. Die Außenoberfläche dieses Gerätes erwärmt sich und könnte Verbrennungen verursachen. Gerät in Anwesenheit von Kindern nie unbeaufsichtigt lassen.
32. Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die seitens des Anwenders vorgenommenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur Kinder ab 8 Jahren vornehmen, die überdies beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind außer Reichweite des Gerätes und Stromkabels zu halten.

Do not immerse in water! – Nicht ins Wasser tauchen!

HINWEIS - HEISSE OBERFLÄCHE

Solch markierte Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß. Nicht berühren!



GEFAHR für Kinder: Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Erstickungsgefahr.

EINLEITUNG

Die Heißluftfritteuse stellt eine gesunde und fettarme Alternative zum Frittieren dar, wobei Geschmack und Aroma erhalten bleiben. Die Heißluftfritteuse ist vielseitig verwendbar. Mit Heißluft können Speisen mit

nur wenig oder gar keinem Öl zubereitet werden. Gönnen Sie sich gutes Essen und führen dennoch einen gesunden Lebensstil.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Nehmen Sie den Verbraucher einschließlich Zubehör aus dem Verpackungsmaterial heraus.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen und feuchten Tuch ab und wischen trocken.
3. Waschen Sie den Antihaft-Korb mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, spülen ab und wischen trocken.
4. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, wärmebeständige und ausreichend hohe Oberfläche, damit der Verbraucher komfortable bedient werden kann.

Bemerkung: Bei der Erstverwendung könnte die Heißluftfritteuse Rauch und Geruch abgeben. Es handelt sich um eine normale Erscheinung. Der Geruch verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie dafür, dass um die eingeschaltete Heißluftfritteuse ungehindert Luft durchströmen kann. Vor der Erstverwendung sollte die Heißluftfritteuse 10 Minuten ohne Lebensmittel laufen. Stellen Sie den Temperaturregler ④ auf den Höchstwert und den Timer 2 auf 10 Minuten ein. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Zusammensetzen der Heißluftfritteuse

1. Legen Sie den Antihaft-Korb in den Behälter und befestigen. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung die Freigabetaste verdeckt, damit diese während der Verwendung nicht versehentlich gedrückt wird.
2. Schließen Sie die Heißluftfritteuse, indem Sie den Behälter mit Korb in den Fritteusekörper einschieben.

Bemerkung: Die Heißluftfritteuse wird fertigmontiert geliefert. Vor der Verwendung muss der Behälter in den Fritteusekörper eingeschoben werden. Anderenfalls wird die Stromversorgung nicht eingeschaltet.

VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE

1. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose und schalten die Heißluftfritteuse ein.
2. Die Heißluftfritteuse sollte etwa 5 Minuten vorgewärmt werden. Benutzen Sie hierfür die Timer- und Temperaturregler. Eine leuchtende Anzeige zeigt an, dass die Fritteuse aufgeheizt wird. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, erlischt die Anzeige. Während der Zubereitung der Speise schaltet sich die Anzeige in Abhängigkeit von der Innentemperatur ein und aus. Wenn die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, erlischt die Anzeige.
3. Greifen Sie den Behälter am Griff aus der Fritteuse heraus. Stellen Sie den Behälter auf eine stabile, gerade und hitzebeständige Oberfläche. Geben Sie Acht, damit Sie die heiße Oberfläche nicht berühren.
4. Geben Sie die Lebensmittel in den Antihaft-Korb im Behälter und schieben den Behälter in die Heißluftfritteuse wieder ein. Überschreiten Sie beim Hineinlegen von Lebensmitteln nicht die MAX-Markierung am herausnehmbaren Korb. Befolgen Sie die minimale und maximale Lebensmittelmenge, die der Tabelle (Begleiter beim Kochen) zu entnehmen ist, damit ein optimales Kochergebnis erreicht wird. Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt in den Behälter!
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur für die Zubereitungszeit der Speise ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit der Speise in Abhängigkeit von den eingelegten Lebensmitteln ein; der Countdown beginnt, sobald die Taste freigegeben wird.
7. Einige Lebensmittel müssen während der Zbereitung der Speise durchgeschüttelt werden. Ziehen Sie den Behälter am Griff aus der Fritteuse heraus. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung stets die Taste zur Freigabe des Korbs verdeckt, damit der Korb nicht herausfallen kann. Schütteln Sie vorsichtig den Inhalt des Behälters durch, schieben den Behälter zurück in die Fritteuse ein und fahren mit dem Kochen fort. Geben Sie Acht, damit Sie die heiße Oberfläche nicht berühren.

Bemerkung: Der Ventilator stoppt, wenn der Korb aus dem Fritteusenkörper genommen wird. Er startet wieder, wenn der Korb wieder eingelegt wird.

- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Falls Sie das Kochen vorzeitig beenden möchten, versetzen Sie den Timer 2 in Position 0. Öffnen Sie vorsichtig den Behälter, um sich zu vergewissern, dass die Lebensmittel fertiggekocht sind. Sollten die Speise mehr Zeit benötigen, schließen Sie den Deckel und stellen mit dem Timer eine längere Frittierzeit ein. Nehmen Sie nach Ablauf der Frittierzeit den Antihft-Korb aus dem Behälter und geben die Lebensmittel auf einen Unterteller oder einen normalen Teller. Benutzen Sie für größere oder zarte Lebensmittel eine hitzebeständige Zange (diese ist nicht Teil des Lieferumfangs).

Bemerkung: Die Fritteuse sollte vor dem Hineinlegen der Lebensmittel stetes vorgewärmt werden. Eventuell können Sie zu jeder Frittierzeit 3-5 Minuten hinzurechnen. Falls beim Frittieren Zeit oder Temperatur geändert werden müssen, können Sie diesen Vorgang mit Hilfe des Zeit- und Timerreglers durchführen; alle übrigen Parameter passen sich automatisch an. Beim Kochen leuchtet und erlischt die grüne Anzeige in zyklischen Abständen und informiert somit über die Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur.

Hinweis: Kippen Sie das Essen aus dem Korb nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich am Behälterboden überschüssiges Öl ansammeln und auf das Essen ausgießen könnte. Nehmen Sie zuerst den Korb aus dem Behälter heraus.

Warnung: Das Produkt steht stets unter Spannung, auch wenn der Thermostat ausgeschaltet ist. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, falls Sie es völlig ausschalten möchten.

Herausnehmbarer Antihft-Korb

- Der Korb kann herausgenommen werden, was die Arbeit um einiges erleichtert.
- Schieben Sie zum Herausnehmen des Korbs die Kunststoffabdeckung am Griff nach vorne. Darunter befindet sich die Taste zur Freigabe des Korbs.
- Drücken und Halten Sie die Taste zur Freigabe des Korbs. Heben Sie vorsichtig den Griff, um den Korb zu lösen.
- Legen Sie den Antihft-Korb in den Behälter und befestigen.
- Schieben Sie die Kunststoffabdeckung zurück, damit die Freigabetaste wieder verdeckt ist.

Warnung: Sie sollten die Taste zur Freigabe des Korbs nicht bei gehobenem Behälter drücken, da dieser zu Boden stürzen und jemanden verletzen kann; lösen Sie den Korb erst dann, nachdem der Behälter auf einer stabilen, geraden und beständigen Fläche steht.

BEGLEITER BEIM KOCHEN

Nachstehend finden Sie Tipps zum Frittieren einiger Lebensmittel. Es handelt sich lediglich um Ratschläge, der Kochvorgang sollte stets überwacht und den aktuellen Umständen angepasst werden. Die Speise sollte stets warm serviert werden.

Kartoffeln und Pommes

Lebensmittel	MIN und MAX Menge	Empfohlene Kochzeit	Temperatur	Sonstige Informationen
Dünne tiefgefrorene Pommes	300-700 g	16-18 min	180 °C	Schütteln Sie die Pommes gemäß Anleitung im Abschnitt „Anwendung der Heißluftfritteuse“ durch.
Dicke tiefgefrorene Pommes	300-700 g	18-20 min	200 °C	Schütteln Sie die Pommes gemäß Anleitung im Abschnitt „Anwendung der Heißluftfritteuse“ durch.

Hausgemachte Pommes	300-800 g	18-25 min	200 °C	Befolgen Sie die ausführliche Anleitung im Abschnitt „Pommes Schritt für Schritt herstellen“.
Hausgemachte amerikanische Pommes	300-800 g	18-25 min	180 °C	Weichen Sie die Kartoffelecken im Wasser ein, damit sich die Stärke von ihnen löst, geben 1/2 Löffel Öl hinzu und schütten durch, siehe Anweisung im Abschnitt „Anwendung der Heißluftfritteuse“.

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge	Empfohlene Kochzeit	Temperatur	Sonstige Informationen
Steak	100-500 g	Well done: 10 min Medium: 8 min Rare: 6 min	180 °C	In der Hälfte der Kochzeit umdrehen.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180 °C	In der Hälfte der Kochzeit umdrehen.
Schweinekotelett	100-500 g	18-20 min	180 °C	In der Hälfte der Kochzeit umdrehen.
Hühnerfleisch (Brust)	100-500 g	15-22 min	200 °C	Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.
Hähnchenkeulen	100-500 g	15-22 min	180 °C	Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.

Kleinigkeiten und Beilagen

Lebensmittel	Menge	Empfohlene Kochzeit	Temperatur
Tiefgefrorene Hühner-Nuggets	100-500 g	10-15 min	200 °C
Frühlingsrollen	100-400 g	6-10 min	200 °C
Gefüllte Kartoffeln	100-400 g	10-15 min	160 °C

Gebäck und Kuchen

Lebensmittel	Menge	Empfohlene Kochzeit	Temperatur
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Muffins	300 g	10-15 min	200 °C

Pommes Schritt für Schritt herstellen

1. Fritteuse auf 200°C vorwärmen.
2. Schneiden Sie die Kartoffeln in Pommesform, etwa 1 cm dick.
3. Geben Sie die Pommes in eine Schüssel mit Wasser und lassen etwa 30 Minuten einweichen, damit sich die Stärke von den Kartoffeln löst.
4. Benutzen Sie einen Sieb, um die Kartoffel mit kaltem Wasser durchzuspülen. Benutzen Sie ein Küchentuch, um die Kartoffeln zu trocknen.

5. Fetten Sie die Kartoffeln mit einem halben Löffel Öl ein. Sie können diese auch mit Öl beträufeln und danach in den Fritteusekorb geben. Die Kartoffeln sollten vollständig eingefettet sein, damit ein bestmögliches Kochergebnis erreicht wird.
6. Frittieren Sie bei 200°C für 18-25 Minuten.
7. Die Pommes sollten regelmäßig durchgeschüttelt werden (etwa alle 6 Minuten), damit alle Seiten gleichmäßig durchgebraten sind.
8. Sobald die Pommes knusprig sind, nehmen Sie diese aus der Fritteuse heraus, würzen und servieren.

Tiefgefrorene Pommes

1. Fritteuse auf 200°C vorwärmen.
2. Legen Sie 300-700 g tiefgefrorener Pommes in den Korb.
3. Dünne Pommes sollten 16-18 Minuten und dicke Pommes 18-20 Minuten frittiert werden.
4. Die Pommes sollten regelmäßig durchgeschüttelt werden (etwa alle 6 Minuten), damit alle Seiten gleichmäßig durchgebraten sind.
5. Sobald die Pommes knusprig sind, nehmen Sie diese aus der Fritteuse heraus, würzen und servieren.

Automatisches Abschalten

Die Heißluftfritteuse kommt mit einer automatischen Abschaltfunktion. Diese wird in folgenden Situationen aktiviert:

1. Die voreingestellte Kochzeit ist zu Ende gelaufen. Die akustische Anzeige des Timers ertönt und die Fritteuse schaltete sich aus.
2. Der Behälter wurde während des Kochens aus der Fritteuse herausgenommen. Der Timer fährt mit dem Countdown bis zur voreingestellten Zeit fort.

Bemerkung: Muss das Kochen beendet oder die Fritteuse vor Ablauf der voreingestellten Zeit ausgeschaltet werden, versetzen Sie den Timer in Position „0“ und ziehen das Stromkabel heraus.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ehe Sie Reinigungs- und Reinigungsarbeiten vornehmen, schalten Sie das Gerät aus, trennen es vom Stromnetz und warten, bis es abkühlt.

1. Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen und feuchten Tuch ab und wischen trocken.
2. Waschen Sie den Antihaf-Korb mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, spülen ab und wischen trocken.
3. Reinigen Sie die inneren und äußeren Flächen niemals mit Schleifpulver, abrasiven Reinigungsmitteln oder aggressiven chemischen Stoffen. Es könnte zu einer Beschädigung des Geräts kommen.

Bemerkung: Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Anwendung.

Aufbewahrung

Lagern Sie die Fritteuse auf einem kühlen, trockenen und sauberen Ort; vergewissern Sie sich vor dem Abstellen der Fritteuse, dass diese abgekühlt ist. Stromkabel niemals um die Fritteuse wickeln, da das Stromkabel beschädigt werden könnte; Kabel getrennt aufwickeln.

TECHNISCHE ANGABEN

Stromversorgung: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1400 W

Volumen 3,5 l

Verpackungsinhalt

Heißluftfritteuse mit einer Kapazität von 3,5 l

Behälter

Herausnehmbarer Antihaf-Korb

Bedienungsanleitung

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

Verpackungspapier und Wellenpappe an einer Sammelstelle abgeben. Verpackungsfolie, PET-Beutel und Kunststoffteile gehören in Sammelcontainer für Kunststoff.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (gültig in den Mitgliedsländern der EU und anderen europäischen Ländern, in denen das Abfalltrennungssystem eingeführt ist)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Das Produkt sollte an einem Ort abgegeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit und elektrischen Sicherheit sowie zur Schwermetallproblematik in Elektro- und Elektronikgeräten. Darüber hinaus erfüllt es die Anforderungen hinsichtlich der Energieeffizienz und die Anforderungen an den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.



Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.euzu entnehmen.

Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

www.ecg-electro.eu

Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.

Barbaraweg 2, DE-93413 Cham

Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer

09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

- The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.
- Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts.