ECG

MY WAY OF HOME

English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Hrvatski

Bosanski

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

AF 8300 DualFry

HOT AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL

HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
NÁVOD K OBSLUZE

KUUMAÕHUFRITÜÜR
KASUTUSJUHEND

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK
UPUTE ZA UPORABU

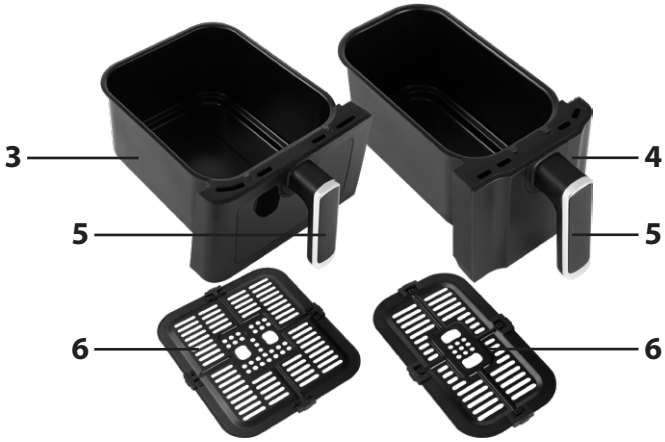
KARSTĀ GAISA KATLS
ROKASGRĀMATA

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user´s manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében.

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / OPIS / APRAKSTS / APRAŠYMAS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



English

1. Appliance body
2. Touch panel with display
3. Frying pan with glass window 5.5 l
4. Frying pan 3.5 l
5. Insulated handles
6. Grids

Items not pictured (at the back of the appliance):

- Vent for hot air outlet
- Power cable

Deutsch

1. Gerätekörper
2. Touchpanel mit Display
3. Frittierbehälter mit Schauglas 5,5 l
4. Frittierbehälter 3,5 l
5. Isolierte Griffe
6. Roste

Nicht abgebildete Teile (auf der Rückseite des Geräts):

- Entlüftungsöffnung für Heißluftauslass
- Stromanschlusskabel

Čeština

1. Tělo spotřebiče
2. Dotykový panel s displejem
3. Fritovací nádoba s průhledem 5,5 l
4. Fritovací nádoba 3,5 l
5. Izolované rukojeti
6. Rošty

Položky bez vyobrazení (ze zadní strany spotřebiče):

- Průduch pro výstup horkého vzduchu
- Kabel pro připojení do sítě

Eesti keel

1. Seadme korpus
2. Kuvariga puutepaneel
3. Klaasaknaga küpsetusnõu, 5,5 l
4. Küpsetusnõu 3,5 l
5. Isoleeritud käepidemed
6. Restid

Pildil olevad esemed (seadme tagaküljel):

- Kuuma õhu väljundava
- Toitejuhe

Hrvatski
Bosanski

1. Tijelo aparata
2. Panel osjetljiv na dodir sa zaslonom
3. Posuda za prženje sa staklom od 5,5 l
4. Posuda za prženje 3,5 l
5. Izolirane ručke
6. Rešetke

Stavke koje nisu prikazane (na stražnjoj strani uređaja):

- Otvor za izlaz vrućeg zraka
- Mrežni kabel

Latviešu valoda

1. Ierīces korpuss
2. Skārienpanelis ar displeju
3. Grozs ar stikla lodziņu 5,5 l
4. Grozs 3,5 l
5. Nesakarstoši rokturi
6. Sieta ieliktņi

Nefotografēti priekšmeti (ierīces aizmugurē):

- Atvere karstā gaisa izvadei
- Barošanas vads

Lietuvių kalba

1. Prietaiso korpusas
2. Jutiklinis skydelis su ekranu
3. Keptuvas su stiklo langeliu 5,5 l
4. Keptuvas 3,5 l
5. Izoliuotos rankenos
6. Grotelės

Nefotografuoti elementai (prietaiso gale):

- Karšto oro išleidimo anga
- Maitinimo laidas

Magyar

1. Készülékház
2. Érintőpanel kijelzővel
3. Sütőedény betekintő ablakkal 5,5 l
4. Sütőedény 3,5 l
5. Hőszigetelt fogantyú
6. Rostély

A képen nem látható elemek (a készülék hátulján):

- Forró levegő kivezető nyílások
- Hálózati vezeték

SAFETY INSTRUCTIONS

English

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance. To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN. It must also be freely accessible so that the appliance can be quickly disconnected from electricity if necessary.
2. Never use the appliance in the following cases:
   - If the power cord is damaged.
   - If the appliance is not working or not working properly.
   - If it has fallen on the ground or you have damaged it in some other way.
   - If it was submerged in water.
   - If the appliance emits an unusual smell, smoke or sound during use.
3. **WARNING:** When the product is used for the first time, odour and smoke will appear, causing the protective coating on the heating elements to burn off. This is normal. We recommend leaving the appliance running for the first 15 minutes without food to allow it to "burn in". We recommend ventilating by opening the windows and doors in the room.

4. All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock! If you interfere with the appliance, it exposes you to the risk of losing the legal right to claim defective performance or a quality warranty.
5. Furthermore, always switch off the appliance and disconnect it from the mains in the following cases:
   - Before moving the appliance.
   - Before cleaning.
   - If you will no longer use the appliance.

   Always allow the appliance to cool down for about 30 minutes.
6. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Do not immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid.
7. Do not use the appliance outdoors or in a humid environment, nor touch the power cord or the appliance with wet hands. Risk of electric shock.
8. To avoid electric shock or fire, do not use the appliance:
   - Outdoors or in a humid environment.
   - Close to the bath, shower or swimming pool.
   - Near flammable materials, such as curtains.
   - In the immediate vicinity of places where heat collects (stove, heater) or near an open fire.
   - Directly under an electrical outlet.
   - Do not expose the appliance to direct sunlight.
9. Place the device away from other objects so that the free air circulation required for its proper operation is ensured. Leave a clear space of at least 10 cm around and above the appliance.
10. The appliance must be placed on a stable and level surface so that the appliance cannot tip over and spill hot liquids.
11. Do not use this appliance with a programmer, timer, stand-alone remote control system or any other device that automatically switches the appliance as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly positioned.

12. Do not turn the appliance on or off by plugging or unplugging the power cord. Always switch the appliance off first using the ON/OFF button. Then you can unplug the power cord!
13. We recommend that you do not leave the appliance with plugged in power cable unattended. Do not remove the power cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the power cord from the outlet by grasping the plug.
14. Do not allow the power cord to touch hot surfaces or run the cord over sharp edges.
15. The appliance is intended for indoor domestic use only.
16. The appliance is not intended for commercial use or for premises such as:
    Kitchenettes in shops, offices and other workplaces, appliances used in agriculture or for guests in hotels, motels and other residential areas, or appliances used in bed and breakfast establishments.
17. Only use, move, store and transport the appliance in an upright position. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
18. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
19. The manufacturer is not responsible for damage or injury caused by negligence or misuse. This appliance is designed to cook food without the use of oil or other fat.
20. Clean the appliance regularly.
21. Pay close attention when you are using the appliance near children!
22. This appliance can be used by children aged eight and older and by the physically, sensory or mentally impaired or by individuals with insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be done by children unless they are older than 8 years old and under supervision. Children under the age of 8 must keep away from the appliance and the power supply.

23. Children shall not play with the appliance.
24. It is forbidden to use the appliance:
    - Without the frying pan properly inserted into the body of the appliance.
    - Without the grid inserted into the frying pan.
    - If the inner container is cracked or otherwise damaged.
25. **Danger of burns:**
    - The appliance warms up during operation. Do not cover any openings, air intake or air outlet.
    - Do not touch hot surfaces.
    - Always use the handle to grip the fryer. When you handle parts of the appliance when in operation, use suitable utensils and oven mitts.
    - Place the hot container and basket only on heat-resistant surfaces.
    - Do not try to carry a hot appliance. Extra care must be taken when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
    - Be careful, hot steam is released through hot air vents during hot air frying. The steam is very hot! Keep a safe distance from the appliance to avoid burns.
    - Keep your hands and face a safe distance from steam and air vents.
    - After removing the pot from the appliance, take extra care to avoid scalding from the hot steam that is released from the food.
    - Take extra care even after switching off the appliance. It remains hot. Allow the appliance to cool for approximately 30 minutes before any further handling.

Do not immerse in water!

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

Hot surface!
The surfaces marked in this way become hot during use.

BEFORE FIRST USE

1. Before using the product for the first time, remove all packaging material, labels and stickers.
2. Clean the appliance including accessories, see the instructions in the cleaning and maintenance chapter.
3. Reassemble all the parts and insert them into the appliance. **Warning: Never use the appliance without the frying grid inserted into the container.** Place the fryer in a suitable stable place. Do not place the appliance in enclosed spaces or close to walls. Leave a space of at least 10 cm around and above it. Make sure there are no objects near the appliance that could be damaged by the heat. When the appliance is in use, do not cover it.
4. Plug the mains lead into a socket.

WARNING: When the product is used for the first time, odour and smoke will appear, causing the protective coating on the heating elements to burn off. This is normal. We recommend leaving the appliance running for the first 15 minutes without food to allow it to "burn in". We recommend ventilating by opening the windows and doors in the room.

INSTRUCTIONS FOR PREPARING MEALS

The hot air fryer is designed for heat treatment of food without the use of oil or other fats. Do not pour oil or other liquids into the fryer.

1. Place the food in the frying pan with the grid.

Note: It is not possible to put more food into the container than the maximum capacity.

2. Place the food container in the body of the hot air fryer.
3. Plug the fryer into the mains, select the programme, temperature and time, see "Food preparation table", and start with the ⏻ button.
4. An audible signal sounds when the programme is finished. Check if the dish is done, if necessary, put the container back and bake for a few more minutes.
5. If you will no longer be using the fryer, switch it off, unplug it from the mains and allow it to cool down properly before cleaning.

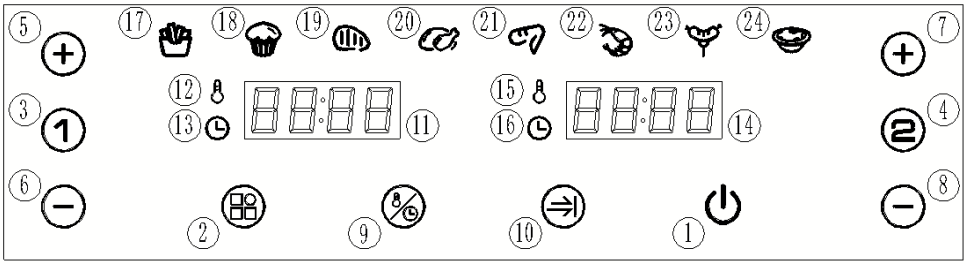
Note:

- Frozen food must be defrosted in advance and processed immediately.
- We recommend shaking some foods halfway through the cooking time. In this case, pull the container out of the appliance by the handle and shake it. Then return the container to the fryer. **Tip:** If you set the timer for half the cooking time, an audible signal will alert you when the food is supposed to be shaken. However, this means that you must then set the timer again for the remaining cooking time.

6. If you remove the frying container from the fryer body during operation, the appliance will automatically stop. When the container is returned, the fryer automatically switches on and continues with the originally set programme. **Tip:** During use, you can adjust the temperature or time to your liking. Your settings will last approximately 60 minutes after the frying pan is removed from the body.
7. The fryer can be switched off manually by pressing the ⏻ button for approx. 2 sec.

Warning! Danger of scalding: Take extra care when handling the container, both the food and the container are hot. The escaping steam could scald you. Do not touch hot surfaces. Always take the container by the handle. Do not tip the frying pan upside down when serving food. Hot liquids from food are accumulated at the bottom of the pot. Always use appropriate serving tools - for example, serving tongs.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



Button 1 - Power (on/off)

Once the fryer is correctly positioned in the body of the appliance, the power button lights up. Press the power button to put the device into standby mode. After selecting the desired fryer, a second press of the power button starts the cooking process. Press and hold the power button for 2 seconds to stop food preparation and switch the appliance off.

Note: During cooking, you can pause and restart the cooking process by touching the button.

Button 2 - Preset program selection

Use this button to scroll through the 8 preset cooking programs. These programmes have pre-set cooking times and temperatures.

Button 3 - Left fryer button

Touch the **1** button. The left fryer indicator lights up and the frying programme is preset to the first choice (fries). At the same time, the fry programme indicator will also flash. The default temperature and program duration are displayed alternately. When the temperature is displayed, the temperature indicator in the top left corner of the display is always lit. When the time is displayed, the time indicator in the bottom left corner of the display is always lit. If you press button **1** for 2 seconds, you can deselect the first fryer and the appliance will enter standby mode.

Button 4 - Right fryer button

Touch the **2** button. The right fryer indicator lights up and the frying programme is preset to the first choice (fries). At the same time, the fry programme indicator will also flash. The default temperature and program duration are displayed alternately. When the temperature is displayed, the temperature indicator in the top left corner of the display is always lit. When the time is displayed, the time indicator in the bottom left corner of the display is always lit. If you press button **2** for 2 seconds, you can deselect the second fryer and the appliance will enter standby mode.

Buttons 5 and 6 - Temperature and time settings for the left fryer

Buttons 5 and 6 allow you to increase or decrease the cooking temperature in the left fryer by 5 °C each time. Holding the button down will change the value more quickly. Temperature setting range: 80-200 °C. The a buttons also allow you to add or reduce cooking time by minutes. Holding the button down will change the value faster. Time setting range: 1-60 minutes.

Buttons 7 and 8 - Temperature and time settings for the right fryer

Buttons 7 and 8 allow you to increase or decrease the cooking temperature in the right fryer by 5 °C each time. Holding the button down will change the value more quickly. Temperature setting range: 80-200 °C. The a buttons also allow you to add or reduce cooking time by minutes. Holding the button down will change the value faster. Time setting range: 1-60 minutes.

Button 9 - Switching temperature/time settings

By pressing the button and the corresponding temperature or time display, you can set the required temperature and time.

Button 10 - Concurrent end of preparation

The frying in both frying fryers can be stopped simultaneously by pressing this button.

Indicator 11

Display to show temperature/time in the left fryer.

Indicator 12

Temperature display in the left fryer.

Indicator 13

Time display indicator for the left fryer.

Indicator 14

Display to show temperature/time in the right fryer.

English

Indicator 15
Temperature display in the right fryer.

Indicator 16
Time display indicator for the right fryer.

Indicators 17-24
Indication of the selected program.

DETAILED OPERATING INSTRUCTIONS

Commissioning

First, make sure that the frying pans are correctly inserted into the appliance. Insert the plug into the socket, the unit will switch on, beep once, all the lights will come on for one second and then go off. The power icon lights up.

Standby mode

When you press the power button, the left and right fryer buttons light up. At this point, the appliance is in standby mode. If no action is taken within 5 minutes, the appliance will switch off.

Using just one fryer

Press button **1** or **2**, depending on which fryer you want to use. Once selected, the fries indicator will flash as the default cooking program. Meanwhile, the temperature and time display flashes. If you press and hold the icon for 2 seconds, you can deselect the selected fryer. If you do not select any fryer, the appliance will go into standby mode.

- Use the preset program selection button to select the frying program you want to use to prepare your food. Adjust the temperature or cooking time if necessary. When adjusting the temperature, each press of the button will change the temperature by 5 °C, long pressing the + or - button will increase or decrease the temperature faster. For each program, the temperature range of 80-200 °C is adjustable. Time setting: each press changes the time by 1 min, the adjustable time range is 1-60 min.
- When you have finished selecting the preset programme, temperature and time, press the power button. The fryer starts cooking and the display shows the current cooking time with a countdown. The selected programme indicator is permanently lit, the other programme indicators are off.
- If you need to adjust the temperature or time during frying, press the temperature/time setting toggle button once and then press the + or - button to adjust the temperature or time. The fryer is still working when you change the temperature or time setting.
- If you need to change the program during frying, press the button once to select the preset program. The fryer will pause and the selected programme indicator will flash. At this point, you can press the button repeatedly to select another programme. You can also adjust the temperature and cooking time.
- If you press the power button while frying, the appliance will stop. If no action is taken within 5 minutes of stopping, the appliance will go into standby mode.
- If you need to switch off the appliance during frying, press the power button for 2 seconds. The heater and motor stop working. At this point, "OFF" appears on the display and the appliance beeps.
- When the frying is finished, the display shows "OFF" and the appliance beeps 5 times. The display screen turns off and the appliance returns to standby mode.
- If you pull out the fryer during cooking, the display will show "OPEN". The appliance will stop and will not resume frying until you put the container back in.

Using both fryers simultaneously

Cooking settings in both frying pans

- First, select the first fryer with the button and set the programme, temperature and cooking time. Then select the second fryer and set the desired programme, temperature and time in the same way.
- Press the power button to start frying in both fryers. The indicators of the respective fryers together with the active programmes will alternately light up after 6 seconds.

- You can also start frying in both fryers sequentially - first set the frying parameters for the first fryer and start the preparation with the power button. Then press button **2** and repeat the procedure for the second fryer.
- While both fryers are frying, you can press the temperature/time switching button to briefly display the frying temperature setting on the corresponding display for the fryer. After 3 seconds, the displays will again show the remaining preparation time.

Changing the frying parameters

- If you need to change the temperature or time while using both fryers at the same time, first press the button to select the appropriate fryer and then adjust the temperature and time as required. The programme cannot be changed during preparation. If you do not perform any operation within 10 seconds, the screen will automatically return to normal mode.
- If you need to change the cooking program during frying, you must first pause the frying by pressing the **1/2** button and the power button. You can then change the programme. Press the power button again to start frying again.
- If you do not take any action for 5 minutes after pausing the cooking process, the fryer will go into standby mode.

Switching off one fryer

- Press the fryer button **1** or **2** and then long press the power button. The selected fryer goes into standby mode.

Pulling out the frying pan

- If you pull out the frying pan during cooking, the display will show "OPEN". The frying in the frying pan will stop and will not continue until you put the pan back in. The second fryer will continue to cook without interruption. You can remove one frying pan at any time and work with the food without affecting the preparation in the other fryer.
- If you pull out the fryer in standby mode, the display will show "OPEN". At this point, the fryer cannot be used.

Pause frying

- If you press the power button while frying in both fryers, the frying process will be paused. Both displays and program indicators will flash. If you press the power button again, frying will continue.
- If you pause the frying and do not perform any operation within 5 minutes, both fryers will go into standby mode.
- Once you have paused the frying, you can change the preset programme, temperature and time as required by pressing the appropriate button of the left (**1**) or right (**2**) fryer. After changing the settings, you can continue frying by pressing the power button.

Stop preparation in both fryers

- If you press and hold the power button for at least 2 seconds during frying, frying will be interrupted and the "OFF" message will be displayed on both displays. The appliance beeps briefly and enters standby mode.
- If you want to stop cooking in only one fryer, first press button **1** or **2** to select the appropriate fryer and then press and hold the power button for at least 2 seconds. Frying in the selected fryer will be interrupted and the display will show "OFF". The appliance beeps briefly and the fryer goes into standby mode. At this point, the fryer's operating mode changes to frying in one fryer only.

Concurrent end of preparation

- This function is only active if you set both fryers to fry, but a different program is set for each fryer with a different duration. In this case, the simultaneous stop button lights up.
- If the button is pressed before frying begins, the food in both fryers will be adjusted so that the frying is finished at the same time. Thus, if one pot is set to a shorter time than the other, the frying in that pot will start later so that the preparation in both fryers is completed simultaneously.
- During the delayed start of cooking, the display of the fryer with the shorter time will show "HOLD".

FOOD PREPARATION

The table below will help you to prepare different meals and to set up the fryer correctly.

Note: Please note that due to the varying quality and size of food, the settings below are approximate.

Because Rapid Air technology instantly heats the air inside the appliance, removing the fryer from the appliance during frying will hardly interrupt the cooking process.

Tips

- When preparing food, take into account the size and quantity of the food you are preparing. Depending on their size and quantity, we recommend the following time period compared to the values shown in the table:
  - Shorten - in the case of processing smaller foods or smaller quantities.
  - Extend - when cooking larger foods or larger quantities.
- Shaking the smaller ingredients halfway through the cooking time optimizes the final result and can help prevent uneven browning.
- To make the fries crispy, add a little oil to them and fry immediately.
- Do not cook very fatty ingredients such as sausages in a hot air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in a hot air fryer.
- The optimal quantity for the preparation of crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made pastry dough for quick and easy preparation of stuffed pastries. Pre-made dough also requires less preparation time than homemade dough.
- If you want to bake a cake or quiche or if you want to fry crispy or filled desserts, place a baking tray or mould (not included) in the hot air fryer.
- You can also use the hot air fryer to heat food. To reheat the ingredients, set the temperature to 150 °C and the time to 10 minutes.

Programme	Reference weight		Default temperature	Default time	Temperature range	Time range	Shake
Frozen french fries	Big	500	200 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min	1-2 times
	Small	300					
Cakes	Big	300	150°C	25 min.	80–200 °C	1–60 min	
	Small	150					
Steaks	Big	170	200°C	15 min.	80–200 °C	1–60 min	1-2 times
	Small	85					
Drumsticks	Big	800	200°C	30 min.	80–200 °C	1–60 min	1-2 times
	Small	300					
Chicken wings	Big	500	180°C	22 min.	80–200 °C	1–60 min	1-2 times
	Small	300					
Shrimps	Big	350	190°C	10 min.	80–200 °C	1–60 min	1-2 times
	Small	175					
Sausages	Big	240	160°C	10 min.	80–200 °C	1–60 min	1-2 times
	Small	130					
Cupcakes	Big	290	170°C	20 min.	80–200 °C	1–60 min	
	Small	150					

Notes:

- If you start frying while the air fryer is still cold, add 3 minutes to the cooking time.
- When using both fryers at the same time, you can adjust the temperature or time according to the current cooking process.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The hot air fryer is not working.	The appliance is not connected to the mains.	Plug the mains lead into a socket.
	The appliance does not contain a frying pan.	Place the frying pan in the correct position.
	You have not switched on the appliance with the power button.	Press the power button on the appliance.
	You didn't set the time.	To switch on the appliance, set the desired cooking time.
The food is not cooked through enough.	The amount of ingredients is too large.	Put in smaller amounts of ingredients. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the + temperature setting button to set the desired temperature (see chapter "Food preparation").
	The cooking time is too short.	Press the timer control button + for the desired cooking time (see chapter "Food preparation").
The food is fried unevenly.	Some ingredients need to be shaken halfway through the preparation.	Ingredients that lie on top of each other or over each other (e.g. chips) should be shaken halfway through cooking. See the table in the chapter "Food preparation".
The food is not crispy when removed from the fryer.	You have fried a dish to be prepared in a traditional deep fryer.	For crispier results, use oven-safe dishes or brush the ingredients lightly with oil.
The fryer cannot be inserted into the appliance.	There are too many ingredients in the container.	Do not fill the fryer beyond its maximum quantity, see table above.
	The basket is not inserted correctly in the frying container.	Push the basket into the container until you hear a click.
There is white smoke coming from the appliance.	You're preparing fatty ingredients.	When frying fatty ingredients in a deep fryer, a large amount of oil escapes into the container. The oil produces white smoke and the container may get hotter than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The frying pan still contains residual fat from previous use.	The white smoke is caused by the heating of the fat in the vessel. Clean the container properly after each use.
The fries are fried unevenly in the fryer.	You didn't use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
	You did not rinse the sliced potatoes properly before frying.	Rinse the potatoes properly to remove the starch.

Problem	Possible cause	Solution
The fries are not crispy when removed from the fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Before adding the oil, make sure you have dried the sliced potatoes properly.
		Cut the potatoes into smaller pieces to make them crispier.
		Add a little oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

- Switch off the appliance, disconnect the mains supply and allow it to cool completely. Remove the frying pan from the fryer body to speed up cooling.
- Wash the container and the frying grid in warm water and detergent, rinse and dry. It is recommended to let the frying grate soak for about 10 minutes. Put it in a frying container and pour water with a little detergent.
- No parts or accessories of this product are dishwasher safe.
- Do not use abrasive or otherwise aggressive cleaning agents or sharp tools such as wire cloths for cleaning, as this will damage the non-stick surface.
- Do not immerse the body of the appliance or its power cord in water or other liquids. Wipe it with a damp cloth and dry it.
- Clean the inner walls of the product regularly. Wipe them gently with a damp cotton cloth and then dry them with a dry cloth.
- Make sure the appliance is properly dried before storing it. Assemble it and store it in a clean and dry place.

TECHNICAL DATA

Voltage:	220–240 V
Frequency:	50 Hz
Total power input:	2700 W
Volume of fryer 1:	5.2 l
Volume of fryer 2:	3.1 l
Temperature setting range:	80–200 °C
Timer setting range:	0–60 min

The power consumption in standby mode is < 1.00 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

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

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

08/05

This product complies with the requirements of the EU directives on electromagnetic compatibility and electrical safety and the issue of heavy metals in electrical and electronic equipment.

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

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die in dieser Anleitung angeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen sowie eine Änderung oder Modifikation des Geräts entstehen. Um das Risiko von Bränden oder Stromschlägen zu vermeiden, sollten bei der Verwendung elektrischer Geräte immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung in Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Geräteschild übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden. Sie muss auch frei zugänglich sein, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
2. Verwenden Sie das Gerät niemals in den folgenden Fällen:
   - Wenn das Netzkabel beschädigt ist.
   - Wenn das Gerät nicht funktioniert oder nicht richtig funktioniert.
   - Wenn es auf den Boden gefallen ist oder Sie es auf andere Weise beschädigt haben.
   - Wenn es in Wasser getaucht wurde.
   - Wenn das Gerät während des Gebrauchs einen ungewöhnlichen Geruch, Rauch oder Geräusch abgibt.
3. **HINWEIS:** Bei der ersten Verwendung des Produkts entstehen Geruch und Rauch, da die Schutzschicht auf den Heizelementen ausbrennt. Dies ist normal. Wir empfehlen, das Gerät in den ersten 15

Minuten ohne Lebensmittel laufen zu lassen, damit es ausbrennen kann. Wir empfehlen, Fenster und Türen zu öffnen, um den Raum zu lüften.

4. Sämtliche Reparaturen sowie das Auswechseln des Netzkabels sollten einem Fachservice anvertraut werden! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen! Durch Eingriffe in das Gerät setzen Sie sich der Gefahr aus, Ihr gesetzliches Mängelhaftungsrecht oder die Beschaffenheitsgarantie zu verlieren.
5. Schalten Sie das Gerät in den folgenden Fällen immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz:
   - Bevor Sie das Gerät umstellen.
   - Vor der Reinigung.
   - Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen möchten.

   Lassen Sie das Gerät immer etwa 30 Minuten lang abkühlen.
6. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser und sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfälle zu vermeiden. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
7. Gerät niemals im Freien oder in einer feuchten Umgebung verwenden. Netzkabel oder Gerät niemals mit nassen Händen berühren. Es könnte zu einem Stromunfall kommen.
8. Um einen Stromschlag oder Brand zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht:
   - Im Freien oder in einer feuchten Umgebung.
   - In der Nähe einer Badewanne, Duschkabine oder eines Schwimmbeckens.
   - In der Nähe von brennbaren Materialien wie Gardinen.
   - In unmittelbarer Nähe von Orten, an denen sich Wärme ansammelt (Herd, Heizung) oder in der Nähe eines offenen Feuers.
   - Direkt unter einer Steckdose.
   - Setzen Sie das Gerät nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus.
9. Platzieren Sie das Gerät außer Reichweite von anderen Gegenständen, um eine freie Luftzirkulation zu gewährleisten, die

für seine richtige Funktionsweise erforderlich ist. Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum und über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 10 cm gelassen wird.

10. Das Gerät muss auf einer stabilen und geraden Fläche aufgestellt werden, damit es nicht umkippt und heiße Flüssigkeiten verschüttet.
11. Benutzen Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmiergerät, einer Zeitschaltuhr, einem separaten Fernbedienungssystem oder anderen Vorrichtungen, die das Gerät automatisch einschalten könnten, was zu einem Brand führen könnte, wenn das Gerät verdeckt oder falsch aufgestellt wurde.
12. Schalten Sie das Gerät niemals durch das Einstecken/Herausziehen des Steckers ein- oder aus. Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Taste ON/OFF aus. Danach können Sie das Netzkabel aus der Steckdose herausziehen!
13. Die Küchenmaschine sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, falls sie an das Stromnetz angeschlossen ist. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
14. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten führen.
15. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch in Innenräumen vorgesehen.
16. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke oder für den Gebrauch in Räumlichkeiten wie z. B.:
    Küchenzeilen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, Geräte, die in der Landwirtschaft oder für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen verwendet werden, oder Geräte, die in Bed-and-Breakfast-Betrieben verwendet werden.
17. Benutzen, bewegen, lagern und transportieren Sie das Gerät ausschließlich in aufrechter Position. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es an der Seite oder mit dem Kopf nach unten liegt.
18. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte diese Handlungsweise Personen oder Eigentum gefährden.

19. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf Fahrlässigkeit oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind. Dieses Gerät ist für die warme Zubereitung von Lebensmittel ohne Verwendung von Öl oder anderen Fetten vorgesehen.
20. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
21. Seien Sie aufmerksam, falls Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden!
22. Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die seitens des Anwenders vorgenommenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur Kinder ab 8 Jahren vornehmen, die überdies beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind außer Reichweite des Gerätes und Stromkabels zu halten.
23. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
24. Die Verwendung des Geräts ist verboten:
    - Ohne ordnungsgemäß eingelegten Behälter in den Gerätekörper.
    - Ohne eingelegten Rost in den Frittierbehälter.
    - Wenn der Innenbehälter Risse hat oder anderweitig beschädigt ist.
25. **Verbrennungsgefahr:**
    - Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Verdecken Sie keine Öffnungen, die Luftzufuhr und den Luftaustritt.
    - Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen.
    - Verwenden Sie immer den Griff, um die Fritteuse zu greifen. Verwenden Sie bei der Manipulation mit dem laufenden Gerät geeignete Utensilien und Backhandschuhe.
    - Legen Sie den heißen Behälter und den Korb nur auf hitzebeständige Oberflächen ab.

- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie den Verbraucher umstellen, der heißes Öl und sonstige heiße Flüssigkeiten enthält.
- Seien Sie vorsichtig, da beim Heißluftfrittieren heißer Dampf durch die Austrittsöffnungen entkommt. Der Dampf ist sehr heiß! Halten Sie einen sicheren Abstand zum Gerät ein, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Halten Sie Hände und Gesicht und ausreichender Reichweite vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, nach dem Sie den Behälter herausziehen, damit Sie sich nicht mit heißem Dampf verletzen, der von den Lebensmitteln abgegeben wird.
- Seien Sie besonders vorsichtig, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Es bleibt weiterhin heiß. Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch etwa 30 Minuten lang abkühlen.

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

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

Heiße Oberfläche!
Solch markierte Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

1. Entfernen Sie vor dem Gebrauch des Produkts sämtliches Verpackungsmaterial, Etiketten und Aufkleber.
2. Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör gemäß den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung.
3. Bauen Sie alle Teile wieder zusammen und setzen Sie sie in das Gerät ein. **Hinweis: Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Frittiergitter nicht in den Behälter eingelegt ist.** Stellen Sie die Fritteuse an einem geeigneten, stabilen Ort auf. Stellen Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen oder in unmittelbarer Nähe von Wänden auf. Lassen Sie um die Fritteuse herum und über der Fritteuse mindestens 10 cm Freiraum. Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden, die durch Hitze beschädigt werden könnten. Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es in Betrieb ist.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

HINWEIS: Bei der ersten Verwendung des Produkts entstehen Geruch und Rauch, da die Schutzschicht auf den Heizelementen ausbrennt. Dies ist normal. Wir empfehlen, das Gerät in den ersten 15 Minuten ohne Lebensmittel laufen zu lassen, damit es ausbrennen kann. Wir empfehlen, Fenster und Türen zu öffnen, um den Raum zu lüften.

ANLEITUNG FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Diese Heißluftfritteuse ist für die warme Zubereitung von Lebensmittel ohne Verwendung von Öl oder anderen Fetten vorgesehen. Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierbehälter mit Rost.

Bemerkung: Es ist nicht möglich, mehr Lebensmittel als das maximale Fassungsvermögen in den Behälter zu geben.

2. Geben Sie den Behälter mit Lebensmitteln in den Körper der Heißluftfritteuse.
3. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an, wählen Sie das Programm, die Temperatur und die Zeit gemäß „Tabelle der Lebensmittelzubereitung" aus, und starten Sie mit der Taste ⏻.
4. Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Überprüfen Sie, ob die Speise fertig ist, oder geben Sie den Behälter wieder in die Fritteuse zurück und kochen Sie die Speise ein paar Minuten länger.
5. Wenn Sie die Fritteuse längere Zeit nicht benutzen – schalten Sie sie aus, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie vor der Reinigung gut abkühlen.

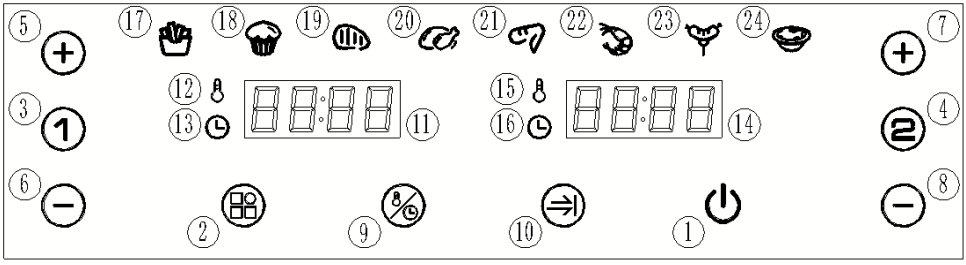
Bemerkung:

- Tiefkühlkost muss im Voraus aufgetaut und sofort verarbeitet werden.
- Wir empfehlen, einige Lebensmittel in der Hälfte der Kochzeit durchzuschütteln. Ziehen Sie in diesem Fall den Behälter am Griff aus dem Gerät heruas und schütteln Sie ihn. Geben Sie den Behälter in die Fritteuse zurück. **Tipp:** Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Kochzeit einstellen, werden Sie durch ein akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht, wenn die Lebensmittel geschüttelt werden sollen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer für die verbleibende Kochzeit erneut einstellen müssen.

6. Wenn Sie den Frittierbehälter während des Betriebs aus dem Körper der Fritteuse nehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Wenn Sie den Behälter wieder zurückgeben, schaltet sich die Fritteuse automatisch ein und fährt mit dem ursprünglich eingestellten Programm fort. **Tipp:** Sie können während des Gebrauchs die Temperatur oder die Zeit wie gewünscht einstellen. Ihre Einstellungen bleiben etwa 60 Minuten, nachdem der Topf aus dem Körper entfernt wurde.
7. Sie können die Fritteuse manuell ausschalten, indem Sie die Taste ⏻ 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis! Verbrühungsgefahr: Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter besonders vorsichtig, da die Lebensmittel und der Behälter heiß sind. Der entweichende Damm könnte Sie verbrühen. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Greifen Sie den Behälter stets am Griff. Stellen Sie den Frittierbehälter beim Servieren von Speisen nicht auf den Kopf. Am Boden des Topfes befinden sich heiße Flüssigkeiten von Lebensmitteln. Verwenden Sie zum Servieren immer geeignete Hilfsmittel, wie z. B. eine Servierzange.

BESCHREIBUNG DES BEDIENPANEELS



Taste 1 – Speisung (Einschalten/Ausschalten)
Sobald die Fritteuse richtig im Gerätekörper positioniert ist, leuchtet die Einschalttaste auf. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Sobald Sie die den gewünschten Frittierbehälter ausgewählt haben, drücken Sie noch einmal die Einschalttaste, um den Kochvorgang zu starten. Drücken und Halten sie die Einschalttaste

2 Sekunden lang, um die Zubereitung der Speise zu unterbrechen und das Gerät auszuschalten.

Bemerkung: Sie können durch Berühren der Taste den Kochvorgang unterbrechen und erneut starten.

Taste 2 – Auswahl des voreingestellten Programmes

Mit dieser Taste können Sie durch die 8 voreingestellten Kochprogramme blättern. Diese Programme haben voreingestellte Kochzeiten und Temperaturen für die Zubereitung von Speisen.

Taste 3 – Taste für linken Frittierbehälter

Berühren Sie die Taste **1** . Die Anzeige für linken Behälter leuchtet auf und das Frittierprogramm wird auf die erste Wahl (Pommes frites) voreingestellt. Gleichzeitig blinkt auch die Anzeige des Programms für die Zubereitung von Pommes frites. Die Standardtemperatur und die Programmdauer werden abwechselnd angezeigt. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet auch die Temperaturanzeige in der oberen linken Ecke des Displays. Wenn die Zeit angezeigt wird, leuchtet auch die Zeitanzeige in der unteren linken Ecke des Displays. Wenn Sie die Taste **1** 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Auswahl des ersten Behälters abbrechen und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

Taste 4 – Taste für rechten Frittierbehälter

Berühren Sie die Taste **2** . Die Anzeige für rechten Behälter leuchtet auf und das Frittierprogramm wird auf die erste Wahl (Pommes frites) voreingestellt. Gleichzeitig blinkt auch die Anzeige des Programms für die Zubereitung von Pommes frites. Die Standardtemperatur und die Programmdauer werden abwechselnd angezeigt. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet auch die Temperaturanzeige in der oberen linken Ecke des Displays. Wenn die Zeit angezeigt wird, leuchtet auch die Zeitanzeige in der unteren linken Ecke des Displays. Wenn Sie die Taste **2** 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Auswahl des zweiten Behälters abbrechen und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

Tasten 5 und 6 – Temperatur- und Zeiteinstellung für den linken Frittierbehälter

Mit den Tasten 5 und 6 können Sie die Kochtemperatur im linken Frittierbehälter um jeweils 5 °C erhöhen oder reduzieren. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich der Wert schneller. Temperaturbereich: 80–200 °C. Sie können mit den Tasten auch die Kochzeit um Minuten verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich der Wert schneller. Zeiteinstellungsbereich: 1–60 Minuten.

Tasten 7 und 8 – Temperatur- und Zeiteinstellung für den linken Frittierbehälter

Mit den Tasten 7 und 8 können Sie die Kochtemperatur im rechten Frittierbehälter um jeweils 5 °C erhöhen oder reduzieren. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich der Wert schneller. Temperaturbereich: 80–200 °C. Sie können mit den Tasten auch die Kochzeit um Minuten verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich der Wert schneller. Zeiteinstellungsbereich: 1–60 Minuten.

Taste 9 – Umschalten von Temperatur-/ Zeiteinstellungen

Durch Drücken der Taste und der entsprechenden Temperatur- oder Zeitanzeige können Sie die gewünschte Temperatur und Zeit einstellen.

Taste 10 – Gleichzeitiges Beenden des Kochvorgangs

Das Frittieren in beiden Frittierbehältern kann mit dieser Taste gleichzeitig beendet werden.

Anzeige 11

Display zur Anzeige von Temperatur/Zeit im linken Frittierbehälter.

Anzeige 12

Anzeige von Temperatur im linken Frittierbehälter.

Anzeige 13

Anzeige von Zeit im linken Frittierbehälter.

Anzeige 14

Display zur Anzeige von Temperatur/Zeit im rechten Frittierbehälter.

Anzeige 15

Anzeige von Temperatur im rechten Frittierbehälter.

Anzeige 16

Anzeige von Zeit für den rechten Frittierbehälter.

Anzeigen 17–24

Anzeige des ausgewählten Programms.

AUSFÜHRLICHE BETRIEBSANLEITUNG

Inbetriebnahme

Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Frittierbehälter richtig in das Gerät eingesetzt sind. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Gerät schaltet sich ein, piept einmal, alle Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf und erlöschen dann. Die Einschalt-Anzeige leichtet auf.

Standby-Modus

Wenn Sie die Einschalttaste drücken, leuchten die Tasten des linken und rechten Frittierbehälters auf. Zu diesem Zeitpunkt befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Aktion durchgeführt wird, schaltet sich das Gerät aus.

Frittieren in nur einem Frittierbehälter

Halten Sie die Taste **1** oder **2** gedrückt, je nachdem, welchen Frittierbehälter Sie verwenden möchten. Nach der Auswahl blinkt die Anzeige für Pommes frites als Standardprogramm für den Kochvorgang. Inzwischen blinkt die Temperatur- und Zeitanzeige. Wenn Sie das Symbol 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Auswahl des ausgewählten Frittierbehälters widerrufen. Wenn keinen Frittierbehälter auswählen, geht das Gerät in den Standby-Modus über.

- Wählen Sie mit der Taste zur Auswahl des voreingestellten Programms das Frittierprogramm aus, mit dem Sie die Speisen zubereiten möchten. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur oder die Kochzeit an. Beim Einstellen der Temperatur ändert sich die Temperatur bei jedem Tastendruck um jeweils 5 °C. Durch langes Drücken der Taste + oder - kann die Temperatur schneller erhöht oder reduziert werden. Für jedes Programm steht ein Temperaturbereich von 80 bis 200 °C zur Verfügung. Zeiteinstellung: bei jedem Tastendruck ändert sich die Zeit um 1 Minute, der einstellbare Zeitbereich beträgt 1–60 Minuten.
- Wenn Sie das voreingestellte Programm, die Temperatur und die Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Einschalttaste. Die Fritteuse beginnt mit der Zubereitung von Speisen und auf dem Display wird die aktuelle Kochzeit mit Countdown angezeigt. Die Anzeige des ausgewählten Programms leuchtet ununterbrochen, die anderen Programmanzeigen sind erloschen.
- Wenn Sie während des Frittierens die Temperatur oder die Zeit einstellen möchten, drücken Sie einmal die Taste für die Temperatur-/Zeiteinstellung und drücken Sie dann die Taste + oder -, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Während die Temperatur- oder Zeiteinstellung vorgenommen wird, arbeite die Fritteuse weiter.
- Wenn Sie das Programm während des Frittierens ändern möchten, drücken Sie einmal die Taste zur Auswahl des voreingestellten Programms. Die Fritteuse stoppt und die Anzeige des ausgewählten Programms blinkt. Jetzt können Sie ein anderes Programm auswählen, indem Sie die Taste wiederholt drücken. Sie können auch die Temperatur und die Kochzeit ändern.
- Wenn Sie die Einschalttaste beim Frittieren drücken, stoppt das Gerät. Wird innerhalb von 5 Minuten nach dem Anhalten keine Aktion vorgenommen, geht das Gerät in den Standby-Modus über.
- Wenn Sie das Gerät während des Frittierens ausschalten möchten, halten Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt. Das Heizelement und der Motor stoppen. Auf dem Display erscheint „OFF“ und das Gerät piept.
- Sobald das Frittieren beendet wird, wird auf dem Display „OFF“ angezeigt und das Gerät piept 5 Mal. Das Display schaltet sich aus und das Gerät geht in den Standby-Modus über.
- Wenn Sie den Frittierbehälter während des Kochvorgangs herausnehmen, erscheint auf dem Display „OPEN“. Das Gerät stoppt und setzt das Frittieren erst dann fort, wenn Sie den Behälter wieder einlegen.

Gleichzeitiges Frittieren in beiden Frittierbehältern

Einstellung des Kochvorgangs in beiden Frittierbehältern

- Wählen Sie zunächst den ersten Behälter mit der Taste aus und stellen Sie das Programm, die Temperatur und die Kochzeit ein. Wählen Sie dann den zweiten Behälter aus und stellen Sie auf die gleiche Weise das gewünschte Programm, die Temperatur und die Zeit ein.

- Drücken Sie die Einschalttaste, um das Frittieren in beiden Behältern zu starten. Die Anzeigen der jeweiligen Frittierbehälter sowie die aktiven Programme leuchten nach 6 Sekunden abwechselnd auf.
- Sie können das Frittieren in beiden Behältern auch nacheinander starten – stellen Sie zunächst die Frittierparameter für den ersten Behälter ein und starten Sie die Zubereitung mit der Einschalttaste. Drücken Sie dann die Taste **2** und wiederholen Sie die Vorgehensweise für den zweiten Frittierbehälter.
- Beim Frittieren in beiden Behältern können Sie durch Drücken der Taste für die Temperatur-/Zeiteinstellung für kurze Zeit die Frittiertemperatur auf dem Display des jeweiligen Frittierbehälters anzeigen. Nach 3 Sekunden wird auf den Displays wieder die verbleibende Kochzeit angezeigt.

Änderung der Frittierparameter

- Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit ändern möchten, während beide Frittierbehälter gleichzeitig frittieren, drücken Sie zuerst die Taste zur Auswahl des jeweiligen Behälters und stellen Sie dann die Temperatur und die Zeit wie gewünscht ein. Das Programm kann während der Zubereitung nicht geändert werden. Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine Aktion durchführen, kehrt der Bildschirm automatisch in den normalen Modus zurück.
- Wenn Sie das Programm während der Zubereitung ändern möchten, müssen Sie zunächst den Kochvorgang mit der Taste **1**/**2** und der Einschalttaste stoppen. Danach können Sie das Programm ändern. Durch erneutes Drücken der Einschalttaste wird das Frittieren wieder fortgesetzt.
- Wenn Sie nach der Unterbrechung des Kochvorgangs 5 Minuten lang keine Aktion durchführen, geht der Frittierbehälter in den Standby-Modus über.

Ausschalten eines Frittierbehälters

- Drücken Sie die Taste für den Behälter **1** oder **2** und halten Sie dann die Einschalttaste lange gedrückt. Der ausgewählte Frittierbehälter geht in den Standby-Modus über.

Herausnehmen des Frittierbehälters

- Wenn Sie den Frittierbehälter während des Kochvorgangs herausnehmen, wird auf dem Display „OPEN" angezeigt. Das Frittieren im jeweiligen Frittierbehälter wird unterbrochen und erst dann fortgesetzt, wenn Sie der Frittierbehälter erneut eingelegt wird. Der andere Frittierbehälter kocht ununterbrochen weiter. Sie können also jederzeit einen Frittierbehälter herausnehmen und mit den Lebensmitteln arbeiten, ohne dass die Zubereitung im zweiten Frittierbehälter beeinträchtigt wird.
- Wenn Sie den Frittierbehälter im Standby-Modus herausnehmen, wird auf dem Display „OPEN" angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt kann der jeweilige Frittierbehälter nicht verwendet werden.

Unterbrechung des Frittierens

- Wenn Sie beim Frittieren auf beiden Frittierbehältern die Einschalttaste drücken, wird das Frittieren unterbrochen. Beide Displays und die Programmanzeigen blinken. Wenn Sie die Einschalttaste erneut drücken, wird das Frittieren fortgesetzt.
- Wenn Sie das Frittieren unterbrechen und innerhalb von 5 Minuten keine Aktion durchführen, gehen beide Frittierbehälter in den Standby-Modus über.
- Sobald Sie den Frittiervorgang unterbrechen, können Sie das voreingestellte Programm, die Temperatur und die Zeit wie gewünscht ändern, indem Sie die entsprechende Taste auf dem linken oder rechten Frittierbehälter **1** oder **2** drücken. Nachdem Sie die Einstellungen geändert haben, können Sie mit dem Frittieren fortfahren, indem Sie die Einschalttaste drücken.

Einstellung des Kochvorgangs in beiden Behältern

- Wenn Sie während des Frittierens die Einschalttaste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird das Frittieren unterbrochen und auf beiden Displays „OFF" leuchten. Das Gerät piept kurz und geht in den Standby-Modus über.
- Wenn Sie den Kochvorgang in nur einem Frittierbehälter beenden möchten, drücken Sie zuerst die Taste **1** oder **2**, um den entsprechenden Frittierbehälter auszuwählen, und halten Sie dann die Einschalttaste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt. Das Frittieren in dem ausgewählten Frittierbehälter wird unterbrochen und auf dem Display erscheint „OFF". Das Gerät piept kurz und der jeweilige Frittierbehälter

geht in den Standby-Modus über. Zu diesem Zeitpunkt ändert sich der Arbeitsmodus der Fritteuse zum Frittieren in nur einem Frittierbehälter.

Gleichzeitiges Beenden des Kochvorgangs

- Diese Funktion ist nur dann aktiv, wenn Sie das Frittieren in beiden Frittierbehältern eingestellt haben, aber für jeden Frittierbehälter ein anderes Programm mit einer anderen Kochzeit eingestellt ist. In diesem Fall leuchtet die Taste für das gleichzeitige Beenden des Kochvorgangs.
- Wenn die Taste vor Beginn des Frittierens gedrückt wird, wird die Zubereitung von Speisen in beiden Frittierbehältern so angepasst, dass der Kochvorgang zur gleichen Zeit beendet wird. Das heißt, wenn ein Frittierbehälter auf eine kürzere Zeit eingestellt ist als der andere, beginnt das Frittieren in diesem Frittierbehälter später, so dass der Kochvorgang in beiden Frittierbehältern gleichzeitig beendet wird.
- Während des verzögerten Starts wird auf dem Display des Frittierbehälters mit der kürzeren Kochzeit die Anzeige „HOLD" leuchten.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Der nachstehenden Tabelle ist die Zubereitung verschiedener Speisen und die richtige Einstellung der Fritteuse zu entnehmen.

Bemerkung: Beachten Sie, dass die nachstehenden Angaben aufgrund der unterschiedlichen Qualität und Größe der Lebensmittel nur als Anhaltspunkt zu verstehen sind.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erhitzt, wird beim Herausnehmen des Frittierbehälters während des Frittierens keinerlei Einfluss auf den Kochvorgang haben.

Tipps

- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Speisen die Größe und Menge der Lebensmittel. Je nach Größe und Menge der Lebensmittel empfehlen wir im Vergleich zu den in der Tabelle angeführten Werte folgendes zu befolgen:
  - Die Zeit verkürzen - wenn Sie kleinere Lebensmittel oder kleinere Mengen zubereiten.
  - Die Zeit verlängern - wenn Sie größere Lebensmittel oder größere Mengen verarbeiten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten in der Hälfte der Kochzeit optimiert das Ergebnis und kann ein ungleichmäßiges Durchkochen vermeiden.
- Wenn Sie knusprige Pommes frites wünschen, geben Sie etwas Öl hinzu und frittieren Sie sie sofort.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine allzu fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen zu.
- Häppchen, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in einer Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Wenn Sie gefüllten Teigs schneller und einfach zubereiten möchten, benutzen Sie vorgefertigten Teig. Vorgefertigter Teig beansprucht weniger Zeit während der Zubereitung als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder knusprige oder gefüllte Desserts frittieren möchten, geben Sie in die Heißluftfritteuse ein Backblech oder eine Backform (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Wenn Sie die Zutaten erwärmen möchten, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

Programm	Referenzgewicht		Ausgangstemperatur	Ausgangszeit	Temperaturbereich	Zeitspanne	Durchschütten
Tiefgefrorene Pommes	Groß	500	200 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min.	1–2 Mal
	Klein	300					
Torten	Groß	300	150 °C	25 min.	80–200 °C	1–60 min.	
	Klein	150					
Steaks	Groß	170	200 °C	15 min.	80–200 °C	1–60 min.	1–2 Mal
	Klein	85					

Programm	Referenzgewicht		Ausgangstemperatur	Ausgangszeit	Temperaturbereich	Zeitspanne	Durchschütten
Fleischrollen	Groß	800	200 °C	30 min.	80–200 °C	1–60 min.	1–2 Mal
	Klein	300					
Hähnchenflügel	Groß	500	180 °C	22 min.	80–200 °C	1–60 min.	1–2 Mal
	Klein	300					
Garnelen	Groß	350	190 °C	10 min.	80–200 °C	1–60 min.	1–2 Mal
	Klein	175					
Würstchen/ Würste	Groß	240	160 °C	10 min.	80–200 °C	1–60 min.	1–2 Mal
	Klein	130					
Kuchen	Groß	290	170 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min.	
	Klein	150					

Bemerkungen:

- Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Kochzeit um 3 Minuten.
- Wenn Sie beide Frittierbehälter gleichzeitig verwenden, können Sie die Temperatur oder die Zeit dem aktuellen Kochvorgang anpassen.

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
	Es befindet sich kein Frittierbehälter im Gerät.	Setzen Sie den Frittierbehälter richtig ein.
	Sie haben das Gerät nicht mit der Einschalttaste eingeschaltet.	Drücken Sie die Einschalttaste am Gerät.
	Sie haben die Zeit nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Speisen sind nicht fertiggekocht.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten hinein. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Taste + Temperatureinstellung, um die gewünschte Temperatur einzustellen (siehe Kapitel „Zubereitung von Speisen“).
	Zu kurze Zubereitungszeit.	Drücken Sie die Timer-Taste +, um die gewünschte Kochzeit einzustellen (siehe Kapitel „Zubereitung von Speisen“).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Speise wird nicht gleichmäßig gebraten.	Einige Zutaten müssen in der Mitte des Kochvorgangs durchgeschüttelt werden.	Zutaten, die aufeinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), sollten in der Mitte des Kochvorgangs durchgeschüttelt werden. Siehe Tabelle im Kapitel „Zubereitung von Speisen".
Die Speise ist nach dem Herausnehmen aus der Fritteuse nicht knusprig.	Sie haben eine Speise frittiert, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Wenn die Speise knuspriger sein soll, verwenden Sie Speisen, die für das Backen im Ofen vorgesehen sind, oder bestreichen Sie die Zutaten leicht mit Öl.
Die Fritteuse lässt sich nicht in das Gerät einlegen.	Es befinden sich zu viele Zutaten in dem Behälter.	Füllen Sie die Fritteuse nicht über ihre maximale Füllmenge hinaus, siehe Tabelle oben.
	Der Korb ist nicht richtig im Frittierbehälter eingelegt.	Drücken Sie den Korb in den Behälter hinein, bis Sie einen Klickton hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Wenn Sie fetthaltige Zutaten in der Fritteuse frittieren, entkommt eine große Menge Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann heißer werden als gewöhnlich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Frittierbehälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Behälter verursacht. Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich.
Die Pommes frites werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte ausgewählt.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die geschnittenen Kartoffeln vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffeln gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites sind nach dem Herausnehmen aus der Fritteuse nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die geschnittenen Kartoffeln gut abtrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie ein wenig Öl hinzu, damit die Speise knuspriger wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

- Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Wenn Sie den Frittiertopf aus dem Körper der Fritteuse herausnehmen, wird das Abkühlen beschleunigt.
- Waschen Sie den Behälter und den Frittierrost mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken. Wir empfehlen den Frittierost etwa 10 Minuten lang einweichen zu lassen. Geben Sie ihn in den Frittierbehälter und tauchen Sie ihn in Wasser mit ein wenig Spülmittel.
- Waschen Sie keine Teile oder Zubehör dieses Produkts in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine abrasiven oder anderweitig aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Utensilien wie z. B. Topfkratzer zur Reinigung, da sie die Antihaft-Oberfläche beschädigen könnten.
- Tauchen Sie den Gerätekörper oder sein Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.
- Reinigen Sie regelmäßig die Innenwände des Produkts. Wischen Sie sie vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab und trocknen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch ab.
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät gut getrocknet ist. Bauen Sie es zusammen und lagern Sie es an einem sauberen und trockenen Ort.

TECHNISCHE ANGABEN

Spannung:	220–240 V
Frequenz:	50 Hz
Gesamtleistungsaufnahme:	2700 W
Volumen des Frittierbehälters 1:	5,2 l
Volumen des Frittierbehälters 2:	3,1 l
Einstellbarer Temperaturbereich:	80–200 °C
Einstellung des Timers:	0–60 min.

Der Energieverbrauch im Standby-Modus beträgt < 1,00 W

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

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

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

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

08/05

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

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit und elektrischen Sicherheit sowie zur Schwermetallproblematik in Elektro- und Elektronikgeräten.

Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.euzu entnehmen.
Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení. Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN. Musí být rovněž volně přístupná, aby bylo možno spotřebič rychle odpojit od zdroje elektrické sítě v případě nutnosti.
2. V následujících případech spotřebič nikdy nepoužívejte:
   - Pokud je přívodní kabel poškozen.
   - Pokud spotřebič nefunguje či nepracuje správně.
   - Upadl-li na zem, nebo jste jej jiným způsobem poškodili.
   - Byl-li ponořen do vody.
   - Pokud se ze spotřebiče v průběhu používání line neobvyklý zápach, kouř, nebo nestandardní zvuk.
3. **UPOZORNĚNÍ:** Při prvním použití výrobku se objeví zápach a kouř, které způsobuje vypalování ochranného povlaku na topných prvcích. To je normální. Doporučujeme ponechat přístroj běžet prvních 15 minut bez potravin, aby se vypálil. Přitom doporučujeme větrat otevřením oken a dveří v místnosti.
4. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí

nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

5. Dále spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vždy v těchto případech:
   - Před přemísťováním spotřebiče.
   - Před čištěním.
   - Nebudete-li spotřebič nadále používat.

   Spotřebič nechte vždy cca 30 minut vychladnout.
6. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Neponořujte spotřebič ani přívodní šňůru do vody či jiné kapaliny.
7. Nepoužívejte spotřebič venku nebo ve vlhkém prostředí, ani se nedotýkejte přívodního kabelu nebo spotřebiče mokrýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
8. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem či požáru spotřebič nepoužívejte:
   - Venku nebo ve vlhkém prostředí.
   - V blízkosti vany, sprchového koutu nebo bazénu.
   - V blízkosti hořlavých materiálů, například záclon.
   - V bezprostřední blízkosti míst, kde se shromažďuje teplo (sporák, topení), nebo v blízkosti otevřeného ohně.
   - Přímo pod elektrickou zásuvkou.
   - Nevystavujte spotřebič přímému slunečnímu záření.
9. Umístěte spotřebič mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti. Ponechte okolo i nad spotřebičem volný prostor minimálně 10 cm.
10. Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu tak, aby nemohlo dojít k převrácení spotřebiče a rozlití horkých kapalin.
11. Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem, samostatným systémem dálkového ovládání nebo s jakýmkoliv jiným zařízením, které automaticky spíná spotřebič, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud je spotřebič zakrytý nebo nesprávně umístěný.

12. Spotřebič nezapínejte a nevypínejte zasunutím nebo vytažením vidlice napájecího přívodu. Vždy nejprve vypněte spotřebič pomocí tlačítka ON/OFF. Poté můžete přívodní kabel vytáhnout ze síťové zásuvky!
13. Doporučujeme nenechávat spotřebič se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
14. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést pres ostré hrany.
15. Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití ve vnitřních prostorech.
16. Spotřebič není určen pro komerční účely ani do prostorů jako jsou: Kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích, spotřebiče používané v zemědělství, nebo pro hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech, nebo spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
17. Spotřebič používejte, přemísťujte, skladujte a přepravujte výhradně ve svislé poloze. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
18. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
19. Výrobce nenese zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin bez použití oleje či jiného tuku.
20. Pravidelně spotřebič čistěte.
21. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte spotřebič v blízkosti dětí!
22. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti,

pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

23. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
24. Spotřebič je zakázáno používat:
    - Bez řádně vložené nádoby do těla spotřebiče.
    - Bez vloženého roštu do fritovací nádoby.
    - Je-li vnitřní nádoba prasklá či jinak poškozená.
25. **Nebezpečí popálení:**
    - Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory, přívod vzduchu ani výstup vzduchu.
    - Nedotýkejte se horkých povrchů.
    - K uchopení fritovací nádoby používejte vždy rukojeť. Při manipulaci s díly výrobku za provozu používejte vhodné nástroje a kuchyňské rukavice.
    - Zahřátou nádobu a koš odkládejte pouze na teplovzdorné povrchy.
    - Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při přemisťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba věnovat mimořádnou opatrnost.
    - Buďte opatrní, během smažení horkým vzduchem uniká horká pára přes výpustné otvory vzduchu. Pára je velmi horká! Udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili.
    - Držte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
    - Po vysunutí nádoby ze spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou, která se uvolňuje z potravin.
    - Dbejte zvýšené pozornosti i po vypnutí spotřebiče. Ten zůstává i nadále horký. Před jakoukoliv další manipulací nechte spotřebič cca 30 minut vychladnout.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

NEBEZPEČÍ pro děti: Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Nenechte děti hrát si s plastovými sáčky. Nebezpečí udušení.

Horký povrch!
Takto označené povrchy se stávají během používání horkými.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím výrobku odstraňte veškerý obalový materiál, štítky a nálepky.
2. Spotřebič vč. příslušenství očistěte viz instrukce v kapitole čištění a údržba.
3. Sestavte všechny díly zpět a vložte je do spotřebiče. **Upozornění: Nikdy nepoužívejte spotřebič bez vloženého fritovacího roštu do nádoby.** Postavte fritézu na vhodné stabilní místo. Spotřebič nestavte do uzavřených prostor ani těsně ke stěnám. V jeho okolí i nad ním ponechte prostor minimálně 10 cm. Ujistěte se, že v blízkosti spotřebiče nejsou žádné předměty, které by žár mohl poškodit. Je-li spotřebič v provozu, nezakrývejte jej.
4. Připojte síťový přívod do zásuvky.

UPOZORNĚNÍ: Při prvním použití výrobku se objeví zápach a kouř, které způsobuje vypalování ochranného povlaku na topných prvcích. To je normální. Doporučujeme ponechat spotřebič běžet prvních 15 minut bez potravin, aby se vypálil. Přitom doporučujeme větrat otevřením oken a dveří v místnosti.

NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

Horkovzdušná fritéza je určená k tepelnému zpracování potravin bez použití oleje či jiných tuků. Do fritovací nádoby nenalívejte olej ani žádné jiné tekutiny.

1. Do fritovací nádoby s roštem vložte potraviny.

Poznámka: Není možné vkládat do nádoby více potravin, než je její maximální kapacita.

2. Nádobu s potravinami vložte do těla horkovzdušné fritézy.
3. Zapojte fritézu do elektrické sítě, zvolte program, teplotu a čas viz „Tabulka přípravy pokrmů", a spusťte tlačítkem ⏻.
4. Po ukončení programu se ozve zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotov, popřípadě vložte nádobu zpět a ještě pár minut dopečte.
5. Nebudete-li fritézu dále používat – vypněte ji, odpojte od elektrické sítě a před čištěním ji nechte řádně zchladnout.

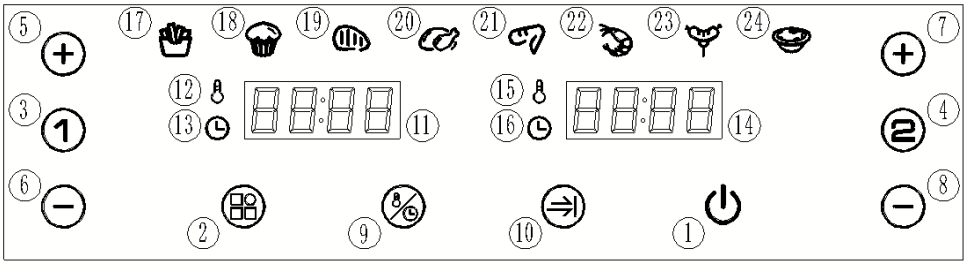
Poznámka:

- Zmrazené potraviny je nutné předem rozmrazit a okamžitě zpracovat.
- Některé potraviny doporučujeme v polovině doby přípravy protřepat. V takovém případě vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte ji. Poté nádobu vraťte zpět do fritézy. **Tip:** Pokud nastavíte časovač na polovinu doby přípravy, zvukový signál Vás na protřepání potravin upozorní. To však znamená, že poté musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

6. Vyndáte-li fritovací nádobu během provozu z těla fritézy, spotřebič se automaticky zastaví. Po vrácení nádoby zpět se fritéza automaticky sepne a pokračuje v původně nastaveném programu. **Tip:** Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle své chuti. Vaše nastavení vydrží přibližně 60 minut po vyjmutí hrnce z těla.
7. Fritézu je možné vypnout ručně stisknutím tlačítka ⏻ po dobu cca 2 sec.

Upozornění! Nebezpečí opaření: Při manipulaci s nádobou dbejte zvýšené opatrnosti, potraviny i nádoba jsou horké. Unikající pára by vás mohla opařit. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy nádobu berte za držadlo. Při servírování pokrmů fritovací nádobu nepřeklápějte dnem vzhůru. Na dně hrnce jsou nahromaděny horké tekutiny z potravin. K servírování používejte vždy vhodné nástroje – například servírovací kleště.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Tlačítko 1 – Napájení (zapnutí/vypnutí)

Jakmile je fritovací nádoba správně umístěna v těle spotřebiče, tlačítko napájení se rozsvítí. Stisknutím tlačítka napájení přepnete přístroj do pohotovostního režimu. Po výběru požadované fritovací nádoby se druhým stisknutím tlačítka napájení spustí proces vaření. Stisknutím a podržením tlačítka napájení na 2 sekundy se příprava pokrmu zastaví a spotřebič se vypne.

Poznámka: Během vaření můžete dotykem tlačítka přípravu pozastavit a opět spustit.

Tlačítko 2 – Výběr přednastaveného programu

Tímto tlačítkem můžete procházet 8 přednastavenými programy pro přípravu pokrmů. Tyto programy mají přednastavený čas a teplotu přípravy pokrmů.

Tlačítko 3 – Tlačítko levé fritovací nádoby

Dotkněte se tlačítka **1** . Rozsvítí se indikátor levé nádoby a program fritování se přednastaví na první volbu (hranolky). Současně se rozbliká také indikátor programu přípravy hranolků. Střídavě se zobrazuje výchozí teplota a doba trvání programu. Při zobrazení teploty vždy svítí ukazatel teploty v levém horním rohu displeje. Při zobrazení času vždy svítí ukazatel času v levém spodním rohu displeje. Pokud stisknete tlačítko **1** na 2 sekundy, můžete zrušit výběr první nádoby a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

Tlačítko 4 – Tlačítko pravé fritovací nádoby

Dotkněte se tlačítka **2** . Rozsvítí se indikátor pravé nádoby a program fritování se přednastaví na první volbu (hranolky). Současně se rozbliká také indikátor programu přípravy hranolků. Střídavě se zobrazuje výchozí teplota a doba trvání programu. Při zobrazení teploty vždy svítí ukazatel teploty v levém horním rohu displeje. Při zobrazení času vždy svítí ukazatel času v levém spodním rohu displeje. Pokud stisknete tlačítko **2** na 2 sekundy, můžete zrušit výběr druhé nádoby a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

Tlačítka 5 a 6 – Nastavení teploty a času pro levou fritovací nádobu

Tlačítka 5 a 6 umožňují přidat nebo snížit teplotu vaření v levé fritovací nádobě vždy o 5 °C. Podržením stisknutého tlačítka se bude hodnota měnit rychleji. Rozsah nastavení teploty: 80–200 °C. Tlačítka + a - umožňují rovněž přidávat nebo zkracovat dobu vaření po minutách. Podržením stisknutého tlačítka se bude hodnota měnit rychleji. Rozsah nastavení času: 1–60 minut.

Tlačítka 7 a 8 – Nastavení teploty a času pro pravou fritovací nádobu

Tlačítka 7 a 8 umožňují přidat nebo snížit teplotu vaření v pravé fritovací nádobě vždy o 5 °C. Podržením stisknutého tlačítka se bude hodnota měnit rychleji. Rozsah nastavení teploty: 80–200 °C. Tlačítka a umožňují rovněž přidávat nebo zkracovat dobu vaření po minutách. Podržením stisknutého tlačítka se bude hodnota měnit rychleji. Rozsah nastavení času: 1–60 minut.

Tlačítko 9 – Přepínání nastavení teploty/času

Stisknutím tlačítka a odpovídajícím zobrazením teploty nebo času na displeji můžete nastavit potřebnou teplotu a čas.

Tlačítko 10 – Souběžné ukončení přípravy

Fritování v obou fritovacích nádobách je tímto tlačítkem možné ukončit současně.

Indikátor 11

Displej pro zobrazení teploty/času v levé fritovací nádobě.

Indikátor 12

Indikátor zobrazení teploty v levé fritovací nádobě.

Indikátor 13
Indikátor zobrazení času pro levou fritovací nádobu.

Indikátor 14
Displej pro zobrazení teploty/času v pravé fritovací nádobě.

Indikátor 15
Indikátor zobrazení teploty v pravé fritovací nádobě.

Indikátor 16
Indikátor zobrazení času pro pravou fritovací nádobu.

Indikátory 17–24
Indikace vybraného programu.

PODROBNÉ POKYNY K OBSLUZE

Uvedení do provozu

Nejprve se ujistěte, že jsou fritovací nádoby správně vloženy do spotřebiče. Zasuňte zástrčku do zásuvky, přístroj se zapne, jednou zapípá, všechny kontrolky se na jednu sekundu rozsvítí a poté zhasnou. Rozsvítí se ikona napájení.

Pohotovostní režim

Po stisknutí tlačítka napájení se rozsvítí tlačítka levé a pravé fritovací nádoby. V této chvíli je spotřebič v pohotovostním režimu. Pokud během 5 minut nedojde k žádné akci, spotřebič se vypne.

Fritování pouze v jedné fritovací nádobě

Stiskněte tlačítko **1** nebo **2** podle toho, kterou fritovací nádobu chcete použít. Po výběru se rozbliká indikátor hranolků jakožto výchozího programu přípravy. Mezitím bliká ukazatel teploty a času. Pokud stisknete a podržíte ikonu po dobu 2 s, můžete zrušit výběr zvolené fritovací nádoby. Pokud nevyberete žádnou fritovací nádobu, přejde spotřebič do pohotovostního režimu.

- Tlačítkem pro výběr přednastaveného programu zvolte program fritování, který chcete použít k přípravě pokrmu. Proveďte případně úpravu teploty nebo času přípravy. Při nastavování teploty se při každém stisknutí tlačítka teplota změní o 5 °C, dlouhým stisknutím tlačítka + nebo - se teplota bude zvyšovat nebo snižovat rychleji. Pro každý program je nastavitelný rozsah teploty 80–200 °C. Nastavení času: při každém stisknutí se čas změní o 1 min, rozsah nastavitelného času je 1–60 min.
- Po dokončení výběru přednastaveného programu, teploty a času stiskněte tlačítko napájení. Fritéza spustí přípravu pokrmu a na displeji se zobrazí aktuální doba vaření s odpočítáváním. Indikátor vybraného programu trvale svítí, ostatní indikátory programů jsou zhasnuté.
- Pokud potřebujete během fritování upravit teplotu nebo čas, stiskněte jednou tlačítko pro přepínání nastavení teploty/času a poté stisknutím tlačítka + nebo - upravte teplotu nebo čas. Během změny nastavení teploty nebo času fritéza stále pracuje.
- Pokud potřebujete během fritování změnit program, stiskněte jednou tlačítko pro výběr přednastaveného programu. Fritéza se pozastaví a indikátor vybraného programu se rozbliká. V tuto chvíli můžete opakovaným stisknutím tlačítka vybrat jiný program. Můžete také upravit teplotu a čas přípravy.
- Pokud během fritování stisknete tlačítko napájení, spotřebič se zastaví. Pokud během 5 minut po zastavení nedojde k žádné akci, přejde spotřebič do pohotovostního režimu.
- Pokud potřebujete přístroj během fritování vypnout, stiskněte na 2 sekundy tlačítko napájení. Topné těleso a motor přestanou pracovat. V tomto okamžiku se na displeji zobrazí nápis „OFF“ a spotřebič zapípá.
- Po skončení fritování se na displeji zobrazí nápis „OFF“ a spotřebič 5krát pípne. Obrazovka displeje se vypne a spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu.
- Pokud během vaření vytáhnete fritovací nádobu, na displeji se zobrazí nápis „OPEN“. Spotřebič se zastaví a nebude pokračovat ve fritování, dokud nádobu nevložíte zpět.

Fritování v obou fritovacích nádobách současně

Nastavení přípravy v obou nádobách

- Nejdříve vyberte tlačítkem první nádobu a nastavte program, teplotu a čas přípravy. Poté vyberte druhou nádobu a stejným způsobem nastavte požadovaný program, teplotu a čas.
- Stisknutím tlačítka napájení spustíte fritování v obou nádobách. Indikátory příslušných fritovacích nádob spolu s aktivními programy budou střídavě svítit po 6 vteřinách.
- Fritování v obou nádobách lze spustit také postupně – nejdříve nastavte parametry fritování pro první fritovací nádobu a spusťte přípravu tlačítkem napájení. Poté stiskněte tlačítko **2** a opakujte postup pro druhou fritovací nádobu.
- Během fritování v obou nádobách můžete stisknutím tlačítka pro přepínání nastavení teploty/času krátce zobrazit nastavenou teplotu fritování na příslušném displeji pro danou fritovací nádobu. Po 3 vteřinách se na displejích opět zobrazí zbývající čas přípravy.

Změna parametrů fritování

- Pokud během fritování v obou nádobách současně potřebujete změnit teplotu nebo čas, stiskněte nejdříve tlačítko pro výběr příslušné nádoby a poté nastavte teplotu a čas podle potřeby. Program nejde během přípravy změnit. Pokud během 10 sekund neprovedete žádnou operaci, obrazovka se automaticky vrátí do normálního režimu.
- Jestliže během fritování potřebujete změnit program přípravy, je třeba nejdříve pozastavit přípravu stisknutím tlačítka **1**/**2** a tlačítka napájení. Poté můžete změnit program přípravy. Opětovným stisknutím tlačítka napájení opět spustíte fritování.
- Pokud po pozastavení přípravy neprovedete žádnou akci po dobu 5 minut, přejde příslušná fritovací nádoba do pohotovostního režimu.

Vypnutí jedné fritovací nádoby

- Stiskněte tlačítko nádoby **1** nebo **2** a poté dlouze stiskněte tlačítko napájení. Vybraná fritovací nádoba přejde pohotovostního režimu.

Vytažení fritovací nádoby

- Pokud během vaření vytáhnete fritovací nádobu, na jejím displeji se zobrazí nápis „OPEN". Fritování v příslušné fritovací nádobě se zastaví a nebude pokračovat, dokud nádobu nevložíte zpět. Druhá fritovací nádoba bude pokračovat v přípravě pokrmu bez přerušení. Jednu fritovací nádobu tak můžete kdykoliv vyjmout a pracovat s pokrmem, aniž byste ovlivnili přípravu v druhé nádobě.
- Pokud fritovací nádobu vytáhnete v pohotovostním režimu, na jejím displeji se zobrazí „OPEN". V tomto okamžiku nelze příslušnou fritovací nádobu používat.

Pozastavení fritování

- Pokud při fritování v obou nádobách stisknete tlačítko napájení, fritování se přeruší. Oba displeje a indikátory programu budou blikat. Pokud stisknete tlačítko napájení znova, fritování bude pokračovat.
- Jestliže fritování pozastavíte a během 5 minut neprovedete žádnou operaci, obě fritovací nádoby přejdou do pohotovostního režimu.
- Jakmile fritování pozastavíte, je možné změnit přednastavený program, teplotu a čas podle potřeby po stisknutí příslušného tlačítka levé nebo pravé fritovací nádoby **1** nebo **2**. Po změně nastavení můžete pokračovat ve fritování stiskem tlačítka napájení.

Zastavení přípravy v obou nádobách

- Pokud během fritování stisknete a podržíte tlačítko napájení alespoň 2 vteřiny, fritování se přeruší a na obou displejích bude svítit nápis „OFF". Spotřebič krátce pípne a přejde do pohotovostního režimu.
- Pokud chcete zastavit přípravu pouze v jedné fritovací nádobě, stiskněte nejdříve tlačítko **1** nebo **2** pro výběr příslušné fritovací nádoby a poté stiskněte a podržte tlačítko napájení alespoň 2 vteřiny. Fritování ve vybrané fritovací nádobě bude přerušeno a na displeji se zobrazí nápis „OFF". Spotřebič krátce pípne a daná fritovací nádoba přejde do pohotovostního režimu. Pracovní režim fritézy se v tomto okamžiku změní na fritování pouze v jedné fritovací nádobě.

Souběžné ukončení přípravy

- Tato funkce je aktivní pouze v případě, že nastavíte fritování v obou fritovacích nádobách, ovšem pro každou z nich je nastaven jiný program s jinou délkou trvání. V takovém případě tlačítko souběžného ukončení přípravy svítí.
- Pokud tlačítko před zahájením fritování stisknete, uzpůsobí se příprava pokrmů v obou fritovacích nádobách tak, aby příprava skončila ve stejnou chvíli. Tedy pokud je pro jednu nádobu nastaven kratší čas než pro druhou, bude fritování v této nádobě zahájeno později, aby příprava v obou fritovacích nádobách skončila souběžně.
- Během odloženého zahájení přípravy bude na displeji fritovací nádoby s kratším časem svítit nápis „HOLD".

PŘÍPRAVA POKRMŮ

Níže uvedená tabulka vám pomůže s přípravou různých pokrmů a správným nastavením fritézy.

Poznámka: Mějte na paměti, že vzhledem k různé kvalitě a velikosti potravin jsou níže uvedená nastavení orientační.

Protože technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, vytažení fritovací nádoby ze spotřebiče během fritování téměř nenaruší proces přípravy pokrmu.

Tipy

- Při přípravě pokrmu berte v potaz velikost a množství potravin, které upravujete. V závislosti na jejich velikosti a množství doporučujeme oproti hodnotám uvedeným v tabulce dobu:
  - Zkrátit - v případě úpravy menších potravin nebo při menším množství.
  - Prodloužit - v případě úpravy větších potravin nebo při větším množství.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému propečení.
- Aby byly hranolky křupavé, přidejte do nich trochu oleje a ihned smažte.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte velmi mastné suroviny, jako například klobásy.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete smažit křehké či plněné dezerty, umístěte do horkovzdušné fritézy plech nebo formu na pečení (není součástí balení).
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C a čas 10 minut.

Program	Referenční hmotnost		Výchozí teplota	Výchozí čas	Rozsah teplot	Rozsah času	Protřepat
Mražené hranolky	Velké	500	200 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min	1–2krát
	Malé	300					
Dorty	Velké	300	150 °C	25 min.	80–200 °C	1–60 min	
	Malé	150					
Steaky	Velké	170	200 °C	15 min.	80–200 °C	1–60 min	1–2krát
	Malé	85					
Paličky	Velké	800	200 °C	30 min.	80–200 °C	1–60 min	1–2krát
	Malé	300					
Kuřecí křidélka	Velké	500	180 °C	22 min.	80–200 °C	1–60 min	1–2krát
	Malé	300					

Program	Referenční hmotnost		Výchozí teplota	Výchozí čas	Rozsah teplot	Rozsah času	Protřepat
Krevety	Velké	350	190 °C	10 min.	80–200 °C	1–60 min	1–2krát
	Malé	175					
Párky/ klobásy	Velké	240	160 °C	10 min.	80–200 °C	1–60 min	1–2krát
	Malé	130					
Koláčky	Velké	290	170 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min	
	Malé	150					

Poznámky:

- Pokud začnete smažit, dokud je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.
- Při současném použití dvou fritovacích nádob můžete teplotu nebo čas nastavit podle aktuálního průběhu přípravy.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojený do sítě.	Zapojte síťový přívod do zásuvky.
	Ve spotřebiči se nenachází fritovací nádoba.	Vložte fritovací nádobu do správné polohy.
	Nezapnuli jste spotřebič tlačítkem napájení.	Stiskněte tlačítko napájení na spotřebiči.
	Nenastavili jste čas.	Pro zapnutí spotřebiče nastavte požadovanou dobu přípravy.
Pokrm není dostatečně propečený.	Množství ingrediencí je příliš velké.	Vložte menší množství ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Stisknutím tlačítka + nastavení teploty nastavte požadovanou teplotu (viz kapitola „Příprava pokrmů“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Stiskněte ovládací tlačítko časovače + na požadovanou dobu přípravy (viz kapitola „Příprava pokrmů“).
Pokrm se smaží nerovnoměrně.	Některé druhy přísad je třeba v polovině přípravy protřepat.	Přísady, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině přípravy protřepat. Viz tabulka v kapitole „Příprava pokrmů“.
Pokrm není po vyjmutí z fritézy křupavý.	Smažili jste pokrm určený k přípravě v tradiční fritéze.	Pro křupavější výsledky použijte pokrmy určené pro pečení v troubě, případně suroviny lehce potřete olejem.
Fritovací nádobu nelze vložit do spotřebiče.	V nádobě je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte fritovací nádobu nad její max. množství viz tabulka výše.
	Koš není správně vložen ve fritovací nádobě.	Zatlačte koš do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné ingredience.	Při smažení mastných surovin ve fritéze uniká do nádoby velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a nádoba se může zahřívat více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Fritovací nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Po každém použití nádobu řádně vyčistěte.
Hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Nakrájené brambory jste před smažením řádně neopláchli.	Brambory řádně opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v bramborách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste nakrájené brambory řádně osušili.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu oleje.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič očistěte po každém použití.

- Spotřebič vypněte, odpojte síťový přívod a nechte zcela zchladnout. Vyndáním fritovacího hrnce z těla fritézy chladnutí uspíšíte.
- Nádobu a fritovací rošt umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a osušte. Doporučujeme fritovací rošt nechat cca 10 minut odmočit. Vložte ji do fritovací nádoby a zalejte vodou s trochou čisticího prostředku.
- Žádné části ani příslušenství tohoto produktu nelze mýt v myčce nádobí.
- K čištění nepoužívejte abrazivní či jinak agresivní čisticí prostředky nebo ostré nástroje např. drátěnky, došlo by k poškození nepřilnavého povrchu.
- Tělo spotřebiče ani jeho přívodní kabel neponořujte do vody ani jiných kapalin. Otřete jej vlhkým hadříkem a osušte.
- Pravidelně čistěte vnitřní stěny výrobku. Jemně je otřete navlhčeným bavlněným hadříkem a poté je osušte suchým hadříkem.
- Před uložením se ujistěte, že je spotřebič řádně vysušen. Sestavte jej a uložte na čistém a suchém místě.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí:	220–240 V
Frekvence:	50 Hz
Celkový příkon:	2700 W
Objem fritovací nádoby 1:	5,2 l
Objem fritovací nádoby 2:	3,1 l
Rozsah nastavení teplot:	80–200 °C
Rozsah nastavení časovače:	0–60 min

Spotřeba elektrické energie v pohotovostním režimu je < 1,00 W

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balicí papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

08/05

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)
Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.

Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti a problematiky těžkých kovů v elektrických a elektronických zařízeních.

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.
Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

OHUTUSJUHISED

Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

Hoiatus: Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastutata transportimisel, mittenõuetekohasest kasutamisest, toitepinge kõikumisest või seadme mistahes osade vahetamisest või muutmisest põhjustatud kahjude eest. Tulekahju või elektrilöögi riski eest kaitseks tuleb elektriseadmete kasutamisel rakendada põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pinge vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele. Samuti peab see olema vabalt ligipääsetav, et vajadusel saaks seadme kiiresti elektrivõrgust lahti ühendada.
2. Ärge kunagi kasutage seadet alljärgnevatel juhtudel:
   - Kui toitejuhe on kahjustatud.
   - Kui seade ei tööta või ei tööta nõuetekohaselt.
   - Kui see on maha kukkunud või muul viisil kahjustatud.
   - Kui see on vette sukeldatud.
   - Kui seade eritab kasutamise ajal ebatavalist lõhna, suitsu või heli.
3. **HOIATUS:** Toote esmakordsel kasutamisel tekib lõhn ja suits, mille põhjustab kütteelementide kaitsemäärde põlemine. See on normaalne. Soovitame jätta seadme esimesed 15 minutit ilma toiduaineteta tööle, et see ennast "sisse töötaks". Seejärel soovitame ruumi tuulutada, avades ruumis aknad ja uksed.
4. Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki! Seadme töösse sekkumisel tekib oht, et kaotate kvaliteedigarantii või seadusliku õiguse esitada nõudeid defektse toimivuse korra.

5. Lisaks sellele lülitage seade välja ja ühendage toitevõrgust lahti alljärgnevatel juhtudel:
   - Enne seadme teisaldamist.
   - Enne puhastamist.
   - Seadme mittekasutamisel.

   Laske seadme 30 minuti jooksul maha jahtuda.
6. Elektrilöögi ärahoidmiseks kaitske seadet otsese kokkupuutumise eest veega ja teiste vedelikega. Ärge sukeldage seadet ja selle toitejuhet vee või muu vedeliku sisse.
7. Ärge kasutage seadet välistingimustes ning niiskes keskkonnas ning ärge puudutage toitejuhet või seadet märgade kätega. Elektrilöögi oht.
8. Elektrilöögi või tulekahju ärahoidmiseks ärge kasutage seadet:
   - Välistingimustes või niiskes keskkonnas.
   - Vannide, duširuumide või basseinide läheduses.
   - Tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate, läheduses.
   - Soojuse kogunemiskohtade vahetus läheduses (pliit, küttekeha) või lahtise tule läheduses.
   - Vahetult seinapistiku all.
   - Ärge jätke seadet otsese päikesevalguse kätte.
9. Asetage seade teistest esemetest eemale nii, et tagada seadme nõuetekohaseks töötamiseks piisav õhuringlus. Jätke seadme ümber ja seadme kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi.
10. Seade tuleb asetada stabiilsele ja tasasele pinnale nii, et seade ei saaks ümber kukkuda ja kuuma vedelikku maha pritsida.
11. Ärge kasutage seadet programmeeritava juhtimisseadnmega, aegreleega, eraldi kaugjuhtimissüsteemiga või mistahes muu seadmega, mis lülitab seadme automaatselt sisse, kuna see võib põhjustada tulekahju, kui seade on kaetud või asub vales kohas.
12. Ärge lülitage seadet sisse ja välja toitejuhtme vooluvõrku ühendamise ja lahtiühendamise abil. Lülitage seade kõigepealt välja SEES/VÄLJAS nupu abil. Seejärel ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti!

13. Ärge jätke toitevõrku ühendatud seadet järelevalveta. Toitevõrgust lahtiühendamisel ärge tõmmake toitejuhtmest. Toitevõrgust lahtiühendamisel tõmmake pistikust.
14. Ärge laske toitejuhtmel kokku puutuda kuumade pindadega ning ärge jätke seda teravatele servadele.
15. Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
16. Seade ei ole ettenähtud kommertskasutamiseks ega kohtades nagu:
    Kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökohtades, põllumajandusettevõtetes või hotellides, motellides ja muudes majutuskohtades või hommikusöögiga majutusasutustes.
17. Kasutage, teisaldage, hoiustage ja transportige seadet ainult püstises asendis. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
18. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine võib ohustada inimesi ja vara.
19. Tootja ei vastuta hooletusest või mittenõuetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuse või vigastuse eest. See seade on ettenähtud toidu valmistamiseks ilma õli või muid rasvu kasutamata.
20. Puhastage seadet regulaarselt.
21. Erilist tähelepanu pöörake seadme kasutamisel laste läheduses!
22. Seadet võivad kasutada 8 aastased ja vanemad lapsed, puudulike füüsiliste või vaimsete võimetega või ebapiisavate teadmistega või kogemustega isikud tingimusel, et nad on järelevalve all ning neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Puhastamis- ja hooldustoiminguid ei ole lubatud teostada alla 8-aastastel ja järelevalveta lastel. Hoidke alla 8 aastased lapsed seadmest ja selle toitejuhtmest eemal.
23. Ärge lubage lastel seadmega mängida.
24. Seadme kasutamine on keelatud:
    - Ilma, et küpsetusnõu oleks nõuetekohaselt seadme korpusesse sisestatud.
    - Ilma praepannile paigaldatud restita.

- Kui sisemine mahuti on mõranenud või muul viisil kahjustatud.

25. **Põletuste oht:**
    - Töötamise seade kuumeneb. Ärge katke mistahes avasid, õhu sisse või väljalaskeavasid.
    - Ärge puudutage kuumi pealispindu.
    - Kasutage alati käepidet. Töötava seadme osade puudutamisel kasutage sobivaid tarvikuid ja pajakindaid.
    - Asetage kuum mahuti ja korv alati kuumuskindlatele pindadele.
    - Ärge proovige kuuma seadet kanda. Erilist tähelepanu peab pöörama kuuma õli või muid kuumi vedelike sisaldava seadme teisaldamisel.
    - Olge ettevaatlik, kuuma õhuga praadimisel vabaneb kuuma õhu väljundavadest kuum aur. Aur on äärmiselt tuline! Põletuste ärahoidmiseks hoidke seadmest ohutut vahemaad.
    - Hoidke oma käed ja nägu ohutus kauguses auru-ja õhuavadest.
    - Pärast panni seadmest eemaldamist olge ettevaatlik ning vältige põletust toiduainetest eralduva kuuma auru poolt.
    - Olge ettevaatlik isegi pärast seadme väljalülitamist. Seade jääb kuumaks. Enne edasist kasutamist laske seadmel umbes 30 minutit jahtuda.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!

OHT lastele: Ärge lubage lastel mängida pakkematerjalidega. Ärge lubage lastel mängida plastkottidega. Lämbumise oht.

Pealispind on kuum!
Sellisel viisil märgistatud pind muutub seadme kasutamisel kuumaks.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Enne toote esmakordset kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid, sildid ja kleebised.
2. Puhastage seadet koos tarvikutega, vaadake puhastus- ja hooldusjuhiseid.
3. Pange kõik osad uuesti kokku ja sisestage need seadmesse. **Hoiatus: Ärge kunagi kasutage seadet ilma küpsetusnõusse sisestatud praadimisrestita.** Asetage fritüür sobivasse stabiilsesse asukohta. Ärge asetage seadet suletud ruumidesse ega seinte lähedusse. Jätke seadme ümber ja seadme kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi. Veenduge, et seadme läheduses ei oleks esemeid, mida kuumus saaks kahjustada. Kui seade on kasutusel, ärge katke seda kinni.
4. Ühendage toitejuhe pistikupessa.

HOIATUS: Toote esmakordsel kasutamisel tekib lõhn ja suits, mille põhjustab kütteelementide kaitsemäärde põlemine. See on normaalne. Soovitame jätta seadme esimesed 15 minutit ilma toiduaineteta tööle, et see ennast "sisse töötaks". Seejärel soovitame ruumi tuulutada, avades ruumis aknad ja uksed.

ROOGADE VALMISTAMISE JUHISED

Kuumaõhufritüürid on ettenähtud toidu kuumtöötlemiseks ilma õli või muid rasvu kasutamata. Ärge valage fritüüri rasva või muid vedelikke.

1. Asetage toiduaine fritüüri koos võrega.

Märkus: Konteinerisse ei ole võimalik panna rohkem toitu kui selle maksimaalne mahutavus.

2. Asetage toidumahuti kuumaõhufritüüri korpuse sisse.
3. Ühendage fritüür vooluvõrku, valige programm, temperatuur ja aeg, vaadake "Toidu valmistamise tabel" ja alustage ⏻ nupuga.
4. Programmi lõppemisel kostub helisignaal. Kontrollige, kas roog on valmis, vajadusel asetage küpsetusnõu tagasi ja küpsetage veel paar minutit.
5. Kui te fritüüri enam ei kasuta, lülitage see välja, eemaldage pistik vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist täielikult jahtuda.

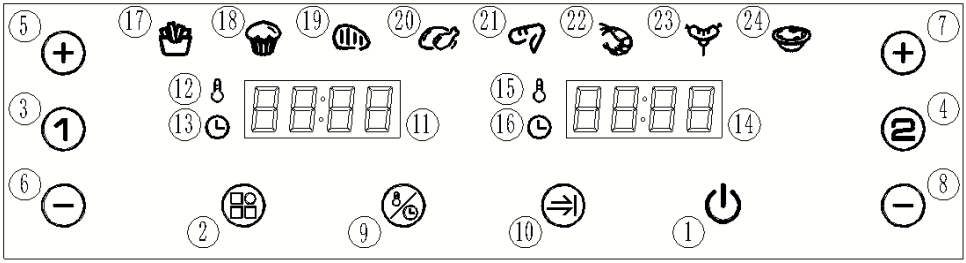
Märkus:

- Külmutatud toiduained tuleb eelnevalt üles sulatada ja koheselt töödelda.
- Soovitame mõnda toitu poole küpsetusaja ajal raputada. Sel juhul tõmmake küpsetusnõu käepidemest hoides seadmest välja ja raputage seda. Seejärel asetage küpsetusnõu tagasi fritüüri. **Nõuanne:** Kui seadistate taimeri poolele küpsetusajale, annab helisignaal teile märku, kui toitu peaks raputama. See aga tähendab, et seejärel peate järelejäänud küpsetusaja jaoks taimeri uuesti seadistama.

6. Kui eemaldate küpsetusnõu fritüüri töötamise ajal siis, seiskub seade automaatselt. Küpsetusnõu tagasi asetamisel lülitub fritüür automaatselt sisse ja jätkab algselt seadistatud programmiga. **Nõuanne:** Kasutamise ajal saate temperatuuri või aega oma äranägemise järgi reguleerida. Teie seadistused kehtivad umbes 60 minutit pärast küpsetusnõu korpusest eemaldamist.
7. Fritüüri saab käsitsi välja lülitada, vajutades ⏻ nuppu umbes 2 sekundit.

Hoiatus! Põletuse oht: Olge küpsetusnõu käsitsemisel eriti ettevaatlik, nii toit, kui ka küpsetusnõu on kuumad. Väljuv aur võib teid põletada. Ärge puudutage kuumi pealispindu. Võtke küpsetusnõud alati käepidemest. Ärge pöörake küpsetusnõud toidu serveerimisel tagurpidi. Toidu kuumad vedelikud kogunevad küpsetusnõu põhja. Kasutage alati sobivaid serveerimisvahendeid – näiteks serveerimistange.

JUHTPANEELI KIRJELDUS



Nupp 1 - Toide (sees/väljas)

Kui küpsetusnõu on seadme korpusesse õigesti paigutatud, süttib toitenupp. Seadme lülitamiseks ooterežiimi vajutage toitenuppu uuesti. Pärast soovitud küpsetusnõu valimist alustab toitenupu teistkordne vajutus toiduvalmistusprotsessi. Toiduvalmistamise peatamiseks ja seadme väljalülitamiseks vajutage ja hoidke toitenuppu 2 sekundit all.

Märkus: Toiduvalmistamise ajal saate toiduvalmistamiprotsessi nuppu puudutades peatada ja uuesti käivitada.

Nupp 2 - Eelseadistatud programmi valimine

Kasutage seda nuppu 8 eelseadistatud toiduvalmistusprogrammi sirvimiseks. Nendel programmidel on eelseadistatud toiduvalmistusajad ja temperatuurid.

Nupp 3 - Vasakpoolse küpsetusnõu nupp

Puudutage **1** nuppu. Vasakpoolse küpsetusnõu indikaator süttib ja küpsetusprogramm on eelseadistatud esimesele valikule (friikartulid). Samal ajal hakkab vilkuma ka küpsetusprogrammi indikaator. Vaiketemperatuuri ja programmi kestust kuvatakse vaheldumisi. Temperatuuri kuvamisel põleb alati ekraani vasakus ülanurgas olev temperatuuri indikaator. Aja kuvamisel põleb alati ekraani vasakus ülanurgas olev aja indikaator. Kui vajutate nuppu **1** 2 sekundit, saate esimese küpsetusnõu valiku tühistada ja seade lülitub ooterežiimi.

Nupp 4 - Parempoolse küpsetusnõu nupp

Puudutage **2** nuppu. Parempoolse küpsetusnõu indikaator süttib ja küpsetusprogramm on eelseadistatud esimesele valikule (friikartulid). Samal ajal hakkab vilkuma ka küpsetusprogrammi indikaator. Vaiketemperatuuri ja programmi kestust kuvatakse vaheldumisi. Temperatuuri kuvamisel põleb alati ekraani vasakus ülanurgas olev temperatuuri indikaator. Aja kuvamisel põleb alati ekraani vasakus ülanurgas olev aja indikaator. Kui vajutate nuppu **2** 2 sekundit, saate teise küpsetusnõu valiku tühistada ja seade lülitub ooterežiimi.

Nupud 5 ja 6 - Vasakpoolse küpsetusnõu temperatuuri ja aja seadistused

Nupud 5 ja 6 võimaldavad teil iga kord toiduvalmistamistemperatuuri 5 °C võrra tõsta või alandada. Nupu hoidmisel allavajutatud asendis saate väärtust muuta kiiremini. Temperatuuri reguleerimisvahemik: 80-200 °C. Nupud võimaldavad teil toiduvalmistusaega minutite võrra lisada või vähendada. Nupu hoidmisel allavajutatud asendis saate väärtust muuta kiiremini. Aja reguleerimisvahemik: 1–-60 minutit.

Nupud 7 ja 8 - Parempoolse küpsetusnõu temperatuuri ja aja seadistused

Nupud 7 ja 8 võimaldavad teil iga kord toiduvalmistamistemperatuuri 5 °C võrra tõsta või alandada. Nupu hoidmisel allavajutatud asendis saate väärtust muuta kiiremini. Temperatuuri reguleerimisvahemik: 80-200 °C. Nupud võimaldavad teil toiduvalmistusaega minutite võrra lisada või vähendada. Nupu hoidmisel allavajutatud asendis saate väärtust muuta kiiremini. Aja reguleerimisvahemik: 1–-60 minutit.

Nupp 9 - Temperatuuri/aja seadiste vahel lülitamine

Vajutades nuppu ja vastavat temperatuuri või kellaaja näitu, saate määrata vajaliku temperatuuri ja aja.

Nupp 10 - Toiduvalmistamise samaaegne peatamine

Selle nupu vajutamisega saab mõlemas küpsetusnõus toiduvalmistamise samaaegselt peatada.

Näidikutuli 11

Vasakpoolse küpsetusnõu temperatuuri/aja kuvar.

Näidikutuli 12

Vasakpoolse küpsetusnõu temperatuuri kuvar.

Näidikutuli 13

Vasakpoolse küpsetusnõu aja kuvar.

Näidikutuli 14

Parempoolse küpsetusnõu temperatuuri/aja kuvar.

Näidikutuli 15

Parempoolse küpsetusnõu temperatuuri kuvar.

Näidikutuli 16

Parempoolse küpsetusnõu aja kuvar.

Näidikutuled 17-24

Valitud programmi näit.

ÜKSIKASJALIKUD KASUTUSJUHISED

Kasutuselevõtmine

Esmalt veenduge, et küpsetusnõud on seadmesse nõuetekohaselt sisestatud. Sisestage pistik pistikupessa, seade lülitub sisse, kostub üks helisignaal, kõik tuled süttivad üheks sekundiks ja siis kustuvad. Toiteikoon süttib.

Ooterežiim

Kui vajutate toitenuppu, süttivad vasak- ja parempoolse küpsetusnõu nupud. See tähendab, et seade on ooterežiimis. Kui 5 minuti jooksul midagi ette ei võeta, lülitub seade välja.

Ainult ühe küpsetusnõu kasutamine

Vajutage nuppu **1** or **2**, olenevalt sellest, millist küpsetusnõud soovite kasutada. Kui see on valitud, vilgub friikartulite indikaator vaiketoiduvalmistusprogrammina. Samal ajal vilguvad temperatuuri ja aja kuvarid. Kui vajutate ja hoiate ikooni 2 sekundit all, saate valitud küpsetusnõu valiku tühistada. Kui te ühtegi küpsetusnõud ei vali, lülitub seade ooterežiimi.

- Kasutage eelseadistatud programmi valimise nuppu, et valida toiduvalmistusprogramm, mida soovite oma toidu valmistamiseks kasutada. Vajadusel reguleerige temperatuuri või toiduvalmistusaega. Temperatuuri reguleerimisel muudab iga nupuvajutus temperatuuri 5 °C võrra, pikaajaline + või - nuppu vajutamine tõstab või langetab temperatuuri kiiremini. Iga programmi jaoks on reguleeritav temperatuurivahemik 80-200 °C. Aja seadistamine: iga vajutus muudab aega 1 min võrra, reguleeritav ajavahemik on 1-60 min.
- Kui olete eelseadistatud programmi, temperatuuri ja kellaaja valimise lõpetanud, vajutage toitenuppu. Fritüür alustab toiduvalmistamist ja ekraanil kuvatakse jooksev toiduvalmistusaeg koos pöördloenduriga. Valitud programmi indikaator põleb pidevalt, ülejäänud programmi indikaatorid ei põle.
- Kui teil on vaja küpsetamise ajal temperatuuri või aega reguleerida, vajutage üks kord temperatuuri/aja seadistuse lülitusnuppu ja seejärel temperatuuri või aja reguleerimiseks nuppu + või -. Fritüür töötab endiselt, kui muudate temperatuuri või kellaaja seadistust.
- Kui peate küpsetamise ajal programmi muutma, vajutage eelseadistatud programmi valimiseks nuppu üks kord. Fritüür peatab töötamise ja valitud programmi indikaator hakkab vilkuma. Sel ajal saate mõne muu programmi valimiseks korduvalt nuppu vajutada. Samuti saate reguleerida temperatuuri ja toiduvalmistusaega.
- Kui vajutate küpsetamise ajal toitenuppu, siis seade seiskub. Kui 5 minuti jooksul midagi ette ei võeta, lülitub seade ooterežiimi.
- Kui peate küpsetamise ajal seadme välja lülitama, vajutage toitenuppu 2 sekundit. Kuumutusseade ja mootor peatavad töötamise. Sel hetkel ilmub ekraanile "OFF" ja kostub helisignaal.
- Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse ekraanil "OFF" ja kostub 5 helisignaali. Ekraan lülitub välja ja seade naaseb ooterežiimi.
- Kui tõmbate küpsetusnõu toiduvalmistamise ajal välja, kuvatakse ekraanil "OPEN". Seade seiskub ja ei jätka toiduvalmistamist enne, kui asetate küpsetusnõu tagasi.

Mõlema küpsetusnõu kasutamine samaaegselt

Mõlema küpsetusnõu toiduvalmistamise seadistused

- Kõigepealt valige nupuga esimene küpsetusnõu ning määrake programm, temperatuur ja küpsetusaeg. Seejärel valige nupuga teine küpsetusnõu ning määrake programm, temperatuur ja küpsetusaeg.
- Mõlema küpsetusnõu käivitamiseks vajutage toitenuppu. Vastavate küpsetusnõude indikaatorid koos aktiivsete programmidega süttivad vaheldumisi 6 sekundi pärast.
- Toiduvalmistamist saate alustada ka mõlemas küpsetusnõus järjest – määrake kõigepealt esimese küpsetusnõu parameetrid ja alustage toiduvalmistamist toitenupule vajutamisega. Seejärel vajutage nuppu **2** ja korrake protseduuri teise küpsetusnõuga.
- Mõlema küpsetusnõu töötamise ajal võite vajutada temperatuuri/aja lülitusnuppu, et kuvada küpsetusnõu vastaval ekraanil korraks toiduvalmistustemperatuuri seadistus. 3 sekundi pärast kuvatakse ekraanidel taas järelejäänud toiduvalmistusaeg.

Küpsetusparameetrite muutmine

- Kui teil on vaja mõlemat küpsetusnõud samaaegselt kasutades muuta temperatuuri või aega, vajutage esmalt nuppu sobiva küpsetusnõu valimiseks ja seejärel reguleerige vastavalt vajadusele temperatuuri ja aega. Toiduvalmistamise ajal ei saa programmi muuta. Kui te 10 sekundi jooksul ühtegi toimingut ei tee, naaseb ekraan automaatselt tavarežiimi.

- Kui peate toiduvalmistamise ajal muutma programmi, peate esmalt toiduvalmistamise peatama, vajutades nuppu **1/2** ja toitenuppu. Seejärel saate programmi muuta. Toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage uuesti toitenuppu.
- Kui te pärast toiduvalmistamisprotsessi peatamist 5 minuti jooksul midagi ei tee, lülitub fritüür ooterežiimi.

Fritüüri ühe osa väljalülitamine

- Vajutage fritüüri nuppu **1** või **2** ja seejärel pikalt toitenuppu. Fritüüri valitud osa läheb ooterežiimi.

Küpsetusnõu väljatõmbamine

- Kui tõmbate küpsetusnõu toiduvalmistamise ajal välja, kuvatakse ekraanil "OPEN". Küpsetusnõul küpsetamine peatub ja ei jätku enne, kui asetate küpsetusnõu tagasi. Fritüüri teine osa jätkab küpsetamist katkestusteta. Ühe küpsetusnõu saate igal ajal eemaldada ja oma rooga töödelda ilma et see mõjutaks toiduvalmistamist teises küpsetusnõus.
- Kui tõmbate küpsetusnõu välja ooterežiimis, kuvatakse ekraanil "OPEN". Sel ajal ei saa fritüüri kasutada.

Küpsetamise peatamine

- Kui vajutate mõlema küpsetusnõu töötamise ajal toitenuppu, siis seade seiskub. Mõlemad ekraanid ja programmi indikaatori hakkavad vilkuma. Kui vajutate uuesti toitenuppu, siis küpsetamine jätkub.
- Kui peatate toiduvalmistamise ega tee 5 minuti jooksul ühtegi toimingut, lülituvad fritüüri mõlemad osad ooterežiimi.
- Kui olete küpsetamise peatanud, saate eelseadistatud programmi, temperatuuri ja aega vastavalt vajadusele muuta, vajutades fritüüri vasakpoolset (**1**) või parempoolset (**2**) nuppu. Pärast seadete muutmist saate toitenuppu vajutades küpsetamist jätkata.

Toiduvalmistamise peatamine fritüüri mõlemas osas

- Kui vajutate ja hoiate toitenuppu küpsetamise ajal vähemalt 2 sekundit all, siis küpsetamine katkeb ja mõlemal ekraanil kuvatakse "OFF". Kostub lühike helisignaal ja lülitub sisse ooterežiim.
- Kui soovite lõpetada küpsetamise ainult fritüüri ühes osas, vajutage kõigepealt nuppu **1** või **2,** et valida fritüüri sobiv osa, seejärel vajutage ja hoidke toitenuppu vähemalt 2 sekundit all. Fritüüri valitud osas küpsetamine katkestatakse ja ekraanile kuvatakse "OFF". Kostub lühike helisignaal ja lülitub sisse ooterežiim. Sel hetkel lülitub töörežiimi ainult üks fritüüri osa.

Toiduvalmistamise samaaegne peatamine

- See funktsioon on aktiivne ainult siis, kui seadistate fritüüri mõlemad osad küpstamiseks, kuid fritüüri mõlema osa jaoks on seadistatud erinev programm erineva kestusega. Sel juhul süttib samaaegse peatamise nupp.
- Kui nuppu vajutada enne küpsetamise algust, reguleeritakse fritüüri mõlemas osas olevat toiduaineid nii, et küpsetamine lõppeks samal ajal. Seega, kui üks küpsetusnõu on seadistatud lühemale ajale kui teine, algab selles küpsetusnõus toiduvalmistamise hiljem nii, et toit saaks mõlemas küpsetusnõus valmis samaaegselt.
- Küpsetamise viivitusega alustamise ajal kuvatakse lühema ajaga fritüüri osa ekraanil "HOLD".

TOIDU ETTEVALMISTAMINE

Allolev tabel aitab teil valmistada erinevaid toite ja fritüüri õigesti seadistada.

Märkus: Pange tähele, et toiduainete erineva kvaliteedi ja suuruse tõttu on allolevad seadistused ligikaudsed.

Kuna Rapid Air tehnoloogia soojendab seadme sees oleva õhu koheselt, ei katkesta küpsetusnõu toiduvalmistamise ajaks seadmest eemaldamine toiduvalmistamise protsessi.

Nõuanded

- Toidu valmistamisel võtke arvesse valmistatava toidu suurust ja kogust. Sõltuvalt nende suurusest ja kogusest soovitame tabelis näidatud väärtustega võrreldes järgmist ajavahemikku:
  - Lühem – väiksemate toiduainete või väiksemate koguste töötlemisel.
  - Pikem – suuremate toiduainete või suuremate koguste valmistamisel.

- Väiksemate toiduainete raputamine poole toiduvalmistusaja jooksul optimeerib lõpptulemust ja võib aidata vältida ebaühtlast pruunistumist.
- Friikartulite krõbedaks muutmiseks lisage neile veidi õli ja praadige kohe läbi.
- Ärge küpsetage kuumaõhufritüüris väga rasvaseid toiduaineid, näiteks vorste.
- Ahjus valmivaid suupisteid saab valmistada ka kuumaõhufritüüris.
- Optimaalne kogus krõbedate friikartulite valmistamiseks on 500 grammi.
- Täidetud küpsetiste kiireks ja lihtsaks valmistamiseks kasutage eelvalmistatud tainast. Eelvalmistatud tainas nõuab ka vähem ettevalmistusaega, kui isetehtud tainas.
- Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või kui soovite praadida krõbedaid või täidisega magustoite, asetage kuumaõhufritüüri küpsetusplaat või vorm (ei kuulu komplekti).
- Kuumaõhufritüüri saate kasutada ka toiduainete soojendamiseks. Toiduainete soojendamiseks seadke temperatuur 150 °C ja aeg 10 minuti peale.

Programm	Võrdluskaal		Vaikimisi temperatuur	Vaikimisi aeg	Temperatuu-rivahemik	Ajavahemik	Raputage
Külmutatud friikartulid	Suured	500	200 °C	20 min.	80–200 °C	1-60 min	1–-2 korda
	Väikesed	300					
Koogid	Suured	300	150 °C	25 min.	80–200 °C	1-60 min	
	Väikesed	150					
Praelõigud	Suured	170	200 °C	15 min.	80–200 °C	1-60 min	1–-2 korda
	Väikesed	85					
Kanakoivad	Suured	800	200 °C	30 min.	80–200 °C	1-60 min	1–-2 korda
	Väikesed	300					
Kanatiivad	Suured	500	180 °C	22 min.	80–200 °C	1-60 min	1–-2 korda
	Väikesed	300					
Krevetid	Suured	350	190 °C	10 min.	80–200 °C	1-60 min	1–-2 korda
	Väikesed	175					
Vorstid	Suured	240	160 °C	10 min.	80–200 °C	1-60 min	1–-2 korda
	Väikesed	130					
Keeksid	Suured	290	170 °C	20 min.	80–200 °C	1-60 min	
	Väikesed	150					

Märkused:

- Kui hakkate toitu valmistama, kui kuumaõhufritüür on veel külm, lisage küpsetusajale 3 minutit.
- Mõlema küpsetusnõu samaaegsel kasutamisel saate temperatuuri või aega reguleerida vastavalt käimasolevale toiduvalmistusprotsessile.

VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumaõhufritüür ei tööta.	Seade ei ole ühendatud toitevõrku.	Ühendage toitejuhe pistikupessa.
	Seadmes ei ole küpsetusnõud.	Asetage küpsetusnõu õigesse asendisse.
	Te ei ole seadet toitenupuga sisse lülitanud.	Seadme käivitamiseks vajutage toitenuppu.
	Te ei ole seadistanud aega.	Seadme sisselülitamiseks seadistage soovitud toiduvalmistusaeg.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toit pole piisavalt läbi küpsenud.	Toiduainete kogus on liiga suur.	Vähendage toiduainete kogust. Väiksemad kogused valmivad ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Soovitud temperatuuri seadistamiseks vajutage temperatuuri seadistusnuppu + (vt peatükki "Toidu valmistamine").
	Toiduvalmistamise aeg on liiga lühike.	Soovitud temperatuuri seadistamiseks vajutage taimeri juhtimisnuppu + (vt peatükki "Toidu valmistamine").
Toiduained valmivad ebaühtlaselt.	Mõningaid toiduaineid tuleb poole valmistamise ajal raputada.	Üksteise peal või üksteise peal asetsevaid toiduaineid (nt friikartulid) tuleks poole toiduvalmistamise ajal raputada. Vaadake tabelit peatükis „Toidu valmistamine“.
Toit ei ole fritüürist välja võttes krõbe.	Olete praadinud traditsioonilises fritüüris valmistatava roa.	Krõbedama tulemuse saamiseks kasutage ahjukindlaid nõusid või pintseldage toiduaineid kergelt õliga üle.
Küpsetusnõud ei saa sisestada seadmesse.	Küpsetusnõus on liiga palju toiduaineid.	Ärge täitke praepanni üle selle maksimumkoguse, vt tabelit eespool.
	Korv ei ole küpsetusnõusse nõuetekohaselt sisestatud.	Suruge korv sisse kuni kuulete klõpsu.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Valmistate rasvaseid toiduaineid.	Rasvaste toiduainete praadimisel fritüüris satub küpsetusnõusse suur kogus õli. Õli tekitab valget suitsu ja küpsetusnõu võib tavapärasest kuumemaks minna. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Küpsetusnõul on eelmisest kasutamisest järelejäänud rasv.	Valge suits tekib küpsetusnõus oleva rasva kuumenemise tõttu. Puhastage küpsetusnõud pärast igakordset kasutamist.
Friikartulid praevad ebaühtlaselt.	Te ei kasutanud õiget kartulitüüpi.	Kasutage värskeid kartuleid ja veenduge, et nad püsiks praadimise ajal tervena.
	Te ei loputanud viilutatud kartuleid enne praadimist korralikult läbi.	Tärklise eemaldamiseks loputage kartuleid korralikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Friikartulid ei ole fritüürist välja võttes krõbedad.	Friikartulite krõbedus oleneb kartulites oleva õli ja vee hulgast.	Enne õli lisamist veenduge, et olete viilutatud kartulid korralikult kuivatanud.
		Lõigake kartulid väiksemateks tükkideks, et need krõbedamaks muutuksid.
		Krõbedama tulemuse saamiseks lisage veidi õli.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.

- Lülitage seade välja, ühendage vooluvõrgust lahti ja laske sellel täielikult maha jahtuda. Jahutamise kiirendamiseks eemaldage küpsetusnõu fritüüri korpusest.
- Peske küpsetusnõud ja resti sooja vee ja pesuvahendiga, loputage ning kuivatage. Soovitatav on lasta restil umbes 10 minutit liguneda. Pange see küpsetusnõusse ja valage sisse pesuvahendiga vett.
- Ükski selle toote osa ega tarvik ei ole nõudepesumasinas pestav.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid või muul viisil agressiivseid puhastusvahendeid ega teravaid tööriistu, näiteks traatkangast, kuna see kahjustab nakkekindlat pinnakatet.
- Ärge sukeldage seadet ja selle toitejuhet vee või muu vedeliku sisse. Pühkige seda pehme niiske lapiga ja kuivatage.
- Puhastage regulaarselt toote siseseinu. Pühkige neid õrnalt niiske puuvillase lapiga ja seejärel kuivatage kuiva lapiga.
- Enne seadme hoiustamist veenduge, et see on puhas ja kuiv. Pange see kokku ja hoidke puhtas ja kuivas kohas.

TEHNILISED ANDMED

Toitepinge:	220-240 V
Sagedus:	50 Hz
Sisendvõimsus:	2700 W
1. küpsetusnõu maht:	5,2 l
2. küpsetusnõu maht:	3,1 l
Temperatuuri reguleerimisvahemik:	80–200 °C
Aja reguleerimisvahemik:	0-60 min

Ooterežiimi energiatarve on < 1,00 W

KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkekiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti utiliseerimiskonteineritesse.

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)

Näidatud sümbol tootel või pakendil tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri-ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma tootele nõuetekohase ringlussevõtu. Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.

08/05

See toode vastab EL-i elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivide nõuetele ning raskmetallide emissiooninõuetele elektri- ja elektroonikaseadmetest.

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis www.ecg-electro.euveebilehel.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

Pozor: Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće uvjete i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje, nije moguće ugraditi u proizvod. Zbog toga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni za štete nastale prijevozom, nepravilnim korištenjem, promjenama napona te modificiranjem ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja. Kako ne bi došlo do požara ili ozljede od udara električne struje, pri uporabi električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onomu koji je naveden na pločici vašeg uređaja, te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtjevima nacionalnih elektrotehničkih normi. Također mora biti slobodno dostupna tako da se uređaj može brzo isključiti iz električne mreže ako je potrebno.
2. U sljedećim slučajevima nemojte nikada koristiti uređaj:
   - Ako je napojni kabel oštećen.
   - Ako aparat ne radi ili ne radi ispravno.
   - Ako je pao na tlo 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. **UPOZORENJE:** Kada se proizvod upotrebljava prvi put, pojavit će se miris i dim koje uzrokuje izgaranje zaštitne prevlake na grijačim elementima. To je normalna pojava. Uređaj preporučujemo pustiti da radi i zagrije se bez hrane prvih 15 minuta. Preporučujemo provjetravanje otvaranjem prozora i vrata u prostoriji.
4. Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja

kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara! Intervencijom na uređaju izlažete se riziku da izgubite zakonsko jamstvo na neispravan rad ili garanciju kvaliteta.

5. Nadalje isključite uređaj, i odspojite ga iz električne mreže u sljedećim slučajevima:
   - Prije premještanja uređaja.
   - Prije čišćenja.
   - Ako uređaj više ne koristite.

   Uvijek ostavite uređaj da se hladi otprilike 30 minuta.
6. Uređaj zaštitite od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do električnog udara. Nemojte uranjati uređaj ili njegov kabel za napajanje u vodu ili druge tekućine.
7. Proizvod nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; ne dotičite kabel za napajanje niti uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
8. Kako biste izbjegli 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 zavjese.
   - U neposrednoj blizini mjesta gdje se akumulira toplina (štednjak, grijalica) ili u blizini otvorene vatre.
   - Direktno ispod električne utičnice.
   - Ne izlažite uređaj izravnoj sunčevoj svjetlosti.
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 tekućine.
11. Ovaj uređaj nemojte koristiti sa programatorima, timerima, 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 smješten ili blokiran.

12. Nemojte uređaj ni uključivati ni isključivati uključivanjem ili isključivanjem utikača u i iz utičnice. Uvijek prvo isključite uređaj dugmetom ON/OFF. Nakon toga možete isključiti mrežni kabel iz mrežnog napajanja!
13. Preporučujemo da uređaj ne ostavljate s naponskim kabelom uključenim u struju. Ne izvlačite utikač iz utičnice povlačenjem za kabel. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga.
14. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i da ne prolazi duž oštrih rubova.
15. Ovaj je uređaj namijenjen samo za unutarnju upotrebu u zatvorenim prostorima.
16. Uređaj nije namijenjen za komercijalne svrhe ili za prostorije kao što su:
    Kuhinjski prostori u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima, uređaji koji se koriste u poljoprivredi ili za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorima ili uređaji koji se koriste u objektima za noćenje s doručkom.
17. Uređaj koristite, pomičite, skladištite i transportirajte isključivo u okomitom položaju. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
18. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
19. Proizvođač neće snositi odgovornost za štetu ili ozljede nastale uslijed nepažnje ili nepravilnog korištenja. Ovaj uređaj je namijenjen za toplinsku obradu hrane bez upotrebe ulja ili drugih masnoća.
20. Redovito čistite uređaj.
21. Budite posebno pažljivi nalaze li se djeca u blizini dok koristite ovaj uređaj!
22. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem.

Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

23. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem.
24. Zabranjeno je koristiti uređaj:
    - Bez posude pravilno umetnute u tijelo uređaja.
    - Bez rešetke umetnute u posudu uređaja.
    - Ako je unutarnja posuda napuknuta ili na drugi način oštećena.
25. **Opasnost od opeklina:**
    - Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz zraka.
    - Ne dirajte vruće površine.
    - Uvijek koristite ručku prilikom držanje friteze. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.
    - Grijanu posudu i košaru stavljajte samo na površine otporne na toplinu.
    - Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premještate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
    - Pripazite, vruće pare izlaze kroz otvore za vrući zrak tijekom prženja vrućim zrakom. Para je jako vruća! Budite na sigurnoj udaljenosti od friteze kako se ne biste opekli.
    - Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka.
    - Nakon uklanjanja posude iz uređaja, vodite računa da izbjegnete 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 uranjati u vodu!

OPASNOSTI po djecu: Djeca se ne smiju igrati ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

Vruća površina!
Ovako označene površine tijekom uporabe postavnu vruće.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Uklonite sve materijale pakiranja, etikete i naljepnice prije prve upotrebe proizvoda.
2. Očistite stroj i pribor, pogledajte upute u dijelu Čišćenje i održavanje.
3. Ponovno spojite sve dijelove i stavite ih u uređaj. **Upozorenje: 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. Uvjerite se da u blizini uređaja nema predmeta koji bi mogli biti oštećeni zbog djelovanja topline. Ako uređaj radi, nemojte ga pokrivati.
4. Priključite kabel napajanja.

UPOZORENJE: Kada se proizvod upotrebljava prvi put, pojavit će se miris i dim koje uzrokuje izgaranje zaštitne prevlake na grijačim elementima. To je normalna pojava. Uređaj preporučujemo pustiti da radi i zagrije se bez hrane prvih 15 minuta. Preporučujemo provjetravanje otvaranjem prozora i vrata u prostoriji.

UPUTE ZA PRIPREMU OBROKA

Friteza na vrući zrak namijenjena je termičkoj obradi hrane bez upotrebe ulja ili drugih masnoća. Nemojte ulijevati ulje ili bilo koju drugu tekućinu u fritezu.

1. Stavite hranu u fritezu s rešetkom.

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

2. Stavite posudu s hranom u tijelo friteze na vrući zrak.
3. Spojite fritezu na električnu mrežu, odaberite program, temperaturu i vrijeme - pogledajte "Tablica pripreme hrane" i pokrenite dugmetom ⏻.
4. Nakon završetka programa oglasit će se zvučni signal. Provjerite 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 prije čišćenja.

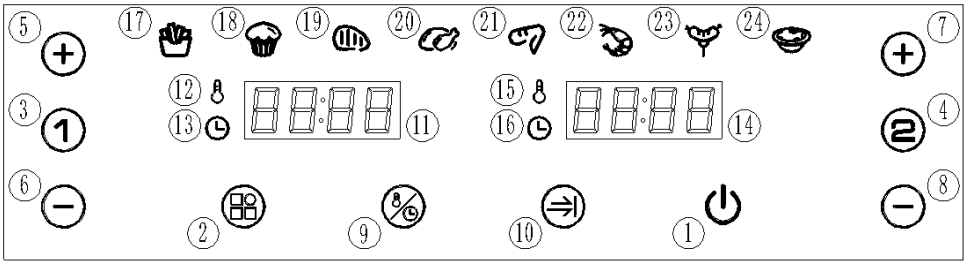
Napomena:

- 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. **Savjet:** Ako timer postavite na polovicu vremena pripreme, zvučni signal vas upozorava na protresanje hrane. Međutim, to znači da tada morate resetirati mjerač vremena na preostalo vrijeme pripreme.

6. Ako posudu za prženje uklonite s tijela friteze tijekom rada, uređaj će se automatski zaustaviti. Nakon vraćanja posude, friteza se automatski uključuje i nastavlja s prvotno postavljenim programom. **Savjet:** Tijekom upotrebe možete prilagoditi temperaturu ili vrijeme prema vlastitom ukusu. Vaša će postavka trajati otprilike 60 minuta nakon uklanjanja posude s tijela.
7. Friteza se može ručno isključiti pritiskom na dugme ⏻ u trajanju oko 2 sekunde.

Pažnja! Opasnost od opekotina: Budite vrlo oprezni pri rukovanju posudom, i hrana i posuda su vrući. Para koja izlazi može vas opeći. Ne dirajte vruće površine. Posudu uvijek držite za ručku. Kada servirate hranu, ne okrećite posudu friteze naopako. Vruća tekućina od hrane nakupila se na dnu lonca. Uvijek koristite odgovarajuće alate za posluživanje - na primjer, hvataljke za posluživanje.

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



Dugme 1 - napajanje (uključivanje/ isključivanje)

Čim se posuda friteze pravilno postavi u tijelo aparata, dugme za uključivanje će zasvijetliti. Pritisnite dugme za napajanje da biste radio prebacili u stanje pripravnosti. Nakon odabira željene posude za fritezu, ponovnim pritiskom na dugme za uključivanje/ isključivanje započinje proces pripreme hrane. Pritisnite i držite dugme za napajanje 2 sekunde kako biste zaustavili pripremu i isključili uređaj.

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

Dugme 2 – Odabir unaprijed postavljenog programa

Pomoću ovog dugmeta možete se kretati kroz 8 unaprijed postavljenih programa za pripremu hrane. Ovi programi imaju unaprijed postavljeno vrijeme kuhanja i temperaturu.

Dugme 3 – lijevo dugme friteze

Dodirnite dugme **SET**. Indikator lijeve posude će zasvijetliti i program prženja će biti postavljen na prvi izbor (pomfrit). Istodobno trepće i indikator programa za pripremu pomfrita. Zadana temperatura i trajanje programa prikazuju se naizmjenično. Prilikom prikaza temperature indikator temperature u gornjem lijevom kutu zaslona uvijek svijetli. Prilikom prikaza vremena indikator vremena u donjem lijevom kutu zaslona uvijek svijetli. Ako dugme **1** pritisnete na 2 sekunde, možete poništiti odabir prve posude i uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.

Dugme 4 – desni gumb posude friteze

Dodirnite dugme **SET**. Indikator desne posude će zasvijetliti i program prženja će biti postavljen na prvi izbor (pomfrit). Istodobno trepće i indikator programa za pripremu pomfrita. Zadana temperatura i trajanje programa prikazuju se naizmjenično. Prilikom prikaza temperature indikator temperature u gornjem lijevom kutu zaslona uvijek svijetli. Prilikom prikaza vremena indikator vremena u donjem lijevom kutu zaslona uvijek svijetli. Ako dugme **2** pritisnete na 2 sekunde, možete poništiti odabir druge posude i uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.

Dugmi 5 i 6 - postavke temperature i vremena za lijevu posudu friteze

Dugmi 5 i 6 omogućuju vam povećanje ili smanjenje temperature pripreme hrane za 5 °C kod svakog pritiska. Držanjem dugmeta vrijednost će se brže promijeniti. Opseg postavki temperature: 80-200 °C. Dugmi vam također omogućuju povećanje ili smanjenje vremena pripreme hrane u minutama. Držanjem dugmeta vrijednost će se brže promijeniti. Raspon postavke vremena: 1–60 minuta.

Dugmi 7 i 8 - postavke temperature i vremena za desnu posudu friteze

Dugmi 7 i 8 omogućuju vam povećanje ili smanjenje temperature pripreme hrane desne posude friteze za 5 °C kod svakog pritiska. Držanjem dugmeta vrijednost će se brže promijeniti. Opseg postavki temperature: 80-200 °C. Dugmi vam također omogućuju povećanje ili smanjenje vremena pripreme hrane u minutama. Držanjem dugmeta vrijednost će se brže promijeniti. Raspon postavke vremena: 1–60 minuta.

Dugme 9 – Promjena postavki temperature/ vremena

Pritiskom na dugme i odgovarajućim prikazom temperature ili vremena na zaslonu možete postaviti željenu temperaturu i vrijeme.

Dugme 10 – Istovremeni prekid pripreme hrane

Ovim dugmetom možete istovremeno prekinuti pripremu hrane u obje posude za prženje.

Indikator 11
Zaslon za prikaz temperature/vremena u lijevoj posudi friteze.

Indikator 12
Indikator prikaza temperature u lijevoj posudi friteze.

Indikator 13
Indikator prikaza vremena u lijevoj posudi friteze.

Indikator 14
Zaslon za prikaz temperature/vremena u desnoj posudi friteze.

Indikator 15
Indikator prikaza temperature u desnoj posudi friteze.

Indikator 16
Indikator prikaza vremena u desnoj posudi friteze.

Indikatori 17–24
Indikator odabranog programa.

DETALJNE UPUTE ZA RAD

Puštanje u rad

Prvo provjerite jesu li posude friteze pravilno umetnute u uređaj. Umetnite utikač u utičnicu, uređaj se uključuje, daje jedan zvučni signal, sva svjetla se pale na jednu sekundu i zatim se gase. Ikona napajanja će zasvijetliti.

Stanje pripravnosti

Kada se pritisne dugme za uključivanje, lijevo i desno dugme posude friteze će svijetliti. U ovom trenutku uređaj je u stanju pripravnosti. Ako nema aktivnosti unutar 5 minuta, uređaj se isključuje.

Priprema hrane u samo jednoj posudi friteze

Pritisnite dugme **1** ili **2** ovisno o tome koju posudu za želite koristiti. Nakon odabira, indikator pomfrita će treperiti kao zadani program pripreme hrane. U međuvremenu, indikatori temperature i vremena trepću. Ako pritisnete i držite ikonu 2 sekunde, možete poništiti odabir odabrane posude friteze. Ako ne odaberete nijednu posudu friteze, uređaj će prijeći u stanje mirovanja.

- Pomoću dugmeta za odabir unaprijed postavljenog programa odaberite program pripreme hrane koji želite koristiti za pripremu jela. Po potrebi prilagodite temperaturu ili vrijeme pripreme hrane. Prilikom postavljanja temperature, svaki put kada pritisnete dugme, temperatura će se promijeniti za 5 °C, dugim pritiskom na dugme + ili - temperatura će se brže povećati ili smanjiti. Raspon temperature od 80-200 °C je podesiv za svaki program. Podešavanje vremena: svaki pritisak mijenja vrijeme za 1 min, podesivi vremenski raspon je 1-60 min.
- Kada ste završili s odabirom prethodno postavljenog programa, temperature i vremena, pritisnite dugme za napajanje. Friteza počinje s pripremom hrane, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme pripreme s odbrojavanjem. Indikator odabranog programa svijetli stalno, ostali indikatori programa su isključeni.
- Ako trebate podesiti temperaturu ili vrijeme tijekom pripreme hrane, jednom pritisnite dugme za podešavanje temperature/vremena, zatim pritisnite dugme + ili - za podešavanje temperature ili vremena. Friteza nastavlja raditi dok se mijenjaju postavke temperature ili vremena.
- Ako tijekom pripreme hrane trebate promijeniti program, jednom pritisnite dugme za odabir unaprijed postavljenog programa. Friteza se zaustavlja i indikator odabranog programa treperi. U ovom trenutku možete više puta pritisnuti dugme za odabir drugog programa. Također možete podesiti temperaturu i vrijeme pripreme hrane.
- Ako tijekom pripreme hrane pritisnete dugme za napajanje, uređaj će se zaustaviti. Ako nema aktivnosti unutar 5 minuta nakon zaustavljanja, uređaj prelazi u stanje pripravnosti.
- Ako trebate isključiti uređaj tijekom pripreme hrane, pritisnite dugme za napajanje na 2 sekunde. Grijač i motor će prestati raditi. U ovom trenutku na zaslonu će se prikazati "OFF" i uređaj će se oglasiti zvučnim signalom.
- Nakon završetka pripreme hrane na zaslonu će se prikazati "OFF", a uređaj će se oglasiti s 5 zvučnih signala. Zaslon se isključuje i uređaj se vraća u stanje pripravnosti.
- Ako tijekom pripreme hrane izvučete posudu iz friteze, na zaslonu će se prikazati „OPEN". Aparat će se zaustaviti i neće nastaviti s pripremom hrane dok ne vratite posudu.

Priprema hrane u obje posude istovremeno

Postavke pripreme u obje posude

- Prvo dugmetom odaberite prvu posudu i postavite program, temperaturu i vrijeme pripreme. Zatim odaberite drugu posudu i na isti način postavite željeni program, temperaturu i vrijeme.
- Pritisnite dugme za uključivanje kako biste započeli pripremu hranu u obje posude. Indikatori odgovarajućih posuda za pripremu hrane zajedno s aktivnim programima svijetlit će naizmjenično nakon 6 sekundi.
- Priprema hrane u obje posude također se može pokretati naizmjenično - prvo postavite parametre pripreme hrane za prvu posudu za i pokrenite pripremu dugmetom za pokretanje. Zatim pritisnite dugme **2** i ponovite postupak za drugu posudu.
- Dok pripremate hranu u obje posude, možete pritisnuti dugme za podešavanje temperature/vremena kako biste nakratko prikazali podešenu temperaturu pripreme hrane na odgovarajućem zaslonu za tu posudu. Nakon 3 sekunde, zaslon ponovno prikazuje preostalo vrijeme pripreme hrane.

Promjena parametara pripreme hrane

- Ako trebate promijeniti temperaturu ili vrijeme dok pripremate hranu u oba lonca istovremeno, prvo pritisnite dugme za odabir odgovarajuće posude, a zatim podesite temperaturu i vrijeme po potrebi. Program se ne može mijenjati tijekom pripreme. Ako ne izvršite nikakvu akciju unutar 10 sekundi, zaslon će se automatski vratiti u normalni način rada.
- Ako trebate promijeniti program pripreme tijekom pripreme hrane, prvo morate pauzirati pripremu pritiskom na dugme **1**/**2** i dugme za napajanje. Nakon toga možete promijeniti program pripreme. Ponovno pritisnite dugme za uključivanje kako biste ponovno započeli pripremu hrane.
- Ako ne poduzmete ništa 5 minuta nakon pauziranja pripreme, pripadajuća posuda friteze će prijeći u stanje mirovanja.

Isključivanje jedne posude

- Pritisnite dugme posude**1** ili **2**, i zatim dugo pritisnite dugme za uključivanje. Odabrana posuda friteze prelazi u stanje mirovanja.

Izvlačenje posude friteze

- Ako tijekom pripreme hrane izvučete posudu iz friteze, na zaslonu će se prikazati „OPEN". Priprema hrane u odgovarajućoj posudi za prženje će prestati i neće se nastaviti sve dok posudu ne vratite natrag. Druga posuda friteze će nastaviti pripremati hranu bez prekida. Stoga u bilo kojem trenutku možete izvaditi jednu posudu i raditi s hranom bez utjecaja na pripremu u drugoj posudi.
- Ako izvučete posudu friteze u stanju pripravnosti, na zaslonu će se prikazati „OPEN". U ovom trenutku se odgovarajuća friteza ne može koristiti.

Pauziranje pripreme hrane

- Ako tijekom prženja u obje posude pritisnete dugme za napajanje, priprema hrane će se prekinuti. Zasloni i programski indikatori će treptati. Ako ponovno pritisnete dugme za napajanje, priprema hrane će se nastaviti.
- Ako pauzirate pripremu hrane i ne poduzmete ništa unutar 5 minuta, obje posude će prijeći u stanje mirovanja.
- Nakon što ste pauzirali pripremu hrane, moguće je po potrebi promijeniti unaprijed postavljeni program, temperaturu i vrijeme pritiskom na odgovarajuće dugme na lijevoj ili desnoj posudi friteze **1** ili **2**. Nakon promjene postavki, možete nastaviti s pripremom hrane pritiskom na dugme za napajanje.

Zaustavljanje pripreme u obje posude

- Ako tijekom pripreme hrane pritisnete i držite dugme za napajanje najmanje 2 sekunde, priprema će se prekinuti i na oba zaslona će se prikazati "OFF". Uređaj se kratko oglašava i prelazi u stanje pripravnosti.
- Ako želite zaustaviti pripremu hrane samo u jednoj posudi, prvo pritisnite dugme **1** ili **2** za odabir odgovarajuće posude, zatim pritisnite i držite dugme za uključivanje najmanje 2 sekunde. Priprema u odabranoj posudi će se prekinuti i na zaslonu će se prikazati "OFF". Uređaj se kratko oglašava i određena posuda friteze prelazi u stanje pripravnosti. U tome trenutku, način rada friteze mijenja se na pripremu hrane u samo jednoj posudi.

Istovremeni završetak pripreme

- Ova funkcija je aktivna samo ako postavite pripremu hrane u obje posude, ali je za svaku od njih postavljen različit program s različitim trajanjem. U tom slučaju svijetli dugme za istovremeni kraj pripreme.
- Ako pritisnete dugme prije početka pripreme hrane, priprema hrane u obje posude će se prilagoditi tako da priprema završi u isto vrijeme. Dakle, ako je za jednu posudu postavljeno kraće vrijeme nego za drugu, priprema u ovoj posudi će započeti kasnije, tako da priprema u obje posude za pripremu hrane završava istovremeno.
- Kod odgođenog početka pripreme na zaslonu posude friteze će se ispisati "HOLD" sa kraćim vremenom.

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 zagrijava zrak unutar uređaja, vađenje posude friteze iz uređaja tijekom pripreme hrane gotovo da neće poremetiti proces pripreme hrane.

Savjeti

- Prilikom pripreme jela vodite računa o veličini i količini namirnica koje pripremate. Ovisno o njihovoj veličini i količini, preporučujemo vrijeme u prema vrijednostima 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 kuhanja optimizira konačni rezultat i može spriječiti neravnomjernu pripremu.
- Kako bi krumpirići bili hrskavi, dodajte im malo ulja i odmah ih pržite.
- Nemojte pripremati jako masne namirnice poput kobasica u fritezi.
- Hranu koju možete pripremiti u pećnici možete pripremiti i u fritezi na vrući zrak.
- Optimalna količina hrskavih krumpirića je 500 grama.
- Za brzu i jednostavnu pripremu nadjevenih peciva koristite prethodno pripremljeno tijesto. Unaprijed pripremljeno tijesto također zahtijeva manje vremena za pripremu od domaćeg tijesta.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite ispeći prhko pecivo ili punjene deserte, stavite lim za pečenje ili kalup (nije uključen) u fritezu na vrući zrak.
- Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za zagrijavanje hrane. Želite li namirnice zagrijavati, namjestite temperaturu na 150 °C i vrijeme na 10 minuta.

Program	Referentna težina		Zadana temperatura	Zadano vrijeme	Raspon temperature	Vremenski raspon	Protresti
Zamrznuti pomfrit	Velika	500	200 °C	do 20 min	80–200 °C	1–60 min	1–2 puta
	Male	300					
Torte	Velika	300	150 °C	do 25 min	80–200 °C	1–60 min	
	Male	150					
Odresci	Velika	170	200 °C	do 15 min	80–200 °C	1–60 min	1–2 puta
	Male	85					
Bataci	Velika	800	200 °C	do 30 min	80–200 °C	1–60 min	1–2 puta
	Male	300					
Pileća krila	Velika	500	180 °C	do 22 min	80–200 °C	1–60 min	1–2 puta
	Male	300					
Škampi	Velika	350	190 °C	do 10 min	80–200 °C	1–60 min	1–2 puta
	Male	175					

Program	Referentna težina		Zadana temperatura	Zadano vrijeme	Raspon temperature	Vremenski raspon	Protresti
Hrenovke/ kobasice	Velika	240	160 °C	do 10 min	80–200 °C	1–60 min	1–2 puta
	Male	130					
Kolači	Velika	290	170 °C	do 20 min	80–200 °C	1–60 min	
	Male	150					

Napomene:

- Ako počnete pržiti dok je friteza još hladna, produžite još 3 minute vrijeme pripreme.
- Kada koristite dvije posude friteze u isto vrijeme, možete podesiti temperaturu ili vrijeme prema trenutnom tijeku pripreme.

OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza ne radi.	Aparat nije spojen na mrežu.	Uključite kabel 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 vrijeme.	Za uključivanje uređaja postavite željeno vrijeme pripreme.
Hrana nije dovoljno kuhana.	Količina sastojaka je prevelika.	Dodajte manju količinu sastojaka. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Pritisnite dugme + za podešavanje željene temperature (pogledajte poglavlje "Priprema hrane").
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Pritisnite dugme za upravljanje timerom + za željeno vrijeme pripreme hrane (pogledajte poglavlje "Priprema hrana").
Hrana se prži neravnomjerno.	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 namijenjene pečenju u pećnici ili sastojke lagano premažite uljem.
Posudu friteze se ne može umetnuti u uređaj.	U posudi ima previše sastojaka.	Ne punite posudu za prženje iznad njenog maksimalnog kapaciteta, pogledajte gornju tablicu.
	Košara nije ispravno umetnuta u fritezu.	Gurnite košaru u posudu dok ne čujete klik.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Prilikom prženja masnih sastojaka u fritezi, velika količina ulja curi u posudu. Ulje proizvodi bijeli dim i posuda se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj niti na konačni rezultat.
	Posuda još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zagrijavanjem masti u posudi. Posudu pravilno očistite nakon svake uporabe.
Pomfrit se neravnomjerno prži u fritezi.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostane čvrst.
	Niste dobro isprali izrezani krumpir prije prženja.	Krumpir dobro operite kako biste uklonili škrob.
Pomfrit nije hrskav kada se izvadi iz friteze.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpiru.	Pazite da dobro osušite narezani krumpir prije dodavanja ulja.
		Krumpir 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 tijela friteze ubrzavate hlađenje.
- Posudu i rešetku za prženje operite u toploj vodi s deterdžentom, isperite i osušite. Preporučamo da rešetku za prženje ostavite da se namače otprilike 10 minuta. Stavite ju u fritezu i prelijte vodom s malo deterdženta.
- Nemojte prati dijelove ili pribor ovog uređaja u perilici posuđa.
- 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 tijelo uređaja ili njegov kabel za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Očistite ga vlažnom krpom i osušite.
- Redovito čistite unutrašnjost proizvoda. Lagano obrišite ulje vlažnom pamučnom krpom, a zatim ga osušite suhom krpom.
- Provjerite je li uređaj dobro osušen prije skladištenja. Sastavite ga i spremite na čisto i suho mjesto.

TEHNIČKI PODACI

Napon:	220–240 V
Frekvencija:	50 Hz
Ukupna potrošnja energije:	2700 W
Volumen posude friteze 1:	5,2 l
Volumen posude friteze 2:	3,1 l
Opseg postavki temperature:	80–200 °C
Opseg postavki timera:	0–60 min

Potrošnja električne energije u pripravnom načinu rada je < 1,00 W

OPORABA I ZBRINJAVANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakiranje, vrećice od polietilena i plastične dijelove odložite u kontejnere za plastiku.

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VIJEKA

08/05

Odlaganje otpada električne i elektroničke opreme (primjenjivo u državama članicama EU i drugim europskim zemljama koje su uspostavile sustave razvrstavanja otpada)
Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne smije zbrinjavati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mjesto određeno za recikliranje električne i elektroničke opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprječavate negativne utjecaje na zdravlje ljudi i okoliš. Reciklažom materijala pomažete očuvanje prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružit će vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mjestu na kojem ste kupili proizvod.

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

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.
Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai uzziņai!

Brīdinājums! Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana, sprieguma svārstības vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana. Lai aizsargātu elektriskas ierīces pret aizdegšanās vai strāvas trieciena risku, ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārliecinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem. Tai ir jābūt brīvi sasniedzamai, lai ierīci varētu ātri atvienot no sienas rozetes nepieciešamības gadījumā.
2. Nekādā gadījumā neizmantojiet ierīci šādos gadījumos:
   - ja ir bojāts barošanas vads;
   - ja ierīce nedarbojas vai darbojas nepareizi;
   - ja tā ir nokritusi uz zemes vai jūs to jebkādā veidā esat sabojājis;
   - ja tā tikusi iegremdēta ūdenī;
   - ja ierīce darbības laikā izdala neparastu smaku, dūmus vai skaņu.
3. **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojot ierīci pirmo reizi, radīsies smaka un dūmi, tādējādi tiek nodedzināts karstumelementa aizsargpārklājums. Tas ir normāli. Mēs iesakām ļaut ierīcei darboties pirmās 15 minūtes tukšai, lai tā "nodegtu". Mēs iesakām izvēdināt telpu, atverot logus un durvis.
4. Visi remontdarbi, tostarp vada nomaiņa, ir jāveic profesionālā apkopes centrā! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks! Ja iejaucaties ierīces veselumā, jūs varat zaudēt juridiskas tiesības uz defektīvu darbību vai kvalitātes garantiju.

5. Turklāt, vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla šādos gadījumos:
   - pirms ierīces pārvietošanas;
   - pirms tīrīšanas;
   - ja vairāk neizmantosiet ierīci.

   Ļaujiet ierīcei atdzist 30 minūtes.
6. Aizsargājiet ierīci pret tiešu saskari ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas triecienu. Neiegremdējiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumos.
7. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām vai mitrā vidē, un nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.
8. Lai izvairītos no strāvas trieciena un aizdegšanās, neizmantojiet ierīci:
   - ārā vai mitrā vidē;
   - vannas, dušas vai peldbaseina tuvumā;
   - uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā;
   - tuvumā vietām, kur uzkrājas karstums (plīts, sildītājs) vai atklātas liesmas tuvumā;
   - tieši zem sienas rozetes.
   - Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru iedarbībai.
9. Novietojiet ierīci tālāk no citiem priekšmetiem, lai tiktu nodrošināta pietiekoša gaisa cirkulācija ierīces darbībai. Atstājiet brīvu vietu vismaz 10 cm ap ierīci un virs tās.
10. Ierīce jānovieto uz stabilas, līdzenas virsmas tā, lai ierīce nevarētu apgāzties un izlīst karsti šķidrumi.
11. Nelietojiet šo ierīci ar programmētāju, taimeri, atsevišķu tālvadības sistēmu vai citu ierīci, kas ierīci ieslēdz automātiski, jo pastāv aizdegšanās risks, ja ierīce ir pārklāta vai novietota nepareizi.
12. Neieslēdziet un neizslēdziet ierīci, iespraužot vai izraujot barošanas vadu. Vienmēr izslēdziet ierīci vispirms ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Tad atvienojiet barošanas vadu!
13. Mēs iesakām neatstāt barošanai pievienoto ierīci bez uzraudzības. Neatvienojiet barošanas vadu no rozetes, raujot to. Atvienojiet vadu, satverot kontaktdakšu.

14. Neļaujiet barošanas vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
15. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai iekštelpās.
16. Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai šādās vietās:
    virtuvēs veikalos, birojos un darba vietās, telpās, kas tiek izmantotas lauksaimniecībā, vai viesiem viesnīcās, moteļos un citās naktsmītnēs, kā arī pansijās.
17. Lietojiet, pārvietojiet, uzglabājiet un transportējiet ierīci tikai stāvus pozīcijā. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sāniski vai augšpēdus.
18. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
19. Ražotājs neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījusi neuzmanība vai nepareiza lietošana. Šī ierīce ir paredzēta ēdiena gatavošanai bez eļļas un citu taukvielu izmantošanas.
20. Regulāri tīriet ierīci.
21. Izmantojot ierīci bērnu tuvumā, nepieciešama rūpīga uzraudzība!
22. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas vai nepietiekama pieredze vai zināšanas, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tie nav vismaz 8 gadus veci un nav nodrošināta uzraudzība. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.
23. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties.
24. Ir aizliegts izmantot ierīci:
    - bez ierīcē kārtīgi ievietota groza;
    - bez grozā ievietota režģa;
    - ja iekšējā tvertne ir saplaisājusi vai kā citādi bojāta.
25. **Apdedzināšanās risks.**
    - Ierīce darbojoties sasilst. Nenosedziet atveres, gaisa ieplūdi un gaisa izplūdi.
    - Nepieskarieties karstām virsmām.

- Vienmēr satveriet katlu tikai aiz roktura. Pieskaroties ierīces daļām, kamēr tā tiek lietota, izmantojiet piemērotus piederumus un virtuves cimdus.
- Novietojiet karstu katlu un grozu tikai uz karstumizturīgas virsmas.
- Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci. Jābūt īpaši piesardzīgam, pārvietojot ierīci ar karstu eļļu vai citiem karstiem šķidrumiem.
- Esiet uzmanīgi, karsts tvaiks tiek izvadīts caur karstā gaisa atverēm cepšanas ar karsto gaisu laikā. Tvaiks ir ļoti karsts! Ieturiet drošu attālumu no ierīces, lai izvairītos no apdegumiem.
- Turiet savas rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa atverēm.
- Izņemot katlu no ierīces, uzmanieties, lai neapplaucētos ar karsto tvaiku, kas izdalās no ēdiena.
- Esiet īpaši uzmanīgi arī pēc ierīces izslēgšanas. Tā paliek karsta. Ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 30 minūtes, pirms turpināt apieties ar to.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!

BRIESMAS bērniem: bērni nedrīkst spēlēties ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēties ar plastmasas maisiem. Nosmakšanas risks.

Karsta virsma!
Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet visu iepakojuma materiālu, marķējumu un uzlīmes.
2. Notīriet ierīci un piederumus, skatiet norādījumus sadaļā par tīrīšanu un apkopi.
3. Salieciet atpakaļ visas detaļas un ievietojiet tās ierīcē. **Brīdinājums! Nekādā gadījumā neizmantojiet ierīci bez grozā ievietota režģa.** Novietojiet katlu atbilstošā stabilā vietā. Nenovietojiet ierīci noslēgtās vietās vai sienu tuvumā. Atstājiet brīvu vietu vismaz 10 cm ap ierīci un virs tās. Pārliecinieties, ka ierīces tuvumā nav nekādu priekšmetu, kas var sabojāties karstuma ietekmē. Nenosedziet ierīci, kamēr tā darbojas.
4. Iespraudiet barošanas vadu sienas kontaktligzdā.

BRĪDINĀJUMS! Izmantojot ierīci pirmo reizi, radīsies smaka un dūmi, tādējādi tiek nodedzināts karstumelementa aizsargpārklājums. Tas ir normāli. Mēs iesakām ļaut ierīcei darboties pirmās 15 minūtes tukšai, lai tā "nodegtu". Mēs iesakām izvēdināt telpu, atverot logus un durvis.

NORĀDĪJUMI MALTĪŠU PAGATAVOŠANAI

Karstā gaisa katls ir paredzēts ēdiena pagatavošanai bez eļļas un citu taukvielu izmantošanas. Nelejiet eļļu vai citus šķidrumus karstā gaisa katlā.

1. Ievietojiet ēdienu grozā ar režģi.

Piezīme: nav iespējams ievietot grozā vairāk ēdiena par maksimālo ietilpību.

2. Ievietojiet ēdiena trauku karstā gaisa katlā.
3. Iespraudiet karstā gaisa katla vada kontaktdakšu sienas rozetē, izvēlieties programmu, temperatūru un laiku, skatīt "Ēdiena pagatavošanas tabula", un ieslēdziet ar ⏻ taustiņu.
4. Kad programma būs beigusies, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs, ja nepieciešams, ielieciet to atpakaļ katlā un cepiet vēl dažas minūtes.
5. Ja vairs neizmantosies karstā gaisa katlu, izslēdziet to, izraujiet kontaktdakšu no sienas rozetes un ļaujiet tam kārtīgi atdzist pirms tīrīšanas.

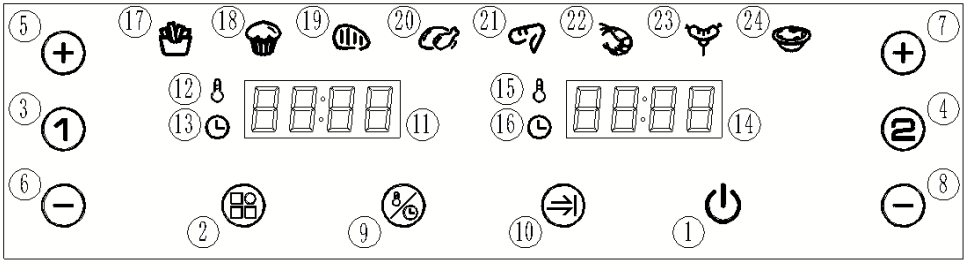
Piezīme:

- sasaldēts ēdiens vispirms ir jāatkausē un pēc tam uzreiz jāpagatavo.
- Mēs iesakām dažus ēdienus sakratīt gatavošanas laika vidū. Šādā gadījumā izvelciet grozu no ierīces, turot aiz roktura, un pakratiet to. Pēc tam ievietojiet grozu atpakaļ karstā gaisa katlā. **Padoms:** ja iestatīsiet taimeri uz gatavošanas laika vidusdaļu, skaņas signāls brīdinās, kad nepieciešams sakratīt ēdienu. Tomēr, tas nozīmē, ka pēc tam atkal ir jāiestata taimeris uz atlikušo gatavošanas laiku.

6. Izņemot grozu no karstā gaisa katla tā darbības laikā, ierīce automātiski pārstās darboties. Ieliekot grozu atpakaļ ierīcē, karstā gaisa katls automātiski ieslēgsies un turpinās sākotnēji iestatīto programmu. **Padoms:** katla darbības laikā var mainīt temperatūru un laiku. Iestatījums saglabāsies apmēram 60 minūtes pēc groza izņemšanas no karstā gaisa katla.
7. Karstā gaisa katlu var izslēgt manuāli, nospiežot ⏻ taustiņu aptuveni 2 sekundes.

Brīdinājums! Applaucēšanās risks: esiet uzmanīgi, apejoties ar grozu, gan ēdiens, gan grozs ir karsti. Izplūstošais tvaiks var applaucēt. Nepieskarieties karstām virsmām. Vienmēr satveriet grozu aiz roktura. Negāziet grozu otrādi, pasniedzot ēdienu. Karsti šķidrumi no ēdiena sakrājas groza apakšā. Vienmēr izmantojiet atbilstošus pasniegšanas rīkus, piemēram, pasniegšanas knaibles.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. taustiņš – barošana (ieslēgt/izslēgt)

Tiklīdz grozs tiek pareizi ievietots ierīces korpusā, barošanas taustiņš iedegas. Nospiediet barošanas taustiņu, lai ierīce pārietu gaidstāves režīmā. Pēc vēlamā groza izvēles, vēlreiz nospiežot barošanas pogu, tiek sākts gatavošanas process. Nospiediet un turiet nospiestu barošanas taustiņu 2 sekundes, lai pārtrauktu ēdiena gatavošanu un izslēgtu ierīci.

Piezīme: gatavošanas laikā jūs varat nopauzēt un restartēt gatavošanas procesu, pieskaroties taustiņam.

2. taustiņš – iepriekšiestatīto programmu izvēle

Izmantojiet šo taustiņu, lai ritinātu cauri 8 iepriekšiestatītām gatavošanas programmām. Šīm programmām ir iepriekšiestatīti laiki un temperatūras.

3. taustiņš – kreisā groza taustiņš

Pieskarieties **1.** taustiņam. Iedegas kreisā groza indikators un cepšanas programma tiek iepriekšiestatīta uz pirmo izvēli (frī kartupeļi). Tai pašā laikā cepšanas programmas indikators arī mirgos. Noklusējuma temperatūra un programmas ilgums tiek attēloti pārmaiņus. Kad tiek attēlota temperatūra, vienmēr deg temperatūras indikators displeja augšējā kreisajā stūrī. Kad tiek attēlots laiks, vienmēr deg laika indikators displeja apakšējā kreisajā stūrī. Nospiežot **1.** taustiņu uz 2 sekundēm, jūs varat atcelt pirmā groza izvēli un ierīce pāries gaidstāves režīmā.

4. taustiņš – labā groza taustiņš

Pieskarieties **2.** taustiņam. Iedegas labā groza indikators un cepšanas programma tiek iepriekšiestatīta uz pirmo izvēli (frī kartupeļi). Tai pašā laikā cepšanas programmas indikators arī mirgos. Noklusējuma temperatūra un programmas ilgums tiek attēloti pārmaiņus. Kad tiek attēlota temperatūra, vienmēr deg temperatūras indikators displeja augšējā kreisajā stūrī. Kad tiek attēlots laiks, vienmēr deg laika indikators displeja apakšējā kreisajā stūrī. Nospiežot **2.** taustiņu uz 2 sekundēm, jūs varat atcelt otrā groza izvēli un ierīce pāries gaidstāves režīmā.

5. un 6. taustiņš – temperatūras un laika iestatījums kreisajam grozam

Taustiņš + un - ļauj palielināt vai samazināt gatavošanas temperatūru pa 5 °C katru reizi. Turot taustiņu nospiestu, jūs varat mainīt vērtību ātrāk. Temperatūras iestatīšanas diapazons: 80-200 °C. Šie taustiņi ļauj arī palielināt vai samazināt gatavošanas laiku pa minūtēm. Turot taustiņu nospiestu, jūs varat mainīt vērtību ātrāk. Laika iestatīšanas diapazons: 1-60 minūtes.

7. un 8. taustiņš – temperatūras un laika iestatījums labajam grozam

7. un 8. taustiņš ļauj palielināt vai samazināt gatavošanas temperatūru labajam grozam pa 5 °C katru reizi. Turot taustiņu nospiestu, jūs varat mainīt vērtību ātrāk. Temperatūras iestatīšanas diapazons: 80-200 °C. Šie taustiņi ļauj arī palielināt vai samazināt gatavošanas laiku pa minūtēm. Turot taustiņu nospiestu, jūs varat mainīt vērtību ātrāk. Laika iestatīšanas diapazons: 1-60 minūtes.

9. taustiņš – temperatūras/laika iestatījumu pārslēgšana

Nospiežot šo taustiņu un atbilstošo temperatūras vai laika rādījumu, jūs varat iestatīt nepieciešamo temperatūru un laiku.

10. taustiņš – gatavošanas procesa vienlaicīga pārtraukšana

Cepšanu abos grozos var pārtraukt vienlaicīgi, nospiežot šo taustiņu.

11. indikators

Displejs temperatūras/laika attēlošanai kreisajā grozā.

12. indikators

Temperatūras displejs kreisajā grozā.

13. indikators

Laika displejs kreisajā grozā.

14. indikators

Displejs temperatūras/laika attēlošanai labajā grozā.

15. indikators

Temperatūras displejs labajā grozā.

16. indikators

Laika displejs labajā grozā.

17.-24. indikators

Izvēlētās programmas norāde.

DETALIZĒTI DARBĪBAS NORĀDĪJUMI

Sagatavošana lietošanai

Vispirms, pārliecinieties, ka grozi ir pareizi ievietoti ierīcē. Iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu sienas rozetē, ierīce ieslēgsies, atskanēs viens pīkstiens, iedegsies visi indikatori uz vienu sekundi un pēc tam nodzisīs. Iedegsies barošanas ikona.

Gaidstāves režīms

Nospiežot barošanas taustiņu, iedegsies kreisā un labā groza taustiņi. Šajā brīdī ierīce ir gaidstāves režīmā. Ja netiek veikta nekāda darbība 5 minūšu laikā, ierīce izslēgsies.

Tikai viena groza izmantošana

Nospiediet **1.** vai **2.** taustiņu, atkarībā no tā, kuru grozu vēlaties izmantot. Tiklīdz esat izvēlējušies, sāks mirgot frī kartupeļu indikators kā noklusējuma gatavošanas programma. Tikmēr mirgos temperatūras un laika displejs. Nospiežot un turot nospiestu ikonu 2 sekundes, jūs varat atcelt izvēlētā groza izvēli. Ja neizvēlēsieties nevienu grozu, ierīce pāries gaidstāves režīmā.

- Izmantojiet iepriekšiestatīto programmu izvēles taustiņu, lai izvēlētos cepšanas programmu, ko vēlaties izmantot ēdiena pagatavošanai. Pielāgojiet temperatūru vai gatavošanas laiku, ja nepieciešams. Regulējot temperatūru, katra taustiņa nospiešanas reize mainīs temperatūru par 5 °C, turot nospiestu + vai - taustiņu, temperatūru var samazināt vai palielināt ātrāk. Katrai programmai temperatūras diapazons no 80 līdz 200 °C ir pielāgojams. Laika iestatīšana: katra nospiešanas reize maina laiku par 1 minūti, pielāgojamais laika diapazons ir 1-60 min.
- Kad ir izvēlēta iepriekšiestatītā programma, temperatūra un laiks, nospiediet barošanas taustiņu. Karstā gaisa katls sāk gatavošanas procesu un displejā redzams pašreizējais gatavošanas laiks ar laika atskaiti. Izvēlētās programmas indikators pastāvīgi deg, pārējo programmu indikatori nedeg.
- Ja nepieciešams mainīt temperatūru vai laiku cepšanas laikā, nospiediet vienreiz temperatūras/laika iestatīšanas taustiņu un pēc tam nospiediet + vai - taustiņu, lai mainītu temperatūru vai laiku. Karstā gaisa katls turpina darboties, kamēr maināt temperatūras vai laika iestatījumu.
- Ja nepieciešams mainīt programmu cepšanas laikā, vienreiz nospiediet taustiņu, lai izvēlētos iepriekšiestatīto programmu. Karstā gaisa katla darbība tiks nopauzēta un izvēlētās programmas indikators sāks mirgot. Šajā brīdī varat nospiest taustiņu atkārtoti, lai izvēlētos citu programmu. Jūs varat arī mainīt temperatūru un gatavošanas laiku.
- Nospiežot barošanas taustiņu cepšanas laikā, ierīce pārtrauks darbību. Ja netiek veikta nekāda darbība 5 minūšu laikā, ierīce pāries gaidstāves režīmā.
- Ja nepieciešams izslēgt ierīci cepšanas laikā, turiet nospiestu barošanas pogu 2 sekundes. Sildelements un motora pārstāja darboties. Šajā brīdī "OFF" (Izslēgts) parādās displejā un atskan pīkstiens.
- Kad cepšana ir pabeigta, displejā redzams "OFF" (Izslēgts) un ierīce nopīkst 5 reizes. Displeja ekrāns izslēdzas un ierīce pāriet gaidstāves režīmā.
- Ja izņemat grozu cepšanas laikā, displejā parādās "OPEN" (Atvērts). Ierīce pārtrauks darbību un neatsāks cepšanu, līdz grozs netiks ievietots atpakaļ ierīcē.

Abu grozu izmantošana vienlaicīgi

Gatavošanas iestatījumi abiem groziem

- Vispirms, izvēlieties pirmo grozu ar taustiņu un iestatiet programmu, temperatūru un gatavošanas laiku. Tad izvēlieties otro grozu un iestatiet vēlamo programmu, temperatūru un laiku tādā pašā veidā.
- Nospiediet barošanas pogu, lai sāktu cepšanu abos grozos. Attiecīgo grozu indikatori kopā ar aktīvo programmu indikatoriem iedegsies pārmaiņus pēc 6 sekundēm.
- Var arī cept abos grozos secīgi – vispirms iestatiet cepšanas parametrus pirmajam grozam un sāciet gatavošanas procesu ar barošanas pogas palīdzību. Tad nospiediet **2.** taustiņu un atkārtojiet visu procedūru otrajam grozam.
- Kamēr abos grozos notiek cepšana, jūs varat nospiest temperatūras/laika pārslēgšanas taustiņu, lai uz bridi redzētu cepšanas temperatūras iestatījumu attiecīgā groza displejā. Pēc 3 sekundēm displejā atkal būs redzams atlikušais gatavošanas laiks.

Cepšanas parametru maiņa

- Ja nepieciešams mainīt temperatūru vai laiku, kamēr vienlaicīgi izmantojat abus grozus, vispirms nospiediet taustiņu, lai izvēlētos attiecīgo grozu un tad mainiet temperatūru un laiku pēc nepieciešamības. Programmu nevar mainīt gatavošanas procesa laikā. Ja neveicat nekādu darbību 10 sekunžu laikā, ekrāns automātiski pāries uz parasto režīmu.
- Ja nepieciešams mainīt gatavošanas programmu cepšanas laikā, vispirms jānopauzē cepšanas process, nospiežot **1/2** taustiņu un barošanas taustiņu. Pēc tam varat mainīt programmu. Nospiediet barošanas taustiņu, lai atkal sāktu cepšanu.
- Ja neveiksiet nekādu darbību 5 minūšu laikā pēc gatavošanas procesa nopauzēšanas, grozs pāries gaidstāves režīmā.

Viena groza izslēgšana

- Nospiediet groza **1.** vai **2.** taustiņu un tad turiet nospiestu barošanas taustiņu. Izvēlētais grozs pāriet gaidstāves režīmā.

Groza izņemšana

- Ja izņemat grozu cepšanas laikā, displejā parādās "OPEN" (Atvērts). Cepšana grozā tiks pārtraukta un neturpināsies, līdz grozu neievietosiet atpakaļ ierīcē. Vienu grozu var izņemt jebkurā laikā, lai turpinātu ēdiena gatavošanu, neietekmējot cepšanas procesu otrā grozā.
- Ja izņemat grozu gaidstāves režīma laikā, displejā parādās "OPEN" (Atvērts). Šajā brīdī grozu nevar izmantot.

Cepšanas nopauzēšana

- Nospiežot barošanas taustiņu, kamēr norisinās cepšana abos grozos, cepšanas process tiks nopauzēts. Abi displeji un programmu indikatori mirgos. Nospiežot barošanas taustiņu vēlreiz, cepšana turpināsies.
- Ja nopauzēsiet cepšanu un neveiksiet nekādu darbību 5 minūšu laikā, abi grozi pāries gaidstāves režīmā.
- Tiklīdz esat nopauzējuši cepšanu, jūs varat mainīt iepriekšiestatīto programmu, temperatūru un laiku pēc nepieciešamības, nospiežot attiecīgo kreisā (**1**) vai labā (**2**) groza taustiņu. Pēc iestatījumu maiņas jūs varat turpināt cepšanu, nospiežot barošanas taustiņu.

Gatavošanas pārtraukšana abos grozos

- Nospiežot un turot nospiestu barošanas taustiņu vismaz 2 sekundes cepšanas laikā, cepšana tiks pārtraukta un "OFF" (Izslēgts) ziņojums parādīsies abos displejos. Ierīce nopīkstēs un pāries gaidstāves režīmā.
- Ja vēlaties pārtraukt gatavošanu tikai vienā grozā, vispirms nospiediet **1.** vai **2.** taustiņu, lai izvēlētos attiecīgo grozu, un pēc tam nospiediet un turiet nospiestu barošanas taustiņu vismaz 2 sekundes. Cepšana izvēlētajā grozā tiks pārtraukta un displejā būs redzams "OFF" (Izslēgts). Ierīce nopīkstēs un grozs pāries gaidstāves režīmā. Šajā brīdī ierīces darbības režīms mainās uz cepšanu tikai vienā grozā.

Gatavošanas procesa vienlaicīga pārtraukšana

- Šī funkcija ir tikai aktīva tad, ja iestatāt abu grozu cepšanu, bet katram grozam ir izvēlēta atšķirīga programma ar atšķirīgu ilgumu. Šādā gadījumā vienlaicīgas pārtraukšanas taustiņš iedegsies.
- Ja šis taustiņš tiek nospiests pirms cepšanas sākšanās, ēdiens abos grozos tiks pielāgots tā, lai cepšana beigtos vienlaicīgi. Tādējādi, ja vienam grozam ir iestatīts īsāks laiks, cepšana šajā grozā sāksies vēlāk, lai cepšana abos grozos beigtos vienlaicīgi.
- Cepšanas atliktā starta laikā groza ar īsāku laiku displejā būs redzams "HOLD" (Aizturēts).

ĒDIENA GATAVOŠANA

Tālāk sniegtā tabula palīdzēs pagatavot dažādus ēdienus un pareizi iestatīt karstā gaisa katlu.

Piezīme: ņemiet vērā, ka ēdienu mainīgās kvalitātes un izmēra dēļ tālāk sniegtie iestatījumi ir aptuveni.

Tā kā straujās gaisa cirkulācijas tehnoloģija acumirklī uzkarsē gaisu ierīces iekšpusē, groza izņemšana no karstā gaisa katla cepšanas laikā uzreiz pārtrauks gatavošanas procesu.

Padomi

- Gatavojot ēdienu, ņemiet vērā gatavojamā ēdiena lielumu un daudzumu. Atkarībā no lieluma un daudzuma mēs iesakām šādu laika periodu salīdzinājumā ar tabulā norādītajām vērtībām:
  - īsāku – mazāka ēdiena vai mazāka ēdiena daudzuma gadījumā;
  - ilgāku – gatavojot lielāku ēdienu vai lielāku ēdiena daudzumu.
- Mazāku sastāvdaļu sakratīšana, kad ir pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabo gala rezultātu un var novērst nevienmērīgu apbrūninā̄šanos.
- Lai frī kartupeļi būtu kraukšķīgi, pievienojiet tiem nedaudz eļļas un uzreiz cepiet.
- Necepiet karstā gaisa katlā pārmērīgi taukainas sastāvdaļas, piemēram, desas.
- Uzkodas, ko var pagatavot cepeškrāsnī, var gatavot arī karstā gaisa katlā.
- Optimālais daudzums, lai pagatavotu kraukšķīgus frī kartupeļus, ir 500 grami.
- Izmantojiet gatavo mīklu, lai ātri un viegli pagatavotu pildītus konditorejas izstrādājumus. Gatavai mīklai nepieciešams arī īsāks gatavošanas laiks nekā mājās gatavotai mīklai.

- Ja vēlaties cept kūku vai kīšu vai vēlaties izcept kraukšķīgus frī kartupeļus vai pildītus desertus, ievietojiet cepampannu vai veidni (nav iekļauta) karstā gaisa katlā.
- Karstā gaisa katlu varat izmantot arī ēdienu uzsildīšanai. Lai uzsildītu sastāvdaļas, iestatiet temperatūru uz 150 °C un laiku uz 10 minūtēm.

Programma	Atsauces svars		Noklusējuma temperatūra	Noklusējuma laiks	Temperatūras diapazons	Laika diapazons	Sakratīt
Saldēti frī kartupeļi	Lieli	500	200 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min.	1-2 reizes
	Mazi	300					
Kūkas	Lielas	300	150 °C	25 min.	80–200 °C	1–60 min.	
	Mazas	150					
Steiki	Lieli	170	200 °C	15 min.	80–200 °C	1–60 min.	1-2 reizes
	Mazi	85					
Vistas stilbiņi	Lieli	800	200 °C	30 min.	80–200 °C	1–60 min.	1-2 reizes
	Mazi	300					
Vistu spārniņi	Lieli	500	180 °C	22 min.	80–200 °C	1–60 min.	1-2 reizes
	Mazi	300					
Garneles	Lielas	350	190 °C	10 min.	80–200 °C	1–60 min.	1-2 reizes
	Mazas	175					
Desas	Lielas	240	160 °C	10 min.	80–200 °C	1–60 min.	1-2 reizes
	Mazas	130					
Kēksiņi	Lieli	290	170 °C	20 min.	80–200 °C	1–60 min.	
	Mazi	150					

Piezīmes:

- Ja sākat cept, kamēr karstā gaisa katls vēl ir auksts, pievienojiet papildu 3 minūtes pie gatavošanas laika.
- Izmantojot abus grozus vienlaicīgi, jūs varat pielāgot temperatūru vai laiku atbilstoši pašreizējajam gatavošanas procesam.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Karstā gaisa katls nedarbojas.	Ierīce nav pieslēgta pie elektrotīkla.	Iespraudiet barošanas vadu sienas kontaktligzdā.
	Ierīcē nav ievietots grozs.	Ievietojiet grozu pareizā pozīcijā.
	Ierīce nav ieslēgta ar barošanas pogu.	Nospiediet barošanas pogu uz ierīces.
	Nav iestatīts laiks.	Lai ieslēgtu ierīci, iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ēdiens nav kārtīgi izcepies.	Ēdiena daudzums ir pārāk liels.	Ielieciet mazāk ēdiena. Mazāks ēdiena apjoms izcepas vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk maza.	Nospiediet + temperatūras iestatīšanas taustiņu, lai iestatītu vēlamo temperatūru (skatīt sadaļu "Ēdiena gatavošana").
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Nospiediet taimera vadības taustiņu +, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku (skatīt sadaļu "Ēdiena gatavošana").
Ēdiens izcepas nevienmērīgi.	Dažas sastāvdaļas jāsakrata, kad ir pagājusi puse no gatavošanas laika.	Sastāvdaļas, kas atrodas viena virs otras (piem., kartupeļu šķēles) jāsakrata, kad ir pagājusi puse no gatavošanas laika. Skatiet tabulu sadaļā "Ēdiena gatavošana".
Ēdiens nav kraukšķīgs, izņemot no karstā gaisa katla.	Gatavojāt ēdienu, ko paredzēts gatavot parastajā friterī.	Kraukšķīgākam rezultātam izmantojiet karstumizturīgu trauku vai apsmērējiet sastāvdaļas ar nedaudz eļļas.
Grozu nevar ievietot ierīcē.	Grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Nepiepildiet fritēzi, pārsniedzot tās maksimālo tilpumu, skat. tabulu iepriekš.
	Sieta ieliktnis nav pareizi ievietots grozā.	Bīdiet sieta ieliktni atpakaļ grozā, līdz dzirdat klikšķi.
No ierīces nāk balti dūmi.	Gatavojat taukainas sastāvdaļas.	Cepot taukainas sastāvdaļas karstā gaisa katlā, grozā izdalās daudz eļļas. Eļļa rada baltus dūmus, un grozs var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gala rezultātu.
	Uz groza joprojām ir tauku atliekas no iepriekšējās lietošanas reizes.	Baltie dūmi rodas, jo katlā uzkarst tauki. Kārtīgi izmazgājiet grozu pēc katras lietošanas reizes.
Frī kartupeļi izcepas nevienmērīgi karstā gaisa katlā.	Neizmantojāt pareizus kartupeļus.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārliecinieties, ka tie paliek cieti cepšanas laikā.
	Kārtīgi nenoskalojāt sagrieztos kartupeļus pirms cepšanas.	Kārtīgi noskalojiet kartupeļus, lai notīrītu cieti.
Frī kartupeļi nav kraukšķīgi, izņemot no karstā gaisa katla.	Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas pārliecinieties, ka sagrieztie kartupeli ir kārtīgi nožuvuši.
		Sagrieziet kartupeļus mazākos gabalos, lai tie būtu kraukšķīgāki.
		Pievienojiet nedaudz eļļas kraukšķīgākam rezultātam.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Mazgājiet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

- Izslēdziet ierīci, atvienojiet to no sienas rozetes un ļaujiet tai pilnībā atdzist. Izņemiet grozu no karstā gaisa katla korpusa, lai paātrinātu atdzišanu.
- Mazgājiet grozu un sieta ieliktni siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un nosusiniet. Ir ieteicams ļaut sieta ieliktnim mērcēties apmēram 10 minūtes. Ievietojiet to grozā un ielejiet ūdeni ar pievienotu nedaudz mazgāšanas līdzekļa.
- Nevienu no šīs ierīces detaļām vai piederumiem nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet abrazīvus vai kā citādi agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus piederumus, piemēram, metāla skrāpi, tīrīšanai, jo tas sabojās piedegumdrošo virsmu.
- Neiegremdējiet ierīces korpusu un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Noslaukiet to ar mitru drānu un nosusiniet.
- Regulāri notīriet ierīces iekšējās sienas. Viegli notīriet tās ar mitru kokvilnas drānu un pēc tam nosusiniet ar sausu drānu.
- Pārliecināties, ka ierīce ir sausa pirms uzglabāšanas. Salieciet to un uzglabājiet tīrā un sausā vietā.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Spriegums:	220–240 V
Frekvence:	50 Hz
Kopējā jauda:	2700 W
1. groza tilpums:	5,2 l
2. groza tilpums:	3,1 l
Temperatūras iestatīšanas diapazons:	80–200 °C
Taimera iestatīšanas diapazons:	0–60 min.

Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ir < 1,00 W

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi. Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

08/05

Šis izstrādājums atbilst ES direktīvu prasībām attiecībā uz elektromagnētisko saderību un elektrodrošību, kā arī uz smago metālu izmantošanu elektriskajā un elektroniskajā aprīkojumā.

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē www.ecg-electro.eu.
Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokį produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo. Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN. Jis taip pat turi būti laisvai prieinamas, kad, būtinybei esant, prietaisą būtų galima greitai atjungti nuo elektros tinklo.
2. Niekada nenaudokite prietaiso šiais atvejais:
   - Jei pažeistas maitinimo laidas.
   - Jei prietaisas neveikia arba veikia netinkamai.
   - Jei jis nukrito ant žemės arba kaip nors kitaip jį sugadinote.
   - Jei jis buvo panardintas į vandenį.
   - Jei prietaisas naudojimo metu skleidžia neįprastą kvapą, dūmus ar garsą.
3. **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas pirmą kartą, pasijus kvapas ir bus dūmų, nes dega kaitinimo elementų apsauginė danga. Tai normalu. Rekomenduojame pirmąsias 15 minučių palikti veikiantį prietaisą be maisto, kad jis galėtų „išdegti“. Rekomenduojame išvėdinti patalpą atidarius langus ir duris.
4. Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso

apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus! Ardydami prietaisą rizikuojate prarasti juridinę teisę kreiptis dėl veikimo sutrikimų arba kokybės garantijos.

5. Be to, visada išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo šiais atvejais:
   - Prieš perkeldami prietaisą.
   - Prieš valydami.
   - Jeigu nebenaudosite prietaiso.

   Visada leiskite prietaisui 30 minučių ataušti.
6. Saugokite prietaisą nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ar kitais skysčiais, kad išvengtumėte potencialaus elektros smūgio. Nemerkite prietaiso ar maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį.
7. Nenaudokite prietaiso lauke arba drėgnoje aplinkoje bei nelieskite maitinimo laido arba prietaiso šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
8. Kad išvengtumėte elektros smūgio ar gaisro, nenaudokite prietaiso:
   - Lauke arba drėgnoje aplinkoje.
   - Netoli vonios, dušo ar baseino.
   - Šalia degių medžiagų, tokių kaip užuolaidos.
   - Netoliese šilumos kaupimosi vietų (viryklė, šildytuvas) arba šalia atviros ugnies.
   - Tiesiogiai po elektros rozete.
   - Nepalikite prietaiso saulėkaitoje.
9. Statykite prietaisą atokiau nuo kitų objektų, kad užtikrintumėte laisvą oro cirkuliavimą tinkamam jo eksploatavimui. Palikite laisvą bent 10 cm tarpą aplink prietaisą ir virš jo.
10. Prietaisas turi būti statomas ant stabilaus ir lygaus paviršiaus, kad apvirtus neišsilietų karšti skysčiai.
11. Nenaudokite šio prietaiso su programavimo, laikmačio, autonomine nuotolinio valdymo sistema ar kitu prietaisu, kuris automatiškai įjungia prietaisą, kadangi jei prietaisas bus uždengtas arba neteisingai pastatytas, rizikuojate sukelti gaisrą.

12. Neįjunkite ir neišjunkite prietaiso atjungdami ir įjungdami jo maitinimą. Visada pirmiausia išjunkite prietaisą ON/OFF mygtuku. Tada galite atjungti maitinimo laidą!
13. Rekomenduojame nepalikti prietaiso be priežiūros, kai jis prijungtas prie elektros lizdo. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
14. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
15. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
16. Prietaisas nėra skirtas naudoti komerciniais tikslais arba tokiose patalpose kaip:
    virtuvės kampeliai parduotuvėse, biuruose arba kitose darbo vietose; naudojimui žemės ūkyje arba viešbučių, motelių ir kitokių apgyvendinimo įstaigų svečiams arba nakvynės ir pusryčių versle.
17. Prietaisą naudokite, perkelkite, laikykite ir transportuokite tik vertikalioje padėtyje. Neįjunkite prietaiso, jei jis paguldytas ant šono arba apverstas.
18. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.
19. Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl gedimo arba sužalojimo dėl neapdairumo arba netinkamo naudojimo. Šis prietaisas skirtas gaminti maistą nenaudojant aliejaus ar kitų riebalų.
20. Reguliariai valykite prietaisą.
21. Naudodami prietaisą ten, kur yra vaikų, būkite ypač dėmesingi!
22. Šiuo prietaisu gali naudotis aštuonerių ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine, jutimine ir psichine negalia arba asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jie buvo išmokyti, kaip naudotis prietaisu saugiai ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu. Naudotojo valymo ir techninės priežiūros procedūrų neleidžiama atlikti jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams be priežiūros. Jaunesni nei 8 metų vaikai privalo laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

23. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu.
24. Draudžiama naudoti prietaisą:
    - Jei keptuvas netinkamai įdėtas į prietaiso korpusą.
    - Be grotelių, įdėtų į keptuvą.
    - Jei vidinis indas yra įtrūkęs ar kitaip pažeistas.
25. **Nusideginimo pavojus:**
    - Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite prietaiso angų, oro įleidimo ir išleidimo vietų.
    - Nelieskite įkaitusių paviršių.
    - Perkeldami gruzdintuvę visada laikykite už rankenos. Prietaiso veikimo metu tvarkydami jo dalis, naudokite atitinkamus virtuvės reikmenis ir mūvėkite specialias pirštines.
    - Karštą talpyklę ir krepšį statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.
    - Nebandykite nešti karšto prietaiso. Perkeldami puodą, pilną įkaitusio aliejaus arba kitų karštų skysčių, būkite ypač atsargūs.
    - Būkite atsargūs, nes vykstant kepimui karštu oro pro prietaiso ventiliacijos angas veržiasi karštas oras. Garai yra labai karšti! Kad nenusidegintumėte, laikykitės saugaus atstumo.
    - Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro angų.
    - Nukėlę puodą nuo prietaiso, būkite ypač atsargūs, kad nenusiplikytumėte iš maisto sklindančiais karštais garais.
    - Būkite ypač atsargūs net ir išjungę prietaisą. Jis lieka karštas. Prieš imdamiesi tolesnių veiksmų palikite prietaisą maždaug 30 minučių atausti.

Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!

PAVOJINGA vaikams: vaikams draudžiama leisti žaisti pakavimo medžiaga. Neleiskite vaikams žaisti plastikiniais maišeliais. Uždusimo pavojus.

Karštas paviršius!
Naudojimo metu šitaip paženklinti paviršiai įkaista.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMĄJĮ KARTĄ

1. Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, nuplėškite visas pakavimo medžiagas, etiketes ir lipdukus.

2. Išvalykite prietaisą kartu su jo priedais, žr. valymo ir priežiūros skyriaus instrukcijas.
3. Surinkite visas dalis ir įdėkite jas į prietaisą. **Perspėjimas: Niekada nenaudokite prietaiso be kepimo grotelių, įdėtų į indą.** Statykite gruzdintuvę tinkamoje stabilioje vietoje. Nedėkite prietaiso uždarose patalpose arba arti sienų. Palikite bent 10 cm tarpą aplink ir virš jo. Įsitikinkite, kad šalia prietaiso nėra daiktų, kuriuos galėtų sugadinti karštis. Kai prietaisas naudojamas, neuždenkite jo.
4. Maitinimo kištuką įkiškite į elektros lizdą.

ĮSPĖJIMAS: kai gaminys naudojamas pirmą kartą, pasijus kvapas ir bus dūmų, nes dega kaitinimo elementų apsauginė danga. Tai normalu. Rekomenduojame pirmąsias 15 minučių palikti veikiantį prietaisą be maisto, kad jis galėtų „išdegti". Rekomenduojame išvėdinti patalpą atidarius langus ir duris.

MAISTO RUOŠOS INSTRUKCIJOS

Karšto oro gruzdintuvė skirta termiškai apdoroti maistą nenaudojant aliejaus ar kitų riebalų. Į gruzdintuvę nepilkite aliejaus arba kitų skysčių.

1. Sudėkite maistą į keptuvą su grotelėmis.

Pastaba: į talpyklę neįmanoma įdėti daugiau maisto nei maksimali talpa.

2. Įdėkite maisto talpyklę į karšto oro gruzdintuvės korpusą.
3. Prijunkite gruzdintuvę prie elektros tinklo, pasirinkite programą, temperatūrą ir laiką, žr. „Maisto ruošos lentelę" ir pradėkite ruošą ⏻ mygtuku.
4. Pasibaigus programai pasigirsta garsinis signalas. Patikrinkite, ar patiekalas baigtas, jei reikia, įdėkite indą atgal ir kepkite dar kelias minutes.
5. Jei nebenaudosite gruzdintuvės, išjunkite ją, atjunkite nuo elektros tinklo ir prieš valydami leiskite tinkamai atvėsti.

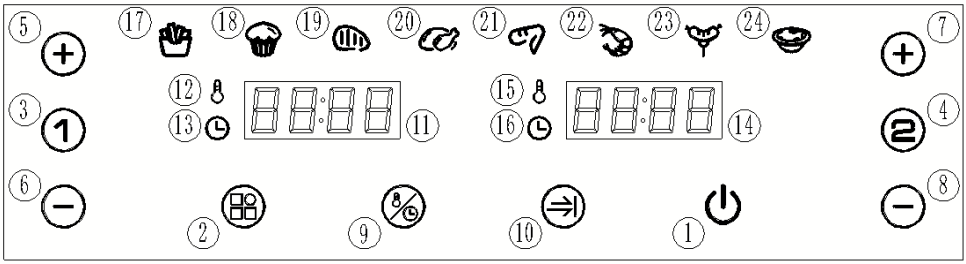
Pastaba:

- Šaldytas maistas turi būti iš anksto atšildytas ir nedelsiant apdorojamas.
- Mes rekomenduojame pakratyti kai kuriuos maisto produktus įpusėjus ruošos laikui. Tokiu atveju ištraukite indą iš prietaiso už rankenos ir pakratykite. Tada grąžinkite indą į gruzdintuvę. **Patarimas:** jei nustatysite laikmatį pusei kepimo laiko, garsinis signalas įspės jus, kada pakratyti indą. Tačiau tai reiškia, kad tada turite dar kartą nustatyti laikmatį likusiam kepimo laikui.

6. Jei veikimo metu išimsite kepimo indą iš gruzdintuvės korpuso, prietaisas automatiškai sustos. Kai indas grąžinamas, gruzdintuvė automatiškai įsijungia ir tęsia pradžioje įjungtą programą. **Patarimas:** naudojimo metu kaip norite galite reguliuoti temperatūrą ar laiką. Jūsų nustatymai tęsis maždaug 60 minučių po to, kai keptuvą išimsite iš prietaiso.
7. Gruzdintuvę galima išjungti rankiniu būdu ⏻ mygtuką palaikius nuspaustą 2 sek.

Įspėjimas! Nuplikytos odos pavojus: būkite ypač atsargūs tvarkydami talpyklę, nes tiek maistas, tiek talpyklė yra karšti. Besiskleidžiantys garai gali jus nuplikyti. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada imkite talpyklę už rankenos. Tiekdami maistą, neapverskite keptuvo dugnu aukštyn. Karšti iš maisto besisunkiantys skysčiai kaupiasi puodo apačioje. Visada naudokite tinkamus serviravimo įrankius - pavyzdžiui, virtuvines žnyples.

VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS



1 mygtukas - Maitinimas (įjungtas / išjungtas)

Kai gruzdintuvė yra teisingai įstatyta prietaiso korpuse, užsidega maitinimo mygtukas. Spauskite maitinimo mygtuką, kad perjungtumėte prietaisą į parengties režimą. Pasirinkus pageidaujamą gruzdintuvę, antrą kartą paspaudus maitinimo mygtuką, pradedamas maisto ruošos procesas. 2 sek. palaikykite nuspaustą maitinimo mygtuką, kad sustabdytumėte maisto ruošimą ir išjungtumėte prietaisą.

Pastaba: ruošos metu galite pristabdyti ir iš naujo paleisti procesą paliesdami mygtuką.

2 mygtukas - Išankstinės programos pasirinkimas

Naudokite šį mygtuką norėdami slinkti per 8 iš anksto nustatytas maisto ruošos programas. Šios programos turi iš anksto nustatytą maisto ruošos laiką ir temperatūrą.

3 mygtukas - Kairiosios gruzdintuvės mygtukas

Palieskite **1** mygtuką. Užsidega kairiosios gruzdintuvės indikatorius, ir maisto ruošos programa iš anksto nustatoma pagal pirmąjį pasirinkimą (bulvytės). Tuo pačiu metu mirksės ir maisto ruošos programos indikatorius. Numatytoji temperatūra ir programos trukmė rodomos pakaitomis. Kai rodoma temperatūra, nuolat šviečia temperatūros indikatorius viršutiniame kairiajame ekrano kampe. Kai rodomas laikas, nuolat šviečia laiko indikatorius viršutiniame kairiajame ekrano kampe. 2 sekundes palaikę nuspaustą **1** mygtuką, galite atšaukti pirmosios gruzdintuvės pasirinkimą, o prietaisas persijungs į parengties režimą.

4 mygtukas - Dešiniosios gruzdintuvės mygtukas

Palieskite **2** mygtuką. Užsidega dešiniosios gruzdintuvės indikatorius, ir maisto ruošos programa iš anksto nustatoma pagal pirmąjį pasirinkimą (bulvytės). Tuo pačiu metu mirksės ir maisto ruošos programos indikatorius. Numatytoji temperatūra ir programos trukmė rodomos pakaitomis. Kai rodoma temperatūra, nuolat šviečia temperatūros indikatorius viršutiniame kairiajame ekrano kampe. Kai rodomas laikas, nuolat šviečia laiko indikatorius viršutiniame kairiajame ekrano kampe. 2 sekundes palaikę nuspaustą **2** mygtuką, galite atšaukti antrosios gruzdintuvės pasirinkimą, o prietaisas persijungs į parengties režimą.

5 ir 6 mygtukai - Kairiosios gruzdintuvės temperatūros ir laiko nustatymai

5 ir 6 mygtukai leidžia kiekvieną kartą padidinti arba sumažinti kairiosios gruzdintuvės temperatūrą 5 °C. Laikydami mygtuką nuspaudę, paspartinsite temperatūros reikšmių kaitą. Temperatūros nustatymo diapazonas: 80-200 °C. Mygtukais taip pat galite prailginti arba sutrumpinti maisto ruošos laiką minutėmis. Laikydami mygtuką nuspaudę, paspartinsite temperatūros reikšmių kaitą. Laikas nustatymo diapazonas: 1- 60 minučių.

7 ir 8 mygtukai - Dešiniosios gruzdintuvės temperatūros ir laiko nustatymai

7 ir 8 mygtukai leidžia kiekvieną kartą padidinti arba sumažinti dešiniosios gruzdintuvės temperatūrą 5 °C. Laikydami mygtuką nuspaudę, paspartinsite temperatūros reikšmių kaitą. Temperatūros nustatymo diapazonas: 80-200 °C. Mygtukais taip pat galite prailginti arba sutrumpinti maisto ruošos laiką minutėmis. Laikydami mygtuką nuspaudę, paspartinsite temperatūros reikšmių kaitą. Laikas nustatymo diapazonas: 1- 60 minučių.

9 mygtukas - Temperatūros / laiko nustatymų perjungimas

Paspaudę mygtuką ir atitinkamą temperatūros ar laiko ekraną, galite nustatyti reikiamą temperatūrą ir laiką.

10 mygtukas - Tuo pačiu metu pasibaigianti ruoša

Nuspaudžiant šį mygtuką maisto ruošą abiejose gruzdintuvėse galima sustabdyti vienu metu.

11 indikatorius

Ekranas temperatūros / laiko kairėje gruzdintuvėje rodymui.

12 indikatorius

Ekranas temperatūros kairėje gruzdintuvėje rodymui.

13 indikatorius

Ekranas laiko kairėje gruzdintuvėje rodymui.

14 indikatorius

Ekranas temperatūros / laiko dešinėje gruzdintuvėje rodymui.

15 indikatorius

Ekranas temperatūros dešinėje gruzdintuvėje rodymui.

16 indikatorius

Ekranas laiko dešinėje gruzdintuvėje rodymui.

17-24 indikatoriai

Pasirinktos programos indikacija.

IŠSAMIOS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Eksploatacijos pradžia

Pirmiausia įsitikinkite, kad keptuvai yra teisingai įstatyti į prietaisą. Įkiškite kištuką į lizdą, įrenginys įsijungs, vieną kartą pasigirs pyptelėjimas, vienai sekundei užsidegs visos lemputės ir tada užges. Šviečia maitinimo piktograma.

Parengties režimas

Kai paspausite maitinimo mygtuką, užsidegs kairiosios ir dešiniosios gruzdintuvės mygtukai. Tuo metu prietaisas yra parengties režime. Jei per 5 minutes nebus imtasi jokių veiksmų, prietaisas išsijungs.

Vienos gruzdintuvės naudojimas

Spauskite mygtuką **1** arba **2**, priklausomai nuo pageidaujamos gruzdintuvės. Pasirinkus bulvyčių indikatorius mirksės kaip numatytoji maisto ruošos programa. Tuo tarpu temperatūros ir laiko ekranas mirksi. Jei paspausite ir 2 sek. palaikysite nuspaustą piktogramą, galėsite panaikinti pasirinktos gruzdintuvės pasirinktį. Jei nepasirinksite jokios gruzdintuvės, prietaisas pereis į parengties režimą.

- Pageidaujamai maisto ruošos programai pasirinkti naudokite išankstinės programos pasirinkties mygtuką. Jei reikia, pakoreguokite temperatūrą arba maisto ruošos laiką. Reguliuojant temperatūrą, kiekvienas mygtuko paspaudimas pakeis temperatūrą 5 °C, ilgesnis + arba - mygtukų spustelėjimas greitesniu tempu didins arba mažins temperatūrą. Kiekvienai programai temperatūrą galima nustatyti 80-200 °C diapazone. Laiko nuostata: kiekvienas paspaudimas keičia laiką 1 min.; laiko nustatymo diapazonas yra 1–60 min.
- Pasirinkę iš anksto nustatytą programą, temperatūrą ir laiką, spauskite maitinimo mygtuką. Gruzdintuvė pradeda maisto ruošą, o ekrane rodomas einamasis ruošos laikas su atgaliniu laikmačiu. Pasirinktas programos indikatorius šviečia nepertraukiamai, o kiti programos indikatoriai yra išjungti.
- Jei ruošos metu reikia pareguliuoti temperatūrą ar laiką, vieną kartą spustelėkite temperatūros / laiko nustatymo perjungimo mygtuką, tada mygtuką + arba - norėdami koreguoti temperatūros ar laiko nuostatą. Kai keičiate temperatūros ar laiko nustatymą, gruzdintuvė vis dar veikia.
- Jei ruošos metu reikia pakeisti programą, vieną kartą spustelėkite pasirinktos išankstinės programos mygtuką. Gruzdintuvė bus pristabdyta ir mirksės pasirinktos programos indikatorius. Šiuo metu galite kelis kartus nuspausti mygtuką, kad pasirinktumėte kitą programą. Taip pat galite koreguoti temperatūros ir maisto ruošos trukmę.
- Jei maisto ruošos metu nuspausite maitinimo mygtuką, prietaiso darbas sustos. Jei per 5 minutes po sustojimo nebus imtasi jokių veiksmų, prietaisas išsijungs.
- Jei maisto ruošos metu reikia išjungti prietaisą, 2 sek. palaikykite nuspaustą maitinimo mygtuką. Stabdomas kaitinimo elemento ir variklio darbas. Šiuo metu ekrane pasirodo įrašas OFF, o prietaisas pypsi.
- Baigus maisto ruošą, ekrane rodomas įrašas OFF, o prietaisas supypsės 5 kartus. Parengties ekranas išsijungia ir prietaisas grįžta į parengties režimą.

- Jei maisto ruošos metu ištrauksite gruzdintuvę, ekrane bus rodomas įrašas OPEN. Prietaisas sustos ir nepradės tolesnės maisto ruošos, kol neįdėsite talpyklės atgal.

Abiejų gruzdintuvių naudojimas vienu metu

Maisto ruošos nustatymai abiejose keptuvuose

- Pirmiausia mygtuku pasirinkite pirmąją gruzdintuvę ir nustatykite programą, temperatūrą ir maisto ruošos laiką. Tada pasirinkite antrąją gruzdintuvę ir tokiu pačiu būdu nustatykite pageidaujamą programą, temperatūrą ir laiką.
- Spauskite maitinimo mygtuką, kad pradėtumėte maisto ruošą abiejose gruzdintuvėse. Atitinkamų gruzdintuvių indikatoriai kartu su aktyviomis programomis pakaitomis švies po 6 sekundžių.
- Taip pat galite pradėti ruošti maistą abiejose gruzdintuvėse vienu metu - pirmiausia nustatykite pirmosios gruzdintuvės maisto ruošos parametrus ir pradėkite ruošą maitinimo mygtuku. Tada spauskite **2** mygtuką ir pakartokite procedūrą su antrąja gruzdintuve.
- Kol abi gruzdintuvės ruošia maistą, galite spausti temperatūros / laiko perjungimo mygtuką, kad atitinkamame gruzdintuvės ekrane trumpam pasirodytų temperatūros nustatymo pateiktis. Po 3 sekundžių ekranuose vėl bus rodomas likęs maisto ruošos eigos laikas.

Kepimo parametrų keitimas

- Jei jums reikia pakeisti temperatūrą ar laiką naudojant abi gruzdintuves vienu metu, pirmiausia spauskite mygtuką, kad pasirinktumėte atitinkamą gruzdintuvę, tada pagal poreikį pakoreguokite temperatūrą ir laiką. Programa negali būti keičiama maisto ruošos metu. Jei per 10 sekundžių neatliksite jokios operacijos, ekranas automatiškai grįš į įprastinį režimą.
- Jei jums reikia pakeisti maisto ruošos programą gruzdintuvės eigos metu, būtina pirmiausia pristabdyti ruošą nuspaudus **1/2** mygtuką ir maitinimo mygtuką. Tuomet galite keisti programą. Spauskite maitinimo mygtuką dar kartą, kad paleistumėte gruzdintuvę.
- Jei pristabdę maisto ruošos procesą 5 minutes nesiimsite jokių veiksmų, gruzdintuvė pereis į parengties režimą.

Gruzdintuvės išjungimas

- Spauskite gruzdintuvės **1** arba **2** mygtuką, o tada ilgesniu spustelėjimu - maitinimo mygtuką. Pasirinkta gruzdintuvė pereina į parengties režimą.

Keptuvo ištraukimas

- Jei maisto ruošos metu ištrauksite keptuvą, ekrane bus rodomas įrašas OPEN. Kepimo procesas keptuve sustos ir nesitęs, kol vėl neįdėsite keptuvo į vietą. Antroji gruzdintuvė ir toliau keps be pertrūkių. Bet kuriuo metu galite išimti vieną keptuvą ir dirbti su maistu, be jokio poveikio kitoje gruzdintuvėje ruošiamam maistui.
- Jei ištrauksite gruzdintuvę parengties metu, ekrane bus rodomas įrašas OPEN. Šiame etape gruzdintuvės naudoti negalima.

Kepimo pristabdymas

- Jei maisto ruošos metu abiejuose gruzdintuvėse, nuspausite maitinimo mygtuką, kepimo procesas sustos. Mirksės ir ekranai, ir programos indikatoriai. Jei dar kartą nuspausite maitinimo mygtuką, kepimas bus tęsiamas.
- Jei pristabdysite kepimą ir per 5 minutes neatliksite jokios operacijos, abi gruzdintuvės pereis į parengties režimą.
- Pristabdę kepimo procesą, jei reikia, galite keisti iš anksto nustatytą programą, temperatūrą ir laiką, nuspausdami atitinkamą mygtuką kairėje (**1**) arba dešinėje (**2**) gruzdintuvėje. Pakeitę nustatymus galite tęsti kepimą nuspausdami maitinimo mygtuką.

Maisto ruošos abiejuose gruzdintuvėse stabdymas

- Nuspaudus ir bent 2 sek. palaikius nuspaustą maitinimo mygtuką, kepimo procesas bus pertrauktas, o abiejų gruzdintuvių ekranuose bus rodomas įrašas OFF. Pasigirsta trumpas pyptelėjimas, ir prietaisas persijungia į parengties režimą.
- Jei norite stabdyti maisto ruošą vienoje iš gruzdintuvių, pirmiausia spauskite **1** arba **2** mygtuką, kad pasirinktumėte atitinkamą gruzdintuvę, o po to spauskite ir bent 2 sek. palaikykite nuspaustą maitinimo mygtuką. Maisto ruoša pasirinktoje gruzdintuvėje bus nutraukta, ir ekrane bus rodomas įrašas OFF. Pasigirsta trumpas pyptelėjimas, ir gruzdintuvė persijungia į parengties režimą. Šiuo metu gruzdintuvės veikimo režimas pasikeičia į maisto ruošą tik vienoje gruzdintuvėje.

Tuo pačiu metu pasibaigianti ruoša

- Ši funkcija aktyvi tik tuo atveju, jei abi gruzdintuves nustatote kepti, tačiau kiekvienai skirtingos maisto ruošos trukmės gruzdintuvei nustatoma skirtinga programa. Tokiu atveju šviečia sustabdymo vienu metu mygtukas.
- Jei mygtukas nuspaudžiamas prieš pradedant kepimą, maisto ruoša abiejose gruzdintuvėse bus sureguliuota taip, kad kepimas baigtųsi tuo pačiu metu. Taigi, jei viename puode nustatytas trumpesnis maisto ruošos laikas nei kitame, ruoša tame puode prasidės vėliau, kad ruošos procesas abiejose gruzdintuvėse būtų baigtas vienu metu.
- Atidedant maisto ruošos pradžią, gruzdintuvės su trumpesniu laiku ekrane bus rodomas įrašas HOLD.

MAISTO RUOŠA

Tolesnė lentelė padės jums paruošti įvairius patiekalus ir teisingai sureguliuoti gruzdintuvę.

Pastaba: atkreipkite dėmesį, kad dėl skirtingos maisto kokybės ir apimties toliau pateikti nustatymai yra apytikriai.

Kadangi „Rapid Air" technologija akimirksniu sušildo orą prietaiso viduje, gruzdintuvės išėmimas iš prietaiso veikimo metu vargu ar nutrauks maisto ruošos procesą.

Patarimai

- Ruošdami maistą, atsižvelkite į ruošiamo maisto apimtį ir kiekį. Priklausomai nuo maisto apimties ir kiekio, rekomenduojame šį laikotarpį, palyginus su lentelėje pateiktomis reikšmėmis:
  - Sutrumpinti - apdorojant smulkesnius maisto produktus ar mažesnius kiekius.
  - Pratęsti - ruošiant stambesnius maisto produktus ar didesnius kiekius.
- Mažesnių sudedamųjų dalių pakratymas įpusėjus maisto ruošos laikui optimizuoja galutinį rezultatą ir gali padėti išvengti netolygaus parudavimo.
- Kad bulvytės būtų traškios, įpilkite į jas šiek tiek aliejaus ir nedelsdami pakepinkite.
- Karšto oro gruzdintuvėje nekepkite labai riebių sudedamųjų dalių, tokių kaip dešrelės.
- Užkandžius, kuriuos galima paruošti orkaitėje, taip pat galima paruošti ir karšto oro gruzdintuvėje.
- Optimalus traškių bulvyčių paruošimo kiekis yra 500 gramų.
- Naudokite iš anksto paruoštą kepinių tešlą, kad greitai ir lengvai paruoštumėte įdarytus sausainius. Iš anksto suminkyta tešla taip pat reikalauja trumpesnio ruošos laiko nei naminė tešla.
- Jei norite iškepti pyragą ar apkepą su įdaru, o taip pat traškius ar įdarytus desertus, į karšto oro gruzdintuvę įdėkite kepimo skardą arba formą (į komplektą neįeina).
- Taip pat maistui šildyti galite naudoti karšto oro gruzdintuvę. Norėdami pašildyti sudedamąsias dalis, nustatykite temperatūrą iki 150 °C ir laiką iki 10 minučių.

Programa	Nuorodinis svoris		Numatytoji temperatūra	Numatytasis laikas	Temperatūros diapazonas	Laiko diapazonas	Pakratyti
Šaldytos prancūziškos bulvytės	Didelis	500	200 °C	20 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	1- 2 kartai
	Mažas	300					

Programa	Nuorodinis svoris		Numatytoji temperatūra	Numatytasis laikas	Temperatūros diapazonas	Laiko diapazonas	Pakratyti
Pyragai	Didelis	300	150 °C	25 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	
	Mažas	150					
Didkepsniai	Didelis	170	200 °C	15 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	1- 2 kartai
	Mažas	85					
Suktinukai	Didelis	800	200 °C	30 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	1- 2 kartai
	Mažas	300					
Viščiukų sparneliai	Didelis	500	180 °C	22 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	1- 2 kartai
	Mažas	300					
Krevetės	Didelis	350	190 °C	10 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	1- 2 kartai
	Mažas	175					
Dešrelės	Didelis	240	160 °C	10 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	1- 2 kartai
	Mažas	130					
Keksiukai	Didelis	290	170 °C	20 min.	80– 200 °C	1– 60 min.	
	Mažas	150					

Pastabos:

- jei pradėsite kepti, kol oro gruzdintuvė dar šalta, pridėkite 3 minutes prie bendro ruošos laiko.
- Kai vienu metu naudojate abi gruzdintuves, galite reguliuoti temperatūrą arba laiką pagal einamąjį maisto ruošos procesą

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Karšto oro gruzdintuvė neveikia.	Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo.	Maitinimo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
	Prietaise nėra keptuvo.	Keptuvą pastatykite teisingoje padėtyje.
	Jūs nejjungėte prietaiso maitinimo mygtuku.	Spauskite maitinimo mygtuką ant prietaiso.
	Jūs nenustatėte laiko.	Norėdami įjungti prietaisą, nustatykite pageidaujamą maisto ruošos laiką.
Maistas nėra pakankamai išviręs.	Pridėta per daug maisto.	Sudedamąsias dalis dėkite mažesniais kiekiais. Mažesnės partijos iškepa tolygiau.
	Nustatyta per žema temperatūra.	Spauskite + temperatūros nustatymo mygtuką, kad nustatytumėte pageidaujamą temperatūrą (žr. skyrių „Maisto ruoša").
	Maisto ruoša trunka per trumpai.	Spauskite + laikmačio valdymo mygtuką, kad nustatytumėte pageidaujamą maisto ruošos laiką (žr. skyrių „Maisto ruoša").

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Maistas iškepa netolygiai.	Kai kurias sudedamąsias dalis reikia pakratyti įpusėjus paruošimui.	Sudedamąsias dalis, kurios guli šusnimis arba viena ant kitos (pvz., traškučiai), įpusėjus ruošai reikėtų pakratyti. Žiūrėkite lentelę skyriuje „Maisto ruoša“.
Išėmus iš gruzdintuvės, maistas nėra traškus.	Jūs iškepėte patiekalą, kurį reikia ruošti tradicinėje gruzdintuvėje.	Norėdami gauti traškesnius rezultatus, naudokite orkaitėje saugius indus arba sudedamąsias dalis šiek tiek aptepkite aliejumi.
Gruzdintuvės nepavyksta įkišti į prietaisą.	Inde yra per daug sudedamųjų dalių.	Neužpildykite keptuvės didesniu nei maksimaliu kiekiu, žr. pirmiau pateiktą lentelę.
	Krepšys netinkamai įdėtas į kepimo talpyklę.	Stumkite krepšį į talpyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Jūs ruošiate riebias sudedamąsias dalis.	Kepant riebias sudedamąsias dalis gruzdintuvėje, į indą patenka didelis kiekis riebalų. Aliejus generuoja baltus dūmus, o indas gali įkaisti labiau nei įprasta. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam rezultatui.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių po ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia riebalų įkaitimas inde. Tinkamai išvalykite talpyklę kiekvieną kartą po naudojimo.
Bulvytės gruzdintuvėje iškepa netolygiai.	Jūs nenaudojote tinkamos rūšies bulvių.	Naudokite šviežias bulves ir įsitikinkite, kad kepimo metu jos yra neištižusios.
	Prieš kepdami tinkamai nepraskalavote supjaustytų bulvių.	Tinkamai nuplaukite bulves, kad pašalintumėte krakmolą.
Išėmus iš keptuvo, bulvytės nėra traškios.	Bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvėse.	Prieš įpildami aliejaus, įsitikinkite, kad tinkamai išdžiovinote supjaustytas bulves.
		Bulves supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad jos būtų traškesnės.
		Įpilkite šiek tiek aliejaus, kad gautumėte traškesnį patiekalą.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Išvalykite prietaisą kiekvieną kartą po naudojimo.

- Išjunkite prietaisą, atjunkite maitinimo tinklo kištuką ir leiskite jam visiškai atvėsti. Išimkite keptuvę iš gruzdintuvės korpuso, kad pagreitintumėte aušinimą.
- Išplaukite talpyklę ir kepimo groteles šiltu vandeniu su plovikliu, išdžiovinkite ir nusausinkite. Rekomenduojama kepimo groteles pamirkyti apie 10 minučių. Įdėkite jį į kepimo talpyklę ir užpilkite vandeniu su trupučiu ploviklio.
- Jokių šio gaminio dalių ar priedų negalima plauti indaplovėje.

- Valymui nenaudokite abrazyvinių ar kitaip agresyvių valymo priemonių ar aštrių įrankių, tokių kaip vielos šluostės, nes taip subraižysite nepridegantį paviršių.
- Nemerkite prietaiso korpuso ar maitinimo laido į vandenį ar kitus skysčius. Nuvalykite jį drėgna šluoste ir nusausinkite.
- Reguliariai valykite vidines gaminio sienas. Švelniai nuvalykite jas drėgna medvilnine skepeta ir nusausinkite sausa skepeta.
- Prieš padėdami į vietą įsitikinkite, kad prietaisas yra gerai išdžiuvęs. Prietaisą surinkite ir laikykite švarioje ir sausoje vietoje.

TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa:	220-240 V
Dažnis:	50 Hz
Bendra maitinimo įvestis:	2700 W
1 gruzdintuvės tūris:	5,2 l
2 gruzdintuvės tūris:	3,1 l
Temperatūros nustatymo diapazonas:	80– 200 °C
Laikmačio nustatymo diapazonas:	0– 60 min.

Elektros energijos suvartojimas budėjimo režimu yra < 1,00 W

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai. Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

08/05

Šis gaminys atitinka ES direktyvų dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos, taip pat dėl sunkiųjų metalų elektros ir elektronikos prietaisų viduje reikalavimus.

Techninės informacijos vadovą rasite internete www.ecg-electro.eu.
Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért. A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak. A készülék tápellátását biztosító aljzat legyen bármikor könnyen hozzáférhető, mert ezen a ponton lehet (a csatlakozódugó kihúzásával) feszültségmentesíteni a készüléket (szükség esetén).
2. A következő esetekben a készüléket ne használja:
   - a hálózati vezeték megsérült,
   - a készülék nem működik megfelelő módon,
   - a készülék leesett, vagy más módon sérült meg,
   - a készülék vízbe esett,
   - a készülékből füst vagy égett szag áramlik ki, illetve túl hangosan üzemel.
3. **FIGYELMEZTETÉS!** Az első bekapcsolás után a készülékből enyhe füst vagy égési szag áramolhat ki, a fűtőtesten található anyagok elpárolgása miatt. Ez normális jelenség. A készüléket

hagyja 15 percig élelmiszer nélkül működni, az égési szag és a füst megszűnik. Az első bekapcsoláskor biztosítsa a helyiség megfelelő szellőztetését.

4. A termék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak! A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.
5. A következő esetekben a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból:
   - a készülék áthelyezése előtt,
   - a tisztítás megkezdése előtt,
   - amikor a készüléket már nem kívánja tovább használni.

   A készüléket mindegyik esetben hagyja legalább 30 percig hűlni.
6. A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket, a hálózati vezetéket, és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
7. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben használni tilos! A hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!
8. Az áramütések megelőzése érdekében a készüléket ne használja:
   - szabadban vagy nedves környezetben,
   - kádak, zuhanyozók, vagy medencék közelében,
   - gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny),
   - hőforrások (pl. tűzhely, radiátor, hősugárzó stb.) vagy nyílt láng közelében,
   - közvetlenül az elektromos aljzat előtt vagy alatt,
   - közvetlen napsütötte helyen.
9. A készüléket úgy helyezze el, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében. A készülék körül és felett hagyjon legalább 10 cm szabad helyet.

10. A készüléket szilárd, sima, vízszintes, valamint stabil padlóra állítsa fel, ahol a készülék nem tud felborulni (a kifolyó forró folyadék égési sérülést okozhat).
11. A készüléket programozott időkapcsolós, távműködtetett vagy más hasonló aljzathoz (amely a készüléket automatikusan be tudná kapcsolni) csatlakoztatni tilos, mert a helytelenül elhelyezett vagy letakart készülék a véletlen és ellenőrizetlen bekapcsolás esetén tüzet okozhat.
12. A készüléket a hálózati vezeték bedugásával (kihúzásával) ne kapcsolja be (kapcsolja ki). A készülék be- és kikapcsolásához az ON/OFF gombot használja. Csak a kikapcsolás után lehet a hálózati vezetéket kihúzni a fali aljzatból!
13. Lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül a hálózathoz csatlakoztatott készüléket. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a fali aljzatból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
14. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
15. A készülék csak háztartásokban és beltérben használható.
16. A készülék kereskedelmi célokra és az alábbi helyeken nem használható
    üzleti kiskonyhák, irodai és egyéb munkahelyi konyhák, mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák, szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái, turistaszállások, és egyéb jellegű szállások.
17. A készüléket függőleges helyzetben mozgassa, tárolja vagy szállítsa. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
18. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
19. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségből eredő sérülésekért és károkért. A készülékkel élelmiszer alapanyagokat lehet sütni és főzni, nagyobb mennyiségű olaj vagy zsiradék használata nélkül.
20. A készüléket rendszeresen tisztítani kell.

21. Ha a készüléket gyermekek közelében kívánja használni, fokozott óvatossággal járjon el.
22. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
23. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
24. A készüléket használni tilos, ha:
    - a sütőedény nincs a készülékbe helyezve,
    - a kosár nincs az edénybe helyezve,
    - a sütőedény sérült vagy repedt.
25. **Égési sérülés veszélye!**
    - Használat közben a készülék felmelegszik. Ne takarja le a készülék levegő beszívó és kifúvó, valamint szellőztető nyílásait.
    - Ne érintse meg a forró felületeket.
    - A sütőedényt csak a fogantyúnál fogja meg. A készülék használata közben bizonyos alkatrészek felmelegednek, ezért ezeket csak konyhai kesztyűt használva fogja meg.
    - A forró edényt és kosarat csak tűzálló felületre helyezze le.
    - A forró készüléket ne mozgassa. Ha a készülék forró olajat vagy más forró zsiradékot tartalmaz, akkor a készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
    - A forró levegős sütés közben a készülék nyílásaiból forró gőz vagy levegő szállhat ki. A kiáramló gőz forró! Tartózkodjon kellő távolságban az edénytől, nehogy égési sérülést szenvedjen.
    - A kezét és az arcát tartsa távol a kiáramló gőztől és a szellőző nyílásoktól.

- A kosár kiemelése közben ügyeljen arra, hogy a készülékből kicsapódó gőz ne okozzon égési sérülést.
- Legyen óvatos a készülék kikapcsolása után is. A készülék egy ideig forró marad. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.

Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!

ÉLETVESZÉLY gyerekeknek! A csomagolóanyag nem játék, azt gyerekek elöl elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

Forró felület!
Az így megjelölt felületek a használat közben felforrósodnak.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot, reklám- és öntapadós címkét.
2. A készüléket és tartozékait tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).
3. A tiszta tartozékokat tegye vissza a készülékbe. **Figyelmeztetés! A készüléket ne használja, ha a sütőedénybe nem helyezte be a kosarat.** A készüléket állítsa megfelelő és stabil helyre. A készüléket ne tegye zárt helyre, vagy közvetlenül a fal mellé. A készülék körül és felett hagyjon legalább 10 cm szabad helyet. A készülék körül nem lehetnek könnyen gyulladó tárgyak vagy anyagok. Ha készülék be van kapcsolva, akkor azt letakarni tilos.
4. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.

FIGYELMEZTETÉS! Az első bekapcsolás után a készülékből enyhe füst vagy égési szag áramolhat ki, a fűtőtesten található anyagok elpárolgása miatt. Ez normális jelenség. A készüléket hagyja 15 percig élelmiszer nélkül működni, az égési szag és a füst megszűnik. Az első bekapcsoláskor biztosítsa a helyiség megfelelő szellőztetését.

ÉTELEK KÉSZÍTÉSE

A készülékkel élelmiszer alapanyagokat lehet sütni, olaj vagy zsiradék használata nélkül is. Az edénybe étolajat vagy más folyadékot önteni tilos.

1. A sütőedénybe helyezett kosárba tegye be az alapanyagokat.

Megjegyzés: a tartályba nem lehet a maximális befogadóképességnél több élelmiszert tenni.

2. A sütőedényt tegye a készülékbe.
3. A készüléket csatlakoztassa az elektromos aljzathoz, válassza ki a használni kívánt programot, állítsa be a hőmérsékletet és időt (lásd az ételkészítési táblázatot), majd a sütést a ⏻ gomb megnyomásával indítsa el.
4. A program végén sípszó hallatszik. Ellenőrizze le az ételt, ha szükséges akkor az edényt tegye vissza a készülékbe és pár percig még folytassa a sütést.
5. Ha a készüléket már nem kívánja használni, akkor azt kapcsolja le, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, majd hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

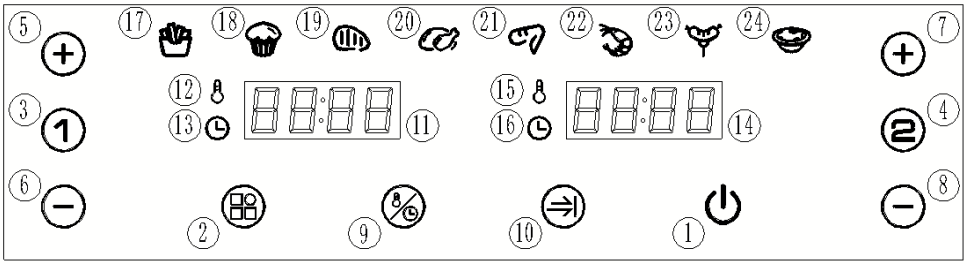
Megjegyzés:

- A fagyasztott alapanyagokat a sütés előtt hagyja felolvadni.
- Bizonyos ételeket a sütési idő felénél fordítsa át vagy rázza össze. Az edényt a fogantyúnál megfogva húzza ki a készülékből és az edényt rázza meg. Majd az edényt tegye vissza a készülékbe. **Tipp:** az időkapcsolót állítsa be a sütési idő felére, hogy figyelmeztesse az étel ellenőrzésére és az alapanyag átfordítására vagy összerázására. Majd a készüléken ismét állítsa be a sütési időt, az étel készre sütéséhez.

6. Amikor az edényt kihúzza a készülékből, a sütés automatikusan szünetel. Az edény visszahelyezése után a készülék folytatja a beállított sütési programot. **Tipp:** sütés közben bármikor megváltoztathatja a sütési időt vagy hőmérsékletet. Az edény kihúzása után a készülék 60 percig vár az edény visszahelyezésére és a beállított program folytatására.
7. A sütési beállítások törléséhez és a készülék kikapcsolásához a ⏻ gombot kb. 2 másodpercig tartsa benyomva.

Figyelmeztetés! Égési sérülés veszélye! Az edény mozgatása közben legyen óvatos, az edény és az étel is forró. A kiáramló gőz égési sérülést okozhat. Ne érintse meg a forró felületeket. Az edényt csak a fogantyúnál fogja meg. Az étel felszolgálásához vagy kiöntéséhez az edényt ne fordítsa fejtetőre. Az edény alján forró folyadék lehet. Az ételt megfelelő konyhai eszközzel (kanál, csipesz stb.) szedje ki az edényből.

A MŰKÖDTETŐ PANEL LEÍRÁSA



1. gomb: be- és kikapcsolás

Az edény helyes behelyezése után a be-ki kapcsoló világítása bekapcsol. A be- és kikapcsoló gomb megnyomása után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át. A használni kívánt oldal kiválasztása és a sütési paraméterek beállítása után a gomb megnyomásával lehet indítani a sütést. A gomb 2 másodpercig tartó benyomásával a sütés leáll a készülék kikapcsol.

Megjegyzés: sütés közben a gomb rövid megnyomásával a sütés szüneteltethető és újraindítható.

2. gomb: előre beállított sütési program kiválasztása

A gomb nyomogatásával választani lehet a 8 előre beállított sütési program közül. Minden programban előre be van állítva a sütési idő és a sütési hőmérséklet.

3. gomb: bal sütőedény

Érintse meg az **1** gombot. A bal sütőedény kijelzője, valamint az első sütési program (hasábburgonya) jele bekapcsol. A hasábburgonya jel villog. A kijelzőn (felváltva) a sütési program alapértelmezett hőmérséklete és ideje látható. Amikor a kijelzőn a hőmérséklet adat látható, akkor bekapcsol a bal oldalon a hőmérő jel is. Amikor a kijelzőn az idő adat látható, akkor bekapcsol a bal oldalon az óra jel is. Ha az **1** gombot 2 másodpercig benyomva tartja, akkor a bal edény kiválasztása törlődik, a készülék készenléti üzemmódra kapcsol át.

4. gomb: jobb sütőedény

Érintse meg a **2** gombot. A jobb sütőedény kijelzője, valamint az első sütési program (hasábburgonya) jele bekapcsol. A hasábburgonya jel villog. A kijelzőn (felváltva) a sütési program alapértelmezett hőmérséklete és ideje látható. Amikor a kijelzőn a hőmérséklet adat látható, akkor bekapcsol a bal oldalon a hőmérő jel is. Amikor a kijelzőn az idő adat látható, akkor bekapcsol a bal oldalon az óra jel is. Ha a **2** gombot 2 másodpercig benyomva tartja, akkor a jobb edény kiválasztása törlődik, a készülék készenléti üzemmódra kapcsol át.

5. és 6. gomb: bal oldali sütési idő és hőmérséklet beállítása

Az 5. és 6. gombokkal lehet megváltoztatni a sütési hőmérsékletet a bal oldali sütőedénynél. Egy gombnyomással a hőmérséklet értéke 5°C-kal változik meg. A gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban és folyamatosan változtatható meg. Beállítható hőmérséklet: 80–200 °C. Ugyanezekkel a gombokkal lehet beállítani (megváltoztatni) a sütési időt is. A gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban és folyamatosan változtatható meg. Beállítható idő: 1 – 60 perc.

7. és 8. gomb: jobb oldali sütési idő és hőmérséklet beállítása

A 7. és 8. gombokkal lehet megváltoztatni a sütési hőmérsékletet a jobb oldali sütőedénynél. Egy gombnyomással a hőmérséklet értéke 5°C-kal változik meg. A gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban és folyamatosan változtatható meg. Beállítható hőmérséklet: 80–200 °C. Ugyanezekkel a gombokkal lehet beállítani (megváltoztatni) a sütési időt is. A gomb benyomva tartásával az érték gyorsabban és folyamatosan változtatható meg. Beállítható idő: 1 – 60 perc.

9. gomb: hőmérséklet/idő beállítás átkapcsolása

Ezzel a gombbal lehet kiválasztani a hőmérséklet vagy idő beállítást (bekapcsol a hőmérséklet vagy idő jel a kijelző mellett).

10. gomb: sütés egyidejű befejezése mindkét oldalon

A gomb megnyomásával mindkét oldalon befejeződik a sütés.

11. kijelző

Bal sütőedény sütési hőmérséklet és idő kijelzés.

12. kijelző

Bal sütőedény sütési hőmérséklet jel.

13. kijelző

Bal sütőedény sütési idő jel.

14. kijelző

Jobb sütőedény sütési hőmérséklet és idő kijelzés.

15. kijelző

Jobb sütőedény sütési hőmérséklet jel.

16. kijelző

Jobb sütőedény sütési idő jel.

17–24. jelek

Előre beállított sütési program jelek.

Magyar

RÉSZLETES HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Üzembe helyezés

A készüléket helyesen állítsa össze a használathoz. A hálózati csatlakozódugót dugja a fali aljzatba, a készülék bekapcsol: egy sípszó hallatszik, minden kijelző és jel egy másodpercre felvillan majd elalszik. A működésjelző ikon világít.

Készenléti üzemmód

A gomb megnyomása után bekapcsolnak a bal és jobb oldal működtető gombjai. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol át. Ha a következő 5 percben egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a készülék kikapcsol.

Sütés csak egy oldalon

Attól függően, hogy melyik oldalon szeretne sütni, nyomja meg az **1** vagy a **2** gombot. Az adott oldal kiválasztásakor mindig az első (alapértelmezett) hasábburgonya sütés jel kapcsol be. A hőmérséklet és az idő jel villog. A sütőedény kiválasztó gomb 2 másodpercig tartó benyomásával az adott oldalt ki lehet kapcsolni. Ha egyik oldalt sem választja ki, akkor a készülék rövid idő múlva készenléti üzemmódba kapcsol vissza.

- A sütési program kiválasztó gomb nyomogatásával jelölje ki a használni kívánt sütési programot. Az alapértelmezett sütési idő és hőmérséklet megváltoztatható. Hőmérséklet beállítás üzemmódban a hőmérséklet minden egyes gombnyomásra 5 °C-kal változik meg. A + vagy a - gomb hosszan tartó benyomásával a hőmérséklet értéke gyorsabban és folyamatosan változtatható meg. Minden programnál 80 és 200 °C között lehet beállítani a sütési hőmérsékletet. Sütési idő beállítás üzemmódban a sütési idő minden egyes gombnyomásra 1 perccel változik meg. A sütési idő 1 és 60 perc között állítható be.

- A sütési program kiválasztása (esetleg az alapértelmezett sütési hőmérséklet vagy idő megváltoztatása) után nyomja meg a be/ki gombot. A készülék megkezdi a sütést, a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása látható. A kijelölt sütési program jele folyamatosan (a többi jel nem) világít.
- Ha sütés közben szeretné megváltoztatni a beállított sütési hőmérsékletet vagy időt, akkor nyomja meg a hőmérséklet/idő átkapcsoló gombot, majd a + vagy a - gombbal változtassa meg a beállított értéket. A paraméterek megváltoztatása közben a készülék tovább működik.
- Ha a sütés közben a kijelölt sütési programot szeretné megváltoztatni, akkor nyomja meg a sütési program kiválasztó gombot. A sütés szünetel, a kijelölt program jele villog. A sütési program kiválasztó gomb nyomogatásával válasszon másik sütési programot. Ehhez az új programhoz eltérő időt és hőmérsékletet is beállíthat.
- Ha sütés közben megnyomja a be/ki kapcsolót, akkor a készülék szünetelteti a sütést. Ha a következő 5 percben egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a készülék lekapcsol.
- Ha sütés közben szeretné véglegesen lekapcsolni a készüléket, akkor a be/ki gombot 2 másodpercig nyomja be. A fűtés és a levegő keringtetése leáll. A kijelzőn megjelenik az „OFF" felirat és sípszó hallatszik.
- A sütési program befejezése után a kijelzőn megjelenik az „OFF" felirat és 5 sípszó hallatszik. A kijelző elalszik, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
- Ha sütés közben kihúzza a sütőedényt, akkor a kijelzőn az „OPEN" felirat jelenik meg. A sütés addig szünetel, amíg a sütőedényt vissza nem dugja a készülékbe.

Egyidejű sütés mindkét oldalon

Előkészületek a mindkét oldalon való sütéshez

- Előbb jelölje ki az egyik oldalt (sütőedényt), állítsa be a sütési programot (esetleg változtassa meg a sütési hőmérsékletet vagy időt). Majd jelölje ki a másik oldalt (sütőedényt), állítsa be a sütési programot (esetleg változtassa meg a sütési hőmérsékletet vagy időt).
- A be/ki kapcsoló megnyomásával mindkét oldalon elindítja a beállított sütést. A sütőedény kijelzők, a beállított program jellel együtt 6 másodpercig felváltva bekapcsolnak.
- A sütést egyenként is be lehet kapcsolni. Előbb jelölje ki az 1. edényt, állítsa be a sütési paramétereket és nyomja meg a be/ki gombot a sütés indításához. Majd nyomja meg a **2** gombot, állítsa be a sütési paramétereket és nyomja meg a be/ki gombot a sütés indításához.
- Sütés közben, a hőmérséklet/idő kiválasztó gomb megnyomásával, rövid ideig megtekinthető az adott oldalon beállított sütési hőmérséklet és idő adat. 3 másodperc eltelte után a kijelzőn ismét a sütési idő visszaszámlálása lesz látható.

A sütési paraméterek megváltoztatása

- Ha sütés közben szeretné megváltoztatni a sütési hőmérsékletet vagy időt, akkor előbb jelölje ki az oldalt (edényt), majd változtassa meg a hőmérsékletet vagy időt. Sütés közben, a sütési program nem változtatható meg. Ha 10 másodpercig egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a kijelző normál kijelzésre kapcsol vissza.
- Ha sütés közben a sütési programot kívánja megváltoztatni, akkor előbb ki kell kapcsolni az aktuális sütési programot. Ehhez előbb válassza ki a megváltoztatni kívánt oldalt az **1**/**2** gombbal, majd nyomja meg a be/ki gombot. A sütési program ezt követően megváltoztatható. A sütés ismételt indításához nyomja meg a be/ki gombot.
- Ha a program törlése után 5 percig nem állít be új programot (vagy nem nyom meg egy gombot sem), akkor a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.

Egyik sütőedény (oldal) kikapcsolása

- Válassza ki a sütőedényt (oldalt) az **1** vagy **2** gombbal, majd hosszan nyomja meg a be/ki gombot. A kijelölt oldalon a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.

A sütőedény kihúzása

- Ha sütés közben kihúzza a sütőedényt, akkor a kijelzőn az „OPEN" felirat jelenik meg. Az adott oldalon a sütés addig szünetel, amíg a sütőedényt vissza nem helyezi a készülékbe. A másik oldalon a sütés szünet

nélkül folytatódik. Így bármelyik oldalon kihúzható a sütőedény anélkül, hogy a másik oldalon a sütés szünetelne.
- Amikor készenléti üzemmódban húzza ki az edényt a készülékből, akkor az adott kijelzőn az „OPEN" felirat lesz látható. Ilyen esetben az adott oldal nem használható (nem állítható be).

A sütés szüneteltetése

- Ha mindkét edényt használja a sütéshez és megnyomja a be/ki gombot, akkor a sütés mindkét oldalon szünetel. Mindkét kijelző és az aktív jelek villognak. A be/ki gomb ismételt megnyomása után a sütés folytatódik.
- Ha leállítja a sütést és 5 percig nem nyom meg egy gombot sem, akkor a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
- A sütés szüneteltetése után a készüléken meg lehet változtatni a sütési programot, a sütési hőmérsékletet vagy időt, a bal vagy a jobb oldalon (az **1** vagy a **2** gomb megnyomásával). A beállítások megváltoztatása után a sütés folytatásához nyomja meg a be/ki gombot.

A sütés leállítása mindkét oldalon

- Ha sütés közben a be/ki kapcsoló gombot 2 másodpercig benyomva tartja, akkor a sütés lekapcsol, és mindkét kijelzőn az „OFF" felirat jelenik meg. A készülék röviden sípol és készenléti üzemmódba kapcsol át.
- Ha csak az egyik oldalon szeretné leállítani a sütést, akkor előbb az **1** vagy a **2** gombbal válassza ki a kívánt oldalt, majd a be/ki kapcsoló gombot 2 másodpercig tartsa benyomva. Az adott oldalon a sütés lekapcsol, a kijelzőn az „OFF" felirat jelenik meg. A készülék röviden sípol és az adott oldal készenléti üzemmódba kapcsol át. Ettől kezdve csak a másik oldalon süt a készülék.

Sütés egyidejű befejezése mindkét oldalon

- Ez a funkció csak akkor aktív, ha mindkét oldalon állít be sütést, és a két oldalon eltérő sütési idejű programok vannak beállítva. Ha a funkció használható, akkor a gomb világítása bekapcsol.
- A gombot a sütés indításának a bekapcsolása előtt kell megnyomni. A készülék úgy szinkronizálja a működtetést, hogy a programok mindkét oldalon azonos időpontban fejeződnek be. Tehát ha az egyik oldalon rövidebb sütési idő van beállítva, akkor ezen az oldalon a készülék csak a beállított két sütési idő különbségével később kapcsolja be a sütést.
- A rövidebb sütési idejű oldalon a bekapcsolásig a „HOLD" felirat látható a kijelzőn.

ÉTELEK KÉSZÍTÉSE

Az alábbi táblázat segítséget nyújt a különböző ételek elkészítéséhez és a paraméterek beállításához.

Megjegyzés: a táblázatban található adatok csak tájékoztató jellegűek és függenek az alapanyagok mennyiségétől, hőmérsékletétől és egyéb tulajdonságaitól.

A készülékben alkalmazott Rapid Air technológia szinte azonnal felmelegíti a készülékben keringtetett levegőt, ezért a sütőedény kihúzása nincs különösebb hatással a sütési időre.

Tippek

- Az ételek készítésekor vegye figyelembe az alapanyag tömegét, méretét stb. A mérettől és tömegtől függően javasoljuk a sütési idő megváltoztatását:
  - rövidebb sütési idő: kisebb méretű vagy kisebb tömegű alapanyag esetén,
  - hosszabb sütési idő: nagyobb méretű és nagyobb tömegű alapanyag esetén.
- Az alapanyag felrázása vagy összekeverése (a sütési idő felénél), optimalizálja a sütést, megelőzi az egyenetlen átsütést.
- A hasábburgonya ropogósabb lesz, ha azt néhány csepp étolajban átforgatja.
- A készülékben ne süssön nagyon zsíros ételeket (pl. kolbászt).
- A sütőben készíthető ételeket ebben a készülékben is el lehet készíteni.
- A hasábburgonya tömege ne legyen 500 grammnál több.
- A töltött péksütemények készítéséhez használjon már megsült péksüteményeket. A nyers töltött tészta sütése hosszabb időt igényel.
- Kalács, quiche, vagy más sütemény, desszert stb. sütéséhez használjon sütőformát a sütőedényben (a sütőforma nem tartozéka a készüléknek).

- A forrólevegős készüléket ételek felmelegítéséhez is lehet használni. Az ételek felmelegítéséhez állítson be 150°C-os hőmérsékletet és 10 perces sütési időt.

Program	Referencia tömeg		Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett főzési idő	Beállítható hőmérséklet	Beállítható idő	Összerázás, átfordítás félidőben
Fagyasztott hasábburgonya	Nagy	500	200°C	20 perc	80–200 °C.	1–60 perc	1–2-szer
	Kicsi	300					
Torta	Nagy	300	150°C	25 perc	80–200 °C.	1–60 perc	
	Kicsi	150					
Steakek	Nagy	170	200°C	15 perc	80–200 °C.	1–60 perc	1–2-szer
	Kicsi	85					
Csirkecomb	Nagy	800	200°C	30 perc	80–200 °C.	1–60 perc	1–2-szer
	Kicsi	300					
Csirkeszárny	Nagy	500	180°C	22 perc	80–200 °C.	1–60 perc	1–2-szer
	Kicsi	300					
Rák	Nagy	350	190°C	10 perc	80–200 °C.	1–60 perc	1–2-szer
	Kicsi	175					
Virsli / kolbász	Nagy	240	160°C	10 perc	80–200 °C.	1–60 perc	1–2-szer
	Kicsi	130					
Sütemények	Nagy	290	170°C	20 perc	80–200 °C.	1–60 perc	
	Kicsi	150					

Megjegyzés:

- Ha túl hideg készülékben süt, akkor a sütési időt állítsa 3 perccel hosszabbra.
- Ha mindkét oldalt használja a sütéshez, akkor a hőmérsékletet és időt önállóan állítsa be, az étel átsütöttségétől függően.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldások
A forrólevegős fritőz nem működik.	A készülék nincs a hálózathoz csatlakoztatva.	A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
	A készülékbe nincs behelyezve a sütőedény.	A sütőedényt helyesen tegye a készülékbe.
	A készüléket a be/ki gombbal nem kapcsolta be.	Kapcsolja be a készüléket a be/ki gomb megnyomásával.
	Nem állította be a sütési időt.	A készülék működéséhez sütési időt kell beállítani.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldások
Az étel nincs kellő módon átsülve.	Túl sok alapanyagot rakott a sütőedénybe.	Vegyen ki alapanyagot a sütőedényből. A kisebb mennyiség jobban átsül.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérséklet beállítás kijelölése után a + gombbal állítson be magasabb hőmérsékletet (lásd fent).
	A sütési idő túl rövid.	A sütési idő beállítás kijelölése után a + gombbal állítson be hosszabb sütési időt (lásd fent).
Az étel nem sült át egyenletesen.	Bizonyos alapanyagokat a sütés közben (akár többször is) össze kell rázni, át kell fordítani.	Az egymáson fekvő alapanyagokat (pl. hasábburgonyát) át kell forgatni (általában a sütés félidőjében). Lásd az ételkészítési táblázatot.
Az étel nem ropogós.	Olyan alapanyagot sütött, amit csak olajban lehet sütni.	Olyan alapanyagokat használjon, amelyeket sütőben lehet megsütni, az alapanyagot a sütés megkezdése előtt olajban forgassa át (kenje be olajjal).
A sütőedényt nem lehet a készülékbe dugni.	Az edényben túl sok az alapanyag.	Ne töltse meg a fritőzt a maximális mennyiséget meghaladóan, lásd a fenti táblázatot.
	A kosarat rosszul helyezte a sütőedénybe.	A kosarat kattanásig nyomja a sütőedénybe.
A készülékből fehér füst száll ki.	Túl zsíros az alapanyag.	Túl zsíros alapanyagok esetében a zsír a sütőedény alján gyűlik össze. A zsiradék megég és fehér füstöt képez. Ez nincs hatással az alapanyag sütésére és a készülékre.
	A sütőedényben a korábbi sütésből zsiradék maradt vissza.	A fehér füstöt ennek a zsiradéknak a megégése okozza. Minden használat után a sütőedényt alaposan mosogassa el.
A hasábburgonyák nem sültek át egyenletesen.	Nem jó burgonya fajtát használt.	Használjon friss és nem puha burgonyát.
	A felszeletelt burgonyát nem öblítette le.	A burgonyáról a keményítőt le kell öblíteni.
A hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasábburgonya ropogósságára.	A burgonyaszeleteket az olajban való megforgatás előtt szárítsa meg.
		A burgonyát szeletelje még kisebb darabokra, hogy ropogósabb legyen.
		A burgonya szeletekre cseppentsen pár csepp olajat és forgassa át.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készüléket minden használat után tisztítsa meg.

- A készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból és a készüléket hagyja teljesen lehűlni. Vegye ki a sütőedényt, a készülék gyorsabban lehűl.
- A kosarat és a sütőedényt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg. A kosarat áztassa 10 percig langyos vízben. A kosarat tegye a sütőedénybe, az edénybe öntsön meleg vizet és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószert.
- A készülék egyetlen részét és tartozékát sem lehet mosogatógépben elmosogatni.
- A tisztításhoz ne használjon karcoló vagy agresszív anyagokat és eszközöket (pl. drótszivacsot), a tapadásmentes felület megsérülhet.
- A készüléket és a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A készüléket nedves ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.
- A készülék belső felületeit is tisztítsa meg. A tisztításhoz enyhén benedvesített puha ruhát használjon, majd a felületet egy másik ruhával törölje szárazra.
- Az eltárolás előtt a készüléket mindig tisztítsa meg. A tisztítás után az összeállított készüléket tiszta és száraz helyen tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség:	220–240 V
Frekvencia:	50 Hz
Teljesítményfelvétel összesen:	2700 W
Az 1. sütőedény térfogata	5,2 l
A 2. sütőedény térfogata	3,1 l
Beállítható hőmérséklet:	80–200 °C.
Beállítható sütési idő:	0–60 perc

Az energiafogyasztás készenléti üzemmódban < 1,00 W

A HULLADÉKOK MEGSEMMISÍTÉSE

A papírt és a hullámpapírt dobja a papírgyűjtő konténerbe. A műanyag fóliákat, PE zacskót és egyéb műanyag csomagolóanyagokat a műanyag gyűjtő konténerbe dobja ki.

A TERMÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN

Az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó információk (érvényes az EU tagországokban és a hulladékok szelektálását előíró országokban)

A terméken, vagy a termék csomagolóanyagán feltüntetett jel azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladékok közé kidobni tilos. A terméket az elektromos és elektronikus hulladékok gyűjtésére kijelölt hulladékgyűjtő helyen kell leadni újrahasznosításhoz. Az elhasználódott termék előírásszerű újrafeldolgozásával Ön is hozzájárul a környezetünk védelméhez. A hulladékok megfelelő újrahasznosítása fontos szerepet játszik a természeti erőforrások kímélésében. A termék hulladékgyűjtőbe való leadásáról, és az anyagok újrahasznosításáról további információkat a polgármesteri hivatalban, a hulladékgyűjtő helyen, vagy a termék eladási helyén kaphat.

08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek. A termék megfelel az elektromos készülékek nehézfém tartalmára vonatkozó követelményeknek is.

A használati útmutatót a www.ecg-electro.eu honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

www.ecg-electro.eu

Deutsch
K+B Progres, a.s/AG.
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer
09971/4000-6080 an. **(Mo – Fr 9:00 – 16:00)**

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

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

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

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

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

Lietuvių kalba
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

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

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükivigade eest. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért.

© GVS.cz 2024