



Polski

Română

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

# AF 5500 Crunchy

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE**  
INSTRUKCJA OBSŁUGI

**FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE**  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA**  
NÁVOD NA OBSLUHU

**CVRTNIK NA VROČ ZRAK**  
NAVODILA

**FRITEZA NA VRUĆI VAZDUH**  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ**  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

**ГАРЯЧЕПОВІТРЯНА ЖАРОВНЯ**  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Cititi întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vkladom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ При хрицаполюжете τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήσης πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία. ■ Завжди уважно читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.



### Polski

1. Korpus urządzenia
2. Panel dotykowy z wyświetlaczem
3. Pojemnik do smażenia
4. Izolowany uchwyt
5. Ruszt

### Elementy nie przedstawione na zdjęciu (z tyłu urządzenia):

- Odpowietrznik do wylotu gorącego powietrza
- Kabel do podłączenia do sieci

### Română

1. Corpul aparatului
2. Panou tactil cu afișaj
3. Coș pentru gătit
4. Mâner izolat
5. Grătar

### Elementele care nu sunt ilustrate (in partea din spate a aparatului):

- Orificiu de aerisire pentru evacuarea aerului fierbinte
- Cablu de alimentare

### Slovenčina

1. Telo spotrebiča
2. Dotykový panel s displejom
3. Fritovacia nádoba
4. Izolovaná rukoväť
5. Rošt

### Položky, ktoré nie sú na obrázku (na zadnej strane spotrebiča):

- Odvzdušňovací otvor pre výstup horúceho vzduchu
- Kábel pre sieťové pripojenie

## **Slovenščina**

1. Telo aparata
2. Plošča na dotik z zaslonom
3. Posoda za cvrtje
4. Izoliran ročaj
5. Rešetka

### **Predmeti, ki niso prikazani na sliki (na zadnji strani aparata):**

- Odprtina za odvod vročega zraka
- Kabel za omrežno povezavo

## **Srpski**

### **Crnogorski**

1. Telo uređaja
2. Dodirni panel sa displejom
3. Tiganj
4. Izolovana ručka
5. Grate

### **Stavke koje nisu prikazane na slici (na poleđini uređaja):**

- Otvor za izlaz toplog vazduha
- Mrežni kabl

## **Ελληνικά**

1. Σώμα συσκευής
2. Πάνελ αφής με οθόνη
3. Δοχείο τηγανίσματος
4. Μονωμένη λαβή
5. Σχάρα

### **Αντικείμενα που δεν απεικονίζονται (στο πίσω μέρος της συσκευής):**

- Αεραγωγός εξόδου θερμού αέρα
- Καλώδιο ρεύματος

## **Українська мова**

1. Корпус побутового приладу
2. Сенсорна панель з дисплеєм
3. Пательня
4. Ізольована ручка
5. Решітка

### **Елементи, не зображені на малюнку (на задній панелі приладу):**

- Вентиляційний отвір для виходу гарячого повітря
- Силовий кабель

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**Uwaga:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahanía napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia. Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN. Musi być również swobodnie dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
2. Nigdy nie używaj urządzenia w następujących przypadkach:
  - Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony.
  - Jeżeli urządzenie nie działa lub działa nieprawidłowo.
  - Jeżeli spadło na ziemię lub zostało uszkodzone w inny sposób.
  - Jeżeli urządzenie zostało zanurzone w wodzie.
  - Jeżeli podczas użytkowania urządzenie emituje nietypowy zapach, dym lub dźwięk.
3. **UWAGA:** Podczas pierwszego użycia produktu pojawi się zapach i dym związany z wypalaniem powłoki ochronnej na elementach grzejnych. Jest to normalne. Zalecamy pozostawienie uruchomionego urządzenia przez pierwsze 15 minut bez jedzenia, aby umożliwić jego przypalenie. Zalecamy wietrzenie poprzez otwieranie okien i drzwi w pomieszczeniu.

4. Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym! Poprzez ingerencję w urządzenie ryzykujesz utratę uprawnień z tytułu niezgodności z umową lub utratę gwarancji jakości.
5. Ponadto w następujących przypadkach należy zawsze wyłączyć i odłączyć urządzenie od sieci:
  - Przed przeniesieniem urządzenia.
  - Przed czyszczeniem.
  - Jeśli nie będziesz już korzystać z urządzenia.Zawsze należy pozwolić urządzeniu ostygnąć przez około 30 minut.
6. Chroń urządzenie przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Nie należy zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
7. Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykaj urządzenia, ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
8. Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru, nie należy używać urządzenia:
  - Na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku.
  - Blisko wanny, prysznicza lub basenu.
  - W pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zasłon.
  - W bezpośrednim sąsiedztwie miejsc, w których gromadzi się ciepło (piec, grzejnik) lub w pobliżu otwartego ognia.
  - Bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym.
  - Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
9. Umieść urządzenie z dala od innych przedmiotów, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza niezbędną do prawidłowego działania. Pozostaw wolną przestrzeń co najmniej 10 cm wokół i nad urządzeniem.
10. Urządzenie musi być ustawione na stabilnej i równej powierzchni, aby nie mogło się przewrócić i rozlać gorących płynów.

11. Nie należy używać tego urządzenia z programatorem, timerem, samodzielnym systemem zdalnego sterowania lub innym urządzeniem, które automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru w przypadku zakrycia lub nieprawidłowego ustawienia urządzenia.
12. Urządzenia nie należy włączać ani wyłączać podłączając lub odłączając wtyczkę od źródła zasilania. Zawsze najpierw wyłączaj urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF. Następnie można wyjąć przewód zasilający z gniazdka sieciowego!
13. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do gniazda zasilania bez nadzoru. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel. Odłącz kabel chwytając za wtyczkę.
14. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach.
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani do pomieszczeń takich jak:  
Kuchenki w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, urządzenia używane w rolnictwie lub dla gości w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych lub urządzenia używane w pensjonatach.
17. Używaj, przesuwaj, przechowuj i transportuj urządzenie wyłącznie w pozycji pionowej. Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
18. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
19. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane zaniedbaniem lub niewłaściwym użytkowaniem. To urządzenie jest przeznaczone do gotowania potraw bez użycia oleju lub innego tłuszczu.
20. Urządzenie należy regularnie czyścić.
21. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu urządzenia przebywają dzieci!

22. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych i czuciowych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.
23. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
24. Zabronione jest używanie urządzenia w następujących przypadkach:
- Bez prawidłowo włożonego pojemnika do korpusu urządzenia.
  - Bez rusztu włożonego do pojemnika do smażenia.
  - Jeżeli pojemnik wewnętrzny jest pęknięty lub w inny sposób uszkodzony.
25. **Ryzyko oparzenia:**
- Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów, wlotów ani wylotów powietrza.
  - Nie dotykaj gorących powierzchni.
  - Zawsze używaj rączki do chwytania pojemnika do smażenia. Podczas obsługi włączonego urządzenia należy stosować odpowiednie narzędzia i rękawice kuchenne.
  - Rozgrzany pojemnik i kosz należy stawiać wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło.
  - Nie należy przenosić gorącego urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
  - Uwaga - podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty gorącego powietrza wydostaje się gorąca para. Para jest bardzo gorąca! Zachowaj bezpieczną odległość od urządzenia, aby uniknąć oparzeń.
  - Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
  - Po wyjęciu pojemnika z urządzenia należy szczególnie uważać, aby nie poparzyć się gorącą parą wydobywającą się z potraw.

- Zachowaj szczególną ostrożność również po wyłączeniu urządzenia. Urządzenia pozostaje gorące. Przed dalszą obsługą należy odczekać około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

**Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!**

**NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci:** Dzieci nie powinny bawić się materiałami opakowaniowymi. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi. Niebezpieczeństwo uduszenia.



### **Gorąca powierzchnia!**

Oznaczone w ten sposób powierzchnie nagrzewają się podczas pracy.

## **PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM**

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć materiał opakowaniowy, etykiety i naklejki.
2. Wyczyść urządzenie wraz z akcesoriami, patrz instrukcje w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
3. Ponownie zmontuj wszystkie części i włóż je do urządzenia. **Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj urządzenia bez rusztu do smażenia włożonego do pojemnika.** Umieść frytkownicę w odpowiednim stabilnym miejscu. Nie umieszczaj urządzenia w zamkniętych przestrzeniach ani w pobliżu ścian. Pozostaw wokół i nad nim przestrzeń co najmniej 10 cm. Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie ma przedmiotów, które mogłyby zostać uszkodzone przez ciepło. Gdy urządzenie jest w użyciu, nie należy go przykrywać.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.


**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia produktu pojawi się zapach i dym związany z wypalaniem powłoki ochronnej na elementach grzejnych. Jest to normalne. Zalecamy pozostawienie uruchomionego urządzenia przez pierwsze 15 minut bez jedzenia, aby umożliwić jego wypalenie. Zalecamy wietrzenie poprzez otwieranie okien i drzwi w pomieszczeniu.

## **INSTRUKCJA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW**

**Frytkownica na gorące powietrze przeznaczona jest do obróbki termicznej potraw bez użycia oleju lub innych tłuszczów. Nie wolno wlewać do frytkownicy oleju ani innych płynów.**

1. Umieść jedzenie w pojemniku do smażenia z rusztem.


**Uwaga:** Nie można włożyć do pojemnika więcej żywności niż wynosi maksymalna pojemność.

2. Umieść pojemnik z jedzeniem w korpusie frytkownicy na gorące powietrze.
3. Podłącz frytkownicę do sieci, wybierz program, temperaturę i czas, patrz „Tabela przygotowania potraw” i uruchom przyciskiem .
4. Po zakończeniu programu rozlega się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy danie jest gotowe, w razie potrzeby odłóż pojemnik i piecz jeszcze kilka minut.
5. Jeżeli nie zamierzasz kontynuować korzystania z frytkownicy, wyłącz ją, wyjmij wtyczkę z gniazda elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem.

**Uwaga:**

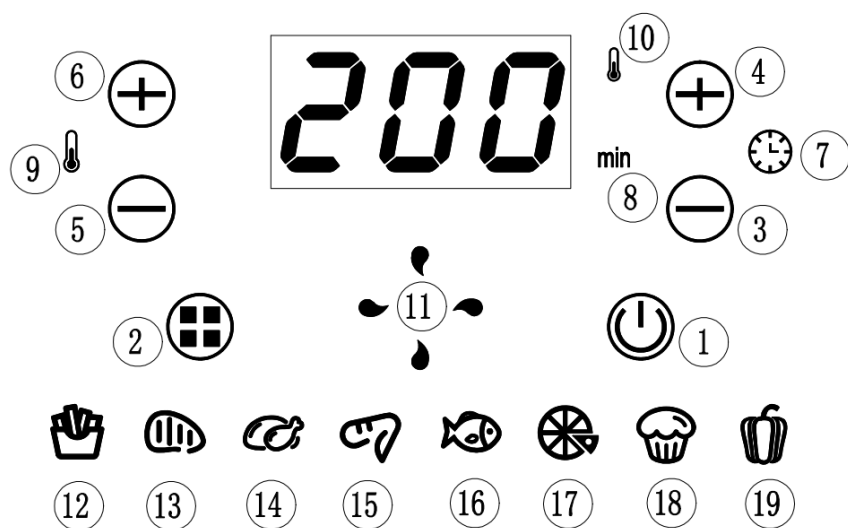
- Mrożonki należy wcześniej rozmrozić i natychmiast przetworzyć.



- Zalecamy wstrząsanie niektórymi potrawami w połowie czasu smażenia. W takim przypadku należy wyciągnąć pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy. **Wskazówka:** Jeżeli ustawisz timer na połowę czasu smażenia, sygnał dźwiękowy poinformuje Cię o czasie potrząśnięcia potrawy. Oznacza to jednak, że należy ponownie ustawić timer na pozostały czas smażenia.
6. Jeżeli podczas pracy urządzenia wyjmiesz pojemnik do smażenia z korpusu frytkownicy, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Po zwróceniu pojemnika frytkownica automatycznie włącza się i kontynuuje pierwotnie ustawiony program. **Wskazówka:** Podczas użytkowania można dostosować temperaturę lub czas do swoich upodobań. Twoje ustawienia będą trwałe około 60 minut po usunięciu pojemnika z korpusu.
  7. Frytkownicę można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk  przez ok. 2 sek.

**Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo poparzenia:** Zachowaj szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem - zarówno jedzenie jak i pojemnik są gorące. Wydostająca się para może cię poparzyć. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze trzymaj pojemnik za uchwyt. Podczas serwowania potraw nie należy przechylać pojemnika do góry nogami. Na dnie pojemnika gromadzą się gorące płyny z potraw. Zawsze używaj odpowiednich narzędzi do serwowania - na przykład szpicpów do serwowania.

## OPIS PANELU STEROWANIA



### Przycisk 1 - Zasilanie (wł./wyt.)

Po prawidłowym umieszczeniu frytkownicy w korpusie urządzenia zapala się przycisk zasilania. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 0,5 sekundy, aby ustawić domyślną temperaturę urządzenia na 200°C i czas smażenia na 15 minut. Naciśnij przycisk zasilania po raz drugi, aby rozpocząć proces przygotowania. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby zatrzymać przygotowywanie potraw i

wyłączyć urządzenie. Wszystkie wskaźniki gasną, a wentylator się wyłącza.

Uwaga: Podczas smażenia można wstrzymać i ponownie uruchomić proces, dotykając przycisku.

### Przycisk 2 - Przycisk wyboru programu

Za pomocą tego przycisku można przewijać 8 zaprogramowanych programów gotowania. Programy te mają wstępnie ustawione czasy i temperatury gotowania.

### Przyciski 3 i 4 - Ustawianie czasu

Przyciski + i - pozwalają dodać lub skrócić czas gotowania o minuty. Przytrzymanie przycisku powoduje szybszą zmianę wartości.

### Przyciski 5 i 6 – Ustawienie temperatury

Przyciski + i - umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury smażenia o 5 °C za każdym razem. Przytrzymanie przycisku powoduje szybszą zmianę wartości. Zakres regulacji temperatury: Od 80 °C do 200 °C.

### Lampki sygnalizacyjne 7 i 8

Wskazanie ustawionego czasu.

### Lampki sygnalizacyjne 9 i 10

Wskazanie temperatury.

### Lampka sygnalizacyjna 11

Wskazanie działania.

### Lampki sygnalizacyjne 12–19

Wskazanie wybranego programu.

## PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Poniższa tabela pomoże Ci przygotować różne potrawy i prawidłowo ustawić frytkownicę.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że ze względu na różną jakość i wielkość żywności, poniższe ustawienia są przybliżone.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyjęcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia praktycznie nie przerywa procesu gotowania.

### Wskazówki

- Podczas przygotowywania potraw weź pod uwagę wielkość i ilość przygotowywanego jedzenia. W zależności od jego wielkości i ilości, zalecamy następujący okres czasu w stosunku do wartości podanych w tabeli:
  - Skróć - w przypadku przetwarzania mniejszych produktów spożywczych lub mniejszych ilości.
  - Wydłuż - podczas gotowania większych potraw lub większych ilości.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu zbrązowieniu.
- Aby frytki były chrupiące, dodajemy do nich odrobinę oleju i od razu smażymy.
- Nie należy przyrządzać w gorącej frytkownicy bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta do szybkiego i łatwego przygotowania nadziewanego ciasta. Gotowe ciasto wymaga również mniej czasu na przygotowanie niż ciasto domowe.
- Jeżeli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć chrupiące lub nadziewane desery, umieść blachę do pieczenia lub formę (brak w zestawie) we frytkownicy z gorącym powietrzem.
- Frytkownicę z gorącym powietrzem można również wykorzystać do podgrzewania potraw. Aby ponownie podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C i czas na 10 minut.

	Ilość minimalna/maksymalna (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
Cienkie mrożone frytki	300–500	15–20	200	tak	
Grube mrożone frytki	300–500	20–25	200	tak	
Ziemniaki zapiekane	500	20–25	200	tak	
<b>Mięso i drób</b>					
Befszytk	100–500	12–18	180		
Kotlet wieprzowy	100–500	12–18	180		

	Ilość minimalna/maksymalna (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
Hamburger	100–500	12–18	180		
Por w cieście	100–500	12–18	200		
Pałki	100–500	25–30	180		
Pierś z kurczaka	100–500	15–25	180		
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	100–500	8–10	200	tak	Użyj naczynia przystosowanego do pracy w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–500	6–10	200	tak	Użyj naczynia przystosowanego do pracy w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	100–500	6–10	200		Użyj naczynia przystosowanego do pracy w piekarniku
Mrożone paluszki serowe	100–500	8–10	180		Użyj naczynia przystosowanego do pracy w piekarniku
Faszerowane ziemniaki	100–500	10–18	160		
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	500	20–25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20–22	180		Użyj formy do pieczenia
Babeczki	500	15–18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodycze	500	20–25	160		Użyj formy do pieczenia

**Uwaga:** Jeżeli zaczniesz smażyć, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu smażenia.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Podłącz przewód sieciowy do gniazdka.
	W urządzeniu nie ma pojemnika do smażenia.	Ustaw pojemnik do smażenia w odpowiedniej pozycji.
	Urządzenie nie zostało włączone za pomocą przycisku zasilania.	Naciśnij przycisk zasilania na urządzeniu.
	Nie ustawiono czasu.	Aby włączyć urządzenie, należy ustawić żądany czas smażenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Potrawy nie są wystarczająco usmażone.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włóż mniejszą ilość składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Naciśnij przycisk + ustawienia temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (patrz rozdział „Przygotowanie potraw”).
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Naciśnij przycisk sterowania timerem + na żądany czas gotowania (patrz rozdział „Przygotowanie potraw”).
Potrawy są smażone nierównomiernie.	Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub nad sobą (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie smażenia. Patrz tabela w rozdziale „Przygotowanie potraw”.
Potrawy nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Usmażyłeś danie, które ma być przygotowane w tradycyjnej frytkownicy.	Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, użyj naczyń przystosowanych do piekarnika lub posmaruj składniki lekko oliwą.
Pojemnik do smażenia nie może być włożony do urządzenia.	W pojemniku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie należy napełniać frytkownicy ponad jej maksymalną ilość, patrz tabela powyżej.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do pojemnika do smażenia.	Wepchnij koszyk do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wydostaje się do pojemnika. Olej wytwarza biały dym, a pojemnik może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Pojemnik zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w pojemniku. Po każdym użyciu należy odpowiednio wyczyścić pojemnik.
Frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyto prawidłowego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Pokrojone ziemniaki nie zostały prawidłowo wypłukane przed smażeniem.	Dobrze oplucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie wysuszyć posiekane ziemniaki.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące.
		Dodaj odrobinę oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

- Wyłącz urządzenie, odłącz zasilanie sieciowe i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Wyjmij pojemnik z korpusu frytkownicy, aby przyspieszyć chłodzenie.
- Pojemnik i ruszt do smażenia należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem, spłukać i wysuszyć. Zaleca się pozostawienie rusztu do smażenia do namoczenia na około 10 minut. Umieść go w pojemniku do smażenia i zalej wodą z odrobiną detergentu.
- Żadne części ani akcesoria tego produktu nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Do czyszczenia nie należy używać ściernych lub innych agresywnych środków czyszczących ani ostrych narzędzi, takich jak druciane ścierki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.
- Nie należy zanurzać korpusu urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. Przetrzyj go wilgotną szmatką i wysusz.
- Czyść regularnie wewnętrzne ściany produktu. Przetrzyj je delikatnie wilgotną bawełnianą szmatką, a następnie osusz suchą szmatką.
- Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że jest ono odpowiednio wysuszone. Zmontuj urządzenie i przechowuj je w czystym i suchym miejscu.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220–240 V
Częstotliwość:	50–60 Hz
Pobór mocy:	1350 W
Objętość pojemnika do smażenia:	5,5 l
Zakres regulacji temperatury:	80–200 °C
Zakres regulacji programatora czasu:	(0–60 min)
Zużycie energii elektrycznej w trybie gotowości jest < 1,00 W	

## LIKWIDACJA ODPADÓW

Papier pakowy i tektura falista – oddaj do recyklingu. Folia do pakowania, worki PE, części plastikowe — do pojemników do zbierania tworzyw sztucznych.

## LIKWIDACJA PRODUKTU PO SKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA

### Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów Unii Europejskiej oraz innych krajów europejskich, które wdrożyły system segregacji odpadów)

Symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad komunalny. Produkt należy przekazać do miejsca zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja produktu chroni przed negatywnym wpływem na ludzkie zdrowie i środowisko naturalne. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Szczegółowe informacje o utylizacji produktu zapewni urząd gminy, organizacje zajmujące się utylizacją odpadów komunalnych lub punkt sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.



08/05

Ten produkt jest zgodny z wymogami dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego oraz kwestii metali ciężkich w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

# INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

## Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!

**Avertizare:** Măsurile și instrucțiunile privind siguranța conținute în acest manual nu includ toate condițiile și situațiile posibile. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi integrați în niciun produs. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul(ii) care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă, de fluctuațiile de tensiune sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului. Pentru a vă proteja împotriva riscului de incendiu sau electrocutare, trebuie luate măsuri de precauție de bază în timpul utilizării aparatelor electrice, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la priza dumneavoastră corespunde tensiunii menționate pe eticheta aparatului și că priza este împământată corespunzător. Priza trebuie să fie instalată în conformitate cu codurile electrice aplicabile conforme cu EN. De asemenea, trebuie să fie liber accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat rapid de la electricitate dacă este necesar.
2. Nu utilizați niciodată aparatul în următoarele cazuri:
  - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat.
  - Dacă aparatul nu funcționează sau nu funcționează corespunzător.
  - Dacă a căzut pe pământ sau l-ați deteriorat în alt mod.
  - Dacă a fost scufundat în apă.
  - Dacă aparatul emite un miros, fum neobișnuit sau dacă se aude un sunet neobișnuit în timpul utilizării.
3. **AVERTIZARE:** Atunci când produsul este utilizat pentru prima dată, vor apărea miros și fum, ca urmare a arderii stratului de protecție de pe elementele de încălzire. Acest lucru este normal. Vă recomandăm să lăsați aparatul să funcționeze fără alimente în primele 15 minute și să „ardeți” acest strat. Vă recomandăm să aerisiți deschizând ferestrele și ușile din cameră.

4. Toate reparațiile, inclusiv înlocuirile cablurilor, trebuie efectuate la un centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție de la aparat; există un risc de electrocutare! Dacă interferați cu aparatul, vă expuneți riscului de a pierde dreptul legal de a reclama funcționarea defectuoasă sau de a revendica o garanție de calitate.
5. În plus, opriți și deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare în următoarele cazuri:
  - Înainte de a deplasa aparatul.
  - Înainte de curățare.
  - În cazul în care nu veți mai utiliza aparatul.Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute.
6. Protejați aparatul împotriva contactului direct cu apa sau cu alte lichide pentru a preveni potențiala electrocutare. Nu scufundați în apă sau în alte lichide aparatul sau cablul de alimentare al acestuia.
7. Nu utilizați aparatul în aer liber sau într-un mediu umed și nu atingeți cablul de alimentare sau aparatul cu mâinile umede. Risc de electrocutare.
8. Pentru a evita electrocutarea sau incendiul, nu utilizați aparatul:
  - În aer liber sau într-un mediu umed.
  - Aproape de baie, duș sau piscină.
  - În apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele.
  - În imediata apropiere a locurilor unde se acumulează căldură (aragaz, încălzitor) sau lângă un foc deschis.
  - Direct sub o priză electrică.
  - Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui.
9. Așezați dispozitivul departe de alte obiecte, astfel încât să fie asigurată circulația liberă a aerului necesară pentru funcționarea sa corectă. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
10. Aparatul trebuie amplasat pe o suprafață stabilă și plană, astfel încât aparatul să nu se răstoarne și să nu verse lichide fierbinți.
11. Nu utilizați acest aparat cu un programator, cu un cronometru, cu un sistem de telecomandă autonom sau cu orice alt dispozitiv care



- pornește automat aparatul, deoarece există riscul de incendiu dacă aparatul este acoperit sau dacă este poziționat incorect.
12. Nu porniți și nu opriți aparatul prin conectarea și deconectarea cablului de alimentare. Opriți întotdeauna mai întâi aparatul utilizând butonul ON/OFF (Pornire/Oprire). Apoi puteți deconecta cablul de alimentare!
  13. Vă recomandăm să nu lăsați aparatul cu cablul de alimentare conectat la priză nesupravegheat. Nu deconectați cablul de alimentare de la priză prin smulgerea cablului. Deconectați cablul de alimentare de la priză prin apucarea fișei.
  14. Nu permiteți cablului de alimentare să atingă suprafețe fierbinți și nu treceți cablul peste margini ascuțite.
  15. Aparatul este proiectat numai pentru utilizare casnică în interior.
  16. Aparatul nu este destinat utilizării comerciale sau în spații precum: Bucătării mici în magazine, birouri și alte locuri de muncă, aparate utilizate în agricultură sau pentru oaspeții din hoteluri, moteluri și alte zone rezidențiale sau aparate utilizate în unitățile de cazare cu mic dejun.
  17. Utilizați, deplasați, depozitați și transportați aparatul numai în poziție verticală. Nu porniți aparatul dacă este așezat pe partea laterală sau cu susul în jos.
  18. Utilizarea accesoriilor și atașamentelor nerecomandate de producător poate pune în pericol persoanele și bunurile.
  19. Producătorul nu este responsabil pentru deteriorări sau vătămări cauzate din neglijență sau utilizare necorespunzătoare. Acest aparat este conceput pentru a găti alimente fără a utiliza ulei sau alte grăsimi.
  20. Curățați aparatul în mod regulat.
  21. Acordați o atenție sporită atunci când utilizați aparatul în apropierea copiilor!
  22. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de opt ani și mai mari și de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau de persoane cu experiență și cunoștințe insuficiente dacă sunt sub supraveghere sau au beneficiat de instruire pentru utilizarea în

siguranță a aparatului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuti departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.

23. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

24. Este interzisă utilizarea aparatului:

- În cazul în care coșul pentru gătit nu este introdus corect în corpul aparatului.
- În cazul în care grătarul nu este introdus în coșul pentru gătit.
- În cazul în care recipientul interior este fisurat sau deteriorat în alt mod.

25. **Pericol de arsuri:**

- Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Nu acoperiți nicio deschidere, nici admisia aerului și nici evacuarea aerului.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Utilizați întotdeauna mânerul pentru a prinde coșul pentru gătit. Atunci când manipulați piese ale aparatului aflat în funcțiune, utilizați ustensile și mănuși pentru cuptor potrivite.
- Amplasați recipientul încălzit și coșul încălzit pe suprafețe rezistente la căldură.
- Nu încercați să transportați un aparat fierbinte. Trebuie lucrat cu atenție suplimentară atunci când mișcați/deplasați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Aveți grijă, prin deschiderile pentru aer fierbinte este eliberat abur fierbinte în timpul prăjirii cu aer fierbinte. Aburul este foarte fierbinte! Păstrați o distanță sigură față de aparat pentru a evita arsurile.
- Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură față de deschiderile pentru abur și de deschiderile pentru aer.
- După scoaterea oalei din aparat, aveți grijă deosebită pentru a evita opărirea cauzată de aburul fierbinte care este eliberat din alimente.

- Aveți grijă deosebită chiar și după oprirea aparatului. Acesta rămâne fierbinte. Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de orice manipulare ulterioară.

**Do not immerse in water! – Nu scufundați în apă!**

**PERICOL pentru copii:** Copiii nu trebuie să se joace cu materialul de ambalare. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Risc de sufocare.



**Suprafață fierbinte!**

Suprafețele marcate astfel devin fierbinți în timpul utilizării.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Înainte de utilizarea produsului pentru prima dată, îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele și autocolantele.
2. Curățați aparatul, inclusiv accesoriile, consultați instrucțiunile din capitolul Curățare și întreținere.
3. Reasamblați toate piesele și introduceți-le în aparat. **Avertizare: Nu utilizați niciodată aparatul fără ca grătarul pentru prăjit să fie introdus în recipient.** Amplasați friteuza într-un loc stabil corespunzător. Nu amplasați aparatul în spații închise sau aproape de pereți. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra acestuia. Asigurați-vă că în apropierea aparatului nu există obiecte care ar putea fi deteriorate de căldură. Nu acoperiți aparatul atunci când acesta este în funcțiune.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză.


**AVERTIZARE:** Atunci când produsul este utilizat pentru prima dată, vor apărea miros și fum, ca urmare a arderii stratului de protecție de pe elementele de încălzire. Acest lucru este normal. Vă recomandăm să lăsați aparatul să funcționeze fără alimente în primele 15 minute și să „ardeți” acest strat. Vă recomandăm să aerisiți deschizând ferestrele și ușile din cameră.

## INSTRUCȚIUNI PENTRU PREPARAREA ALIMENTELOR

**Friteuza cu aer fierbinte este proiectată pentru tratarea termică a alimentelor fără a utiliza ulei sau alte grăsimi. Nu turnați ulei sau alte lichide în coșul pentru gătit.**

1. Puneți alimentele în coșul pentru gătit cu grătar.


**Notă:** Nu este posibil să puneți în recipient mai multe alimente decât capacitatea maximă.

2. Amplasați recipientul cu alimente în corpul friteuzei cu aer fierbinte.
3. Conectați friteuza la rețeaua de alimentare, selectați programul, temperatura și durata, consultați „Tabelul pentru prepararea alimentelor” și începeți cu butonul .
4. La finalizarea programului se aude un semnal sonor. Verificați dacă mâncarea este gata, dacă este necesar, puneți recipientul înapoi și mai gătiți timp de câteva minute.
5. Dacă nu veți mai utiliza friteuza, opriți-o, deconectați-o de la rețeaua de alimentare și lăsați-o să se răcească corespunzător înainte de curățare.

**Notă:**

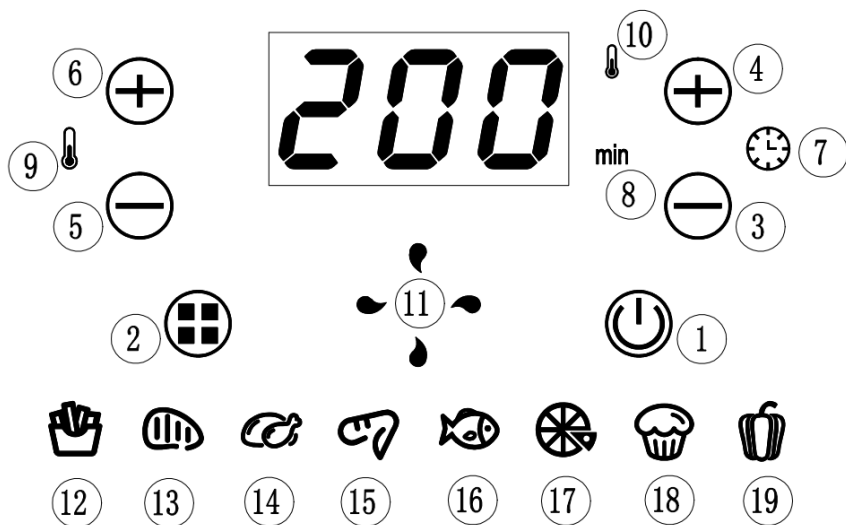
- Alimentele congelate trebuie dezghețate în prealabil și procesate imediat.
- Vă recomandăm să agitați unele alimente la jumătatea duratei de gătire. În acest caz, trageți recipientul din aparat cu ajutorul mânerului și agitați-l. Apoi introduceți din nou recipientul în friteuză. **Sugestie:** Dacă setați cronometrul la jumătate din durata de gătire, un semnal sonor vă va avertiza atunci când alimentele

ar trebui să fie agitate. Cu toate acestea, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou cronometrul pentru durata de gătire rămasă.

6. Dacă scoateți recipientul pentru gătit din corpul friteuzei în timpul funcționării, aparatul se va opri automat. Atunci când recipientul este introdus din nou, friteuza pornește automat și continuă cu programul setat inițial. **Sugestie:** În timpul utilizării, puteți ajusta temperatura sau durata după cum este necesar. Setările dumneavoastră vor dura aproximativ 60 de minute după ce coșul pentru gătit este scos din corpul aparatului.
7. Friteuza poate fi oprită manual apăsând butonul  timp de aproximativ 2 secunde.

**Avertizare! Pericol de opărire:** Aveți grijă deosebită atunci când manipulați recipientul, atât alimentele, cât și recipientul sunt fierbinți. Aburii care ies ar putea să vă opărească. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Apucați întotdeauna recipientul de mâner. Nu răsturnați coșul pentru gătit cu susul în jos atunci când serviți mâncarea. Lichidele fierbinți din alimente se acumulează în partea inferioară a coșului pentru gătit. Utilizați întotdeauna instrumente corespunzătoare pentru servire - de exemplu, clești pentru servire.

## DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL



### Butonul 1 - Pornirea/oprirea alimentării

După poziționarea corectă a coșului pentru gătit în corpul aparatului, indicatorul luminos de pe butonul de alimentare se aprinde. Apăsați și mențineți apăsat butonul de alimentare timp de 0,5 secunde pentru a seta temperatura implicită a aparatului la 200 °C și durata de gătire la 15 minute. Apăsați butonul de alimentare a doua oară pentru a începe procesul de preparare. Apăsați și mențineți apăsat butonul de alimentare timp de 2 secunde pentru a opri prepararea alimentelor și pentru a opri aparatul. Toate indicatoarele luminoase se sting și ventilatorul se oprește.

Notă: În timpul gătirii, puteți pune pe pauză și reporni procesul de gătire atingând butonul.

### Butonul 2 - Butonul de selectare a programului

Utilizați acest buton pentru a derula între cele 8 programe de gătit presetate. Aceste programe au durate de gătire și temperaturi pentru gătire prestabilite.

### Butoanele 3 și 4 - Setarea duratei

Butoanele + și - vă permit, de asemenea, să adăugați minute la sau să scădeți minute din durata de gătire.

Ținând apăsat butonul, acesta va modifica valoarea mai rapid.

### Butoanele 5 și 6 - Setarea temperaturii

Butoanele + și - vă permit să măriți sau să micșorați valoarea temperaturii pentru gătit cu 5 °C la fiecare atingere. Ținând apăsat butonul, acesta va modifica valoarea mai rapid. Interval pentru setarea temperaturii: De la 80 °C la 200 °C.

### Indicatoarele luminoase 7 și 8

Indicarea duratei setate.

### Indicatoarele luminoase 9 și 10

Indicator de temperatură.

### Indicatorul luminos 11

Indicator de funcționare.

### Indicatoarele luminoase 12-19

Indicarea programului selectat.

## PREPARAREA ALIMENTELOR

Tabelul de mai jos vă va ajuta să preparați diferite mâncăruri și să configurați corect friteuza.

**Notă:** Vă rugăm să rețineți că, datorită calității și dimensiunilor variate ale alimentelor, setările de mai jos sunt aproximative.

Deoarece tehnologia Rapid Air încălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea coșului pentru gătit din aparat în timpul prăjirii va întrerupe cu greu procesul de gătire.

### Sugestii

- Atunci când preparați alimentele, țineți cont de dimensiunea și cantitatea alimentelor pe care le preparați. În funcție de mărimea și cantitatea acestora, recomandăm următoarea perioadă de timp comparativ cu valorile prezentate în tabel:
  - Scurtată - în cazul procesării alimentelor mai mici sau cantităților mai mici.
  - Extinsă - atunci când gătiți alimente mai mari sau cantități mai mari.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea duratei de gătire optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea rumenirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii prăjiți crocanți, adăugați puțin ulei și prăjiți imediat.
- Nu gătiți ingrediente foarte grase, cum ar fi cârnații, într-o friteuză cu aer fierbinte.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și într-o friteuză cu aer fierbinte.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Utilizați aluat de patiserie prefabricat pentru prepararea rapidă și ușoară a produselor de patiserie umplute. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, mai puțin timp de preparare decât aluatul de casă.
- Dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o quiche sau dacă doriți să prăjiți deserturi crocante sau umplute, puneți o tavă de copt sau o formă (nu este inclusă) în friteuza cu aer fierbinte.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer fierbinte pentru a încălzi alimentele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C și durata la 10 minute.

	Cantitate minimă/ maximă (grame)	Durăță (minute)	Temperatură (°C)	Agitare	Mai multe informații
<b>Cartofi și cartofi prăjiți</b>					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-500	15-20	200	da	
Cartofi prăjiți congelați groși	300-500	20-25	200	da	
Cartofi gratinați	500	20-25	200	da	
<b>Carne și carne de pasăre</b>					
Friptură	100-500	12-18	180		

	Cantitate minimă/ maximă (grame)	Durăță (minute)	Temperatu- ră (°C)	Agitare	Mai multe informații
Cotlet de porc	100-500	12-18	180		
Hamburger	100-500	12-18	180		
Cârnați în aluat	100-500	12-18	200		
Copane	100-500	25-30	180		
Piept de pui	100-500	15-25	180		
<b>Delicatese</b>					
Pachețele de primăvară	100-500	8-10	200	da	Utilizați un vas potrivit pentru cuptor
Crochete de pui congelate	100-500	6-10	200	da	Utilizați un vas potrivit pentru cuptor
Crochete din pește congelate	100-500	6-10	200		Utilizați un vas potrivit pentru cuptor
Batoane din brânză congelate	100-500	8-10	180		Utilizați un vas potrivit pentru cuptor
Cartofi umpluți	100-500	10-18	160		
<b>Gătirea</b>					
Prăjitură	500	20-25	160		Utilizați o tavă de copt
Quiche	500	20-22	180		Utilizați o tavă de copt
Brioșe	500	15-18	200		Utilizați o tavă de copt
Dulciuri	500	20-25	160		Utilizați o tavă de copt

**Notă:** Dacă începeți să prăjiți în timp ce friteuza cu aer este încă rece, adăugați 3 minute la durată de gătire.

## DEPANARE

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer fierbinte nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la rețeaua de alimentare.	Conectați cablul de alimentare la o priză.
	Aparatul nu conține un coș pentru gătit.	Puneți coșul pentru gătit în poziția corectă.
	Nu ați pornit aparatul cu butonul de alimentare.	Apăsăți butonul de alimentare de pe aparat.
	Nu ați setat durată.	Pentru a porni aparatul, setați durată de gătire dorită.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Alimentele nu sunt gătite suficient.	Cantitatea de ingrediente este prea mare.	Puneți cantități mai mici de ingrediente. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Apăsați butonul de setare a temperaturii + pentru a seta temperatura dorită (consultați capitolul „Prepararea alimentelor”).
	Durata de gătire este prea scurtă.	Apăsați butonul de control al cronometrului + pentru durata de gătire dorită (consultați capitolul „Prepararea alimentelor”).
Alimentele sunt prăjite neuniform.	Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea preparării.	Ingredientele care sunt așezate unul peste altul (de exemplu, chipsuri) trebuie agitate la jumătatea gătitului. Consultați tabelul din capitolul „Prepararea alimentelor”.
Alimentele nu sunt crocante atunci când sunt scoase din coșul pentru gătit.	Ați prăjit un fel de mâncare care trebuie preparat într-o friteuză tradițională.	Pentru rezultate mai crocante, utilizați vase potrivite pentru cuptor sau ungeți ușor ingredientele cu ulei.
Coșul pentru gătit nu poate fi introdus în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în recipient.	Nu umpleți friteuza peste cantitatea maximă, a se vedea tabelul de mai sus.
	Coșul nu este introdus corect în recipientul pentru prăjit.	Împingeți coșul în recipient până când auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Preparați ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase într-o friteuză tradițională, o cantitate mare de ulei scapă în recipient. Uleiul produce fum alb, iar recipientul poate deveni mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Coșul pentru gătit mai conține grăsime reziduală de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din vas. Curățați recipientul în mod corespunzător după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți se prăjesc neuniform în coșul pentru gătit.	Nu ați utilizat tipul potrivit de cartof.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofii tăiați felii înainte de a fi prăjiți.	Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din coșul pentru gătit.	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Înainte de a adăuga uleiul, asigurați-vă că ați uscat bine cartofii tăiați felii.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici pentru a-i face mai crocanți.
		Adăugați puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

- Opriiți aparatul, deconectați sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească complet. Scoateți coșul pentru gătit din corpul friteuzei pentru a accelera răcirea.
- Spălați recipientul și grătarul pentru prăjit în apă caldă și detergent, clătiți și uscați. Se recomandă să lăsați grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Puneți-l într-un recipient pentru prăjit și turnați apă cu puțin detergent.
- Nicio piesă și niciun accesoriu ale acestui produs nu sunt sigure pentru a fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau agresivi sau unelte ascuțite, cum ar fi bureți din sârmă pentru curățare, deoarece acest lucru va deteriora suprafața antiaderentă.
- Nu scufundați în apă sau în alte lichide corpul aparatului sau cablul de alimentare al acestuia. Ștergeți-l cu o lavetă umedă și uscați-l.
- Curățați periodic pereții interiori ai produsului. Ștergeți-i ușor cu o lavetă umedă din bumbac și apoi uscați-i cu o lavetă uscată.
- Asigurați-vă că aparatul este uscat în mod corespunzător înainte de a-l depozita. Asamblați-l și depozitați-l într-un loc curat și uscat.

## DATE TEHNICE

Tensiune:	220–240 V
Frecvență:	50–60 Hz
Putere de intrare:	1350 W
Volumul coșului pentru gătit:	5,5 l
Interval pentru setarea temperaturii:	80–200 °C
Interval pentru setarea cronometrului:	0–60 minute
Consumul de energie electrică în modul de așteptare este <	1,00 W

## UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Hârtie de ambalare și carton ondulat - livrați la centrele de colectare a deșeurilor obișnuite. Folie de ambalare, saci din polietilenă, articole din plastic - aruncați în recipientele de reciclare a materialelor din plastic.

## ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

**Eliminarea echipamentelor electrice și electronice (valabilă în țările membre ale UE și în alte țări europene cu un sistem de reciclare implementat)**

Simbolul reprezentat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Predați produsul la locația specificată pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Preveniți impactul negativ asupra sănătății oamenilor și asupra mediului prin reciclarea corespunzătoare a produsului dumneavoastră. Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, consultați autoritatea locală, organizația de procesare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



08/05

Acest produs respectă cerințele directivelor UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică și problema metalelor grele din echipamentele electrice și electronice.



Manualul de utilizare este disponibil la [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.



# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!**

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia. Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy STN. Musí byť tiež voľne prístupná, aby bolo možné spotrebič rýchlo odpojiť od zdroja elektrickej siete v prípade nutnosti.
2. V nasledujúcich prípadoch spotrebič nikdy nepoužívajte:
  - Ak je prívodný kábel poškodený.
  - Ak spotrebič nefunguje či nepracuje správne.
  - Ak spadol na zem, alebo ste ho iným spôsobom poškodili.
  - Ak bol ponorený do vody.
  - Ak sa zo spotrebiča v priebehu používania šíri neobvyklý zápach, dym alebo neštandardný zvuk.
3. **UPOZORNENIE:** Pri prvom použití výrobku sa objaví zápach a dym, ktoré spôsobuje vypalovanie ochranného povlaku na ohrievacích prvkoch. To je normálne. Odporúčame ponechať prístroj bežať prvých 15 minút bez potravín, aby sa vypálil. Pritom odporúčame vetrať otvorením okien a dverí v miestnosti.
4. Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Zásahom do

spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

5. Ďalej spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vždy v týchto prípadoch:

- Pred premiestňovaním spotrebiča.
- Pred čistením.
- Ak nebudete spotrebič naďalej používať.

Spotrebič nechajte vždy cca 30 minút vychladnúť.

6. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Neponárajte spotrebič ani prívodnú šnúru do vody či inej kvapaliny.

7. Nepoužívajte spotrebič vonku alebo vo vlhkom prostredí, ani sa nedotýkajte prívodného kábla alebo spotrebiča mokkými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

8. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom či požiaru spotrebič nepoužívajte:

- Vonku alebo vo vlhkom prostredí.
- V blízkosti vane, sprchovacieho kúta alebo bazéna.
- V blízkosti horľavých materiálov, napríklad záclon.
- V bezprostrednej blízkosti miest, kde sa zhromažďuje teplo (sporák, kúrenie), alebo v blízkosti otvoreného ohňa.
- Priamo pod elektrickú zásuvku.
- Nevystavujte spotrebič priamemu slnečnému žiareniu.

9. Umiestnite spotrebič mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť. Ponechajte okolo aj nad spotrebičom voľný priestor minimálne 10 cm.

10. Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom a rovnom povrchu tak, aby nemohlo dôjsť k prevráteniu spotrebiča a rozliatiu horúcich kvapalín.

11. Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom, samostatným systémom diaľkového ovládania alebo s akýmkoľvek iným zariadením, ktoré automaticky spína spotrebič, pretože

- existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak je spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.
12. Spotrebič nezapínajte a nevypínajte zasunutím alebo vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu. Vždy najprv vypnite spotrebič pomocou tlačidla ON/OFF. Potom môžete prívodný kábel vytiahnuť zo sieťovej zásuvky!
  13. Odporúčame nenechávať spotrebič so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
  14. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
  15. Spotrebič je určený výhradne na domáce použitie vo vnútorných priestoroch.
  16. Spotrebič nie je určený na komerčné účely ani do priestorov, ako sú: Kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách, spotrebiče používané v poľnohospodárstve, alebo pre hostí v hoteloch, moteloch a iných obytných oblastiach, alebo spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami.
  17. Spotrebič používajte, premiestňujte, skladujte a prepravujte výhradne vo zvislej polohe. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
  18. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
  19. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Tento spotrebič je určený na tepelnú úpravu potravín bez použitia oleja či iného tuku.
  20. Pravidelne spotrebič čistite.
  21. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate spotrebič v blízkosti detí!
  22. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom

nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

23. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

24. Spotrebič je zakázané používať:

- Bez riadne vlozenej nádoby do tela spotrebiča.
- Bez vloženého roštu do fritovacej nádoby.
- Ak je vnútorná nádoba prasknutá či inak poškodená.

25. **Nebezpečenstvo popálenia:**

- Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory, prívod vzduchu ani výstup vzduchu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Na uchopenie fritovacej nádoby používajte vždy rukoväť. Pri manipulácii s dielmi výrobku počas prevádzky používajte vhodné nástroje a kuchynské rukavice.
- Zahriatu nádobu a kôš odkladajte iba na teplovzdorné povrchy.
- Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič. Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné dbať na mimoriadnu opatrnosť.
- Buďte opatrní, počas smaženia horúcim vzduchom uniká horúca para cez výpustné otvory vzduchu. Para je veľmi horúca! Udržujte od spotrebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopáliť.
- Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov na výstup vzduchu.
- Po vysunutí nádoby zo spotrebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k opareniu horúcou parou, ktorá sa uvoľňuje z potravín.
- Dbajte na zvýšenú pozornosť aj po vypnutí spotrebiča. Ten zostáva aj naďalej horúci. Pred akoukoľvek ďalšou manipuláciou nechajte spotrebič cca 30 minút vychladnúť.

**Do not immerse in water! – Neponárať do vody!**

**NEBEZPEČENSTVO pre deti:** Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa

s plastovými vreckami. Nebezpečenstvo udusenia.



## Horúci povrch!

Takto označené povrchy sa stávajú počas používania horúcimi.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím výrobku odstráňte všetok obalový materiál, štítky a nálepky.
2. Spotrebič vr. príslušenstva očistite, pozrite inštrukcie v kapitole „Čistenie a údržba“.
3. Zostavte všetky diely späť a vložte ich do spotrebiča. **Upozornenie: Nikdy nepoužívajte spotrebič bez vloženého fritovacieho roštu do nádoby.** Postavte fritézu na vhodné stabilné miesto. Spotrebič neumiestňujte do uzatvorených priestorov ani tesne k stenám. V jeho okolí aj nad ním ponechajte priestor minimálne 10 cm. Uistite sa, že v blízkosti spotrebiča nie sú žiadne predmety, ktoré by žiar mohol poškodiť. Ak je spotrebič v prevádzke, nezakrývajte ho.
4. Pripojte sieťový prívod do zásuvky.


**UPOZORNENIE:** Pri prvom použití výrobku sa objavia zápach a dym, ktoré spôsobuje vypaľovanie ochranného povlaku na ohrievacích prvkoch. To je normálne. Odporúčame ponechať spotrebič bežať prvých 15 minút bez potravín, aby sa vypálil. Pritom odporúčame vetrať otvorením okien a dverí v miestnosti.

## NÁVOD NA PRÍPRAVU POKRMŮV


**Tepl vzdušná fritéza je určená na tepelné spracovanie potravín bez použitia oleja či iných tukov. Do fritovacej nádoby nenalievajte olej ani žiadne iné tekutiny.**

1. Do fritovacej nádoby s roštom vložte potraviny.

**Poznámka:** Nie je možné vkladať do nádoby viac potravín, než je jej maximálna kapacita.

2. Nádobu s potravinami vložte do tela tepl vzdušnej fritézy.
3. Zapojte fritézu do elektrickej siete, zvolte program, teplotu a čas pozrite „Tabuľka prípravy pokrmov“, a spustíte tlačidlom .
4. Po ukončení programu sa ozve zvukový signál. Skontrolujte, či je pokrm hotový, prípadne vložte nádobu späť a ešte pár minút dopečte.
5. Ak nebudete fritézu ďalej používať – vypnite ju, odpojte od elektrickej siete a pred čistením ju nechajte riadne schladnúť.

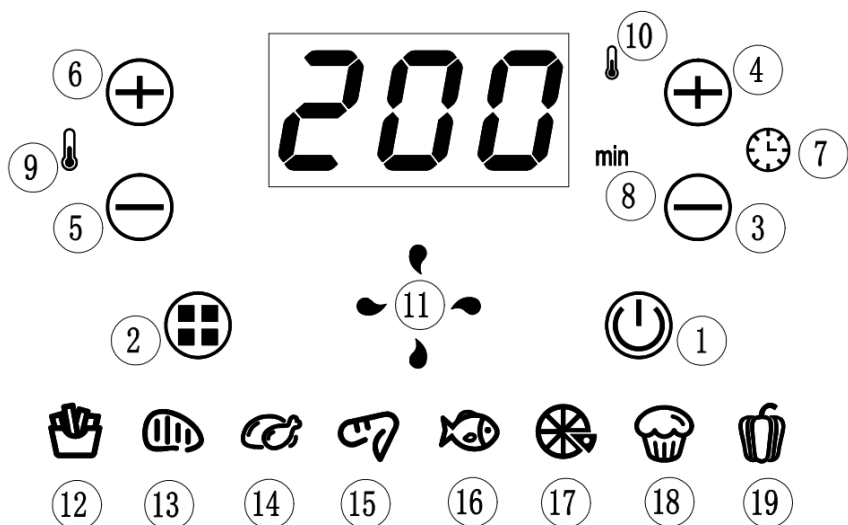
### Poznámka:

- Zmrazené potraviny je nutné vopred rozmraziť a okamžite spracovať.
  - Niektoré potraviny odporúčame v polovici času prípravy pretrepať. V takom prípade vytiahnite nádobu zo spotrebiča za rukoväť a pretrepte ju. Potom nádobu vráťte späť do fritézy. **Tip:** Ak nastavíte časovač na polovicu času prípravy, zvukový signál vás na pretrepanie potravín upozorní. To však znamená, že potom musíte časovač znovu nastaviť na zostávajúci čas prípravy.
6. Ak vyberiete fritovaciú nádobu počas prevádzky z tela fritézy, spotrebič sa automaticky zastaví. Po vrátení nádoby späť sa fritéza automaticky zapne a pokračuje v pôvodne nastavenom programe. **Tip:** Počas používania môžete upraviť teplotu alebo čas podľa svojej chuti. Vaše nastavenie vydrží približne 60 minút po vybratí hrnca z tela.
  7. Fritézu je možné vypnúť ručne stlačením tlačidla  na cca 2 s.

**Upozornenie! Nebezpečenstvo oparenia:** Pri manipulácii s nádobou dbajte na zvýšenú opatrnosť, potraviny aj nádoba sú horúce. Unikajúca para by vás mohla opariť. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy nádobu

berte za držadlo. Pri servírovaní pokrmov fritovaciu nádobu neprekĺápajte dnom nahor. Na dne hrnca sú nahromadené horúce tekutiny z potravín. Na servírovanie používajte vždy vhodné nástroje – napríklad servírovacie kliešte.

## POPIS OVLÁDACIEHO PANELU



### Tlačidlo 1 – Napájanie (zapnutie/vypnutie)

Hneď ako je fritovacia nádoba správne umiestnená v tele spotrebiča, tlačidlo napájania sa rozsvieti. Stlačením a podržaním tlačidla napájania na 0,5 sekundy sa východisková teplota spotrebiča nastaví na 200 °C a čas varenia na 15 minút. Druhým stlačením tlačidla napájania spustíte proces prípravy. Stlačením a podržaním tlačidla napájania na 2 sekundy sa príprava pokrmu zastaví a spotrebič sa vypne. Zhasnú všetky indikátory a vypne sa ventilátor.

Poznámka: Počas varenia môžete dotykom tlačidla prípravu pozastaviť a opäť spustiť.

### Tlačidlo 2 – Tlačidlo na výber programu

Týmto tlačidlom môžete prechádzať 8 prednastavenými programami na prípravu pokrmov. Tieto programy majú prednastavený čas a teplotu prípravy pokrmov.

### Tlačidlá 3 a 4 – Nastavenie času

Tlačidlá + a - umožňujú pridávať alebo skracovať čas varenia po minútach. Podržaním stlačeného tlačidla sa bude hodnota meniť rýchlejšie.

### Tlačidlá 5 a 6 – Nastavenie teploty

Tlačidlá + a - umožňujú pridať alebo znížiť teplotu varenia vždy o 5 °C. Podržaním stlačeného tlačidla sa bude hodnota meniť rýchlejšie. Rozsah nastavenia teploty: 80 °C až 200 °C.

### Kontrolky 7 a 8

Indikácia nastaveného času.

### Kontrolky 9 a 10

Indikácia teploty.

### Kontrolka 11

Indikácia prevádzky.

### Kontrolky 12 – 19

Indikácia vybraného programu.

## PRÍPRAVA POKRMOV

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže s prípravou rôznych pokrmov a správnym nastavením fritézy.

**Poznámka:** Majte na pamäti, že vzhľadom na rôznu kvalitu a veľkosť potravín sú nižšie uvedené nastavenia orientačné.

Pretože technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vnútri spotrebiča, vytiahnutie fritovacej nádoby zo spotrebiča počas fritovania takmer nenaruší proces prípravy pokrmu.

## Tipy

- Pri príprave pokrmu berte do úvahy veľkosť a množstvo potravín, ktoré upravujete. V závislosti od ich veľkosti a množstva odporúčame oproti hodnotám uvedeným v tabuľke čas:
  - Skrátiť – v prípade úpravy menších potravín alebo pri menšom množstve.
  - Predĺžiť – v prípade úpravy väčších potravín alebo pri väčšom množstve.
- Pretrepanie menších ingrediencií v polovici času prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému prepečeniu.
- Aby boli hranolčeky chrumkavé, pridajte do nich trochu oleja a ihneď smažte.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi mastné suroviny, ako napríklad klobásky.
- Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plneného pečiva použite vopred pripravené cesto. Predpripravené cesto takisto vyžaduje kratší čas prípravy než domáce cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche alebo ak chcete smažiť krehké či plnené dezerty, umiestnite do teplovzdušnej fritézy plech alebo formu na pečenie (nie je súčasťou balenia).
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrev potravín. Ak chcete suroviny ohriať, nastavte teplotu na 150 °C a čas 10 minút.

	Min./max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať	Ďalšie informácie
<b>Zemiaky a hranolčeky</b>					
Tenké mrazené hranolčeky	300 – 500	15 – 20	200	áno	
Hrubé mrazené hranolčeky	300 – 500	20 – 25	200	áno	
Gratinované zemiaky	500	20 – 25	200	áno	
<b>Mäso a hydina</b>					
Steak	100 – 500	12 – 18	180		
Bravčová kotleta	100 – 500	12 – 18	180		
Hamburger	100 – 500	12 – 18	180		
Párok v cestičku	100 – 500	12 – 18	200		
Dolné stehná	100 – 500	25 – 30	180		
Kuracie prsia	100 – 500	15 – 25	180		
<b>Pochutiny</b>					
Jarné závitky	100 – 500	8 – 10	200	áno	Použite pokrm vhodný do rúry
Mrazené kuracie nugety	100 – 500	6 – 10	200	áno	Použite pokrm vhodný do rúry
Mrazené rybie prsty	100 – 500	6 – 10	200		Použite pokrm vhodný do rúry
Mrazené syrové tyčinky	100 – 500	8 – 10	180		Použite pokrm vhodný do rúry
Plnené zemiaky	100 – 500	10 – 18	160		
<b>Pečenie</b>					

	Min./max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať	Ďalšie informácie
Torta	500	20 – 25	160		Použite formu na pečenie
Kiš	500	20 – 22	180		Použite formu na pečenie
Muffiny	500	15 – 18	200		Použite formu na pečenie
Sladkosti	500	20 – 25	160		Použite formu na pečenie

**Poznámka:** Ak začnete smažiť, kým je teplovzdušná fritéza ešte studená, pridajte k času prípravy 3 minúty.

## RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do siete.	Zapojte sieťový prívod do zásuvky.
	V spotrebiči sa nenachádza fritovacia nádoba.	Vložte fritovaciu nádobu do správnej polohy.
	Nezapli ste spotrebič tlačidlom napájania.	Stlačte tlačidlo napájania na spotrebiči.
	Nenastavili ste čas.	Na zapnutie spotrebiča nastavte požadovaný čas prípravy.
Pokrm nie je dostatočne prepečený.	Množstvo ingrediencií je príliš veľké.	Vložte menšie množstvo ingrediencií. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Stlačením tlačidla + nastavenia teploty nastavte požadovanú teplotu (pozrite kapitolu „Príprava pokrmov“).
	Čas prípravy je príliš krátky.	Stlačte ovládacie tlačidlo časovača + na požadovaný čas prípravy (pozrite kapitolu „Príprava pokrmov“).
Pokrm sa smaží nerovnomerne.	Niektoré druhy prísad je potrebné v polovici prípravy pretrepať.	Prísady, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. hranolčeky), je potrebné v polovici prípravy pretrepať. Pozrite tabuľku v kapitole „Príprava pokrmov“.
Pokrm nie je po vybratí z fritézy chrumkavý.	Smažili ste pokrm určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Pre chrumkavejšie výsledky použite pokrmy určené na pečenie v rúre, prípadne suroviny mierne potrite olejom.
Fritovaciu nádobu nie je možné vložiť do spotrebiča.	V nádobe je príliš mnoho ingrediencií.	Nenapĺňajte fritézu nad jej maximálne množstvo, pozri tabuľku vyššie.
	Kôš nie je správne vložený vo fritovacej nádobe.	Zatlačte kôš do nádoby, kým nezačujete cvaknutie.



Problém	Možná príčina	Riešenie
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete mastné ingrediencie.	Pri smažení mastných surovín vo fritéze uniká do nádoby veľké množstvo oleja. Olej vytvára biely dym a nádoba sa môže zahrievať viac než obvykle. To nemá vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Fritovacia nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v nádobe. Po každom použití nádobu riadne vyčistite.
Hranolčky sa vo fritéze smažia nerovnomerne.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas smaženia zostali pevné.
	Nakrájané zemiaky ste pred smažením riadne neopláchlí.	Zemiaky riadne opláchnite, aby ste ich zbavili škrobu.
Hranolčky nie sú po vybratí z fritézy chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v zemiakoch.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste nakrájané zemiaky riadne osušili.
		Zemiaky nakrájajte na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu oleja.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič očistite po každom použití.

- Spotrebič vypnite, odpojte sieťový prívod a nechajte úplne schladnúť. Vybratím fritovacieho hrnca z tela fritézy chladnutie urýchlite.
- Nádobu a fritovací rošt umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte. Odporúčame fritovací rošt nechať cca 10 minút odmočiť. Vložte ho do fritovacej nádoby a zalejte vodou s trochou čistiacieho prostriedku.
- Žiadne časti ani príslušenstvo tohto produktu nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne či inak agresívne čistiace prostriedky alebo ostré nástroje napr. drôtenky, došlo by k poškodeniu nepríľnavého povrchu.
- Telo spotrebiča ani jeho prívodný kábel neponárajte do vody ani iných kvapalín. Utrite ho vlhkou handričkou a osušte.
- Pravidelne čistite vnútorné steny výrobku. Jemne ich utrite navlhčenou bavlnenou handričkou a potom ich osušte suchou handričkou.
- Pred uložením sa uistite, že je spotrebič riadne vysušený. Zostavte ho a uložte na čistom a suchom mieste.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie: 220 – 240 V

Frekvencia: 50 – 60 Hz

Príkonnosť: 1350 W

Objem fritovacej nádoby: 5,5 l

Rozsah nastavenia teplôt: 80 – 200 °C

Rozsah nastavenia časovača: (0 – 60 min)

Spotreba elektrickej energie v pohotovostnom režime je < 1,00 W

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecúška, plastové diely – do zberných kontajnerov na plasty.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)**

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti a problematiky ťažkých kovov v elektrických a elektronických zariadeniach.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

## VARNOSTNI NAPOTKI

**Pazljivo preberite in shranite za morebitno poznejšo uporabo!**

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in navodila v tem priročniku ne zajemajo vseh možnih pogojev in situacij, do katerih lahko pride. Uporabnik mora razumeti, da so dejavniki, ki jih ni mogoče vključiti v nobenega izmed izdelkov, zdrav razum, previdnost in skrbnost. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti omenjene dejavnike. Ne odgovarjamo za škodo, nastalo med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali predelave kateregakoli dela naprave. Da ne bi prišlo do požara ali poškodbe zaradi električnega udara, morate pri uporabi električnih naprav vedno upoštevati osnovna varnostna navodila, med katerimi so tudi naslednja:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti nameščena po veljavnih elektrotehničnih standardih. Prav tako mora biti prosto dostopna, da bi bilo v nujnem primeru mogoče aparat hitro izključiti iz električnega omrežja.
2. V naslednjih primerih aparata ne uporabljajte:
  - Če je priključni kabel poškodovan.
  - Če aparat ne deluje ali ne deluje pravilno.
  - Če je padel na tla ali ste ga na drug način poškodovali.
  - Če se je potopil v vodo.
  - Če iz aparata med uporabo prihaja neprijeten vonj, dim ali nestandardni zvoki.
3. **OPOZORILO:** Pri prvi uporabi izdelka bosta zaradi gorečega zaščitnega premaza na grelnih elementih prisotna vonj in dim. To je normalno. Priporočamo, da napravo pustite delovati prvih 15 minut brez živil, da se pregreje. Pri tem priporočamo, da odprete okna in vrata v prostoru in ga tako prezračite.
4. Vsa popravila, vključno z menjavo priključnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjajte zaščitnih pokrovov aparata,

nevarnost električnega udara! S posegom v aparat se izpostavljate tveganju za izgubo zakonske pravice do uveljavljanja garancije.

5. Aparat izklopite in ga izključite iz električnega omrežja v naslednjih primerih:
  - Pred premeščanjem aparata.
  - Pred čiščenjem.
  - Če aparata ne boste več uporabljali.Aparat vedno pustite približno 30 minut, da se ohladi.
6. Aparat zaščitite pred neposrednim stikom z vodo ali drugimi tekočinami, da ne pride do električnega udara. Aparata in priključne vrvice ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
7. Ne uporabljajte aparata zunaj in v vlažnem okolju in se ne dotikajte električnega kabla ali aparata z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
8. Za preprečevanje električnega udara ali požara aparata ne uporabljajte:
  - Zunaj ali v vlažnem okolju.
  - V bližini kopalne kadi, prhe ali bazena.
  - V bližini vnetljivih materialov, na primer zaves.
  - V neposredni bližini mest, kjer se kopiči toplota (štedilnik, gretje), ali v bližini odprtega ognja.
  - Neposredno pod električno vtičnico.
  - Aparata ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi.
9. Aparat postavite izven dosega drugih predmetov tako, da bo zagotovljeno prosto kroženje zraka, ki je potrebno za pravilno delovanje. Okoli aparata in nad njim pustite najmanj 10 cm prostora.
10. Aparat mora biti postavljen na stabilno in ravno površino tako, da ne more priti do prevračanja aparata in polivanja vroče tekočine.
11. Tega aparata ne uporabljajte s kodirnikom, časovnim stikalom, samostojnim sistemom daljinskega upravljanja ali s katerokoli drugo napravo, ki samodejno prižiga aparat, saj obstaja nevarnost požara, če je aparat prekrit ali pa nepravilno nameščen.
12. Aparata ne vklaplajte ali izklaplajte s priklopom ali odklopom vtiča električnega napajanja. Vedno najprej izklopite aparat s pomočjo

- gumba ON/OFF. Nato lahko priključni kabel izvlečete iz omrežne vtičnice!
13. Priporočamo, da aparata ne puščate s priključenim priključnim kablom v vtičnici brez nadzora. Vtiča ne vlecite iz vtičnice z vlečenjem za kabel. Kabel izvlecite iz vtičnice tako, da ga držite za vtič.
  14. Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov ali teči preko ostrih robov.
  15. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo v notranjih prostorih.
  16. Aparat ni namenjena za komercialne namene ali za uporabo v prostorih, kot so:  
Kuhinjski koti v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih mestih, aparati, ki se uporabljajo v kmetijstvu ali za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih objektih, ali aparati, ki se uporabljajo v prenočiščih z zajtrkom.
  17. Aparat premeščajte, shranjujte in prevažajte izključno pokončno. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
  18. Uporaba pritikin ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni nevarnost za osebe in lastnino.
  19. Proizvajalec ne odgovarja za škode ali poškodbe, do katerih bi prišlo zaradi nepazljivosti ali nepravilne uporabe. Aparat je namenjen toplotni obdelavi živil brez uporabe olja ali drugih maščob.
  20. Redno čistite aparat.
  21. Bodite še posebej pozorni, če aparat uporabljate v bližini otrok!
  22. Otroci, stari osem let in več, osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejov vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ga opravljajo uporabniki, ne smejo opravljati otroci, če niso stari osem let ali več in če niso pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od osmih let, morajo biti oddaljeni od naprave in izvora energije.
  23. Otroci se ne smejo igrati s to napravo.

24. Aparat je prepovedano uporabljati:

- Brez posode, pravilno vstavljene v telo aparata.
- Brez rešetke, vstavljene v posodo za cvrtje.
- Če je notranja posoda počena ali kako drugače poškodovana.

25. **Nevarnost opeklin:**

- Ko aparat deluje, se segreva. Ne prekrivajte njegovih odprtih, dovoda in izhoda zraka.
- Ne dotikajte se vročih površin.
- Za dotikanje posod za cvrtje vedno uporabite ročaj. Pri rokovanju z deli izdelka med njegovim delovanjem uporabljajte primerno orodje in kuhinjske rokavice.
- Segreto posodo in košaro odlagajte le na površine, ki so odporne proti toploti.
- Nikoli ne prenašajte vročega aparata. Pri prestavljanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, morate biti izjemno previdni.
- Pazite, med cvrtjem na vroč zrak prek izhodnih odprtih za zrak izhaja vroča para. Para je zelo vroča! Ohranjajte varno razdaljo od aparata, da se ne opečete.
- Držite roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in od odprtih za izhod zraka.
- Ko vzamete posodo iz aparate, bodite pozorni, da se ne boste opekli s paro, ki se sprošča iz živil.
- Bodite še posebej previdni tudi po izklopu aparata. Ta je namreč še vedno vroč. Pred kakršnokoli nadaljnjo manipulacijo aparata počakajte približno 30 minut, da se aparat ohladi.

**Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!**

**NEVARNOST za otroke:** Otroci se ne smejo igrati z embalažnim materialom. Ne dovolite, da bi se otroci igrali s plastičnimi vrečkami. Nevarnost zadušitve.



**Vroča površina!**

Tako označene površine postanejo med uporabo vroče.

## PRED PRVO UPORABO

1. Pred prvo uporabo izdelku odstranite ves embalažni material, etikete in nalepke.
2. Aparat in njegove pritikline očistite, navodila najdete v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.
3. Vse dele sestavite nazaj in jih vstavite v aparat. **Opozorilo: Aparata nikoli ne uporabljajte brez rešetke za cvrtje, vstavljene v posodi.** Cvrtnik postavite na primerno stabilno mesto. Aparata ne postavljajte v zaprte prostore ali blizu sten. Okoli aparata in nad njim pustite najmanj 10 cm prostora. Prepričajte se, da v bližini aparata ni nobenih predmetov, ki bi jih vročina lahko poškodovala. Ko aparat deluje, ga ne prekrivajte.
4. Vstavite priključni kabel v vtičnico.


**OPOZORILO:** Pri prvi uporabi izdelka bosta zaradi gorečega zaščitnega premaza na grelnih elementih prisotna vonj in dim. To je normalno. Priporočamo, da aparat pustite delovati prvih 15 minut brez živil, da se pregreje. Pri tem priporočamo, da odprete okna in vrata v prostoru in ga tako prezračite.

## NAVODILA ZA PRIPRAVO JEDI


**Cvrtnik na vroč zrak je namenjen toplotni obdelavi živil brez uporabe olja ali drugih maščob. V posodo za cvrtje ne vlivajte olja ali drugih tekočin.**

1. V posodo za cvrtje z rešetko položite živila.

**Opomba:** V posodo ni mogoče položiti več živil, kot dopušča njena največja kapaciteta.

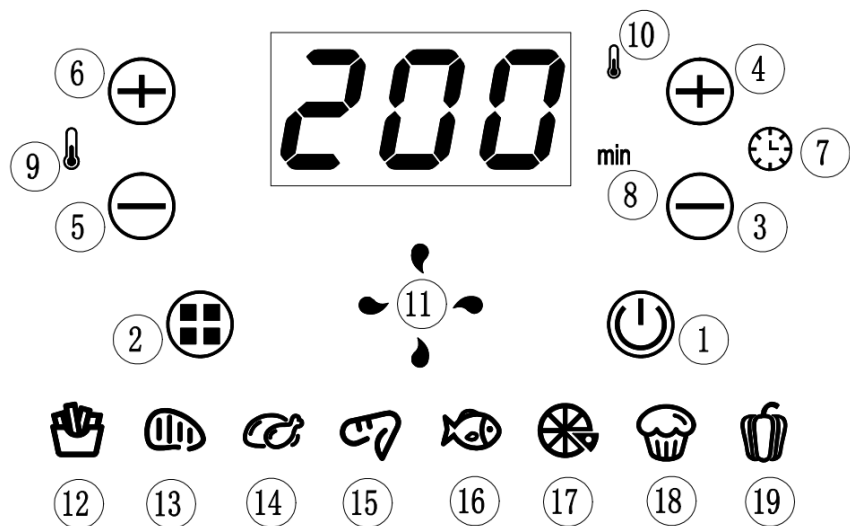
2. Posodo z žvili vstavite v telo cvrtnika na vroč zrak.
3. Cvrtnik priključite v električno omrežje, izberite program, temperaturo in čas, glejte »Tabela priprave jedi« in vključite s pritiskom tipke .
4. Po končanem programu boste zaslišali zvočni signal. Preverite, ali je jed pripravljena, po potrebi posodo postavite nazaj in pecite še nekaj minut.
5. Če cvrtnika ne boste več uporabljali, ga pred čiščenjem izklopite, izključite iz električnega omrežja in pustite, da se dobro ohladi.

**Opomba:**

- Zamrznjena živila je treba vnaprej odtaliti in takoj predelati.
  - Nekatera živila priporočamo na polovici priprave pretresti. V tem primeru iz aparata odstranite posodo tako, da jo primete za ročaj, in jo pretresite. Nato posodo vstavite nazaj v cvrtnik. **Nasvet:** Če časovnik nastavite na polovico časa priprave, vas bo zvočni signal opozoril, ko bo čas za stresanje živil. Vendar to pomeni, da morate nato znova ponastaviti časovnik za preostali čas priprave.
6. Če med delovanjem posodo za cvrtje odstranite iz telesa cvrtnika, se aparat samodejno ustavi. Ko posodo ponovno vstavite, se cvrtnik samodejno vklopi in nadaljuje v prvotno nastavljenem programu. **Nasvet:** Med uporabo lahko prilagodite temperaturo ali čas po svojem okusu. Vaša nastavev bo veljavna približno 60 minut po odstranitvi lonca iz telesa.
  7. Cvrtnik lahko ročno izklopite tako, da pritisnete in za približno 2 sekundi pridržite gumb .

**Opozorilo! Nevarnost opeklin:** Pri rokovanju s posodo bodite zelo previdni, saj so živila in posoda vroča. Uhajajoča para vas lahko opeče. Ne dotikajte se vročih površin. Posodo vedno primite za ročaj. Pri serviranju hrane posode za cvrtje ne obračajte na glavo. Na dnu lonca namreč ostaja vroča tekočina iz živil. Za serviranje vedno uporabljajte ustrezne pripomočke – na primer servirne klešče.

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### Tipka 1 – Napajanje (vklop/izklop)

Takoj, ko je posoda za cvrtje pravilno nameščena v telo aparata, tipka za vklop zasveti. Pritisnite in za 0,5 sekunde pridržite tipko za vklop, da nastavite privzeto temperaturo aparata na 200 °C in čas kuhanja na 15 minut. Drugič pritisnite tipko za vklop za začetek postopka priprave. Pritisnite in pridržite tipko za vklop 2 sekundi za zaustavitev priprave jedi in izklop aparata. Vsi indikatorji bodo ugasnili in ventilator se bo ustavil. Opomba: Med kuhanjem lahko s pritiskom na tipko prekinete in znova začnete pripravo.

### Tipka 2 – Tipka za izbiro programa

S to tipko se lahko pomikate med osmimi prednastavljenimi programi za pripravo jedi. Ti programi imajo prednastavljen čas kuhanja in temperaturo priprave jedi.

### Tipki 3 in 4 – Nastavitev časa

Tipki + in - omogočata podaljšanje ali skrajšanje časa kuhanja po minutah. Če tipko pridržite, se vrednost spremeni hitreje.

### Tipki 5 in 6 – Nastavitev temperature

Tipki + in - omogočata zvišanje ali znižanje temperature kuhanja vedno za 5 °C. Če tipko pridržite, se vrednost spremeni hitreje. Razpon nastavitve temperature: 80 °C do 200 °C.

### Kontrolni lučki 7 in 8

Prikaz nastavljenega časa.

### Kontrolni lučki 9 in 10

Prikaz temperature.

### Kontrolna lučka 11

Prikaz delovanja.

### Kontrolne lučke 12–19

Prikaz izbranega programa.

## PRIPRAVA JEDI

Spodnja tabela vam bo v pomoč pri pripravi različnih jedi in pravilni nastavitvi cvrtnika.

**Opomba:** Upoštevajte, da so zaradi različne kakovosti in velikosti živil spodaj navedene nastavitve orientacijske. Ker tehnologija Rapid Air nemudoma segreje zrak v aparatu, odstranitev posode za cvrtje iz aparata med cvrtjem skoraj ne bo motilo procesa priprave hrane.



## Nasveti

- Pri pripravi jedi upoštevajte velikost in količino živil, ki jih obdelujete. Glede na njihovo velikost in količino priporočamo v primerjavi z vrednostmi, prikazanimi v tabeli, čas priprave:
  - Skrajšati – v primeru predelave manjših živil ali pri manjši količini.
  - Podaljšati – v primeru priprave večjih živil ali večjih količin.
- Stresanje manjših sestavin na polovici časa priprave optimizira končni rezultat in lahko pomaga preprečiti neenakomerno popečenost.
- Da bo ocvrt krompirček hrustljav, mu dodajte malo olja in ga takoj ocvrite.
- V cvrtniku ne pripravljajte zelo mastnih sestavin, kot so na primer klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, je mogoče pripraviti tudi v cvrtniku.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo pekarskih izdelkov uporabite vnaprej pripravljeno testo. Pripravljeno testo tudi potrebuje manj časa za pripravo kot domače testo.
- Če želite speči kolač ali kiš ali če želite ocvreti krhko pecivo ali polnjene sladice, v cvrtnik na vroč zrak postavite pekač ali model za peko (ni priloženo).
- Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za segrevanje jedi. Če želite sestavine segreti, nastavite temperaturo na 150 °C in čas na 10 minut.

	Min./maks. količina (g)	Čas (min)	Temperatura (°C)	Pretresanje	Druge informacije
<b>Krompir in ocvrt krompirček</b>					
Tanek zamrznjeni ocvrt krompirček	300–500	15–20	200	da	
Debel zamrznjeni ocvrt krompirček	300–500	20–25	200	da	
Gratiniran krompir	500	20–25	200	da	
<b>Meso in perutnina</b>					
Steak	100–500	12–18	180		
Svinjski zrezek	100–500	12–18	180		
Hamburger	100–500	12–18	180		
Hrenovka v testu	100–500	12–18	200		
Perutničke	100–500	25–30	180		
Piščančje prsi	100–500	15–25	180		
<b>Poslastice</b>					
Spomladanski zavitki	100–500	8–10	200	da	Uporabite jedi, primerne za v pečico
Zamrznjeni piščančji kroketi	100–500	6–10	200	da	Uporabite jedi, primerne za v pečico
Zamrznjene ribje palčke	100–500	6–10	200		Uporabite jedi, primerne za v pečico
Zamrznjene sirove palčke	100–500	8–10	180		Uporabite jedi, primerne za v pečico
Polnjeni krompir	100–500	10–18	160		
<b>Pečenje</b>					
Torta	500	20–25	160		Uporabite pekač
Kiš	500	20–22	180		Uporabite pekač
Mafini	500	15–18	200		Uporabite pekač
Slaščice	500	20–25	160		Uporabite pekač

**Opomba:** Če začnete cvreti, ko je cvrtnik še hladen, času priprave dodajte 3 minute.

## REŠEVANJE TEŽAV

Težava	Možen razlog	Rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Aparat ni priključen v omrežje.	Vstavite priključni kabel v vtičnico.
	V aparatu ni posode za cvrtje.	Cvrtnik postavite v pravilen položaj.
	Aparata niste vklopili s tipko za vklop.	Pritisnite tipko za vklop na napravi.
	Niste nastavili časa.	Za vklop aparata nastavite želeni čas priprave.
Hrana ni dovolj zapečena.	Količina sestavin je prevelika.	Vstavite manjšo količino sestavin. Manjše količine se ocvrejo bolj enakomerno.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	S pritiskom na tipko + za nastavev temperature nastavite želeno temperaturo (glejte poglavje »Priprava jedi«).
	Čas priprave je prekratek.	Pritisnite tipko za upravljanje časovnika + za želeni čas priprave (glejte poglavje »Priprava jedi«).
Hrana je neenakomerno ocvrta.	Nekatere vrste sestavin je treba na polovici priprave pretresti.	Sestavine, ki ležijo ena na drugi ali ena preko drugi (npr. ocvrt krompirček), je treba na polovici priprave pretresti. Glejte tabelo v poglavju »Priprava jedi«.
Hrana ni hrustljava, ko jo vzamete iz cvrtnika.	Ocvrli ste jed, namenjeno pripravi v klasičnem cvrtniku.	Za bolj hrustljave rezultate uporabite jed, ki je namenjena peki v pečici, ali pa sestavine rahlo natrite z oljem.
Posode za cvrtje ni mogoče vstaviti v aparat.	V posodi je preveč sestavin.	Friteze ne napolnite do največje količine, glejte zgornjo tabelo.
	Košara ni pravilno vstavljena v posodo za cvrtje.	Košaro potisnite v posodo, dokler ne zaslišite klika.
Iz aparata prihaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Pri cvrtju mastnih sestavin v cvrtniku izteče v posodo velika količina olja. Olje ustvarja bel dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na aparat ali na končni rezultat.
	V posodi za cvrtje so še vedno ostanki maščobe od prejšnje uporabe.	Bel dim nastane zaradi segrevanja maščobe v posodi. Po vsaki uporabi posodo dobro očistite.
Ocvrt krompirček se v cvrtniku cvre neenakomerno.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in pazite, da med cvrtjem ostane trden.
	Narezanega krompirja pred cvrtjem niste dobro oprali.	Krompir temeljito sperite, da odstranite škrob.

Težava	Možen razlog	Rešitev
Ocvrt krompirček ni hrustljiv, ko ga vzamete iz cvrtnika.	Hrustljivost ocvrtega krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirju.	Preden dodate olje, se prepričajte, da ste narezan krompir dobro posušili.
		Krompir narežite na manjše kose, da bo bolj hrustljiv.
		Za bolj hrustljiv rezultat dodajte malo olja.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Aparat očistite po vsaki uporabi.

- Aparat izklopite, odklopite omrežni dovod in pustite, da se povsem ohladi. Z odstranitvijo lonca za cvrtje iz ohišja cvrtnika pospešite ohlajanje.
- Posodo in rešetko za cvrtje operite v topli vodi z detergentom, sperite in posušite. Priporočamo, da pustite, da se rešetka za cvrtje namaka približno 10 minut. Postavite jo v posodo za cvrtje in prelijte z vodo z malo čistilnega sredstva.
- Nobenih delov in pritikin tega izdelka ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih ali kako drugače agresivnih čistilnih sredstev ali ostrih orodij, kot so žične krtače, saj bi lahko s tem poškodovali površino proti prijemanju.
- Telesa aparata in priključnega kabla ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Obrišite ga z vlažno krpo in ga posušite.
- Redno čistite notranje stene izdelka. Nežno jih obrišite z vlažno bombažno krpo in nato posušite s suho krpo.
- Pred shranjevanjem se prepričajte, da je aparat ustrezno posušen. Sestavite ga in shranite na čistem in suhem mestu.

## TEHNIČNI PODATKI

Napetost: 220–240 V

Frekvenca: 50–60 Hz

Zmogljivost: 1350 W

Prostornina posode za cvrtje: 5,5 l

Razpon nastavitve temperature: 80–200 °C

Razpon nastavitve časovnika: (0–60 min)

Poraba električne energije v pripravljenosti je < 1,00 W

## PREDELAVA IN ODSTRANITEV ODPADKOV

Embalažni papir in karton – odstranite med reciklažne surovine. Folija, PE vrečke, plastični deli – v ločevalne posode za plastiko.

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

**Odstranjevanje starih električnih in elektronskih naprav (velja v državah članicah EU in drugih evropskih državah, kjer velja zakon o ločevanju odpadkov)**

Prikazan simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da naj se z izdelkom ne ravna kot z gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odložite na zbirnem mestu, namenjenem za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in okolje. Reciklaža materialov pripomore k zaščiti naravnih virov. Več informacij glede reciklaže tega izdelka dobite na lokalnem uradu, podjetju, ki se ukvarja s predelavo odpadkov ali pa v prodajalni, kjer ste kupili izdelek.

Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktiv EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti ter problematiki težkih kovin v električnih in elektronskih napravah.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.



08/05



## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pažnja:** Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da obezbedi prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za kakvu štetu koja se desi tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem, kolebanjem napona, modifikovanjem ili zamenom bilo kog dela uređaja. Da ne bi došlo do požara ili povrede od udara električne struje, prilikom upotrebe električnih uređaja uvek treba poštovati osnovna bezbednosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na oznaci vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda. Takođe mora biti slobodno dostupna tako da se uređaj može brzo isključiti iz električne mreže ako je potrebno.
2. U sledećim slučajevima nemojte nikada koristiti uređaj:
  - Ako je napojni kabl oštećen.
  - Ako aparat ne radi ili ne radi ispravno.
  - Ako je pao na pod ili ste ga na neki drugi način oštetili.
  - Ako je bio uronjen u vodu.
  - Ako iz uređaja izlazi prilikom upotrebe neobičan miris, dim ili nestandardni zvuk.
3. **PAŽNJA:** Kada se proizvod upotrebljava prvi put, pojavit će se miris i dim koji uzrokuje izgaranje zaštitne prevlake na grejaćim elementima. To je normalno. Uređaj preporučamo pustiti da radi i zagreje se bez hrane prvih 15 minuta. Preporučamo provetranje otvaranjem prozora i vrata u prostoriji.
4. Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara! Intervencijom

na uređaju izlažete se riziku da izgubite zakonsku garanciju na neispravan rad ili garanciju kvaliteta.

5. Nadalje isključite uređaj, i odspojite ga iz električne mreže u sledećim slučajevima:

- Pre premeštanja uređaja.
- Pre čišćenja.
- Ako uređaj više ne koristite.

Uvek ostavite uređaj da se hladi otprilike 30 minuta.

6. Uređaj zaštitite od kontakta sa vodom ili drugim tečnostima da ne bi došlo do električnog udara. Nemojte uranjati uređaj ili njegov kabl za napajanje u vodu ili druge tečnosti.

7. Proizvod nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; ne dotičite kabl za napajanje ni uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od strujnog udara.

8. Kako biste izbegli električni udar ili požar, nemojte koristiti uređaj:

- Na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima.
- U blizini kade, tuša ili bazena.
- U blizini zapaljivih materijala, kao što su zavese.
- U neposrednoj blizini mesta gde se akumulira toplota (šporet, grejalica) ili u blizini otvorene vatre.
- Direktno ispod električne utičnice.
- Ne izlažite uređaj direktnoj sunčevoj svetlosti.

9. Uređaj držite podalje od ostalih predmeta kako biste obezbedili slobodno kretanje vazduha koje je potrebno da bi uređaj pravilno radio. Ostavite slobodan prostor od najmanje 10 cm oko i iznad uređaja.

10. Aparat mora biti postavljen na stabilnu i ravnu površinu tako da se ne može prevrnuti i da se ne mogu proliti vruće tečnosti.

11. Ovaj uređaj nemojte koristiti sa programatorima, tajmerima, samostalnim sustavima daljinskog upravljanja ili bilo kojim drugim uređajem koji bi automatski pokretao uređaj, jer postoji opasnost od požara u slučajevima kad je uređaj nepravilno smešten ili blokiran.

12. Nemojte uređaj ni uključivati ni isključivati uključivanjem utikača u utičnicu i isključivanjem iz nje. Uvek prvo isključite uređaj

dugmetom ON/OFF. Nakon toga možete isključiti mrežni kabl iz mrežnog napajanja!

13. Preporučamo da uređaj ne ostavljate sa kablom za napajanje uključenim u struju. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabl. Kabl odvojte od mreže tako što ćete uhvatiti za utikač i izvući ga.
14. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir sa vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih ivica.
15. Ovaj je uređaj namenjen samo za unutarnju upotrebu u zatvorenim prostorima.
16. Uređaj nije namenjen za komercijalne svrhe ili za prostorije kao što su:  
Kuhinjski prostori u trgovinama, uredima i drugim radnim mestima, uređaji koji se koriste u poljoprivredi ili za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorijama ili uređaji koji se koriste u objektima za noćenje sa doručkom.
17. Uređaj koristite, pomičite, skladištite i transportirajte isključivo u vertikalnom položaju. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
18. Korišćenje pribora koji nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
19. Proizvođač neće snositi odgovornost za štetu ili povrede nastale usled nepažnje ili nepravilnog korišćenja. Ovaj uređaj je namenjen za toplotnu obradu hrane bez upotrebe ulja ili drugih masnoća.
20. Redovito čistite uređaj.
21. Budite posebno pažljivi ako se u blizini, dok koristite ovaj uređaj, nalaze deca!
22. Deca uzrasta od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe sa nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u bezbedno korišćenje i razumeju sve opasnosti povezane sa tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju

deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže podalje od uređaja i izvora napajanja.

23. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem.

24. Zabranjeno je koristiti uređaj:

- Bez posude pravilno umetnute u telo uređaja.
- Bez rešetke umetnute u posudu uređaja.
- Ako je unutarnja posuda napuknuta ili na drugi način oštećena.

25. **Opasnost od opekline:**

- Uređaj se zagreva za vreme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz vazduha.
- Ne dodirujte vruće površine.
- Uvek koristite ručku prilikom držanje friteze. Prilikom rukovanja uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.
- Grejanu posudu i košaru stavljajte samo na površine otporne na toplotu.
- Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premeštate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
- Pripazite, vruće pare izlaze kroz otvore za vrući vazduh tokom prženja vrućim vazduhom. Para je jako vruća! Budite na bezbednoj udaljenosti od posude za kuvanje kako se ne biste opekli.
- Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz vazduha.
- Nakon uklanjanja posude iz uređaja, vodite računa da izbegnete opasnost opekline od vruće pare koja proizlazi iz hrane.
- Obratite na to posebnu pozornost čak i nakon što isključite uređaj. On i nadalje ostaje vruć. Ostavite uređaj da se ohladi otprilike 30 minuta prije daljnjeg rukovanja.

**Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!**

**OPASNOSTI po decu:** Deca ne smeju da se igraju ambalažnim materijalom. Ne dozvolite deci da se igraju sa plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.





## Vruća površina!

Ovako označene površine vruće su tokom upotrebe.

### PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite sve materijale pakiranja, etikete i nalepnice pre prve upotrebe proizvoda.
2. Očistite stroj i pribor, pogledajte upute u delu Čišćenje i održavanje.
3. Ponovno spojite sve delove i stavite ih u uređaj. **Pažnja: Nikada nemojte koristiti uređaj bez rešetke za prženje umetnute u posudu.** Stavite fritezu na prikladno stabilno mjesto. Uređaj nemojte postavljati u zatvorenom ili blizu zidova. Ostavite prostor od najmanje 10 cm oko i iznad njega. Uverite se da u blizini uređaja nema predmeta koji bi mogli biti oštećeni toplotom. Ako uređaj radi, nemojte ga pokrivati.
4. Priključite kabl napajanja.


**PAŽNJA:** Kada se proizvod upotrebljava prvi put, pojavit će se miris i dim koje uzrokuje izgaranje zaštitne prevlake na grejačim elementima. To je normalno. Uređaj preporučamo pustiti da radi i zagreje se bez hrane prvih 15 minuta. Preporučamo provetranje otvaranjem prozora i vrata u prostoriji.

### UPUTSTVA ZA PRIPREMU OBROKA


Friteza na vrući vazduh namenjena je termičkoj obradi hrane bez upotrebe ulja ili drugih masnoća. Nemojte sipati ulje ili bilo koju drugu tečnost u fritezu.

1. Stavite hranu u fritezu sa rešetkom.

**Napomena:** U posudu nije moguće staviti više hrane od maksimalnog kapaciteta.

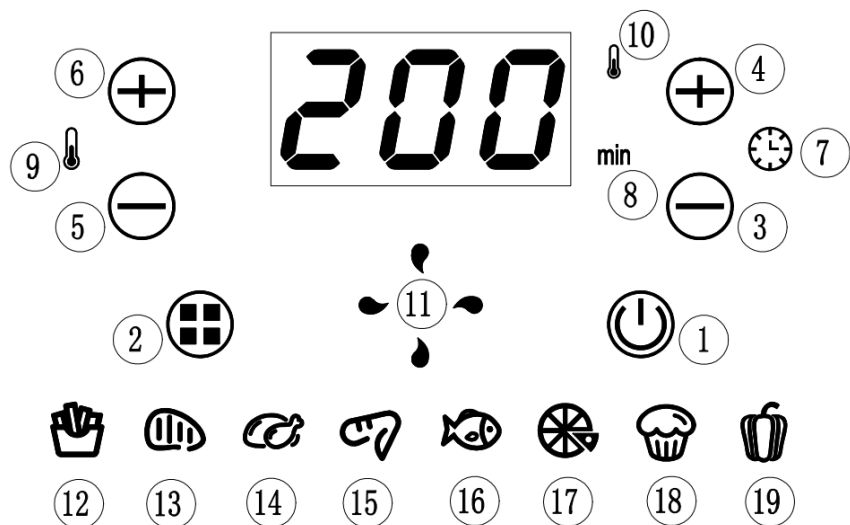
2. Stavite posudu sa hranom u telo friteze na vrući vazduh.
3. Spojite fritezu na električnu mrežu, odaberite program, temperaturu i vreme - pogledajte "Tablica pripreme hrane" i pokrenite dugmetom .
4. Nakon završetka programa oglasit će se zvučni signal. Proverite je li jelo spremno, po potrebi vratite posudu i dovršite pripremu još nekoliko minuta.
5. Ako fritezu više nećete koristiti - isključite je, odspojite iz struje i ostavite da se dobro ohladi pre čišćenja.

#### Napomena:

- Smrznuta hrana mora se prethodno odmrznuti i odmah pripremati.
  - Preporučamo da neke namirnice protresete na pola vremena pripreme. U tom slučaju izvucite posudu iz aparata za ručku i protresite je. Zatim vratite posudu natrag u fritezu. **Savet:** Ako tajmer postavite na polovicu vremena pripreme, zvučni signal vas upozorava na protresanje hrane. Međutim, to znači da tada morate resetirati merač vremena na preostalo vreme pripreme.
6. Ako posudu za prženje uklonite sa tela friteze tokom rada, uređaj će se automatski zaustaviti. Nakon vraćanja posude, friteza se automatski uključuje i nastavlja sa prvotno postavljenim programom. **Savet:** Tokom upotrebe možete prilagoditi temperaturu ili vreme prema vlastitom ukusu. Vaša će postavka trajati otprilike 60 minuta nakon uklanjanja posude sa tela.
  7. Friteza se može ručno isključiti pritiskom na dugme  u trajanju oko 2 sekunde.

**Pažnja! Opasnost od opekotina:** Budite vrlo oprezni pri rukovanju sa posudom, i hrana i posuda su vrući. Para koja izlazi može vas opeći. Ne dodirujte vruće površine. Posudu uvek držite za ručku. Kada servirate hranu, ne okrećite posudu friteze naopako. Vruća tečnost od hrane nakupila se na dnu posude. Uvek koristite odgovarajuće alate za posluživanje - na primer, hvataljke za posluživanje.

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### Dugme 1 - napajanje (uključivanje/isključivanje)

Čim se posuda friteze pravilno postavi u telo aparata, dugme za uključivanje će zasvetliti. Pritisnite i držite dugme za napajanje 0,5 sekunde kako biste postavili zadanu temperaturu uređaja na 200 °C i vreme pripreme na 15 minuta. Pritisnite dugme za napajanje drugi put za početak procesa pripreme. Pritisnite i držite dugme za napajanje 2 sekunde kako biste zaustavili pripremu i isključili uređaj. Svi indikatori će se ugasiti i ventilator će prestati raditi.

Napomena: Tokom pripreme hrane možete pauzirati i ponovno pokrenuti pripremu pritiskom na dugme.

### Dugme 2 - dugme za odabir programa

Pomoću ovog dugmeta možete se kretati kroz 8 unapred postavljenih programa za pripremu hrane. Ovi programi imaju unapred postavljeno vreme kuvanja i temperaturu.

### Dugme 3 i 4 – postavljanje vremena

Dugme + i - omogućuje vam povećanje ili smanjenje vremena pripreme hrane po minutama. Držanjem dugmeta vrednost će se brže promeniti.

### Dugme 5 i 6 – postavljanje temperature

Dugmi + i - omogućuju vam povećanje ili smanjenje temperature pripreme hrane za 5 °C svaki put. Držanjem dugmeta vrednost će se brže promeniti. Opseg postavki temperature: 80 °C do 200 °C.

### Kontrolne lampice 7 i 8

Indikator postavljenog vremena.

### Kontrolne lampice 9 i 10

Indikator temperature.

### Kontrolna lampica 11

Indikator rada.

### Kontrolne lampice 12 - 19

Indikator odabranog programa.

## PRIPREMA JELA

Donja tablica pomoći će vam u pripremi različitih jela i pravilnom postavljanju friteze.

**Napomena:** Imajte na umu da su donje postavke indikativne zbog različite kvalitete i veličine namirnica.

Budući da tehnologija Rapid Air odmah zagrejava vazduh unutar uređaja, vađenje posude friteze iz uređaja tokom pripreme hrane gotovo da neće poremetiti proces pripreme hrane.

## Saveti

- Prilikom pripreme jela vodite računa o veličini i količini namirnica koje pripremate. Ovisno o njihovoj veličini i količini, preporučamo vreme i prema vrednostima prikazanim u tablici:
  - Skratiti - u slučaju pripreme manjih namirnica ili manje količine.
  - Produžiti - u slučaju pripreme većih namirnica ili većih količina.
- Protresanje kod manje količine namirnica na pola vremena pripreme optimizira konačni rezultat i može sprečiti neravnomernu pripremu.
- Kako bi pomfrit bio hrskav, dodajte malo ulja i odmah ga pržite.
- Nemojte pripremati jako masne namirnice poput kobasica u fritezi.
- Hranu koju možete pripremiti u rerni možete pripremiti i u fritezi na vrući vazduh.
- Optimalna količina hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Za brzu i jednostavnu pripremu nadjevenih peciva koristite prethodno pripravljeno testo. Unaprijed pripravljeno testo takođe zahteva manje vremena za pripremu od domaćeg testa.
- Ako želite ispeći kolač ili kiš ili ako želite ispeći prhko pecivo ili punjene deserte, stavite lim za pečenje ili kalup (nije uključen) u fritezu na vrući vazduh.
- Fritezu na vrući vazduh možete koristiti i za zagrevanje hrane. Želite li namirnice zagrevati, namestite temperaturu na 150 °C i vreme na 10 minuta.

	min./maks. količina (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Protresti	Druge informacije
<b>Krompir i pomfrit</b>					
Tanak smrznuti pomfrit	300–500	15–20	200	da	
Deblji smrznuti pomfrit	300–500	20–25	200	da	
Gratinirani krompir	500	20–25	200	da	
<b>Meso i perad</b>					
Odrezak	100–500	12–18	180		
Svinjski kotleti	100–500	12–18	180		
Hamburger	100–500	12–18	180		
Kobasica u testu	100–500	12–18	200		
Bataci	100–500	25–30	180		
Pileća prsa	100–500	15–25	180		
<b>Predjela</b>					
Proletnje rollice	100–500	8–10	200	da	Koristite hranu prikladnu za rernu
Zamrznuti pileći nugeti	100–500	6–10	200	da	Koristite hranu prikladnu za rernu
Zamrznuti riblji prstići	100–500	6–10	200		Koristite hranu prikladnu za rernu
Smrznuti štipačići od sira	100–500	8–10	180		Koristite hranu prikladnu za rernu
Punjeni krompir	100–500	10–18	160		
<b>Pečenje</b>					
Torta	500	20–25	160		Koristite formu za pečenje
Kiš	500	20–22	180		Koristite formu za pečenje
Mafini	500	15–18	200		Koristite formu za pečenje

	min./maks. količina (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Protresti	Druge informacije
Polastice	500	20–25	160		Koristite formu za pečenje

**Napomena:** Ako počnete pržiti dok je friteza još hladna, produžite još 3 minute vreme pripreme.

## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzrok	Savet
Friteza ne radi.	Aparat nije spojen na mrežu.	Uključite kabl za napajanje u utičnicu.
	U uređaju nema posude za prženje.	Postavite fritezu u pravilan položaj.
	Niste uključili uređaj dugmetom za pokretanje.	Pritisnite dugme za pokretanje na uređaju.
	Niste postavili vreme.	Za uključivanje uređaja postavite zeleno vreme pripreme.
Hrana nije dovoljno kuvana.	Količina sastojaka je prevelika.	Dodajte manju količinu sastojaka. Manje količine se ravnomernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Pritisnite dugme + za podešavanje zelene temperature (pogledajte poglavlje "Priprema hrane").
	Vreme pripreme je prekratko.	Pritisnite dugme za upravljanje tajmerom + za zeleno vreme pripreme hrane (pogledajte poglavlje "Priprema hrana").
Hrana se prži neravnomerno.	Neke vrste sastojaka potrebno je protresti na pola vremena pripreme.	Sastojke koji leže jedan na drugom ili jedan preko drugog (npr. pomfrit) potrebno je na pola vremena pripreme protresti. Pogledajte tablicu u poglavlju "Priprema hrane".
Hrana nije hrskava kada se izvadi iz friteze.	Pripremili ste jelo predviđeno za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Za hrskavije rezultate koristite posude namenjene pečenju u rerni ili sastojke lagano premažite uljem.
Posudu friteze se ne može umetnuti u uređaj.	U posudi ima previše sastojaka.	Ne puniti tiganj preko maksimalnog kapaciteta, pogledajte gornju tabelu.
	Košara nije ispravno umetnuta u fritezu.	Gurnite košaru u posudu dok ne čujete klik.

Problem	Mogući uzrok	Savet
Beli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Kod prženja masnih sastojaka u fritezi, velika količina ulja curi u posudu. Ulje proizvodi beli dim i posuda se može zagrejati više nego inače. To ne utiče na uređaj niti na konačan rezultat.
	Posuda još uvek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe.	Beli dim nastaje zagrevanjem masti u posudi. Posudu pravilno očistite nakon svake uporabe.
Pomfrit se neravnomjerno prži u fritezi.	Niste upotrebili pravu vrstu krompira.	Koristite svjež krompir i pazite da tokom prženja ostane čvrst.
	Niste dobro isprali izrezani krompir pre prženja.	Krompir dobro operite kako biste uklonili škrob.
Pomfrit nije hrskav kada se izvadi iz friteze.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u krompiru.	Pazite da dobro osušite narezani krompir pre dodavanja ulja.
		Krompir narežite na manje komade da bude hrskaviji.
		Dodajte malo ulja za hrskaviji rezultat.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Uređaj očistite nakon svake upotrebe.

- Isključite uređaj, odspojite ga iz struje i ostavite da se potpuno ohladi. Odvajanjem posude od tela friteze ubrzavate hlađenje.
- Posudu i rešetku za prženje operite u toploj vodi sa deterdžentom, isperite i osušite. Preporučamo da rešetku za prženje ostavite da se namače otprilike 10 minuta. Stavite ju u fritezu i prelijte vodom sa malo deterdženta.
- Nemojte prati delove ili pribor ovog uređaja u mašini za pranje sudova.
- Za čišćenje nemojte koristiti abrazivna ili na bilo koji drugi način agresivna sredstva za čišćenje ili oštre alate, poput žičane četke, jer bi to oštetilo neprijanjajuću površinu.
- Nemojte uranjati telo uređaja ili njegov kabl za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Očistite ga vlažnom krpom i osušite.
- Redovito čistite unutrašnjost proizvoda. Lagano obrišite ulje vlažnom pamučnom krpom, a zatim ga osušite suvom krpom.
- Proverite je li uređaj dobro osušen pre skladištenja. Sastavite ga i spremite na čisto i suvo mesto.

## TEHNIČKI PODACI

Napon:	220–240 V
Frekvencija:	50 – 60 Hz
Snaga:	1350 W
Volumen posude friteze:	5,5 l
Opseg postavki temperature:	80–200 °C
Opseg postavki tajmera:	(0–60 min)
Potrošnja električne energije u režimu pripravnosti je < 1,00 W	

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakovanje, kese od polietilena i plastične delove odložite u kontejnere za plastiku.

## ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VEKA

**Odlaganje otpada električne i elektronske opreme (primenljivo u državama članicama EU i drugim evropskim zemljama koje su uspostavile sisteme razvrstavanja otpada)**

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne sme odlagati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mesto određeno za recikliranje električne i elektronske opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprečavate negativne uticaje na zdravlje ljudi i okolinu. Reciklažom materijala pomažete očuvanju prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružice vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mesto na kom ste kupili proizvod.



08/05



Ovaj proizvod je usklađen sa direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj bezbednosti te po pitanju teških metala u električnoj i elektroničkoj opremi.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zadržano je pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!**

**Προειδοποίηση:** Τα μέτρα και οι οδηγίες ασφάλειας που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν περιλαμβάνουν όλες τις συνθήκες και τις δυνητικές περιστάσεις. Ο χρήστης πρέπει να κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τον χρήστη που λειτουργεί και χειρίζεται την εν λόγω συσκευή. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά ή λόγω εσφαλμένης χρήσης, διακυμάνσεων τάσης ή τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής. Για προστασία έναντι κινδύνου πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, πρέπει να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις κατά τη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η παροχή ρεύματος πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (EN). Πρέπει επίσης να είναι ελεύθερα προσβάσιμη, ώστε η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί γρήγορα από το ρεύμα, εάν είναι απαραίτητο.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή στις ακόλουθες περιπτώσεις:
  - Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει βλάβη.
  - Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί καθόλου ή δεν λειτουργεί σωστά.
  - Εάν έχει πέσει στο έδαφος ή εάν της έχετε προκαλέσει ζημιά με κάποιον άλλο τρόπο.
  - Εάν ήταν βυθισμένη σε νερό.
  - Εάν η συσκευή αναδίδει ασυνήθιστη οσμή, καπνό ή ήχο κατά τη χρήση.
3. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, θα παραχθούν οσμές και καπνός, επειδή καίγεται η

προστατευτική επικάλυψη στα θερμαντικά στοιχεία. Αυτό είναι φυσιολογικό. Σας συνιστούμε να «κάψετε» τη συσκευή και να την αφήσετε να λειτουργήσει χωρίς τροφοίμο για τα πρώτα 15 λεπτά. Συνιστάται να αερίζετε τον χώρο ανοίγοντας τα παράθυρα και τις πόρτες.

4. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών καλωδίων, πρέπει να διεξάγονται σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα από τη συσκευή· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Εάν επέμβετε στη συσκευή, ενδέχεται να χάσετε το νόμιμο δικαίωμά σας για αξιώσεις λόγω ελαττωματικής απόδοσης ή την εγγύηση ποιότητας.
5. Επιπλέον, να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα στις ακόλουθες περιπτώσεις:
  - Πριν μετακινήσετε τη συσκευή.
  - Πριν από τον καθαρισμό.
  - Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.
6. Προφυλάξτε τη συσκευή από απευθείας επαφή με νερό ή άλλα υγρά για να αποτρέψετε ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία. Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή σε περιβάλλον με υγρασία και μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος ή τη συσκευή με υγρά χέρια. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
8. Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή:
  - Σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.
  - Κοντά σε μπάνιο, ντους ή πισίνα.
  - Κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες.
  - Σε άμεση γειννίαση με θέσεις όπου συγκεντρώνεται θερμότητα (κουζίνα, θερμαντικά σώματα) ή κοντά σε ανοικτές εστίες φωτιάς.
  - Ακριβώς κάτω από μια παροχή ρεύματος.
  - Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως.



9. Τοποθετήστε τη συσκευή μακριά από άλλα αντικείμενα για να εξασφαλίσετε την ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για τη σωστή λειτουργία της. Αφήστε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 10 εκ. γύρω και πάνω από τη συσκευή.
10. Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, ώστε να μην κινδυνεύει να ανατραπεί και να χυθούν καυτά υγρά.
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με προγραμματιστή, χρονοδιακόπτη, αυτόνομο σύστημα τηλεχειρισμού ή οποιαδήποτε άλλη διάταξη η οποία θέτει αυτόματα τη συσκευή σε λειτουργία, καθώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς εάν η συσκευή είναι καλυμμένη ή τοποθετημένη σε λάθος θέση.
12. Μην ενεργοποιείτε/απενεργοποιείτε τη συσκευή συνδέοντας και αποσυνδέοντας το καλώδιο ρεύματος. Πάντα να απενεργοποιείτε πρώτα τη συσκευή με το κουμπί ON/OFF. Κατόπιν μπορείτε να αποσυνδέσετε το καλώδιο ρεύματος!
13. Σας συνιστούμε να μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη και με το καλώδιο ρεύματος συνδεδεμένο. Μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας βίαια το καλώδιο. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πιάνοντας το φικ.
14. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να διέρχεται επάνω από κοφτερές ακμές.
15. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο.
16. Η συσκευή δεν προορίζεται για εμπορική χρήση ή για χώρους όπως: Μικρές κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, συσκευές που χρησιμοποιούνται στη γεωργία ή για επισκέπτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες εγκαταστάσεις κατοικίας, ή συσκευές που χρησιμοποιούνται σε εγκαταστάσεις διαμονής.
17. Να χρησιμοποιείτε, μετακινείτε, αποθηκεύετε και μεταφέρετε τη συσκευή μόνο σε όρθια θέση. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν είναι γυρισμένη πλάγια ή ανάποδα.

18. Η χρήση αξεσουάρ και προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο ανθρώπους και εξοπλισμό.
19. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές ή τραυματισμούς που προκλήθηκαν από αμέλεια ή ακατάλληλη χρήση. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει τρόφιμα χωρίς τη χρήση λαδιού ή άλλης λιπαρής ουσίας.
20. Να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή.
21. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε παιδιά!
22. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας οκτώ ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα με ανεπαρκή εμπειρία και γνώσεις, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση σε επίπεδο χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή και την παροχή ρεύματος.
23. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
24. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής:
- Χωρίς να έχει τοποθετηθεί σωστά το δοχείο τηγανίσματος μέσα στο σώμα της συσκευής.
  - Χωρίς να έχει εισαχθεί η σχάρα στο δοχείο τηγανίσματος.
  - Εάν το εσωτερικό δοχείο έχει ρωγμές ή έχει υποστεί άλλη ζημιά.
25. **Κίνδυνος εγκαυμάτων:**
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Μην καλύπτετε οποιαδήποτε ανοίγματα ή εισαγωγές/εξαγωγές αέρα.
  - Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες.
  - Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή για να πιάσετε τη φριτέζα. Όταν χειρίζεστε μέρη της συσκευής ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη και γάντια φούρνου.

- Να τοποθετείτε το καυτό δοχείο και το καλάθι μόνο επάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Μην προσπαθήσετε να μεταφέρετε μια ζεστή συσκευή. Θα πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε τη συσκευή ενώ περιέχει ζεστό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
- Προσοχή: απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των θυρίδων ζεστού αέρα κατά το τηγάνισμα με αέρα. Ο ατμός είναι καυτός! Μείνετε σε απόσταση ασφαλείας από τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τις θυρίδες αέρα.
- Αφού αφαιρέσετε το δοχείο από τη συσκευή, προσέξτε ιδιαίτερα για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ζεστό ατμό που αναδίδεται από το φαγητό.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Παραμένει καυτή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από οποιοσδήποτε άλλες ενέργειες χειρισμού.

**Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό!**

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά:** Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με υλικά συσκευασίας. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Κίνδυνος ασφυξίας.



**Καυτή επιφάνεια!**

Οι επιφάνειες με αυτήν τη σήμανση καίνε κατά τη χρήση.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα.
2. Καθαρίστε τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένων των αξεσουάρ – δείτε τις οδηγίες στο κεφάλαιο καθαρισμός και συντήρηση.
3. Επανασυναρμολογήστε όλα τα εξαρτήματα και εισαγάγετέ τα στη συσκευή. **Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχει εισαχθεί μέσα στο δοχείο η σχάρα τηγανίσματος.** Τοποθετήστε τη φριτέζα σε κατάλληλη, σταθερή θέση. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε περικλειστούς χώρους ή κοντά σε τοίχους. Αφήστε χώρο τουλάχιστον 10 εκ. γύρω και από πάνω της. Βεβαιωθείτε ότι δεν

υπάρχουν αντικείμενα κοντά στη συσκευή που θα μπορούσαν να καταστραφούν από τη θερμότητα. Όταν χρησιμοποιείται η συσκευή, μην την καλύπτετε.

4. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, θα παραχθούν οσμές και καπνός, επειδή καίγεται η προστατευτική επικάλυψη στα θερμαντικά στοιχεία. Αυτό είναι φυσιολογικό. Σας συνιστούμε να «κάψετε» τη συσκευή και να την αφήσετε να λειτουργήσει χωρίς τρόφιμο για τα πρώτα 15 λεπτά. Συνιστάται να αερίζετε τον χώρο ανοίγοντας τα παράθυρα και τις πόρτες.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ


**Η φριτέζα θερμού αέρα έχει σχεδιαστεί για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων χωρίς τη χρήση λαδιού ή άλλων λιπαρών ουσιών. Μην χύνετε λάδι ή άλλα υγρά μέσα στη φριτέζα.**

1. Τοποθετήστε τον φαγητό στο δοχείο τηγανίσματος με τη σχάρα.

**Σημείωση:** Δεν είναι δυνατόν να τοποθετήσετε περισσότερα τρόφιμα στο δοχείο από τη μέγιστη χωρητικότητά του.

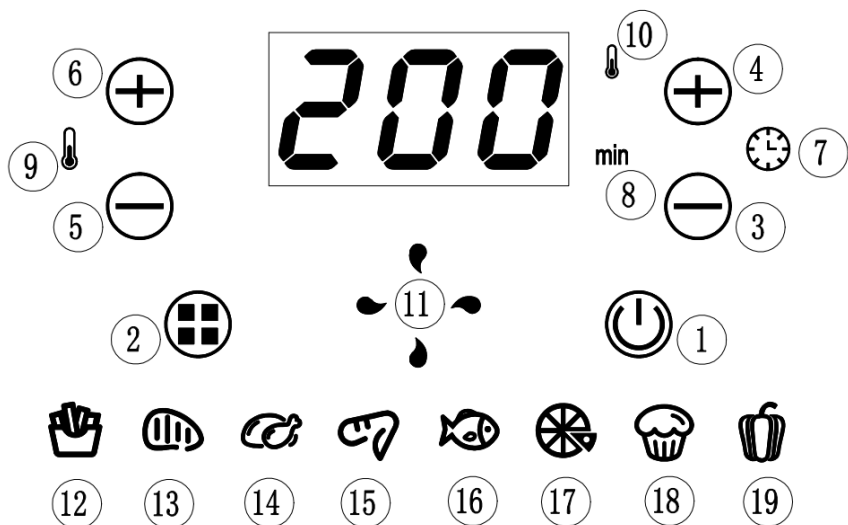
2. Τοποθετήστε το δοχείο φαγητού στο σώμα της φριτέζας θερμού αέρα.
3. Συνδέστε τη φριτέζα στο δίκτυο ρεύματος, επιλέξτε το πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και τον χρόνο (δείτε «Πίνακας παρασκευής φαγητού») και ξεκινήστε με το κουμπί .
4. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ελέγξτε εάν το πιάτο έχει μαγειρευτεί· εάν είναι απαραίτητο, επανατοποθετήστε το δοχείο και ψήστε για μερικά ακόμη λεπτά.
5. Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε πλέον τη φριτέζα, απενεργοποιήστε την, απουσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει καλά πριν τον καθαρισμό.

### Σημείωση:

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αποψύχονται εκ των προτέρων και να μαγειρεύονται άμεσα.
  - Συνιστάται να ανακατεύετε ορισμένα τρόφιμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, τραβήξτε το δοχείο έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Στη συνέχεια, επανατοποθετήστε το δοχείο στη φριτέζα. **Συμβουλή:** Εάν ρυθμίσετε το χρονόμετρο για τον μισό χρόνο μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα όταν χρειάζεται ανακάτεμα το φαγητό. Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά το χρονόμετρο για τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος.
6. Εάν αφαιρέσετε το δοχείο τηγανίσματος από το σώμα της φριτέζας κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα. Όταν επαναφέρετε το δοχείο, η φριτέζα ενεργοποιείται αυτόματα και συνεχίζει με το αρχικό πρόγραμμα. **Συμβουλή:** Κατά τη χρήση, μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Οι ρυθμίσεις σας θα παραμείνουν σε ισχύ για περίπου 60 λεπτά μετά την αφαίρεση του δοχείου τηγανίσματος από το σώμα.
  7. Η φριτέζα μπορεί να απενεργοποιηθεί χειροκίνητα πιέζοντας το κουμπί  για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

**Προειδοποίηση! Κίνδυνος εγκαυμάτων:** Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε το δοχείο – τόσο το φαγητό όσο και το δοχείο είναι καυτά. Ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να σας κάψει. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Να πιάνετε πάντα το δοχείο από τη λαβή. Μην αναποδογυρίζετε το δοχείο τηγανίσματος όταν σερβίρετε φαγητό. Τα καυτά υγρά από το φαγητό συσσωρεύονται στον πυθμένα του κάδου. Να χρησιμοποιείτε πάντα τα κατάλληλα εργαλεία σερβιρίσματος – για παράδειγμα, λαβίδες σερβιρίσματος.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



### Κουμπί 1 – Λειτουργία (ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση)

Μόλις η φριτζέζα τοποθετηθεί σωστά στο σώμα της συσκευής, το κουμπί λειτουργίας ανάβει. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για 0,5 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία της συσκευής στους 200 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 15 λεπτά. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για δεύτερη φορά για να ξεκινήσει η διαδικασία παρασκευής. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για 2 δευτερόλεπτα για να διακόψετε την παρασκευή του φαγητού και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Όλες οι ενδείξεις σβήνουν και ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να διακόψετε προσωρινά και να επανεκκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπί.

### Κουμπί 2 – Κουμπί επιλογής προγράμματος

Χρησιμοποιήστε αυτό το κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των 8 προεπιλεγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος. Αυτά τα προγράμματα έχουν προκαθορισμένους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να παρασκευάσετε διαφορετικά γεύματα και να ρυθμίσετε σωστά τη φριτζέζα.

### Κουμπιά 3 και 4 – Ρύθμιση χρόνου

Τα κουμπιά + και - σας δίνουν τη δυνατότητα να αυξάνετε ή να μειώνετε τον χρόνο μαγειρέματος σε λεπτά. Εάν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί, η τιμή θα αλλάξει γρηγορότερα.

### Κουμπιά 5 και 6 – Ρύθμιση θερμοκρασίας

Τα κουμπιά + και - σας δίνουν τη δυνατότητα να αυξάνετε ή να μειώνετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος σε βήματα των 5 °C κάθε φορά. Εάν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί, η τιμή θα αλλάξει γρηγορότερα. Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας: 80 °C έως 200 °C.

### Φωτεινές ενδείξεις 7 και 8

Ένδειξη του καθορισμένου χρόνου.

### Φωτεινές ενδείξεις 9 και 10

Ένδειξη θερμοκρασίας.

### Φωτεινή ένδειξη 11

Ένδειξη λειτουργίας.

### Φωτεινές ενδείξεις 12-19

Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος.

**Σημείωση:** Σημειώστε ότι λόγω της διαφορετικής ποιότητας και του μεγέθους των τροφίμων, οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι κατά προσέγγιση.

Επειδή η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει αμέσως τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, η αφαίρεση της φριτέζας από τη συσκευή κατά το τηγάνισμα δεν θα διακόψει σχεδόν καθόλου τη διαδικασία μαγειρέματος.

## Συμβουλές

- Κατά την παρασκευή φαγητού, λάβετε υπόψη το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάζετε. Ανάλογα με το μέγεθος και την ποσότητά τους, συνιστούμε την ακόλουθη χρονική περίοδο συγκριτικά με τις τιμές που εμφανίζονται στον πίνακα:
  - Συντόμευση – σε περίπτωση επεξεργασίας τροφίμων μικρότερου μεγέθους ή ποσότητας.
  - Επέκταση – όταν μαγειρεύετε τρόφιμα μεγαλύτερου μεγέθους ή ποσότητας.
- Το ανακάτεμα των υλικών μικρότερου μεγέθους στα μισά του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή του ανομοιόμορφου ροδίσματος.
- Για να κάνετε τις πατάτες τραγανές, προσθέστε τους λίγο λάδι και τηγανίστε τις αμέσως.
- Μην μαγειρεύετε πολύ λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, σε φριτέζα θερμού αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να ετοιμαστούν σε φριτέζα θερμού αέρα.
- Η βέλτιστη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών τηγανιτών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για γλυκά για γρήγορη και εύκολη παρασκευή γεμιστών επιδόρπων. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από την σπιτική ζύμη.
- Εάν θέλετε να ψήσετε κέικ ή κικ, ή εάν θέλετε να ετοιμάσετε τραγανά τηγανιτά ή γεμιστά επιδόρπια, τοποθετήστε έναν δίσκο ψησίματος ή μια φόρμα (δεν περιλαμβάνεται) στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα για να ζεστάνετε φαγητό. Για να ξαναζεστάνετε τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C και τον χρόνο στα 10 λεπτά.

	Ελάχ./μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακίνηση	Περισσότερες πληροφορίες
<b>Πατάτες και τηγανητές πατάτες</b>					
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300-500	15-20	200	ναι	
Χοντρές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300-500	20-25	200	ναι	
Πατάτες ογκρατέν	500	20-25	200	ναι	
<b>Κρέας και πουλερικά</b>					
Φιλέτο	100-500	12-18	180		
Χοιρινή μπριζόλα	100-500	12-18	180		
Χάμπουργκερ	100-500	12-18	180		
Λουκανικοπιτάκι	100-500	12-18	200		
Μπουτάκια κοτόπουλου	100-500	25-30	180		
Στήθη κοτόπουλου	100-500	15-25	180		
<b>Λιχουδιές</b>					
Σπρινγκ ρολ	100-500	8-10	200	ναι	Χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	ναι	Χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος
Κατεψυγμένα στικ ψαριού	100-500	6-10	200		Χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος

	Ελάχ./μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακίνηση	Περισσότερες πληροφορίες
Στικ κατεψυγμένου τυριού	100-500	8-10	180		Χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος
Γεμιστές πατάτες	100-500	10-18	160		
<b>Μαγείρεμα φούρνου</b>					
Κέικ	500	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί
Κις	500	20-22	180		Χρησιμοποιήστε ταψί
Μάφιν	500	15-18	200		Χρησιμοποιήστε ταψί
Γλυκά	500	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί

**Σημείωση:** Εάν ξεκινήσετε το τηγάνισμα ενώ η φριτέζα αέρα είναι ακόμη κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα θερμού αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο ρεύματος.	Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
	Η συσκευή δεν περιέχει δοχείο τηγανίσματος.	Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη σωστή θέση.
	Δεν έχετε ενεργοποιήσει τη συσκευή με το κουμπί λειτουργίας.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας στη συσκευή.
	Δεν ρυθμίσατε τον χρόνο.	Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται αρκετά.	Η ποσότητα των υλικών είναι υπερβολικά μεγάλη.	Βάλτε μικρότερες ποσότητες υλικών. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.	Πατήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας + για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (δείτε το κεφάλαιο «Παρασκευή φαγητού»).
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Πατήστε το κουμπί ελέγχου χρονομέτρου + για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (δείτε το κεφάλαιο «Παρασκευή φαγητού»).

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το φαγητό τηγανίζεται ανομοιόμορφα.	Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακινούνται στη μέση της παρασκευής.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. τηγανητές πατάτες) θα πρέπει να ανακινούνται στη μέση του μαγειρέματος. Δείτε τον πίνακα στο κεφάλαιο «Παρασκευή φαγητού».
Το φαγητό δεν είναι τραγανό όταν βγαίνει από τη φριτέζα.	Τηγανίσατε ένα πιάτο το οποίο πρέπει να παρασκευαστεί σε παραδοσιακή φριτέζα.	Για πιο τραγανά αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πιάτα που είναι κατάλληλα για φούρνο ή αλείψτε ελαφρά τα υλικά με λάδι.
Η φριτέζα δεν μπορεί να εισαχθεί στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο δοχείο.	Μην γεμίζετε τη φριτέζα πέραν της μέγιστης ποσότητας, βλέπε παραπάνω πίνακα.
	Το καλάθι δεν έχει εισαχθεί σωστά στο δοχείο τηγανίσματος.	Σπρώξτε το καλάθι μέσα στο δοχείο μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά σε φριτέζα, διαφεύγει στο δοχείο μεγάλη ποσότητα λιπαρής ουσίας. Η λιπαρή ουσία παράγει λευκό καπνό και το δοχείο μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από ό,τι συνήθως. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το δοχείο τηγανίσματος περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση του λίπους στο δοχείο. Καθαρίστε σωστά το δοχείο μετά από κάθε χρήση.
Οι τηγανητές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στη φριτέζα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σκληρές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τις κομμένες πατάτες πριν το τηγάνισμα.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες για να απομακρύνετε το άμυλο.
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανητές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Πριν προσθέσετε το λάδι, βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις κομμένες πατάτες.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για να τις κάνετε πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Αφαιρέστε το δοχείο τηγανίσματος από το σώμα της φριτέζας για να επιταχύνετε την ψύξη.



- Πλύνετε το δοχείο τηγανίσματος και τη σχάρα τηγανίσματος σε χλιαρό νερό με απορρυπαντικό, ξεβγάλετε τα και στεγνώστε τα. Συνιστάται να αφήσετε τη σχάρα τηγανίσματος να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετήστε την μέσα στο δοχείο τηγανίσματος και ρίξτε νερό με λίγο απορρυπαντικό.
- Κανένα εξάρτημα ή αξεσουάρ αυτού του προϊόντος δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή άλλα αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρά εργαλεία για τον καθαρισμό, όπως συρμάτινα σφουγγαράκια, καθώς αυτό θα προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.
- Μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά. Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε.
- Να καθαρίζετε τακτικά τα εσωτερικό τοιχώματα του προϊόντος. Σκουπίστε απαλά με ένα νωπό βαμβακερό πανί και κατόπιν στεγνώστε με ένα στεγνό πανί.
- Βεβαιωθείτε η συσκευή είναι πλήρως στεγνή πριν να την αποθηκεύσετε. Συναρμολογήστε την και αποθηκεύστε την σε καθαρό και ξηρό μέρος.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τάση:	220–240 V
Συχνότητα (Hz):	50–60 Hz
Είσοδος ισχύος:	1350 W
Όγκος δοχείου τηγανίσματος:	5,5 l
Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας:	80–200 °C
Εύρος ρύθμισης χρονομέτρου:	0–60 λεπτά
Η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση αναμονής είναι < 1,00 W	

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περιτυλίγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μεμβράνη συσκευασίας, σακούλες PE, πλαστικά στοιχεία – πετάξτε σε κάδους ανακύκλωσης πλαστικών.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

### Απόρριψη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ισχύει σε χώρες μέλη της ΕΕ και άλλες ευρωπαϊκές χώρες που εφαρμόζουν σύστημα ανακύκλωσης)

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως σύνθετος οικιακό απόβλητο. Παραδώστε το προϊόν στο προβλεπόμενο σημείο για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποτρέψτε τις αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον ανακυκλώνοντας σωστά το προϊόν σας. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, τον τοπικό οργανισμό επεξεργασίας απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια, καθώς και με το ζήτημα της χρήσης βαρέων μετάλλων σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu). Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!**

**Попередження:** Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та можливі ситуації. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, ці фактори мають бути забезпечені користувачем(ами), які використовують побутовий прилад. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, стрибки напруги, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу. Для захисту від ризику виникнення пожежі або електричного шоку під час використання електричних побутових приладів необхідно дотримуватися наступних правил безпеки:

1. Переконайтеся, що напруга у розетці відповідає напрузі, яка вказана на етикетці побутового приладу, та що розетка правильно заземлена. Розетка має бути встановлена відповідно до електричних правил та норм у відповідності до EN. Має бути забезпечений вільний доступ до побутового приладу, щоб його можна було швидко від'єднати від розетки у разі необхідності.
2. Ніколи не використовуйте прилад у наступних випадках:
  - Якщо силовий кабель пошкоджено.
  - Якщо прилад не працює або працює неправильно.
  - Якщо він впав на землю або був пошкоджений іншим чином.
  - Якщо він був занурений у воду.
  - Якщо під час використання побутовий прилад має незвичайний запах, дим або звук.
3. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** При першому використанні приладу з'являться запах і дим, що призведе до вигорання захисного покриття на нагрівальних елементах. Це нормально. Ми рекомендуємо залишити побутовий прилад працюючим перші 15 хвилин без їжі, щоб він «пригорів». Ми рекомендуємо провітрювати приміщення, відкривши вікна та двері в кімнаті.

4. Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку! У разі втручання до побутового приладу ви ризикуєте втратити законне право на позов щодо порушеної роботи або на гарантію.
5. Крім того, завжди вимикайте побутовий прилад і від'єднуйте від мережі у наступних випадках:
  - Перед переміщенням приладу.
  - Перед очищенням.
  - Якщо ви не будете використовувати побутовий прилад.Завжди дайте побутовому приладу охолонути впродовж приблизно 30 хвилин.
6. Захищайте побутовий прилад від безпосереднього контакту з водою та іншими рідинами для попередження можливого електричного шоку. Не занурюйте прилад або силовий кабель у воду або інші рідини.
7. Не використовуйте побутовий прилад на вулиці або у вологих приміщеннях, та не торкайтеся силового кабелю або побутового приладу вологими руками. Ризик отримання електричного шоку.
8. Щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі, не використовуйте прилад:
  - На відкритому повітрі або у вологому середовищі.
  - Поруч з ванною, душем або басейном.
  - Поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад штор.
  - У безпосередній близькості від місць накопичення тепла (піч, обігрівач) або біля відкритого вогню.
  - Безпосередньо під електричними розетками.
  - Тримайте побутовий прилад подалі від прямих сонячних променів.
9. Розміщуйте прилад подалі від інших предметів, щоб забезпечити вільну циркуляцію повітря, необхідну для вірної роботи.

Залиште принаймні 10 см вільного простору навколо та над побутовим приладом.

10. Побутовий прилад необхідно розташувати на стійкій і рівній поверхні, щоб він не міг перекинутися та розлити гарячу рідину.
11. Не використовуйте побутовий прилад з програмуючими приладами, таймером, автономними системами контролювання або іншими приладами, які автоматично вмикають прилад, через ризик пожежі, якщо прилад накрито або невірно розміщено.
12. Не вмикайте та не вимикайте побутовий прилад за допомогою силового кабелю. Завжди спочатку вимикайте прилад за допомогою кнопки ON/OFF. Після цього від'єднайте силовий кабель!
13. Ми не рекомендуємо залишати побутовий прилад з ввімкненим до розетки кабелем без уваги. Не витягайте силовий кабель з розетки, різко смикаючи за кабель. Від'єднайте силовий кабель від розетки, тримаючись за виделку.
14. Слідкуйте, щоб силовий кабель не торкався гарячих поверхонь та не знаходився поблизу гострих кутів.
15. Побутовий прилад призначено лише для домашнього використання в приміщенні.
16. Побутовий прилад не призначено для комерційного використання або для таких приміщень, як:  
Міні-кухні в магазинах, офісах та інших робочих місцях, побутові прилади, що використовуються в сільському господарстві або для гостей у готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях, або побутові прилади, що використовуються в закладах типу «ліжко та сніданок».
17. Використовуйте, переміщуйте, зберігайте та транспортуйте прилад лише у вертикальному положенні. Не вмикайте побутовий прилад, якщо він лежить на боку та перегорнутий догори низом.
18. Використання аксесуарів та приладдя, які не рекомендоване виробником, може бути небезпечним для користувача та майна.

19. Виробник не несе відповідальності за пошкодження або травми, отримані через необачність або невірне використання. Цей побутовий прилад призначено для приготування їжі без використання олії чи іншого жиру.
20. Регулярно очищуйте побутовий прилад.
21. Будьте уважними при використанні побутового приладу поруч з дітьми!
22. Побутовий прилад може використовуватися дітьми старше 8 років та людьми з фізичними, чуттєвими або розумовими порушеннями або особами з недостатнім досвідом та знаннями, ателише під наглядом або після інструктування щодо безпечного використання побутового приладу та розуміння потенційних небезпек. Діти не повинні гратися з побутовим приладом. Користувач може проводити очищення та обслуговування, якщо старший за 8 років та під наглядом. Діти молодше 8 років мають триматися подалі від побутового приладу та силового кабелю.
23. Діти не повинні гратися з побутовим приладом.
24. Забороняється використовувати побутовий прилад:
  - Без пательні, яка належним чином вставлена в корпус побутового приладу.
  - Без решітки, вставленої в пательню.
  - Якщо внутрішній контейнер тріснув або іншим чином пошкоджений.
25. **Ризик отримання опіків:**
  - Під час роботи побутовий прилад нагрівається. Не накривайте отвори та отвори для входу або виходу повітря.
  - Не торкайтеся гарячих поверхонь.
  - Завжди тримайте жаровню за ручку. При переміщенні частин побутового приладу під час роботи використовуйте відповідні кухонні приладдя та рукавиці.
  - Ставте гарячий контейнер і кошик тільки на жароміцні поверхні.

- Не намагайтеся переносити гарячий побутовий прилад. Будьте особливо уважні при переміщенні побутового приладу, у якому міститься гаряча олія або інші гарячі рідини.
- Будьте обережні, під час смаження гарячим повітрям через вентиляційні отвори виходить гарячий пар. Пар дуже гарячий! Для уникнення опіків тримайтеся на відстані від побутового приладу.
- Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пару та вентиляційних отворів.
- Після діставання каструлі з побутового приладу будьте особливо обережні, щоб уникнути опіків гарячим паром від їжі.
- Будьте особливо обережні навіть після вимкнення побутового приладу. Він залишається гарячим. Перед подальшим використанням дайте побутовому приладу охолонути протягом приблизно 30 хвилин.

**Do not immerse in water! – Не занурюйте у воду!**

**НЕБЕЗПЕКА для дітей:** Діти не повинні гратися з пакувальним матеріалом. Не дозволяйте дітям гратися з пластиковими коробками. Ризик удущення.



### **Гаряча поверхня!**

Під час використання поверхні, відмічені таким символом, стають гарячими.

## **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

1. Перед першим використанням приладу видаліть увесь пакувальний матеріал, етикетки та наклейки.
2. Очистіть прилад, включаючи аксесуари, див. інструкції, вказані в розділі «Очищення та обслуговування».
3. Знову зберіть усі частини та вставте їх у побутовий прилад. **Попередження: Ніколи не використовуйте побутовий прилад без решітки для смаження, вставленої в контейнер.** Розмістіть жаровню у відповідному стійкому місці. Не розташовуйте побутовий прилад у закритих приміщеннях або близько до стін. Залиште принаймні 10 см вільного простору навколо та над побутовим приладом. Переконайтеся, що поблизу побутового приладу немає предметів, які можуть бути пошкоджені теплом. Під час використання побутового приладу не накривайте його.
4. Під'єднайте силовий кабель до розетки.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** При першому використанні приладу з'являється запах і дим, що призведе до вигорання захисного покриття на нагрівальних елементах. Це нормально. Ми рекомендуємо


залишити побутовий прилад працюючим перші 15 хвилин без їжі, щоб він «пригорів». Ми рекомендуємо провітрювати приміщення, відкривши вікна та двері в кімнаті.

## ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ


**Гарячеповітряна жаровня призначена для термічної обробки їжі без використання олії та інших жирів. Не наливайте олію чи інші рідини у жаровню.**

1. Покладіть продукти в пательню разом з решіткою.

**Примітка:** Неможливо помістити в контейнер більше продуктів, ніж максимальна місткість.

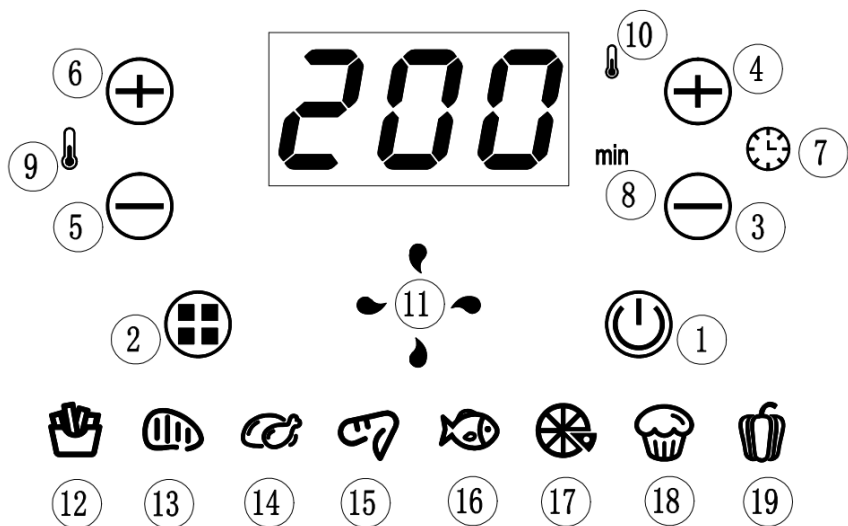
2. Поставте контейнер для продуктів у корпус гарячеповітряної жаровні.
3. Підключіть жаровню до розетки, оберіть програму, температуру та час, див. «Таблиця приготування страв» і запустіть кнопкою .
4. Після завершення програми лунає звуковий сигнал. Перевірте, чи готова страва, при необхідності поставте ємність назад і запікайте ще кілька хвилин.
5. Якщо ви більше не використовуватимете жаровню, вимкніть її, від'єднайте від мережі та дайте їй належним чином охолонути перед очищенням.

**Примітка:**

- Заморожені продукти необхідно заздалегідь розморозити і негайно приготувати.
  - Ми рекомендуємо струшувати деякі продукти в середині часу приготування. У цьому випадку витягніть ємність із приладу за ручку та струсіть її. Потім поверніть ємність у жаровню. **Підказка:** Якщо встановити таймер на половину часу приготування, звуковий сигнал сповістить вас про те, що їжу потрібно струшувати. Однак це означає, що потім потрібно знову встановити таймер на час, що залишився.
6. Якщо ви дістаєте ємність для смаження з корпусу жаровні під час роботи, прилад автоматично зупиниться. Після повернення ємності жаровня автоматично вмикається та продовжує роботу з початково встановленою програмою. **Підказка:** Під час використання ви можете регулювати температуру або час на свій смак. Ваші налаштування триватимуть приблизно 60 хвилин після того, як ви дістаєте пательню з корпусу.
  7. Жаровню можна вимкнути вручну, утримуючи кнопку  прибіл. 2 сек.

**Увага! Ризик отримання опіків:** Будьте особливо обережні під час роботи з контейнером, як їжа, так і ємність гарячі. Пара, що виходить, може вас обпекти. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Завжди беріть ємність за ручку. Не перехийляйте пательню догори дном під час подачі їжі. На дні каструлі накопичується гаряча рідина з їжі. Завжди використовуйте відповідні інструменти для сервірування - наприклад, щипці для сервірування.

## ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



### Кнопка 1 - Живлення (увімкнення/вимкнення)

Коли жаровня правильно розташована в корпусі побутового приладу, кнопка живлення засвітиться. Натисніть та утримуйте кнопку живлення протягом 0,5 секунд, щоб встановити температуру приладу за замовчуванням на 200 °C і час приготування на 15 хвилин. Натисніть кнопку живлення вдруге, щоб почати процес підготовки. Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд, щоб зупинити приготування їжі та вимкнути побутовий прилад. Всі індикатори гаснуть і вентилятор вимикається. Примітка: Під час готування ви можете призупинити та відновити процес приготування, натиснувши кнопку.

### Кнопка 2 - Кнопка вибору програми

Використовуйте цю кнопку, щоб прокручувати 8 попередньо встановлених програм приготування. Ці програми мають попередньо встановлені час і температуру приготування.

### Кнопки 3 і 4 - Налаштування часу

Кнопки + і - дозволяють збільшити або скоротити час приготування на хвилини. Якщо утримувати кнопку натиснутою, значення буде змінено швидше.

### Кнопки 5 і 6 - Налаштування температури

За допомогою кнопок + і - можна щоразу збільшувати або зменшувати температуру приготування на 5 °C. Якщо утримувати кнопку натиснутою, значення буде змінено швидше. Діапазон налаштування температури: від 80 °C до 200 °C.

### Індикатори 7 і 8

Індикація встановленого часу.

### Індикатори 9 і 10

Індикація температури.

### Світловий індикатор 11

Індикація операції.

### Індикатори 12-19

Індикація обраної програми.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Таблиця нижче допоможе вам приготувати різні страви та правильно налаштувати жаровню.



**Примітка:** Будь ласка, зверніть увагу, що через різну якість та розмір їжі наведені нижче налаштування є приблизними.

Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині побутового приладу, виймання жаровні з приладу під час смаження майже не перерве процес приготування.

## Поради

- Готуючи їжу, враховуйте розмір і кількість їжі, яку ви готуєте. Залежно від розміру та кількості ми рекомендуємо наступний період часу порівняно зі значеннями, наведеними в таблиці:
  - Скорочений - у разі обробки менших продуктів або менших кількостей.
  - Продовжений - при приготуванні великих продуктів або більших кількостей.
- Збовтування дрібніших інгредієнтів посередині часу приготування оптимізує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному підрум'яненню.
- Щоб картопля фрі вийшла хрусткою, додайте в неї трохи олії і відразу смажте.
- Не готуйте дуже жирні інгредієнти, такі як сосиски, у жаровні з гарячим повітрям.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати у жаровні.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грам.
- Використовуйте готове тісто для швидкого та легкого приготування тістечок з начинкою. Готове тісто також потребує менше часу, ніж домашнє тісто.
- Якщо ви хочете спекти пиріг чи кіш або якщо ви хочете посмажити хрусткі десерти чи десерти з начинкою, поставте деко або форму (не входить у комплект) у гарячеповітряну жаровню.
- Ви також можете використовувати гарячеповітряну жаровню для розігрівання їжі. Щоб розігріти інгредієнти, встановіть температуру 150 °C і час 10 хвилин.

	Мінімальна/максимальна кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Стряхування	Більше інформації
<b>Картопля та картопля фрі</b>					
Тонка заморожена картопля фрі	300-500	15-20	200	так	
Товста заморожена картопля фрі	300-500	20-25	200	так	
Запечена картопля	500	20-25	200	так	
<b>М'ясо та птиця</b>					
Стейк	100-500	12-18	180		
Відбивна зі свинини	100-500	12-18	180		
Гамбургер	100-500	12-18	180		
Ковбаса в клярі	100-500	12-18	200		
Гомівки	100-500	25-30	180		
Курячі грудки	100-500	15-25	180		
<b>Делікатеси</b>					
Спрінг роли	100-500	8-10	200	так	Використовуйте придатний для духовки посуд
Заморожені курячі нагетси	100-500	6-10	200	так	Використовуйте придатний для духовки посуд

	Мінімальна/максимальна кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Страхування	Більше інформації
Заморожені рибні палички	100-500	6-10	200		Використовуйте придатний для духовки посуд
Заморожені сирні палички	100-500	8-10	180		Використовуйте придатний для духовки посуд
Фарширована картопля	100-500	10-18	160		
<b>Запікання</b>					
Торт	500	20-25	160		Використовуйте форму для запікання
Кіш	500	20-22	180		Використовуйте форму для запікання
Мафіни	500	15-18	200		Використовуйте форму для запікання
Солодощі	500	20-25	160		Використовуйте форму для запікання

**Примітка:** Якщо ви починаєте смажити, коли жаровня ще холодна, додайте до часу приготування 3 хвилини.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Гарячеповітряна жаровня не працює.	Побутовий прилад не підключений до розетки.	Під'єднайте силовий кабель до розетки.
	Пательня не встановлена у побутовий прилад.	Вірно розташуйте пательню.
	Ви не ввімкнули прилад кнопкою живлення.	Натисніть кнопку живлення на побутовому приладі.
	Ви не встановили час.	Щоб увімкнути побутовий прилад, встановіть бажаний час приготування.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Їжа недостатньо просмажена.	Занадто велика кількість інгредієнтів.	Покладіть меншу кількість інгредієнтів. Менші порції обсмажуються рівномірніше.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку +, щоб встановити бажану температуру (див. розділ «Приготування страв»).
	Час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку управління таймером +, щоб вибрати бажаний час приготування (див. розділ «Приготування страв»).
Їжа просмажена нерівномірно.	Деякі інгредієнти необхідно збовтати в середині приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному (наприклад, чіпси), слід струшувати в середині приготування. Дивіться таблицю в розділі «Приготування страв».
Їжа не хрустка, коли її виймають із жаровні.	Ви посмажили страву, яку плануєте приготувати у традиційній жаровні.	Щоб отримати більш хрусткий результат, використовуйте придатний для духовки посуд або злегка змастіть інгредієнти олією.
Жаровню неможливо вставити в прилад.	У ємності занадто багато інгредієнтів.	Не заповнюйте фритюрницю понад максимальну кількість, див. таблицю вище.
	Кошик невірно вставлено у ємність для смаження.	Вставте кошик у ємність, доки не почуєте клацання.
З побутового приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	При смаженні жирних інгредієнтів у жаровні в ємність витікає велика кількість масла. Олія утворює білий дим, і ємність може нагрітись сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на побутовий прилад або кінцевий результат.
	У пательня все ще є залишки жиру після попереднього використання.	Білий дим виникає внаслідок нагрівання жиру в посудині. Очищуйте ємність належним чином після кожного використання.
Картопля фрі нерівномірно обсмажується у жаровні.	Ви використали не той сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви неправильно промили нарізану картоплю перед смаженням.	Як слід промийте картоплю, щоб видалити крохмаль.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Картопля фрі не хрустка, якщо вийняти її з жаровні.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в картоплі.	Перш ніж додавати олію, переконайтеся, що ви добре висушили нарізану картоплю.
		Наріжте картоплю дрібніше, щоб вона стала хрусткішою.
		Додайте трохи олії для більш хрусткого результату.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Очищуйте побутовий прилад після кожного використання.

- Вимкніть побутовий прилад, від'єднайте його від мережі та дайте йому повністю охолонути. Зніміть пательню з корпусу жаровні, щоб прискорити охолодження.
- Ємність і решітку для смаження вимийте в теплій воді з миючим засобом, сполосніть і висушіть. Решітку для смаження рекомендується замочувати приблизно 10 хвилин. Помістіть його в ємність для смаження і залийте водою з невеликою кількістю миючого засобу.
- Жодні частини чи аксесуари цього приладу не можна мити в посудомийній машині.
- Не використовуйте для чищення абразивні або інші агресивні засоби для чищення або гострі інструменти, такі як дротяні тканини, оскільки це пошкодить антипригарну поверхню.
- Не занурюйте корпус побутового приладу або силовий кабель у воду чи інші рідини. Протріть його вологою тканиною та висушіть.
- Регулярно очищайте внутрішні стінки виробу. Обережно протріть їх вологою бавовняною тканиною та витріть на сухо.
- Перед зберіганням переконайтеся, що побутовий прилад належним чином висушений. Зберіть його та зберігайте в чистому та сухому місці.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга:	220-240 В
Частота:	50-60 Гц
Потужність на вході:	1350 Вт
Об'єм пательні:	5,5 л
Діапазон налаштування температури:	80-200°C
Діапазон налаштування таймера:	0-60 хв
Споживання електроенергії в режимі очікування < 1,00 Вт	

## ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

Пакувальний папір та гофрований картон - до смітника. Пакувальна фольга, ПЕ коробки, пластикові елементи - до контейнерів для переробки пластику.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Утилізуйте електричне та електронне обладнання (діє у країнах-членах ЄС та інших європейських країнах з впровадженою системою переробки)**

Представлений символ на продукті або упаковці означає, що продукт не повинен викидатися до побутового сміття. Продукт необхідно віднести до спеціального місця для переробки електричного та електронного обладнання. Вірна переробка продукту попереджує негативний вплив на здоров'я людей та екологію. Переробка вносить свій вклад до збереження природних ресурсів. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевих органів, організацій з переробки побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.



08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки, використання важких металів у електричному та електронному обладнанні.



Керівництво користувача доступне на вебсайті [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.





# www.ecg-electro.eu

## **Polski**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## **Română**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## **Slovenčina**

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

## **Slovenščina**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

## **Srpski**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

## **Crnogorski**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

## **Ελληνικά**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Δημοκρατία της Τσεχίας τηλ.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## **Українська мова**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.