



AF 3500

HOT AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL

HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
NÁVOD K OBSLUZE

KUUMAÕHUFRITÜÜR
KASUTUSJUHEHD

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK
UPUTE ZA UPORABU

KARSTÁ GAISA KATLS
ROKASGRÁMATA

KARSTÁ GAISA KATLS
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE
INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
NÁVOD NA OBSLUHU

CVRTNIK NA VROĆI ZRAK
NAVODILA

FRITEZA NA VRUĆI VAZDUH
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

ГАРЯЧЕПОВІТРЯНА ЖАРОВНЯ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Hrvatski

Bosanski

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Română

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

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

**DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / OPIS / APRAKSTS /
APRAŠYMAS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / OPIS / DESCRIERE / POPIS / OPIS / OPIS /
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ΟΠΙΣ**



English

1. Power (orange) and temperature (green) indicator
2. Off timer
3. Basket handle
4. Temperature control
5. Frying pot

Deutsch

1. Anzeige für Speisung (orange) und Temperatur (grün)
2. Timer
3. Griff für den Korb
4. Temperaturregler
5. Frittierbehälter

Čeština

1. Indikátor napájení (oranžový) a teploty (zelený)
2. Časovač
3. Rukojeť košíku
4. Ovladač teploty
5. Fritovací nádoba

Eesti keel

1. Toite (oranž) ja temperatuuri (roheline) näidik
2. Väljalülitamistaimer
3. Korvi käepide
4. Temperatuuri reguleerimisnupp
5. Fritüüri pott

Hrvatski

Bosanski

1. Indikator napajanja (narančasti) i temperature (zeleni)
2. Timer
3. Ručka košarice
4. Regulator temperature
5. Posuda friteze

Latviešu valoda

1. Jaudas (oranžs) un temperatūras (zaļš) indikators
2. Izslēgšanas taimeris
3. Groza rokturis
4. Temperatūras vadība
5. Cepšanas katls

Lietuvių kalba

1. Maitinimo (oranžinis) ir temperatūros (žalias) indikatorius
2. Išjungimo laikmatis
3. Krepšio rankena
4. Temperatūros valdiklis
5. Kepimo puodas

Magyar

1. Tápellátás (piros) és hőmérséklet (zöld) kijelző
2. Időkapcsoló
3. Kosár fogantyú
4. Hőfokszabályzó
5. Olajsütő edény

Polski

1. Wskaźnik zasilania (pomarańczowy) i temperatury (zielony)
2. Programator
3. Uchwyt kosza
4. Regulator temperatury
5. Pojemnik do smażenia

Română

1. Indicator de alimentare (portocaliu) și de temperatură (verde)
2. Cronometru oprit
3. Mâner coș
4. Control de temperatură
5. Oală de prăjit

Slovenčina

1. Indikator napajanja (oranžový) a teploty (zelený)
2. Časovač
3. Rukoväť košíka
4. Ovladač teploty
5. Fritovacia nádoba

Slovenščina

1. Kazalec napajanja (oranžni) in temperature (zeleni)
2. Časovnik
3. Ročaj košare
4. Upravljalnik temperature
5. Posoda za cvrtje

Srpski

Crnogorski

1. Indikator napajanja (narančasti) i temperature (zeleni)
2. Tajmer
3. Ručka košarice
4. Regulator temperature
5. Posuda friteze

Ελληνικά

1. Ένδειξη λειτουργίας (πορτοκαλί) και θερμοκρασίας (πράσινη)
2. Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης
3. Λαβή καλαθιού
4. Μηχανισμός ελέγχου θερμοκρασίας
5. Δοχείο τηγανίσματος

Українська мова

1. Індикатор живлення (помаранчевий) та температури (зелений)
2. Таймер вимикання
3. Ручка кошику
4. Регулювання температури
5. Каструля для смаження

SAFETY INSTRUCTIONS

English

Read carefully and save for future use!

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

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

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

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

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

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

Do not immerse in water!

WARNING – HOT SURFACE

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



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

INTRODUCTION

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

BEFORE FIRST USE

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

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

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

Assembly of hot air fryer

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

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

USING THE HOT AIR FRYER

1. Plug in the power cord and turn on the fryer.
2. Preheat the fryer for about 5 minutes using the timer and temperature controls. The power and temperature lights indicate that the fryer is warming up. When the desired temperature is reached, the green light goes out automatically.
3. Take the pot by the handle and pull it out of the fryer. Place the pot on a stable, level, heat-resistant surface. Take extra care not to touch the heated surface.
4. Put the food in the non-stick basket in the pot and slide the pot back into the fryer. When loading food, do not exceed the MAX line marked on the removable basket. Observe the minimum and maximum amounts of food listed in the Cooking Guide table to ensure optimal cooking results. Never put food directly in the pot!
5. Use the temperature control to set the desired temperature for frying.
6. Set the desired frying time according to the food loaded; when you release the controller, the time countdown begins.
7. Some foods require shaking during frying. In this case, remove the pot by the basket handle from the fryer. Check that the plastic cover still covers the basket release button so that the basket cannot fall out. Carefully shake the contents of the pot and then slide it back into the fryer to continue cooking. Take extra care not to touch the heated surface.
8. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the operation automatically shuts off. To end the operation early, set timer 2 to position 0. Carefully open the pot to make sure the food is done. If additional frying is required, close the pot and use the timer to set another frying time. After the cooking of the food is done, remove the non-stick basket from the pot and empty it onto a tray or plate. Use heat-resistant tongs (not supplied) for larger or fragile pieces of food.

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

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

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

Using the removable non-stick basket

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

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

COOKING GUIDE

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

Potatoes and french fries

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

Meat and fowl

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

Finger food and side dishes

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

Pastries and cakes

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

Making french fries step by step

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

Frozen french fries

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

Automatic shut off

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

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

Note: If it is necessary to stop cooking or switch off the fryer before the set time has elapsed, switch it off and unplug it.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Note: Clean the hot air fryer after each use.

Storage

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W

3.5 l capacity

Package contents

Hot air fryer with a volume of 3.5 l

Bowl

Removable non-stick basket

Operating manual

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

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

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



08/05



This product complies with EU directives on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The operating manual is available at www.ecg-electro.eu.

Changes of text and technical parameters reserved.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

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

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

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

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

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

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

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

HINWEIS - HEISSE OBERFLÄCHE

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



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

EINLEITUNG

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

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

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Deutsch

Nehmen Sie den Verbraucher einschließlich Zubehör aus dem Verpackungsmaterial heraus.

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

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

Zusammensetzen der Heißluftfritteuse

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

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

VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE

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

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

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

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

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

Herausnehmbarer Antihft-Korb

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

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

BEGLEITER BEIM KOCHEN

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

Kartoffeln und Pommes

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

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

Fleisch und Geflügel

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

Kleinigkeiten und Beilagen

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

Gebäck und Kuchen

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

Pommes Schritt für Schritt herstellen

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

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

Tiefgefrorene Pommes

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

Automatisches Abschalten

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

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

Bemerkung: Muss das Kochen beendet oder die Fritteuse vor Ablauf der voreingestellten Zeit ausgeschaltet werden, schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen das Stromkabel heraus.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

Bemerkung: Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Anwendung.

Aufbewahrung

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

TECHNISCHE ANGABEN

Stromversorgung: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W

Volumen 3,5 l

Verpackungsinhalt

Heißluftfritteuse mit einer Kapazität von 3,5 l

Behälter

Herausnehmbarer Antihaft-Korb

Bedienungsanleitung

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

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

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

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

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



08/05

Dieses Produkt erfüllt sämtliche Anforderungen der EU-Richtlinien über die elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



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 nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Při používání by měla být 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.
2. Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud je přívodní kabel, či vidlice poškozena, pokud došlo k pádu nebo jakémukoliv poškození, nebo přístroj nepracuje správně. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem. Na ochranu proti úrazu elektrickým proudem neponožujte napájecí kabel, zástrčku nebo základnu do vody nebo jiné kapaliny.
4. Nezapojujte přístroj do zásuvky ani nepoužívejte ovládací panel mokřma rukama.
5. Nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do elektrické zásuvky.
6. Během provozu se nedotýkejte vnitřní části spotřebiče.
7. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo k stříknutí vody na výrobek.
8. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekruťte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.

9. Spotřebič vždy používejte na rovném stabilním povrchu, aby nemohlo dojít k jeho převrácení a aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin. Nepoužívejte výrobek ve dřezech, na odkapávacích plochách ani na jiných nerovných místech.
10. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
11. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
12. Pokud spotřebič nepoužíváte, nejdříve jej vypněte a poté odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel. Před údržbou a čištěním přístroj vypněte, odpojte ze sítě a nechte jej zchladnout.
13. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby do těla vařiče.
14. Základnu neponořujte do vody, ani nenapouštějte kapalinu do těla vařiče. K namočení je určena pouze varná nádoba.
15. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud najdete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
16. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou varnou nádobu.
17. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
18. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
19. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
20. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
21. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
22. Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout. Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí pro bezpečnou manipulaci a čištění.
23. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod. Neumísťujte přístroj na stěnu ani jiné spotřebiče.
24. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory, přívod vzduchu ani výstup vzduchu. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy rukojeť. Při manipulaci s díly výrobku za provozu

- používejte vhodné nástroje a kuchyňské rukavice. Zahřátou nádobu a koš odkládejte pouze na tepluvzdorné povrchy.
25. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba věnovat mimořádnou opatrnost.
 26. Buďte opatrní, během smažení horkým vzduchem se vypouští 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.
 27. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
 28. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
 29. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určeno pro komerční využití.
 30. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
 31. ECG nenes zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace. Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.
 32. 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.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

UPOZORNĚNÍ – HORKÝ POVRCH

Takto označené povrchy se stávají během používání horkými. Nedotýkejte se jich!



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

ÚVOD

Horkovzdušná fritéza představuje zdravou alternativu fritování při zachování chuti a vůni bez tuku a je extrémně univerzální. Díky horkému vzduchu vaří chutné jídlo s malým množstvím nebo zcela bez oleje, což umožňuje pochutnat si na dobrotách při zachování zdravého životního stylu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu.

1. Ujistěte se, že je fritéza vypnutá a odpojená od sítě.
2. Povrch přístroje otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté otřete do sucha.
3. Nepřílnavý košík umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a osušte.
4. Fritézu postavte na stabilní rovný povrch odolný teple do výšky, která je pohodlná pro použití.

Poznámka: Při prvním použití fritézy se může uvolnit kouř a zápach. To je normální a zápach brzy zmizí. Při použití je nutné zachovat volné proudění vzduchu okolo fritézy. Před prvním použitím doporučujeme ponechat fritézu spuštěnou bez obsahu po dobu 10 minut. Ovladač teploty ④ nastavte na maximum a časovač 2 nastavte na 10 minut. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a spotřebič se automaticky vypne.

Sestavení horkovzdušné fritézy

1. Nepřílnavý košík vložte do nádoby a bezpečně jej zachyťte. Zkontrolujte, zda plastový kryt zakrývá uvolňovací tlačítko, aby nedošlo k jeho stlačení během používání.
2. Uzavřete fritézu zasunutím nádoby s košíkem do těla fritézy.

Poznámka: Fritéza se dodává sestavená. Před použitím je nutné nádobu bezpečně zasunout do těla fritézy, jinak se napájení nezapne.

POUŽITÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

1. Zapojte síťový přívod do zásuvky a fritézu zapněte.
2. Fritézu předehřejte po dobu asi 5 minut pomocí ovladačů časovače a teploty. Kontrolky napájení a teploty svítí a signalizují, že se fritéza zahřívá. Po dosažení požadované teploty zelená kontrolka automaticky zhasne.
3. Nádobu uchopte za rukojeť a vytáhněte ji z fritézy. Nádobu postavte na stabilní rovný povrch odolávající horku. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nedotkli zahřátého povrchu.
4. Potraviny vložte do nepřílnavého košíku v nádobě a zasuňte nádobu zpět do fritézy. Při vkládání potravin nepřekračujte rysku MAX vyznačenou na vyjímatelném koši. Dodržujte minimální a maximální množství potravin uvedené v tabulce Průvodce vařením, aby byl zajištěn optimální výsledek tepelného zpracování. Potraviny nikdy nevkládejte přímo do nádoby!
5. Ovladačem teploty nastavte požadovanou teplotu pro fritování.
6. Podle vložených potravin nastavte požadovanou dobu fritování; po uvolnění ovladače začne odpočet času.

- Některé potraviny vyžadují protřesení během fritování. V tom případě vyjměte nádobu za rukojeť košíku z fritézy. Zkontrolujte, zda plastový kryt stále kryje tlačítko uvolnění košíku, takže nemůže dojít k vypadnutí košíku. Protřeste opatrně obsah nádoby a pak ji zasuňte zpět do fritézy a pokračujte ve vaření. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nedotkli zahřátého povrchu.
- Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a dojde k automatickému ukončení provozu. Pro předčasné ukončení provozu nastavte časovač 2 do pozice 0. Opatrným otevřením nádoby se ujistěte, že jsou potraviny již hotové. Pokud je nutné další fritování, uzavřete nádobu a pomocí časovače nastavte další dobu fritování. Po uvaření jídla vyjměte nepřilnavý košík z nádoby a vyprázdněte jej na podnos nebo na talíř. Na větší nebo křehké kusy jídla použijte teplu odolné kleště (nejsou přiloženy).

Poznámka: Před vložením potravin vždy fritézu předehejte nebo přidejte 3-5 minut ke každé době vaření. Pokud je nutné během vaření změnit dobu nebo teplotu, prostě tak učiňte pomocí ovladačů; fritéza parametry automaticky upraví. Během vaření se zelená kontrolka teploty cyklicky rozsvěcí a zhasíná a signalizuje tak udržování nastavené teploty.

Upozornění: Nevyklápějte jídlo z nádoby s košíkem přímo do mísy nebo na talíř, protože přebytečný olej se může shromažďovat na dně nádoby a vylít se na jídlo. Košík vždy napřed vyjměte z nádoby.

Varování: Výrobek je stále pod napětím i při vypnutém termostatu. K úplnému vypnutí odpojte síťový přívod ze zásuvky.

Použití vyjímatelného nepřilnavého košíku

- Košík je pro usnadnění práce vyjímatelný.
- K vyjmutí košíku z nádoby zatlačte plastový kryt na rukojeti vpřed a odkryjte tak tlačítko uvolnění košíku.
- Stiskněte a přidržte tlačítko uvolnění košíku a opatrným zvednutím rukojeti košík uvolněte.
- Nepřilnavý košík vložte do nádoby a bezpečně jej zachyťte.
- Zasuňte plastový kryt zpět na místo, aby zakrýval uvolňovací tlačítko košíku.

Varování: Tlačítko uvolnění košíku nikdy netiskněte při zvednuté nádobě, hrozí její pád a zranění; košík je možné uvolnit pouze po postavení nádoby na stabilní rovný odolný povrch.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Dále jsou uvedeny pokyny pro vaření některých druhů potravin pomocí fritézy. Jedná se pouze o doporučení, vaření je vždy nutné sledovat a upravit podle skutečnosti. Před podáváním by mělo být jídlo vždy horké.

Brambory a hranolky

Potravina	MIN a MAX množství	Doporučená doba vaření	Teplota	Další informace
Tenké mražené hranolky	300-700 g	16-18 min	180 °C	Hranolky protřeste podle návodu v části „Použití horkovzdušné fritézy“.
Tlusté mražené hranolky	300-700 g	18-20 min	200 °C	Hranolky protřeste podle návodu v části „Použití horkovzdušné fritézy“.
Doma připravené hranolky	300-800 g	18-25 min	200 °C	Postupujte podle podrobného návodu v části „Výroba hranolek krok za krokem“.
Doma připravené americké brambory	300-800 g	18-25 min	180 °C	Předem namočte bramborové klínky do vody, aby se odstranil škrob, přidejte 1/2 lžičky oleje a protřeste podle pokynů v části „Použití horkovzdušné fritézy“.

Maso a drůbež

Potravina	Množství	Doporučená doba vaření	Teplota	Další informace
Steak	100-500 g	Well done: 10 min Medium: 8 min Rare: 6 min	180 °C	V polovině doby vaření otočte.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180 °C	V polovině doby vaření otočte.
Vepřová kotleta	100-500 g	18-20 min	180 °C	V polovině doby vaření otočte.
Kuřecí maso (prsá)	100-500 g	15-22 min	200 °C	Vždy se ujistěte, že je kuře dobře propečené.
Kuřecí paličky	100-500 g	15-22 min	180 °C	Vždy se ujistěte, že je kuře dobře propečené.

Drobnosti a přílohy

Potravina	Množství	Doporučená doba vaření	Teplota
Mražené kuřecí nugety	100-500 g	10-15 min	200 °C
Jarní závitky	100-400 g	6-10 min	200 °C
Plněné brambory	100-400 g	10-15 min	160 °C

Pečivo a koláče

Potravina	Množství	Doporučená doba vaření	Teplota
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Muffiny	300 g	10-15 min	200 °C

Výroba hranolek krok za krokem

1. Předehřejte fritézu na 200°C.
2. Nakrájejte brambory na hranolky asi 1 cm silné.
3. Hranolky nasypete do mísy s vodou a nechte asi 30 minut máčet, aby se uvolnil škrob.
4. Pomocí cedníku propláchněte brambory studenou vodou. Pak je utěrkou pozorně osušte.
5. Brambory omastěte asi půl lžičkou oleje nebo je pokapejte olejem a vložte do košíku fritézy. Pro nejlepší výsledek by měly být celé masné.
6. Fritujte při 200°C po dobu 18-25 minut.
7. Hranolky pravidelně protřásejte (cca každých 6 minut), aby se pekly ze všech stran.
8. Po propečení do křupava vyjměte hranolky z fritézy, ochuťte a podávejte.

Mražené hranolky

1. Předehřejte fritézu na 200°C.
2. Do košíku vložte 300-700 g mražených hranolek.
3. Tenké hranolky fritujte 16-18 minut, tlusté pak 18-20 minut.
4. Hranolky pravidelně protřásejte (cca každých 6 minut), aby se pekly ze všech stran.
5. Po propečení do křupava vyjměte hranolky z fritézy, ochuťte a podávejte.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. To se spustí v následujících situacích:

1. Doběhne nastavený čas vaření. Ozve se zvuk časovače a fritéza se vypne.

- Nádoba je vyjmuta z fritézy během vaření. Časovač pokračuje v odpočtu času až do předpokládaného konce.

Poznámka: Pokud je nutné ukončit vaření nebo vypnout fritézu dříve, než uběhl nastavený čas, vypněte ji a odpojte síťový přívod ze zásuvky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před jakoukoli údržbou nebo čišťením vypněte přístroj, odpojte síťový přívod ze zásuvky a vyčkejte úplného vychladnutí fritézy.

- Povrch přístroje otírejte měkkým vlhkým hadříkem a poté otřete do sucha.
- Nepřilnavý košík umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a osušte.
- Vnitřní ani vnější povrchy nečistěte pomocí brusných prášků, abrazivních čisticích prostředků, ani agresivních chemických látek. Mohlo by dojít k poškození.

Poznámka: Horkovzdušnou fritézu čistěte po každém použití.

Skladování

Fritézu skladujte na chladném, suchém a čistém místě; před uložením se ujistěte, že je vychladlá. Síťový přívod nikdy neomotávejte okolo horké fritézy, hrozí poškození přívodu; smotávejte jej zvlášť.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300–1500 W

Objem 3,5 l

Obsah balení

Horkovzdušná fritéza o objemu 3,5 l

Nádoba

Vyjímatelný nepřilnavý košík

Návod k obsluze

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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 likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytnete obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



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: Käesolevas kasutusjuhendis esitatud ohutusmeetmed ja -juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordi, mis võivad tekkida. 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 vastuta kahjude eest, mille on põhjustanud transport, väärkasutamine või toote mis tahes osa vahetamine või muutmine.

Toote kasutamisel järgige üldiseid 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.
2. Ärge kunagi kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või on tekkinud muu kahjustus ja seade ei tööta nõuetekohaselt. Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!
3. Ärge sukeldage seadet ja toitejuhet vedelikesse ning ärge jätke seda vihma või niiskuse kätte ning kasutage vett vastavalt sellele kasutusjuhendile ainult toiduvalmistamiseks. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge sukeldage toitejuhet, pistikut või alust vee või mistahes muu vedeliku sisse.
4. Ärge ühendage seadet toitevõrku või kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
5. Kõigepealt ühendage toitejuhe seadmega ning seejärel ühendage toitejuhe toitevõrguga.
6. Ärge puudutage seadme sisemust seadme kasutamise ajal.

7. Seadet ei ole lubatud kasutada vee lähedal, vannitubades, duširuumides või basseinide lähedal, kus seade võib vette kukkuda või veepritsmed võivad sattuda seadmele.
8. Ärge painutage toitejuhet üle laua serva või üle muude teravate servade, ärge väänake seda ning ärge jätke seda kuumade pindade lähedusse.
9. Kasutage seadet alati tasasel ja stabiilsel pinnal ning vältige selle ümber minekut ja kuumade vedelike väljavoolamist. Ärge kasutage seadet valamutes, tilkuvates alades ja muudes ebatasase pinnaga kohtades.
10. Ärge asetage seadet kohtadesse, kus see on ahjude, radiaatorite, gaasiseadmete jm. soojusallikate kõrgete temperatuuride mõjualas.
11. Ärge asetage seadet elektri- või gaasipliitide ja ahjude peale.
12. Seadme mittekasutamisel lülitage see kõigepealt välja ning seejärel ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti. Toitejuhtme lahtiühendamisel toitevõrgust tõmmake pistikust – ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest. Enne hooldamist ja puhastamist lülitage seade välja, ühendage lahti toitevõrgust ja laske seadmel maha jahtuda.
13. Ärge kunagi ühendage või lülitage seadet sisse ilma nõuetekohaselt paigaldatud mahutita.
14. Ärge sukeldage alust vette või kallake vett keetja korpusele. Vedelikele on ettenähtud ainult keetmisanum.
15. Kontrollige regulaarselt toitejuhtmel, pistikul ja kogu seadmel kahjustuste puudumist. Kahjustuste avastamisel peatage viivitamatult seadme kasutamine ning pöörduge teeninduskeskusesse.
16. Ärge kasutage kahjustatud või purunenud keetmisanumat.
17. Kasutage seadet ainult vastavalt kasutuseesmärgile.
18. Ärge kasutage seadet välistingimustes.
19. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
20. Hoidke seadet siseruumides kuivas kohas.
21. Ärge üritage seadet modifitseerida või vahetada selle osi. Seadmes puuduvad kasutaja poolt parandatavad osad.

22. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Ohutuks käsitlemiseks ja puhastamiseks peab seade umbes 30 minuti jahtuma.
23. Ärge asetage seadmele muid esemeid, vältige kõrvaliste esemete sisestamist avadesse ja ärge kasutage seinte, kardinade jne läheduses. Ärge asetage seadet seinale või muude seadmete peale.
24. Töötamise seade kuumeneb. Ärge katke mistahes avasid, õhu sisse või väljalaskeavasid. Ärge puudutage kuumi pealispindu. Kasutage alati käepidemeid. Töötava seadme osade puudutamisel kasutage sobivaid tarvikuid ja pajakindaid. Asetage praepann ja korv alati kuumuskindlatele pindadele.
25. Ärge proovige kuuma seadet kanda. Erilist tähelepanu peab pöörama kuuma õli või muid kuumi vedelike sisaldava seadme teisaldamisel.
26. 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.
27. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
28. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
29. Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. See ei ole ettenähtud kommertskasutuseks.
30. Seadet ei ole lubatud ühendada aegreleega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
31. ECG ei vastuta hooletusest või mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuse või vigastuse eest. Enne seadme kasutamist tutvuge põhjalikult kõikide juhenditega ja teabega. Selle seadme välispind kuumeneb üles ning võib põhjustada põletusi. Ärge jätke seadet laste juuresolekul järelevalveta.
32. 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.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!

HOIATUS – KUUM PIND

Sellisel viisil märgistatud pind muutub seadme kasutamisel kuumaks. Ärge puudutage!



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

SISSEJUHATUS

Kuumaõhufritüür on tervislik alternatiiv praadimisele, säilitades samal ajal toidu lõhnad ja maitsed ilma rasvata ja mis on äärmiselt mitmekülgne. Tänu kuumale õhule valmistab see maitsvat toitu vähese koguse õliga või ilma õlita, mis võimaldab teil nautida hõrgutisi, säilitades samal ajal tervisliku eluviisi.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Enne seadme esmakordset kasutamist eemaldage seade ja selle tarvikud pakendist.

1. Veenduge, et fritüür on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud.
2. Pühkige seadme pealispinda niiske lapiga ning seejärel pühkige kuivaks.
3. Peske nakkekindla pinnakattega korvi sooja vee ja pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
4. Asetage fritüür stabiilsele, tasasele, kuumuskindlale pinnale ning mugavale kõrgusele.

Märkus: Fritüüri esmakordsel kasutamisel võib seade eritada suitsu ja lõhna. See on normaalne ning järk-järgult lõhn kaob. Kasutamise ajal on oluline tagada õhu vaba ringlus fritüüri ümber. Enne esmakordset kasutamist soovitage fritüüril 10 minutit töötada ilma toiduaineteta. Seadistage temperatuuri regulaator ④ maksimaalsele tasemele ja seadistage taimer 10-ks minutiks. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaali ja seade lülitub automaatselt välja.

Kuumaõhufritüüri kokkupanek

1. Asetage nakkekindla pinnakattega korv poti sisse ja kinnitage see ohutult. Kontrollige, kas plastkate katab vabastusnuppu, et vältida selle vajutamist seadme kasutamise ajal.
2. Sulgege fritüür, sisestades poti koos korviga fritüüri korpusesse.

Märkus: Fritüür tarnitakse kokkupanduna. Enne kasutamist tuleb pott kindlalt fritüüri korpusesse sisestada, vastasel juhul ei lülitu toide sisse.

KUUMAÕHUFRIITÜÜRI KASUTAMINE

1. Ühendage toitejuhe ja lülitage fritüür sisse.

2. Eelkuumutage fritüüri umbes 5 minutit, kasutades taimerit ja temperatuuri reguleerimisnuppe. Toite ja temperatuuri näidikutuled on rohelineid ja näitavad, et fritüür kuumeneb üles. Pärast soovitud temperatuuri saavutamist lülitub roheline tuli automaatselt välja.
3. Haarake pott käepidemest ja tõmmake fritüürist välja. Asetage pott stabiilsele, tasasele ja kuumuskindlale pinnale. Olge ettevaatlik ning ärge puudutage kuumasid pindasid.
4. Asetage toiduained nakkekindla pinnakattega korvi ja libistage pott tagasi fritüüri sisse. Toiduainete lisamisel ärge ületage eemaldataval korvil näidatud MAX joont. Toiduvalmistamisel optimaalsete tulemuste saavutamiseks järgige retseptide tabelise näidatud toiduainete minimaalseid ja maksimaalseid koguseid. Ärge kunagi asetage toiduaineid otse potti!
5. Soovitud temperatuuri seadistamiseks kasutage temperatuuri reguleerimisnupu.
6. Seadistage soovitud fritüürimistemperatuur vastavalt toiduainetele; reguleerimisnupu vabastamisel algab aja mahaloendus.
7. Mõned toiduained vajavad fritüürimise ajal raputamist. Sellisel juhul eemaldage pott fritüürist korvi käepideme kaudu. Kontrollige, et plastkate katab endiselt korvi vabastusnupu nii, et korv ei saaks välja kukkuda. Raputage ettevaatlikult poti sisu ja seejärel libistage pott tagasi fritüüri toiduvalmistamise jätkamiseks. Olge ettevaatlik ning ärge puudutage kuumasid pindasid.
8. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal ja seade lülitub automaatselt välja. Toiduvalmistamise varasemaks lõpetamiseks viige taimer 2 asendisse 0. Avage pott ettevaatlikult ning veenduge, et toiduained on valmis. Täiendava fritüürimise vajadusel sulgege pott ja kasutage taimerit muu fritüürimisaja seadistamiseks. Pärast toiduvalmistamise lõppu eemaldage nakkekindla pinnakattega korv potist ja tühjendage see kandikule või taldrikule. Suuremate või rabedate toiduainetükkide korral kasutage kuumuskindlaid tange (ei ole kaasas).

Märkus: Enne toiduainete lisamist eelkuumutage fritüüri alati või lisage igale küpsetusajale 3-5 minutit. Kui toiduvalmistamise käigus on vaja muuta aega või temperatuuri, siis kasutage selleks lihtsalt reguleerimisnuppe; fritüür kohandub muudetud parameetritele automaatselt. Toiduvalmistamise ajal lülitub roheline temperatuurituli pidevalt sisse ja välja, näidates, et seadistatud temperatuuri säilitatakse.

Hoiatus: Ärge valage toitu koos korviga potist välja otse kaussi või taldrikule, sest poti põhja võib koguneda liigne õli, mis toidule valgub. Alati eemaldage korv kõigepealt potist.

Hoiatus: Seade on endiselt pinges all ka siis, kui termostaat on välja lülitatud. Seadme täielikuks väljalülitamiseks ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti.

Eemaldatava mittenakkuva pinnakattega korvi kasutamine

1. Korv on töö lihtsustamiseks eemaldatav.
2. Korvi potist eemaldamiseks lükake käepideme plastkate ette, et avada korvi vabastamisnupp.
3. Vajutage ja hoidke korvi vabastamisnupu ning tõstke korvi vabastamiseks käepide ettevaatlikult üles.
4. Asetage nakkekindla pinnakattega korv poti sisse ja kinnitage see ohutult.
5. Libistage plastkate tagasi oma kohale ning katke korvi vabastusnupp.

Hoiatus: Ärge kunagi vajutage korvi vabastamisnupu ülestõstetud poti korral, on oht, et see kukub ja saab vigastada; korvi saab vabastada alles pärast poti asetamist stabiilsele, tasasele ja vastupidavale pinnale.

TOIDUVALMISTAMISE JUHEND

Alljärgnevalt on esitatud juhised teatud tüüpi toidu valmistamiseks fritüüri abil. Need on ainult soovitusel, toiduvalmistamist tuleb alati jälgida ja kohandada vastavalt tegelikkusele. Serveerige alati kuuma toitu.

Kartulid ja friikartulid

Toiduained	MINIMAALNE ja MAKSIMAALNE KOGUS	Soovituslik toiduvalmistusaeg	Temperatuur	Lisateave
Õhukesed külmutatud friikartulid	300-700 g	16-18 minutit	180 °C	Raputage friikartuleid vastavalt „Kuumaõhufritüüri kasutamine“ peatüki juhistelet.
Paksud külmutatud friikartulid	300-700 g	18-20 minutit	200 °C	Raputage friikartuleid vastavalt „Kuumaõhufritüüri kasutamine“ peatüki juhistelet.
Isevalmistatud friikartulid	300-800 g	18-25 minutit	200 °C	Järgige täpselt peatüki „Friikartulite valmistamise etapid“ juhiseid.
Isevalmistatud ameerika kartulid	300-800 g	18-25 minutit	180 °C	Eelleotage kartuliviilusid tärglise eemaldamiseks vees, lisage 1/2 tl õli ja raputage vastavalt peatükile "Kuumaõhufritüüri kasutamine".

Liha ja kana

Toiduained	Kogus	Soovituslik toiduvalmistusaeg	Temperatuur	Lisateave
Praelök	100-500 g	Hästi läbiküpsenud: 10 min Keskmine küpsusaste: 8 min Pooltoores: 6 min	180 °C	Pöörake küpsetusaja keskel.
Hamburger	100-500 g	18-20 minutit	180 °C	Pöörake küpsetusaja keskel.
Karbonaad	100-500 g	18-20 minutit	180 °C	Pöörake küpsetusaja keskel.
Kanaliha (filee)	100-500 g	15-22 minutit	200 °C	Veenduge alati, et kana on hästi läbiküpsenud.
Kanakoivad	100-500 g	15-22 minutit	180 °C	Veenduge alati, et kana on hästi läbiküpsenud.

Suupisted ja lisandid

Toiduained	Kogus	Soovituslik toiduvalmistusaeg	Temperatuur
Külmutatud kanagitsad	100-500 g	10-15 minutit	200 °C

Kevadrullid	100-400 g	6-10 minutit	200 °C
Täidetud kartulid	100-400 g	10-15 minutit	160 °C

Küpsetised ja koogid

Toiduained	Kogus	Soovituslik toiduvalmistusaeg	Temperatuur
Lahtine pirukas	400 g	8-15 minutit	160 °C
Muffinid	300 g	10-15 minutit	200 °C

Friikartulite valmistamise etapid

1. Eelkuumutage fritüür temperatuurini 200°C.
2. Lõigake kartulid 1 cm paksusteks friikartulite kujulisteks lõikudeks.
3. Kallake friikartulide veega täidetud kaussi ja leotage täpklise eemaldamiseks umbes 30 minutit.
4. Kasutades sõela loputage kartuleid külma veega. Seejärel kuivatage kartulid ettevaatlikult köögirätikuga.
5. Õlitage kartuleid umbes poole teelusikatäie õliga või pihustage neile õli ja asetage kartulid fritüüri korvi. Parimate tulemuste saavutamiseks tuleb kõik kartulid määrada õliga.
6. Küpsetage 18-25 minutit temperatuuril 200 °C.
7. Kartulite ühtlaseks küpsetamiseks raputage neid aeg-ajalt (umbes iga 6 minuti järel).
8. Pärast krõbedaks küpsetamist eemaldage friikartulid fritüürist, maitsestage ja serveerige.

Külmutatud friikartulid

1. Eelkuumutage fritüür temperatuurini 200°C.
2. Asetage korvi 300-700 g külmutatud friikartuleid.
3. Küpsetage õhukesi friikartuleid 16-18 minutit, paksusid friikartuleid 18-20 minutit.
4. Kartulite ühtlaseks küpsetamiseks raputage neid aeg-ajalt (umbes iga 6 minuti järel).
5. Pärast krõbedaks küpsetamist eemaldage friikartulid fritüürist, maitsestage ja serveerige.

Automaatne väljalülitamine

Kuumaõhufritüür on varustatud automaatse väljalülitamise süsteemiga. See käivitub alljärgnevatel juhtudel:

1. Seadistatud toiduvalmistusaeg saab täis. Kostub helisignaal ja fritüür lülitub välja.
2. Pott eemaldatakse fritüürist toiduvalmistamise ajal. Taimer jätkab mahaloendust knu seadistatud aja lõpuni.

Märkus: Kui toiduvalmistamine on vaja lõpetada või fritüür välja lülitada enne seadistatud aja möödumist, siis lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe toitevõrgust.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Enne mistahes hooldamise või puhastamise läbiviimist ühendage seade toitevõrgust lahti ja oodake kuni fritüür on täielikult maha jahtunud.

1. Pühkige seadme pealispinda niiske lapiga ning seejärel pühkige kuivaks.
2. Peske nakkekindla pinnakattega korvi sooja vee ja pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
3. Ärge puhastage sise- ja välispindu abrasiivsete pulbritega, abrasiivsete puhastusvahenditega või agressiivsete kemikaalidega. See võib seadet kahjustada.

Märkus: Puhastage kuumaõhufritüüri pärast iga kasutuskorda.

Hoiustamine

Hoidke fritüüri jahedas, kuivas ja puhtas kohas; enne ärapanekut veenduge, et see on maha jahtunud. Ärge kunagi kerige toitejuhet õmber kuuma fritüüri, see võib põhjustada toitejuhtme kahjustamist; kerige toitejuhe kokku eraldi.

TEHNILISED ANDMED

Võimsus: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W
Mahutavus 3,5 l

Pakendi sisu

3,5 l mahuga kuumaõhufritüür

Kauss

Eemaldatav mittenakkuva pinnakattega korb

Kasutusjuhend

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.

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivi nõuetele.

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis www.ecg-electro.eu veebilehel.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.



08/05



SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

Pozor: Mjere opreza i upute navedene u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije 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. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prijevozom, nepravilnim korištenjem ili preinakom ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Pri korištenju uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtjevima nacionalnih elektrotehničkih normi.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i uređaj ne radi ispravno. 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!
3. Ni uređaj, kao ni kabel za napajanje nemojte uranjati u tekućine, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za pripremu samo u skladu s ovim uputama. Da biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabel za napajanje, utikač ili bazu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
4. Nemojte priključivati ili koristiti upravljačku ploču mokrim rukama.
5. Prvo uključite strujni kabel u uređaj, a zatim u utičnicu.
6. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja tijekom rada.
7. Uređaj se ne smije koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuš-kabinama i bazenima gdje može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
8. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.

9. Kad se koristite uređajem, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti i kako biste spriječili istjecanje vrućih tekućina. Uređaj ne smijete koristiti u sudoperima, na plohama za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi.
10. Uređaj ne stavljajte na mjesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
11. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske štednjake i pećnice.
12. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i odspojite iz električne mreže. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačeći za kabel. Prije održavanja i čišćenja isključite uređaj, isključite iz napajanja električnom energijom i ostavite neka se ohladi.
13. Uređaj nikad ne uključujete u struju i ne pokrećite ga dok posuda nije pravilno postavljena u tijelo uređaja.
14. Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina prodre unutar tijela uređaja. Samo lonac za pripremu prilagođen je doticaju s tekućinama.
15. Redovno pregledavajte kabel za napajanje, utikač i cijeli uređaj kako biste spriječili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.
16. Nemojte koristiti oštećenu ili napuklu posudu za pripremu hrane.
17. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namijenjen.
18. Nemojte koristiti na otvorenom.
19. Uređaj tijekom rada ne smije biti ostavljen bez nadzora.
20. Uređaj čuvajte u suhom i zatvorenom prostoru.
21. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
22. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.
23. Ne stavljajte druge predmete na aparat, spriječite ulazak stranih tijela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd. Ne postavljajte uređaj na zid ili na druge uređaje.

24. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz zraka. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručku. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice. Grijanu posudu i košaru stavlajte samo na površine otporne na toplinu.
25. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premještate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
26. 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 izbjegnute opasnost opekline od vruće pare koja proizlazi iz hrane.
27. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
28. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
29. Uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
30. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
31. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili ozljede nastale uslijed nepažnje ili nepravilnog korištenja. Prije korištenja obvezno pažljivo pročitajte sve upute i obavijesti. Vanjska površina ovog uređaja može se zagrijati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su djeca u blizini.
32. 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.

Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!

UPOZORENJE - VRUĆA POVRŠINA

Ovako označene površine tijekom uporabe postavnu vruće. Ne dodirujte ih!



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

UVOD

Friteza na vrući zrak zdrava je alternativa prženju uz održavanje okusa i mirisa bez masnoće te je izuzetno svestrana. Zahvaljujući vrućem zraku, priprema ukusnu hranu s malo ili nimalo ulja, što vam omogućuje uživanje u ukusnoj hrani uz održavanje zdravog načina života.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe izvadite uređaj i pribor iz pakiranja.

1. Provjerite je li friteza zraka isključena i odspojena iz električne mreže.
2. Obrišite površinu uređaja mekom vlažnom krpom, a zatim obrišite suhom krpom.
3. Neprianjajuću košaru operite u toploj vodi s deterdžentom, isperite i osušite.
4. Stavite fritezu na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu, na visinu koja je ugodna za upotrebu.

Napomena: Kod prve upotrebe friteze može doći do ispuštanja dima i mirisa. To je normalno i miris će uskoro nestati. Kod upotrebe je potrebno održavati slobodan protok zraka oko friteze. Prije prve upotrebe, preporučujemo da fritezu pustite da radi bez sadržaja 10 minuta. Regulator temperature ④ postavite na maksimum i postavite timer na 2 do 10 minuta. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i mikrovalna će prestati raditi.

Montaža friteze na vrući zrak

1. Stavite neprianjajuću košaru u posudu i uhvatite ju na siguran način. Pazite da plastični poklopac prekriva gumb za otpuštanje kako biste spriječili njegovo pritiskanje tijekom uporabe.
2. Zatvorite fritezu umetanjem posude s košarom u tijelo friteze.

Napomena: Friteza se isporučuje sastavljena. Prije upotrebe, spremnik mora biti sigurno umetnut u tijelo friteze, inače se napajanje neće uključiti.

KORIŠTENJE FRITIZE NA VRUĆI ZRAK

1. Priključite kabel za napajanje i uključite fritezu.
2. Zagrijte fritezu oko 5 minuta pomoću timera i kontrole temperature. Kontrolne žaruljice napajanja i temperature svijetle žuto, što znači da se friteza zagrijava. Kad se postigne željena temperatura, zelenost svjetlo automatski se gasi.
3. Uхватite posudu za ručku i izvucite je iz friteze. Stavite posudu na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu. Pazite da ne dodirnete zagrijanu površinu.
4. Stavite hranu u neprianjajuću košaru u posudu i gurnite posudu natrag u fritezu. Prilikom stavljanja hrane, nemojte prekoračiti MAX oznaku na uklonljivoj košarici. Pridržavajte se minimalne i maksimalne količine hrane navedene u tablici Vodiča za pripremu hrane kako biste osigurali optimalne rezultate toplinske obrade. Namirnice nikada nemojte stavljati izravno u samo tijelo!
5. Pomoću termostata postavite željenu temperaturu friteze.

- Postavite željeno vrijeme prženja prema količini hrane; nakon otpuštanja kontrolera započinite odbrojavanje vremena.
- Neke namirnice zahtijevaju da ih se protrese tijekom prženja. U tom slučaju izvadite posudu prihvaćanjem za dršku košare. Pazite da plastični poklopac i dalje prekriva gumb za oslobađanje košare kako košara ne bi mogla ispasti. Pažljivo protresite sadržaj posude, a zatim ga gurnite natrag u fritezu da nastavite pripremati hranu. Pazite da ne dodirnete zagrijanu površinu.
- Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i friteza će prestati raditi. Da biste ranije prekinuli operaciju, namjestite timer 2 u položaj 0. Pažljivo otvorite posudu kako biste bili sigurni da je hrana spremna. Ako je potrebno dodatno prženje, zatvorite posudu i upotrijebite timer za podešavanje nastavka pripreme hrane. Nakon pripreme hrane izvadite neprianjajuću košaru iz posude i ispraznite je na pladanj ili tanjur. Za veće ili krhke komade hrane koristite klješta otporna na toplinu (nisu u pakiranju).

Napomena: Uvijek zagrijte fritezu prije dodavanja hrane ili pripremajte hranu 3-5 minuta duže. Ako je tijekom pripreme potrebno promijeniti vrijeme ili temperaturu, jednostavno to učinite pomoću komandi; friteza automatski podešava parametre. Tijekom pripreme hrane svijetli zelenasto svjetlo temperature i gasi se ciklički, što ukazuje na to da je postavljena temperatura održavana.

Upozorenje: Ne sipajte hranu iz posude s košarom izravno u posudu ili tanjur jer se višak ulja može skupiti na dnu posude i izliti na hranu. Uvijek prvo izvadite košaru iz posude.

Pozor: Proizvod je i dalje uključen u struju, čak i kad je termostat isključen. Za potpuno isključenje iskopčajte kabel napajanja iz mreže.

Upotreba uklonjive neprihvatljive košarice

- Košara se može ukloniti radi lakšeg rada.
- Da biste uklonili košaru iz spremnika, gurnite plastični poklopac na ručki prema naprijed da biste otkrili gumb za otpuštanje košarice.
- Pritisnite i držite gumb za oslobađanje košare i pažljivo podignite ručku da biste je oslobodili.
- Stavite neprianjajuću košaru u posudu i uhvatite ju na siguran način.
- Vratite plastični poklopac na svoje mjesto kako biste prekrili gumb za oslobađanje košare.

Pozor: Nikada ne pritisnite gumb za otpuštanje košare s podignutim spremnikom, postoji opasnost od pada i ozljede; košara se može osloboditi tek nakon postavljanja posude na stabilnu ravnu, postojanu površinu.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

Slijede upute za pripremu određenih vrsta hrane pomoću friteze. To su samo preporuke, priprema se uvijek mora nadzirati i prilagoditi stvarnim okolnostima. Prije posluživanja hrana uvijek treba biti vruća.

Krumpir i pomfrit

Namirnica	MIN i MAX količina	Preporučeno vrijeme pripreme	Temperatura	Druge informacije
Tanak smrznuti pomfrit	300- 700 g	16-18 min	180 °C	Protresite pomfrit prema uputama u odjeljku "Upotreba friteze na vrući zrak".
Deblji smrznuti pomfrit	300- 700 g	18-20 min	200 °C	Protresite pomfrit prema uputama u odjeljku "Upotreba friteze na vrući zrak".

Vrijeme pripreme pomfrit	300- 800 g	18-25 min	200 °C	Slijedite detaljne upute u odjeljku "Izrada pomfrita korak po korak".
Domaći američki krumpir	300- 800 g	18-25 min	180 °C	Komadiće krumpira prethodno namočite u vodu kako bi uklonili škrob, dodajte 1/2 žličice ulja i protresite prema uputama u "Upotreba friteze na vrući zrak".

Meso i perad

Namirnica	Količina	Preporučeno vrijeme pripreme	Temperatura	Druge informacije
Odrezak	100- 500 g	Jače pečen: 10 min Srednje pečen: 8 min Slabije pečen: 6 min	180 °C	Okrenite na pola vremena pripreme.
Hamburger	100- 500 g	18-20 min	180 °C	Okrenite na oola vremena pripreme.
Svinjski kotleti	100- 500 g	18-20 min	180 °C	Okrenite na pola vremena pripreme.
Pileće meso (prsna)	100- 500 g	15-22 min	200 °C	Uvijek provjerite je li pile dobro pečeno.
Pileći bataci	100- 500 g	15-22 min	180 °C	Uvijek provjerite je li pile dobro pečeno.

Sitnija hrana i prilozi

Namirnica	Količina	Preporučeno vrijeme pripreme	Temperatura
Smrznuti pileći nugeti	100- 500 g	10-15 min	200 °C
Proljetne rollice	100- 400 g	6-10 min	200 °C
Punjeni krumpir	100- 400 g	10-15 min	160 °C

Pecivo i kolači

Namirnica	Količina	Preporučeno vrijeme pripreme	Temperatura
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Mafini	300 g	10-15 min	200 °C

Izrada pomfrita korak po korak

- Zagrijte fritezu na 200 °C.
- Krumpir narežite na pomfrit debljine oko 1 cm.
- Pomfrit ulijte u posudu s vodom i namačite oko 30 minuta da pusti škrob.
- Pomoću cjedila isperite krumpir hladnom vodom. Zatim pažljivo osušite krpom.
- Premažite krumpir s oko pola žličice ulja ili ga prelijte uljem i stavite u košaru za prženje. Za najbolje rezultate trebali bi biti potpuno masni.
- Pripremajte 18-25 minuta u fritezi zagrijanoj na 200 °C.
- Pomfrit redovito protresite (otprilike svakih 6 minuta) da se zapeče sa svih strana.
- Nakon pečenja kada postane hrskavo, izvadite krumpir iz friteze, kušajte i poslužite.

Zamrznuti pomfrit

1. Zagrijte fritezu na 200 ° C.
2. U košaru stavite 300-700 g zamrznutog pomfrita.
3. Tanke krumpiriće pržite 16-18 minuta, a debele 18-20 minuta.
4. Pomfrit redovito protresite (otprilike svakih 6 minuta) da se zapeče sa svih strana.
5. Nakon pečenja kada postane hrskavo, izvadite krumpir iz friteze, kušajte i poslužite.

Automatsko isključivanje

Friteza na vrući zrak opremljena je automatskim isključivanjem. Ono se koristi u sljedećim situacijama:

1. Postavljeno vrijeme pripreme ističe. Oglasi se timer i friteza se isključuje.
2. Posuda se uklanja iz friteze tijekom pripreme hrane. Timer nastavlja odbrojavati do očekivanog kraja.

Napomena: Ako je potrebno zaustaviti pripremu hrane ili isključiti fritezu prije isteka postavljenog vremena, isključite je i iskopčajte.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije bilo kakvog održavanja ili čišćenja isključite aparat, iskopčajte ga iz struje i pričekajte da se friteza potpuno ohladi.

1. Obrišite površinu uređaja mekom vlažnom krpom, a zatim obrišite suhom krpom.
2. Neprianjajuću košaru operite u toploj vodi s deterđentom, isperite i osušite.
3. Nemojte čistiti unutrašnji ni vanjske površine prašcima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim kemikalijama. Može doći do oštećenja.

Napomena: Očistite fritezu na vrućem zraku nakon svake upotrebe.

Spremanje

Fritezu čuvajte na hladnom, suhom i čistom mjestu; prije spremanja provjerite da li se ohladila. Nikad nemojte omotati mrežni kabel oko vruće friteze, postoji opasnost od oštećenja kabela; smotajte ga odvojeno.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W

Obujam 3,5 l

Sadržaj pakiranja

Friteza na vrući zrak zapremine 3,5 l

Posuda

Uklonjiva neprianjajuća košarica

Upute za uporabu

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

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.

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



08/05



Hrvatski
Bosanski

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!

Brīdinājums! Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības piesardzības pasākumi un norādījumi neaptver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams iekļaut. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem(-iem). Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lietojot produktu, ir jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārlicinieties, 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.
2. Nekad neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, ierīce ir nokritusi vai radušies citi bojājumi un tā nestrādā pareizi. Visi remontdarbi, tostarp vada nomaiņa, ir jāveic profesionālā apkopes centrā! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!
3. Neiegremdējiet ierīci un barošanas vadu šķidrumā, nepakļaujiet to lietum un mitrumam, un ūdeni gatavošanai izmantojiet tikai saskaņā ar šo lietošanas instrukciju. Lai izvairītos no strāvas trieciena, neiemērciet barošanas vadu, kontaktdakšu un pamatni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
4. Nespraudiet ierīces kontaktdakšu un neizmantojiet ierīci ar slapjām rokām.
5. Vispirms pievienojiet savienotāju ierīcei, tad iespraudiet vadu sienas rozetē.
6. Neaiztieciet ierīces iekšpusi darbības laikā.
7. Ierīci nedrīkst izmantot ūdens tuvumā, vannas istabā, dušā vai peldbaseina tuvumā, kur tā var iekrist ūdenī vai tikt apšļakstīta.
8. Nelieciet barošanas vadu pār galda malu vai citām asām malām, nesavijiet to un neatstājiet karstu virsmu tuvumā.

9. Vienmēr lietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas, lai neļautu tai apgāzties un neļautu izšļakstīties karstiem šķidrumiem. Neizmantojiet ierīci izlietnē un citās vietās ar nelīdzenu virsmu.
10. Nenovietojiet ierīci vietā, kur tā var tikt pakļauta augstai temperatūra no krāsnīm, radiatoriem, gāzes ierīcēm u.tml.
11. Nenovietojiet ierīci uz elektriskajām vai gāzes plītim un krāsnīm.
12. Kad ierīci neizmantojat, vispirms izslēdziet to un tad atvienojiet to no barošanas. Atvienojiet barošanas vadu, velkot kontaktdakšu – nekad nevelciet vadu. Izslēdziet ierīci, atvienojiet to no sienas rozetes un ļaujiet atdzist pirms apkopes vai tīrīšanas.
13. Nekad nepievienojiet ierīci barošanai un neieslēdziet to bez pienācīgi ievietota trauka katlā.
14. Neiegremdējiet pamatni ūdenī, un neielejiet šķidrumu katla korpusā. Šķidrumiem ir paredzēts tikai gatavošanas trauks.
15. Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vads, kontaktdakša un visa ierīce nav bojāti. Ja konstatējat bojājumus, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisa centru.
16. Neizmantojiet bojātu vai saplēstu gatavošanas trauku.
17. Neizmantojiet ierīci neparedzētiem lietošanas veidiem.
18. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
19. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
20. Glabājiet ierīci sausā vietā.
21. Nemēģiniet labot vai modificēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ierīcei nav detaļu, kuru remontu varētu veikt lietotājs.
22. Pirms ierīci tīrāt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist. Ierīcei nepieciešamas aptuveni 30 minūtes, lai atdzistu, drošai aiztikšanai un tīrīšanai.
23. Nenovietojiet citus priekšmetus uz ierīces, nepieļaujiet svešķermeņu iekļūšanu ierīces atverēs un neizmantojiet ierīci sienu, aizkaru u.c. tuvumā. Nenovietojiet ierīci uz sienas vai uz citas ierīces.
24. Ierīce darbojoties sasilst. Nenosedziet atveres, gaisa ieplūdi un gaisa izplūdi. Nepieskarieties karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet rokturi. Pieskaroties ierīces daļām, kamēr tā tiek lietota, izmantojiet

piemērotus piederumus un virtuves cimdus. Novietojiet uzkaršu katlu un grozu tikai uz karstumizturīgas virsmas.

25. Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci. Jābūt īpaši piesardzīgam, pārvietojot ierīci ar karstu eļļu vai citiem karstiem šķidrumiem.
26. Esiet uzmanīgs, 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.
27. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sārņi vai augšpēdus.
28. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
29. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai.
30. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeru vai vada attālināti.
31. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījuši neuzmanība vai nepareiza lietošana. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un informāciju. Ierīces ārējā virsma sakarst un var izraisīt apdegumus. Neatstājiet ierīci nepieskatītu bērnu klātbūtnē.
32. 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.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!

BRĪDINĀJUMS – KARSTA VIRSMA

Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.
Nepieskarieties!



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

IEVADS

Karstā gaisa katls ir veselīga alternatīva, saglabājot garšu un aromātu, bez taukvielām, un ir ļoti daudzpusējs. Pateicoties karstajam gaisam, tas gatavo garšīgu ēdienu ar pavisam neredzamu eļļu vai vispār bez eļļas, kas ļauj jums izbaidīt gardumus, saglabājot veselīgu dzīvesveidu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pirms pirmās lietošanas reizes izņemiet ierīci un tās piederumus no iepakojuma.

1. Pārlicinieties, ka katls ir izslēgts un atvienots no barošanas.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu un nosusiniet.
3. Izmazgājiet piedegumdrošo grozu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un izsusiniet.
4. Novietojiet katlu uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas virsmas sev ērtā augstumā.

Piezīme: pirmo reizi izmantojot karstā gaisa katlu, var izdalīties dūmi un aromāts. Tas ir normāli, un aromāts drīz pazudīs. Izmantošanas laikā ir nepieciešams nodrošināt brīvu gaisu plūsmu ap katlu. Pirms pirmās lietošanas reizes mēs iesakām karsēt katlu 10 minūtes bez ievietota ēdiena. Noregulējiet temperatūras regulatoru ④ uz maksimumu un iestatiet taimeru uz 10 minūtēm. Kad ir pagājis noteiktais laiks, atskanēs skaņas signāls un ierīce automātiski izslēgsies.

Karstā gaisa katla salikšana

1. Ievietojiet piedegumdrošo grozu katlā un kārtīgi nostipriniet. Pārbaudiet, vai plastmasas pārsegs nosedz atvienošanas pogu, lai novērstu tās nejaušu nospiešanu izmantošanas laikā.
2. Aizveriet ierīci, ievietojot katlu ar grozu ierīces korpusā.

Piezīme: karstā gaisa katls tiek piegādāts saliktā veidā. Pirms lietošanas katls kārtīgi jāievieto ierīces korpusā, pretējā gadījumā ierīce neieslēgsies.

KARSTĀ GAISA KATLA LIETOŠANA

1. Pievienojiet barošanas vadu un ieslēdziet katlu.
2. Uzsildiet katlu aptuveni 5 minūtes, izmantojot taimeru un temperatūras regulatoru. Jaudas un temperatūras indikatori ir žalias, norādot, ka katls uzsilst. Kad tiek sasniegta vēlamā temperatūra, oranžais indikators automātiski nodziest.
3. Satveriet katlu aiz roktura un izņemiet to no ierīces. Novietojiet katlu uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas virsmas. Nepieskarieties uzkarstējai virsmai.
4. Ievietojiet ēdienu piedegumdrošajā grozā katlā un ievietojiet katlu atpakaļ ierīcē. Ievietojot ēdienu, nepārsniedziet MAX (MAKS.) līniju uz izņemamā groza. Ievērojiet minimālo un maksimālo ēdiena daudzumu, kas norādīts Gatavošanas palīga tabulā, lai iegūtu optimālus gatavošanas rezultātus. Nekādā gadījumā neievietojiet ēdienu pa tiešo katlā!
5. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu vēlamo cepšanas temperatūru.
6. Iestatiet vēlamo cepšanas laiku atbilstoši ievietotajam ēdiena daudzumam; atlaižot regulatoru, sākas laika atskaite.
7. Daži ēdieni jāsakrata cepšanas laikā. Šādā gadījumā izņemiet katlu no ierīces, turot aiz groza roktura. Pārbaudiet, ka plastmasas pārsegs joprojām nosedz groza atvienošanas pogu, lai grozs nevarētu izkrist. Uzmanīgi sakratiet katla saturu un tad iebīdīet to atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu. Nepieskarieties uzkarstējai virsmai.
8. Kad ir pagājis noteiktais laiks, atskanēs skaņas signāls un ierīce automātiski izslēgsies. Lai ātrāk pārtrauktu ierīces darbību, pagrieziet taimeru no 2 uz 0 pozīciju. Uzmanīgi atveriet katlu, lai pārlicinātos, ka ēdiens ir gatavs. Ja nepieciešams vēl cept, aizveriet katlu un izmantojiet taimeru, lai iestatītu citu cepšanas laiku.

Kad ēdiena cepšana ir pabeigta, izņemiet piedegumdrošo grozu no katla un iztukšojiet to uz paplātes vai šķīvja. Izmantojiet karstumizturīgas kņables (nav iekļautas) lielākiem vai trauslākiem ēdiena gabaliem.

Piezīme: pirms ēdiena ievietošanas vienmēr uzsildiet katlu vai paildziniet gatavošanas laiku par 3-5 minūtēm. Ja jāmaina laiks vai temperatūra gatavošanas laikā, dariet to, izmantojot regulatorus; katls automātiski pielāgo parametrus. Gatavošanas laikā iedegas oranžs indikators un cikliski nodziest, lai norādītu, ka iestatītā temperatūra tiek uzturēta.

Brīdinājums! Neizgāziet ēdienu no katla ar grozu iekšā pa tiešo blodā vai uz šķīvja, jo pārpalikusi eļļa var sakrāties katla dibenā un izlīz uz ēdiena. Vienmēr vispirms izņemiet grozu no katla.

Brīdinājums! Ierīce joprojām ir zem sprieguma, pat ja termostats ir izslēgts. Lai ierīci pilnīgi izslēgtu, atvienojiet barošanas vadu no sienas rozetes.

Izņemamā piedegumdrošā groza izmantošana

1. Grozs ir izņemams, lai atvieglotu darbu.
2. Lai izņemtu grozu no katla, pabīdīet plastmasas pārsegu uz roktura uz priekšu, lai atsegtu groza atvienošanas pogu.
3. Nospiediet un turiet nospiestu groza atvienošanas pogu un uzmanīgi paceliet rokturi, lai atvienotu grozu.
4. Ievietojiet piedegumdrošo grozu katlā un kārtīgi nostipriniet.
5. Slidiniet plastmasas pārsegu atpakaļ vietā, lai nosegtu groza atvienošanas pogu.

Brīdinājums! Nespiediet groza atvienošanas pogu, kad katls ir pacelts, ir tā izkrišanas un traumu risks; grozu var atvienot tikai tad, kad katls ir novietots uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas virsmas.

GATAVOŠANAS PALĪGS

Tālāk sniegti norādījumi, kā gatavot noteiktus ēdienu veidus karstā gaisa katlā. Tie ir tikai ieteikumi, gatavošana vienmēr ir jāuzrauga un jāpielāgo atbilstoši reālajai situācijai. Ēdienam vienmēr ir jābūt karstam pirms pasniegšanas.

Kartupeļi un frī kartupeļi

Ēdiens	MIN. un MAKS. daudzums	Ieteicamais gatavošanas ilgums	Temperatūra	Vairāk informācijas
Plāni saldēti frī kartupeļi	300-700 g	16-18 min.	180 °C	Sakratiet frī kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā "Karstā gaisa katla lietošana".
Biezi saldēti frī kartupeļi	300-700 g	18-20 min.	200 °C	Sakratiet frī kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā "Karstā gaisa katla lietošana".
Mājās gatavoti frī kartupeļi	300-800 g	18-25 min.	200 °C	Ievērojiet sadaļā "Frī kartupeļu pagatavošana soli pa solim" detalizētos norādījumus.
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	300-800 g	18-25 min.	180 °C	Iemērciet kartupeļu daiviņas ūdenī, lai izdalītos ciete, pievienojiet 1/2 tējkaroti eļļas un sakratiet kā norādīts sadaļā "Karstā gaisa katla lietošana".

Gaļa un putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Ieteicamais gatavošanas ilgums	Temperatūra	Vairāk informācijas
Steiks	100–500 g	Labi izcepts: 10 min Vidēji cepts: 8 min Jēls: 6 min	180 °C	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
Hamburgers	100–500 g	18-20 min.	180 °C	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
Cūkas karbonāde	100–500 g	18-20 min.	180 °C	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
Vistas gaļa (krūtiņa)	100–500 g	15-22 min.	200 °C	Vienmēr pārliecinieties, ka vista ir kārtīgi izcepta.
Vistu stilbiņi	100–500 g	15-22 min.	180 °C	Vienmēr pārliecinieties, ka vista ir kārtīgi izcepta.

Uzkodas un piedevas

Ēdiens	Daudzums	Ieteicamais gatavošanas ilgums	Temperatūra
Saldēti vistas nageti	100–500 g	10-15 min.	200 °C
Pavasara rulliši	100-400 g	6-10 min.	200 °C
Pildīti kartupeļi	100-400 g	10-15 min.	160 °C

Konditorejas izstrādājumi un kūkas

Ēdiens	Daudzums	Ieteicamais gatavošanas ilgums	Temperatūra
Kišs	400 g	8-15 min.	160 °C
Mafini	300 g	10-15 min.	200 °C

Frī kartupeļu pagatavošana soli pa solim

1. Uzsildiet karstā gaisa katlu līdz 200 °C.
2. Sagrieziet kartupeļus 1 cm biezās salmiņos.
3. Ieberiet frī kartupeļus bļodā ar ūdeni un atstājiet mērcēties 30 minūtes, lai izdalītos ciete.
4. Izmantojot caurduri, noskalojiet kartupeļus ar aukstu ūdeni. Pēc tam nosusiniet rūpīgi ar virtuves papīra dvieli.
5. Ieeļļojiet kartupeļus ar aptuveni pustējkaroti eļļas vai aplakiet ar eļļu un ievietojiet tos katla grozā. Visiem kartupeļiem jābūt eļļainiem, lai iegūtu labāko rezultātu.
6. Cepiet 200 °C temperatūrā aptuveni 18-25 minūtes.
7. Regulāri sakratiet frī kartupeļus (apmēram ik pēc 6 minūtēm), lai tie apceptos no visām pusēm.
8. Pēc cepšanas līdz kraukšķīgumam izņemiet frī kartupeļus no katla, apkaisiet ar garšvielām un pasniedziet.

Saldēti frī kartupeļi

1. Uzsildiet karstā gaisa katlu līdz 200 °C.
2. Ieberiet 300-700 g saldētu frī kartupeļu grozā.
3. Plānus frī kartupeļus cepiet 16-18 minūtes, biezus – 18-20 minūtes.
4. Regulāri sakratiet frī kartupeļus (apmēram ik pēc 6 minūtēm), lai tie apceptos no visām pusēm.
5. Pēc cepšanas līdz kraukšķīgumam izņemiet frī kartupeļus no katla, apkaisiet ar garšvielām un pasniedziet.

Automātiska izslēgšanās

Karstā gaisa katls ir aprīkots ar automātiskās izslēgšanās funkciju. Tā sākas šādās situācijās:

1. iestatītais gatavošanas laiks beidzas; atskan taimeris un katls izslēdzas;
2. katls tiek izņemts no ierīces gatavošanas laikā; taimeris turpina laika atskaiti līdz paredzētajām beigām.

Piezīme: ja ir nepieciešams pārtraukt cepšanu vai izslēgt katlu pirms iestatītā laika beigām, izslēdziet to un atvienojiet no sienas rozetes.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms apkopes vai tīrīšanas izslēdziet ierīci, atvienojiet no sienas rozetes un pagaidiet, līdz katls pilnībā atdziest.

1. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mikstu, mitru drānu un nosusiniet.
2. Izmazgājiet piedegumdrošo grozu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un izsusiniet.
3. Netīriet iekšējās un ārējās virsmas, izmantojot abrazīvus pulverus, tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskas vielas. Tas var sabojāt ierīci.

Piezīme: tīriet karstā gaisa katlu pēc katras lietošanas reizes.

Glabāšana

Glabājiet katlu vēsā, sausā un tīrā vietā; pārliecinieties, ka tas ir atdzisis pirms uzglabāšanas. Nekādā gadījumā netiniet barošanas vadu ap karstu katlu, var sabojāt vadu; satiniet to atsevišķi.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Jauda: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W
3,5 l ietilpība

Komplektā

Karstā gaisa katls ar tilpumu 3,5 l
Bļoda
Izņemams piedegumdrošs grozs
Lietošanas rokasgrāmata

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 veikal, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē www.ecg-electro.eu.

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galinčių pasitaikyti sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokių produktus. Dėl šios priežasties naudodamasis arba dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas (-ai) turi pasirūpinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Naudodamiesi šiuo gaminiu vadovaukitės svarbiausiais saugos perspėjimais, 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.
2. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei jis nukrito arba kitaip sugadintas, arba jei prietaisas veikia netinkamai. Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!
3. Nemerškite prietaiso ir maitinimo laido į skysčius, nepalikite lietuje arba drėgmėje, o vandenį naudokite tik maisto ruošai pagal šį naudojimo vadovą. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio, nemerškite maitinimo laido, kištuko arba pagrindo į vandenį arba kitą skystį.
4. Nejunkite prietaiso prie sieninio elektros lizdo arba nenaudokite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
5. Pirmiausia prie prietaiso prijunkite kištuką, o tada laidą - prie elektros lizdo.
6. Nelieskite prietaiso vidaus veikimo metu.

7. Prietaisu draudžiama naudotis šalimais vandens šaltinių, vonios kambariuose, dušuose arba arti baseinų, kur šis gali įkristi į vandenį arba būti aptaškytu.
8. Neužlenkite maitinimo laido už stalo kampo arba kitų aštrių kampų, nesusukite jo arba nepalikite šalimais įkaitusių paviršių.
9. Visada naudokite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus, kad pastarasis nepasvirtų ir kad neišsitaškytų karšti skysčiai. Nenaudokite gaminio kriauklėse, po lašančiu vandeniu ir ant kitokių nelygių paviršių.
10. Nestatykite prietaiso ten, kur jį gali paveikti aukšta temperatūra nuo krosnies, radiatorių, dujų prietaisų ir pan.
11. Nestatykite prietaiso ant elektros arba dujų krosnelių viršaus arba ant orkaičių.
12. Kai nenaudojate prietaiso, pirmiausia išjunkite jį, o po to atjunkite maitinimo laidą. Atjunkite maitinimo laidą suėmę už kištuko – niekada netraukite už paties laido. Prieš imdamiesi techninės priežiūros ir valymo darbų išjunkite prietaisą, atjunkite maitinimo laidą ir leiskite prietaisui atvėsti.
13. Niekada nejunkite prietaiso kol į puodo korpusą neįstatysite talpyklės.
14. Nemerkite prietaiso pagrindo į vandenį arba nepilkite skysčių į puodo korpusą. Skysčiams skirta tik virimo talpyklė.
15. Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą, kištuką ir visą prietaisą, ar nėra pažeidimų. Jei kas nors pažeista, nedelsiant baikite naudojimą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
16. Nenaudokite pažeisto arba sugadinto virimo indo.
17. Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei numatytoji jo paskirtis.
18. Nenaudokite lauke.
19. Veikimo metu prietaiso nereikėtų palikti be priežiūros.
20. Laikykite prietaisą patalpoje, sausoje vietoje.
21. Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti patys, o taip pat keisti jo dalių. Viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.

22. Prieš valydami leiskite prietaisui ataušti. Prietaisui ataušti reikia maždaug 30 minučių, kad būtų galima jį saugiai nešioti ir valyti.
23. Ant prietaiso nedėkite kitų objektų, venkite pašalinių objektų patekimo į prietaiso angas bei nenaudokite jo šalia sienų, užuolaidų ir pan. Nestatykite prietaiso ant sienos arba ant kitų prietaisų.
24. Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite prietaiso angų, oro įleidimo ir išleidimo vietų. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankeną. Prietaiso veikimo metu tvarkydami jo dalis, naudokite atitinkamus virtuvės reikmenis ir mėvėkite specialias pirštines. Karštą puodą ir krepšį statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.
25. Nebandykite nešti karšto prietaiso. Perkeldami puodą, pilną įkaitusio aliejaus arba kitų karštų skysčių, būkite ypač atsargūs.
26. 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.
27. Neįjunkite prietaiso, jei jis paguldytas ant šono arba apverstas.
28. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.
29. Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose. Jo paskirtis ne komercinė.
30. Prietaiso negalima jungti prie laikmačio arba kontroliuoti nuotoliniu būdu.
31. ECG neatsako už žalą arba susižalojimą dėl neapdairumo arba netinkamo prietaiso naudojimo. Prieš pradėdami naudotis prietaisu nepamirškite atidžiai perskaityti visų instrukcijų ir informacijos. Išorinis šio prietaiso paviršius įkaista ir gali nudeginti. Jei netoliese yra vaikų, nepalikite prietaiso be priežiūros.
32. 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.

Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!

ĮSPĖJIMAS – KARŠTAS PAVIRŠIUS

Naudojimo metu šitaip paženklinoti paviršiai įkaista. Nelieskite!



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

ĮVADAS

Karšto oro keptuvas yra sveika maisto ruošos keptuvėje alternatyva, nes nereikia riebalų bei išlieka kvapai ir aromatai, be to, tai labai universalu. Karšto oro dėka maistas skaniai paruošiamas be arba su šiek tiek aliejaus, kas leidžia jums mėgautis delikatesais palaikant sveiko gyvenimo būdą.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMAJĄ KARTĄ

Prieš naudodamiesi pirmąjį kartą, išimkite prietaisą ir jo priedus iš pakuotės.

1. Įsitikinkite, kad keptuvas išjungtas, o jo laidas atjungtas nuo elektros lizdo.
2. Išvalykite prietaiso vidų drėgna minkšta skeepeta ir tada išdžiovinkite.
3. Krepšį nepridegančia danga plaukite plovikliu šiltame vandenyje, išskalaukite ir išdžiovinkite.
4. Keptuvą statykite ant stabilaus, plokščio karščiui atsparaus paviršiaus, naudojimui patogiam aukštyje.

Pastaba: Naudojantis keptuvu pirmąjį kartą, gali pasijusti dūmų kvapas. Tai normalu, netrukus šis kvapas išsisklaidys. Naudojantis būtina užtikrinti, kad aplink keptuvą cirkuliuotų laivas oro srautas. Prieš naudojantis pirmąjį kartą, rekomenduojame 10 minučių įjungti tuščią keptuvą. Temperatūros valdiklį nustatykite maksimaliai ties ④, o laikmatį ties 10 minučių. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs akustinis signalas, o prietaisas išsijungs automatiškai.

Karšto oro keptuvo surinkimas

1. Įstatykite krepšį nepridegančia danga į puodą ir saugiai jį uždarykite. Patikrinkite, ar plastikinis dangtis dengia atlaisvinimo mygtuką, kad išvengtumėte atsitiktinio jo nuspaudimo naudojantis.
2. Uždarykite keptuvą įstatydami puodą su krepšiu į keptuvo korpusą.

Pastaba: Keptuvas pristatomas surinktas. Prieš naudojantis puodą būtina saugiai įstatyti į keptuvo korpusą, nes priešingu atveju nebus maitinimo.

KARŠTO ORO KEPTUVO NAUDOJIMAS

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo ir įjunkite keptuvą.

2. Iš anksto pakaitinkite keptuvą apie 5 minutes, naudodamiesi laikmačiu ir temperatūros valdikliais. Maitinimo ir temperatūros lemputės šviečia žaliasine spalva, kas reiškia, kad keptuvas kaista. Kai pasiekiami norima temperatūra, žaliasinės lemputės užgesa automatiškai.
3. Suimkite puodą už rankenos ir ištraukite iš keptuvo. Puodą statykite ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus. Būkite ypač atsargūs, kad neprisiliestumėte prie įkaitusio paviršiaus.
4. Sudėkite maistą į puode esantį krepšį nepridedančia danga ir įstumkite puodą atgal į keptuvą. Dėdami maistą neviršykite MAX linijos, pažymėtos ant išimamo krepšio. Kad užtikrintumėte optimalius maisto ruošos rezultatus, stebėkite minimalų ir maksimalų maisto, kuris surašytas Maisto ruošos gairių lentelėje, kiekius. Niekada nedėkite maisto tiesiogiai į puodą!
5. Naudokite temperatūros valdiklį, kad nustatytumėte pageidaujama temperatūrą.
6. Nustatykite pageidaujama kepimo laiką pagal maistą, kurį sudėjote; atleidus valdiklį, pradedamas skaičiuoti atgalinis laikmatis.
7. Kai kurį maistą prieš kepančią reikia pakratyti. Tokiu atveju išimkite puodą iš keptuvo už krepšio rankenos. Patikrinkite, ar plastikinis dangtis dengia krepšio atlaisvinimo mygtuką, kad krepšys neiškristų. Atsargiai pakratykite krepšio turinį ir po to nustumkite jį atgal į keptuvą ir tęskite maisto ruošą. Būkite ypač atsargūs, kad neprisiliestumėte prie įkaitusio paviršiaus.
8. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs akustinis signalas, o operacija pasibaigs automatiškai. Norėdami baigti operaciją anksčiau, nustatykite 2 laikmatį į 0 padėtį. Atsargiai atidarykite puodą, kad patikrintumėte, ar maistas paruoštas. Jei reikia pratęsti kepimą, uždarykite puodą ir laikmačiu nustatykite kitą kepimo laiką. Baigę ruošti maistą, išimkite krepšį nepridegančia danga iš puodo ir ištuštinkite jį ant padėklo arba lėkštės. Naudokite karščiui atsparias žnyples (į komplektą neįeina) didesniems arba trapesniems maisto gabalams išimti.

Pastaba: prieš dėdami maistą visada iš anksto pakaitinkite keptuvą arba prie bendros maisto ruošos trukmės pridėkite 3-5 minutes. Jei būtina pakeisti laiką arba temperatūrą maisto ruošos metu, tiesiog atlikite tai valdikliais; keptuvas automatiškai sureguliuoja parametrus. Maisto ruošos metu šviečia ir cikliškai užgesa žaliasinės spalvos temperatūros lemputė, kas reiškia, kad yra palaikoma reikiama temperatūra.

Perspėjimas: nepilkite maisto iš puodo su krepšiu tiesiogiai į indą arba lėkštę, nes puodo dugne susikaupęs riebalų perteklius gali išsilieti ant maisto. Visada pirmiausia iškelkite iš puodo krepšį.

Perspėjimas: net ir išjungus termostatą prietaise lieka įtampingų dalių. Kad išjungtumėte maitinimą visiškai, ištraukite kištuką iš lizdo.

Išimamo krepšio nepridegančia danga naudojimas

1. Paprastesniam naudojimui krepšį galima išimti.
2. Norėdami išimti krepšį iš puodo, pastumkite plastikinį dangtį ant rankenos, kad suaktyvintumėte krepšio atlaisvinimo mygtuką.
3. Spauskite ir palaikykite nuspaustą krepšio atlaisvinimo mygtuką ir atsargiai kelkite rankeną, kad atlaisvintumėte krepšį.
4. Įstatykite krepšį nepridegančia danga į puodą ir saugiai jį uždarykite.
5. Slinkite plastikinį dangtį atgal į vietą, kad juo užsidengtų krepšio atlaisvinimo mygtukas.

Perspėjimas: niekada nespauskite krepšio atlaisvinimo mygtuko, kai iškeltas pakeltas, nes taip rizikuojate susižaloti puodui iškritus; krepšį galima atlaisvinti tik puodą pastačius ant stabilaus, plokščio ir atsparaus paviršiaus.

MAISTO RUOŠOS GIDAS

Toliau pateikiamos instrukcijos, kaip ruošti tam tikrą maistą, naudojantis keptuvu. Tai tik rekomendacijos, maisto ruošą visuomet būtina stebėti ir realiai reguliuoti. Prieš tiekiant maistas visuomet turi būti karštas.

Bulvės ir prancūziškos bulvytės

Maistas	MIN ir MAX kiekis	Rekomenduojama ruošos trukmė	Temperatūra	Daugiau informacijos
Plonos šaldytos prancūziškos bulvytės	300--700 g	16-18 min.	180 °C	Pakratykite prancūziškas bulvytes pagal instrukcijas, kurias rasite „Karšto oro keptuvo naudojimas“ skirsnyje.
Storos šaldytos prancūziškos bulvytės	300--700 g	18-20 min.	200 °C	Pakratykite prancūziškas bulvytes pagal instrukcijas, kurias rasite „Karto oro keptuvo naudojimas“ skirsnyje.
Namie ruoštos bulvytės	300--800 g	18-25 min.	200 °C	Laikykitės išsamių instrukcijų, kurias rasite skirsnyje „Prancūziškų bulvyčių ruošos nurodymai“.
Namie ruoštos amerikietiškos bulvytės	300--800 g	18-25 min.	180 °C	Vandenyje išmirkykite bulvyčių gabaliukus, kad pasišalintų krakmolas, įpilkite 1/2 šaukštelio aliejaus ir pakratykite, kaip nurodoma skirsnyje „Karšto oro keptuvo naudojimas“.

Mėsa ir paukštiena

Maistas	Kiekis	Rekomenduojama ruošos trukmė	Temperatūra	Daugiau informacijos
Didkepsnis	100--500 g	Gerai apkeptas: 10 min Vidutiniškai apkeptas: 8 min Pusžalis: 6 min	180 °C	Praėjus pusei ruošos laiko, didkepsnį apverskite.
Mėsainis	100--500 g	18-20 min.	180 °C	Praėjus pusei ruošos laiko, didkepsnį apverskite.
Kiaulienos pjaustiny	100--500 g	18-20 min.	180 °C	Praėjus pusei ruošos laiko, pjaustinį apverskite.
Vištiena (krūtinėlė)	100--500 g	15-22 min.	200 °C	Visada įsitikinkite, kad vištienai gerai paruošta.
Vištienos kotletai	100--500 g	15-22 min.	180 °C	Visada įsitikinkite, kad vištienai gerai apkepė.

Vieno kąsnio maistas ir užkandžiai

Maistas	Kiekis	Rekomenduojama ruošos trukmė	Temperatūra
Šaldyti viščiuko gabaliukai	100--500 g	10-15 min.	200 °C
Pavasariniai ritinėliai	100--400 g	6-10 min.	200 °C

Įdarytos bulvės	100--400 g	10-15 min.	160 °C
-----------------	------------	------------	--------

Tešlainiai ir pyragaičiai

Maistas	Kiekis	Rekomenduojama ruošos trukmė	Temperatūra
Kišas	400 g	8-15 min.	160 °C
Keksiukai	300 g	10-15 min.	200 °C

Prancūziškų bulvyčių ruošos nurodymai

1. Įkaitinkite keptuvą iki 200°C.
2. Supjaustykite bulves 1 cm storio prancūziškų bulvyčių formos kubeliais.
3. Supilkite bulvytes į indą su vandeniu ir pamirkykite apie 30 minučių, kad pasišalintų krakmolą.
4. Kiaurasamtyje šaltu vandeniu perplaukite bulves. Po to kruopščiai jas nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.
5. Suvilgykite bulves maždaug pusėje arbatinio šaukštelio aliejaus arba apipurškite jas aliejumi ir tada sudėkite į keptuvo krepšį. Geriausiems rezultatams aliejuje suvilgyti reikia jas visas.
6. Kepkite 200 °C temperatūroje 18-25 minutes.
7. Reguliariai pakratykite bulvytes (maždaug kas 6 minutes), kad jos apkeptų iš visų pusių.
8. Kai apkepę taps traškios, išimkite bulvytes iš keptuvo, apibarstykite prieskoniais ir tiekite.

Šaldytos prancūziškos bulvytės

1. Įkaitinkite keptuvą iki 200°C.
2. Sudėkite 300-700 g šaldytų bulvyčių į krepšį.
3. Kepkite plonas bulvytes apie 16-18 minučių, o storas - apie 18-20 minučių.
4. Reguliariai pakratykite bulvytes (maždaug kas 6 minutes), kad jos apkeptų iš visų pusių.
5. Kai apkepę taps traškios, išimkite bulvytes iš keptuvo, apibarstykite prieskoniais ir tiekite.

Automatinis išjungimas

Karšto oro keptuvas turi automatinio išjungimo funkciją. Ši funkcija suveikia šiais atvejais:

1. Pasibaigus nustatytam maisto ruošos laikui. Suskamba laikmatis ir keptuvas išsijungia.
2. Puodas nuimamas nuo keptuvo ruošos metu. Laikmatis ir toliau skaičiuoja laiką iki pabaigos.

Pastaba: jei būtina stabdyti maisto ruošą arba išjungti keptuvą iki baigiantis nustatytam laikui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros lizdo.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš imdamiesi kokių nors techninės priežiūros arba valymo darbų, išjunkite prietaisą, atjunkite jo maitinimą ir palaukite, kol keptuvas visiškai atvės.

1. Išvalykite prietaiso vidų drėgna minkšta skepeta ir tada išdžiovinkite.
2. Krepšį nepridegančia danga plaukite šiltame vandenyje su plovikliu, išskalaukite ir išdžiovinkite.
3. Nevalykite vidinių ir išorinių paviršių abrazyviniais milteliais, abrazyviniais valikliais arba agresyviais chemikalais. Jie gali pažeisti paviršius.

Pastaba: išvalykite karšto oro keptuvą kiekvieną kartą po naudojimo.

Laikymas

Laikykite maistą vėsioje, sausoje ir švarioje vietoje; prieš padėdami į laikymo vietą įsitikinkite, kad vieta vėsi. Niekada nevyniokite maitinimo laido aplink karštą keptuvą, nes taip rizikuojate pažeisti laidą; vyniokite jį atskirai.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Maitinimas: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W
3,5 l talpa

Pakuotės turinys

Karšto oro keptuvas, kurio tūris 3,5 l
Indas
Išimamas krepšys nepridegančia danga
Naudotojo vadovas

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.

Šis produktas atitinka ES direktyvas dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos.

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



08/05



BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmazznak 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 készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

Használat közben tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat és az alábbi 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.
2. Amennyiben a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója megsérült, a készülék leesett, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be. 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!
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben. A hálózati vezetékét, a csatlakozódugót és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba mártani, ellenkező esetben áramütés érheti.
4. A csatlakozódugót és a működtető panelt vizes kézzel ne fogja meg.
5. A hálózati vezetékét előbb a készülékhez, majd a fali aljzathoz csatlakoztassa.

6. Működés közben a készülék belső részeit ne érintse meg.
7. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
8. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
9. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és stabil munkalapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel, előzze meg a forró folyadékok kifolyását és kifröccsenését. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel.
10. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
11. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
12. Amennyiben a készüléket nem használja, akkor azt kapcsolja le, és húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzataból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzataból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót. A készülék tisztítása és karbantartása előtt kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzataból.
13. A készüléket a belső edény nélkül ne kapcsolja be.
14. A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos. Vizet csak a főzőedénybe szabad betölteni.
15. A hálózati vezetéket, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés. Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervibe javításra.
16. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt főzőedényt a készülékben.
17. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
18. A készüléket szabadban ne használja.
19. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
20. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.

21. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
22. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolítása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A biztonságos mozgatáshoz és tisztításhoz a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
23. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett. A készüléket ne tegye más készülékekre.
24. Használat közben a készülék felmelegszik. Ne takarja le a készülék levegő beszívó és kifúvó, valamint szellőztető nyílásait. Ne érintse meg a forró felületeket. Csak a fogantyút 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.
25. A forró készüléket ne mozgassa. Ha a készülék forró olajat vagy más forró zsiradékot tartalmaz, akkor a készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
26. A forró levegős sütés közben a készülék nyílásaiból forró gőz 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.
27. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
28. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
29. A készülék csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi célokra nem használható.
30. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
31. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségből eredő sérülésekért és károkért. A készülék

használatba vétele előtt gondosan olvassa el a használati útmutató minden fejezetét. A készülék külső felülete a használat során erősen felmelegszik, a megérintése égési sérüléseket okozhat. A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).

32. 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.

Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!

FIGYELEM! – FORRÓ FELÜLET!

Az így megjelölt felületek a használat közben felforrósodnak. Ne érjen hozzá!



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

BEVEZETÉS

A forrólevegős fritőz egészséges alternatívája a hagyományos olajsütőnek, a készülékkel zsíradék nélkül, az ízeket és illatokat megőrizve lehet sütni, a készülék rendkívül univerzális. A forró levegőnek köszönhetően a készülék teljesen olaj nélkül vagy csak kis mennyiségű olaj használatával készíti el az ételeket, így egészséges életstílus esetén sem kell a finomságokról lemondani.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Az első használatba vétel előtt a készüléket vegye ki a csomagolásból.

1. A készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz.
2. A készülék felületét benedvesített puha ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.
3. A tapadásmentes kosarat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg.
4. A készüléket stabil, valamint vízszintes és hőálló felületre, a kényelmes használatot biztosító magasságba helyezze le.

Megjegyzés: az első bekapcsoláskor a készülékből enyhe fűt vagy égett szag áramolhat ki. Ez normális jelenség, a szag rövid idő múlva megszűnik. Használat közben biztosítani kell a készülék körül a levegő szabad áramlását. Az első használatba vétel előtt a készüléket alapanyag nélkül, kb. 10 percig üzemeltesse. A hőmérséklet szabályozót (4) állítsa maximumra, az időkapcsolón (2) 10 percet állítson be. A beállított idő eltelte után a készülék hangjelzést ad ki, majd automatikusan kikapcsol.

A forrólevegős fritőz összeállítása

1. A tapadásmentes kosarat tegye az edénybe és biztonságosan rögzítse. Ellenőrizze le, hogy a műanyag fedél fedi-e a kioldó gombot, hogy a használat közben ne tudja megnyomni.
2. Az edényt a kosárral együtt dugja a készülékbe.

Megjegyzés: a fritőzt összeszerelt állapotban szállítjuk. Ha az edény nincs helyesen a készülékbe dugva, akkor a készüléket nem lehet bekapcsolni a használatához.

A FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ HASZNÁLATA

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz, majd a fritőzt kapcsolja be.
2. A fritőzt a hőmérséklet szabályozó és az időkapcsoló gomb segítségével melegítse elő. A tápellátás és a hőmérséklet kijelző zöld színnel világít, amíg az előmelegítés tart. A beállított hőmérséklet elérése után a zöld kijelző elalszik.
3. Az edényt a fogantyúnál fogja meg és húzza ki a készülékből. Az edényt hőálló és stabil felületre helyezze le. Legyen figyelmes, az edény és a kosár forró.
4. A sütni kívánt alapanyagokat tegye a tapadásmentes kosárba, és az edényt dugja vissza a készülékbe. Ne töltsön a MAX jelnél több alapanyagot a kivethető kosárba. Tartsa be a Sütési útmutató táblázatban található maximális és minimális mennyiségeket (az optimális sütés érdekében). Az élelmiszerek ne tegye közvetlenül az edénybe!
5. A hőmérséklet szabályozó gombbal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
6. Az alapanyagoktól függően állítsa be a sütési időt, a beállítás után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
7. Bizonyos alapanyagokat a sütés közben kissé fel kell rázni. Ilyen esetben az edényt a fogantyúnál megfogva húzza ki. Ellenőrizze le, hogy a műanyag fedél takarja-e a kosár kioldó gombot (nehogy kiessen a kosár). Az edényt óvatosan rázogassa meg az alapanyag mozgatásához és lazításához, majd az edényt dugja vissza a készülékbe és folytassa a sütést. Legyen figyelmes, az edény és a kosár forró.
8. A beállított idő eltelte után a készülék hangjelzést ad ki, majd automatikusan kikapcsol. Ha a készüléket szeretné korábban kikapcsolni, akkor az időkapcsolót 2 állítsa 0 állásba. Óvatosan húzza ki az edényt, és ellenőrizze le, hogy az étel kész-e. Ha még szükséges, akkor állítson be további sütést (az időkapcsolóval), és az edényt tegye vissza a készülékbe. Az étel elkészülte után az edényből vegye ki a tapadásmentes kosarat, és a kész ételt egy tálba vagy edénybe öntse ki. A nagyobb darabokat hőálló csipesszel szedje ki.

Megjegyzés: az alapanyagok behelyezése előtt a készüléket mindig melegítse elő, vagy a sütési időt 3-5 perccel hosszabbra állítsa be. Ha sütés közben szeretné megváltoztatni a hőmérsékletet vagy a sütési időt, akkor egyszerűen csak állítsa be az új paramétereket, a készülék automatikusan az új beállításokkal működik tovább. A sütés közben a zöld kijelző ki- és bekapcsol, ezzel jelzi a hőmérsékleten tartás folyamatát.

Figyelmeztetés! A kész ételt ne öntse ki közvetlenül az edényből a tálra, mert az edényből az olaj vagy az egyéb zsiradék is a tálba, illetve az ételre kerül. A kosarat vegye ki az edényből és így öntse ki a kész ételt.

Figyelmeztetés! A készülék lekapcsolás után is feszültség alatt marad. A feszültségmentesítéshez a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzathoz.

A kivehető tapadásmentes kosár használata

1. A kosár az edényből kivehető.
2. A fogantyún található műanyag fedelet nyomja előre, a kosár kioldó gombhoz való hozzáféréshez.
3. Nyomja meg és tartsa benyomva a kosár kioldó gombot, majd a kosarat a fogantyú megemelésével vegye ki az edényből.
4. A tapadásmentes kosarat tegye az edénybe és biztonságosan rögzítse.
5. A műanyag fedelet húzza vissza, hogy eltakarja a kosár kioldó gombot.

Figyelmeztetés! A kosár kioldó gombot ne nyomja meg az edény megemelése közben, mert az edény leeshet. Az edényt előbb helyezze le stabil és vízszintes felületre, és a gombot csak ezután nyomja meg.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbiakban bizonyos ételek és alapanyagok sütéséhez adunk tanácsot. Az adatok csak tájékoztató jellegűek, az ételeket saját tapasztalatai és folyamatos felügyelet alapján készítse el. A kész ételeket melegen szolgálja fel.

Burgonya és hasáburgonya

Étel	MIN és MAX mennyiség	Ajánlott sütési idő	Hőmérséklet	Egyéb információk
Vékony fagyasztott hasáburgonya	300–700 g	16-18 perc	180°C	A hasáburgonyát sütés közben „A forrólevegős fritőz használata” fejezetben leírtak szerint rázza fel a kosárban.
Vastag fagyasztott hasáburgonya	300–700 g	18-20 perc	200°C	A hasáburgonyát sütés közben „A forrólevegős fritőz használata” fejezetben leírtak szerint rázza fel a kosárban.
Házi hasáburgonya	300–800 g	18-25 perc	200°C	A „Házi hasáburgonya lépésről lépésre” fejezetben leírtak szerint járjon el.
Házi amerikai burgonya	300–800 g	18-25 perc	180°C	Az ékekre vágott héjas burgonyát vízben áztassa be (a keményítő kiáztatásához), majd a burgonyát 1/2 kanál olajba forgassa bele. Sütés közben a burgonyát rázza fel „A forrólevegős fritőz használata” fejezetben leírtak szerint.

Húsok és szárnyasok

Étel	Mennyiség	Ajánlott sütési idő	Hőmérséklet	Egyéb információk
Steak	100–500 g	Well done: 10 perc Medium: 8 perc Rare: 6 perc	180°C	A sütési idő felénél a húst fordítsa át.
Hamburger	100–500 g	18-20 perc	180°C	A sütési idő felénél a húst fordítsa át.
Sertéskaraj	100–500 g	18-20 perc	180°C	A sütési idő felénél a húst fordítsa át.

Csirkehús (mell)	100–500 g	15-22 perc	200°C	Győződjön meg a hús tökéletes átsütéséről
Csirkecomb	100–500 g	15-22 perc	180°C	Győződjön meg a hús tökéletes átsütéséről

Finomságok és köretok

Élelmiszer	Mennyiség	Ajánlott sütési idő	Hőmérséklet
Rántott csirkefalatkák	100–500 g	10-15 perc	200°C
Töltött hússzeletek	100–400 g	6-10 perc	200°C
Töltött burgonya	100–400 g	10-15 perc	160°C

Sütemények és kalácsok

Élelmiszer	Mennyiség	Ajánlott sütési idő	Hőmérséklet
Quiche	400 g	8-15 perc	160°C
Muffin	300 g	10-15 perc	200°C

Házi hasáburgonya lépésről lépésre

- Melegítse elő a készüléket 200°C-ra.
- A burgonyát szeletelje 1 cm vastag szeletekre.
- A burgonyát tegye kb. 30 percre vízbe, hogy a burgonyából kiázzon a keményítő.
- Szitában öblítse le a burgonyát hideg vízzel. A burgonyát konyharuhán alaposan szárítsa meg.
- A burgonyát forgassa be 1/2 kanál olajba, vagy a burgonyára csepegtessen olajat és tegye a kosárba. A burgonya akkor lesz a legfinomabb, ha a teljes felülete olajos.
- 200°C-os, 18-25 percig süsse.
- A hasáburgonyát rendszeresen (kb. 6 percenként) rázza össze, hogy mindegyik oldaluk megsüljön.
- A ropogósra sült hasáburgonyát vegye ki a kosárból, izesítse majd tálalja fel.

Fagyasztott hasáburgonya

- Melegítse elő a készüléket 200°C-ra.
- A kosárba tegyen 300-700 g fagyasztott hasáburgonyát.
- A vékony hasáburgonyát 16-18 percig, a vastag hasáburgonyát 18-20 percig süsse.
- A hasáburgonyát rendszeresen (kb. 6 percenként) rázza össze, hogy mindegyik oldaluk megsüljön.
- A ropogósra sült hasáburgonyát vegye ki a kosárból, izesítse majd tálalja fel.

Automatikus kikapcsolás

A forrólevegős fritőz automatikusan kikapcsol. A készülék az alábbi esetekben kapcsol ki automatikusan.

- Eltelt a beállított sütési idő. Sípszó hallatszik és a készülék kikapcsol.
- Az edényt a sütés közben kihúzza. Az időkapcsoló folytatja a visszaszámlálást a beállított idő végéig.

Megjegyzés: ha a készüléket a beállított idő vége előtt kívánja kikapcsolni, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék tisztításának és karbantartásának megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, valamint várja meg a készülék teljes lehűlését.

- A készülék felületét benedvesített puha ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.
- A tapadásmentes kosarat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg.
- A készülék részeit karcos és durva tisztítóanyagokkal, agresszív (erősen savas vagy lúgos hatású) szerekkel tisztítani tilos. Ezek a készülék sérülését okozhatják.

Megjegyzés: a forrólevegős fritőzt minden használat után tisztítsa meg.

Tárolás

A fritőzt hűvös, száraz és tiszta helyen tárolja, az eltárolás előtt várja meg a készülék teljes lehűlését. A hálózati vezetéket ne tekerje a készülékre. A vezetéket önállóan tekerje össze.

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W

Térfogat 3,5 l

A csomagolás tartalma

3,5 l-es forrólevegős fritőz

Edény

Kivehető tapadásmentes kosár

Használati útmutató

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 elhasznált termék előírászerű 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.

Ez a termék megfelel a kisméretű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.

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

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.



08/05



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Uwaga: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Korzystając z urządzenia, należy pamiętać o podstawowych zasadach, między innymi:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie wolno używać urządzenia, jeżeli kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie spadło, nie działa prawidłowo lub doszło do jakiegokolwiek uszkodzenia. Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!
3. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w żadnej cieczy, nie wystawiaj na działanie deszczu, wody i stosuj tylko zgodnie z niniejszą instrukcją. Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani podstawy urządzenia w wodzie ani innym płynie.
4. Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie używaj panelu sterowania mokrymi rękami.
5. Należy najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie kabel do gniazdka elektrycznego.
6. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.

7. Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu wody, w łazience, pod prysznicem i w pobliżu basenu, gdzie mogłoby spaść do wody lub zostać ochlapane wodą.
8. Przewód zasilania nie powinien być zginany, skręcany, poprowadzony przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni.
9. Urządzenie powinno być umieszczone na równym i stabilnym podłożu tak, aby nie mogło się przewrócić i aby nie doszło do rozlania gorącej cieczy. Nie korzystaj z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
10. Nie stawiaj urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp.
11. Nie stawiaj urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
12. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączaj przewód zasilania pociągając za wtyczkę — nigdy nie ciągnij za kabel. Przed konserwacją i czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci i pozostawić do ostygnięcia.
13. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonego naczynia w korpusie urządzenia.
14. Nie zanurzaj podstawy w wodzie i nie wlewaj cieczy do korpusu urządzenia. Tylko naczynie do gotowania może być w kontakcie z wodą.
15. Aby zapobiec uszkodzeniom, należy regularnie kontrolować przewód zasilania, wtyczkę i całe urządzenie. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast zaprzestać użytkowania i zwrócić się do punktu serwisowego.
16. Nie korzystaj z pękniętego lub uszkodzonego naczynia do gotowania.
17. Nie stosuj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
18. Nie stosuj na zewnątrz.
19. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
20. Przechowuj produkt w suchym pomieszczeniu.

21. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
22. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć. Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby zapewnić bezpieczną obsługę i czyszczenie.
23. Nie stawiaj na urządzeniu innych przedmiotów, nie wkładaj niczego do otworów urządzenia ani nie korzystaj z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp. Nie stawiaj urządzenia na ścianie ani na innych urządzeniach.
24. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów, wlotów ani wylotów powietrza. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwyty. Podczas obsługi włączonego urządzenia należy stosować odpowiednie narzędzia i rękawice kuchenne. Rozgrzany pojemnik i kosz należy stawiać wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło.
25. Nie należy przenosić gorącego urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
26. Uważaj, podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty gorącego powietrza wydostaje się gorąca para. Para jest bardzo gorąca! Zachowaj bezpieczną odległość od urządzenia, aby uniknąć oparzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Po wyjęciu pojemnika z urządzenia należy szczególnie uważać, aby nie poparzyć się gorącą parą wydobywającą się z potraw.
27. Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
28. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
29. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
30. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.

31. ECG nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane przez nieprawidłowe lub niedbałe użytkowanie. Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i informacje. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
32. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych i czuciowych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.

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

UWAGA – GORĄCA POWIERZCHNIA

Oznaczone w ten sposób powierzchnie nagrzewają się podczas pracy. Nie należy ich dotykać!



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

WSTĘP

Frytkownica na gorące powietrze to zdrowa alternatywa dla smażenia, pozwala zachować smak i aromat bez tłuszczu i jest niezwykle wszechstronna. Dzięki gorącemu powietrzu przygotowuje pyszne potrawy z niewielką ilością lub bez oleju, co pozwala cieszyć się smakołykami przy jednoczesnym zachowaniu zdrowego trybu życia.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania.

1. Upewnij, że frytkownica jest wyłączona i odłączona od sieci.
2. Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką, wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj urządzenie do sucha.
3. Umyj nieprzywierający kosz w ciepłej wodzie z detergentem, opłucz i wysusz.
4. Ustaw frytkownicę na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni na wygodnej w użyciu wysokości.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu frytkownicy może pojawić się dym i zapach. Jest to normalne i zapach wkrótce zniknie. Podczas użytkowania konieczne jest utrzymanie swobodnego przepływu powietrza wokół frytkownicy. Przed pierwszym użyciem zalecamy pozostawienie włączonej frytkownicy bez żadnej zawartości przez 10 minut. Ustaw regulator temperatury ④ na maksimum, a programator czasu na

10 minut. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenia wyłączy się automatycznie.

Montaż frytkownicy na gorące powietrze

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy pozostawienie włączonej frytkownicy bez żadnej zawartości na 10 minut. Sprawdź, czy plastikowa osłona zakrywa przycisk zwalniający, aby zapobiec jego wciśnięciu podczas użytkowania.
2. Zamknij frytkownicę, wsuwając pojemnik z koszem do korpusu frytkownicy.

Uwaga: Frytkownica jest dostarczana zmontowana. Przed użyciem należy włożyć pojemnik do korpusu frytkownicy, w przeciwnym razie zasilanie nie zostanie włączone.

KORZYSTANIA Z FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

1. Podłącz przewód zasilający i włącz frytkownicę.
2. Rozgrzej frytkownicę przez około 5 minut, używając programatora czasu i regulatora temperatury. Wskaźniki zasilania i temperatury świecą na zielony, co oznacza, że frytkownica się nagrzewa. Po osiągnięciu żądanej temperatury pomarańczowe światło zgaśnie automatycznie.
3. Chwyć pojemnik za uchwyt i wyciągnij go z frytkownicy. Postaw pojemnik na stabilnej, równej, żaroodpornej powierzchni. Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni.
4. Włóż produkty spożywcze do nieprzywierającego kosza w pojemniku i wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy. Podczas wkładania produktów spożywczych nie przekraczaj linii MAX zaznaczonej na wyjmowanym koszu. Przestrzegaj minimalnych i maksymalnych ilości produktów spożywczych wymienionych w tabeli wskazówek smażenia, aby zapewnić optymalne wyniki obróbki cieplnej. Nie wolno wkładać produktów spożywczych bezpośrednio do pojemnika!
5. Ustaw odpowiednią temperaturę smażenia za pomocą regulatora temperatury.
6. Ustaw żądany czas smażenia zgodnie z załadowanymi produktami spożywczymi; po puszczeniu sterownika rozpocznie się odliczanie czasu.
7. Niektóre produkty spożywcze wymagają potrząsania podczas smażenia. W takim wypadku wyjmij pojemnik z frytkownicy za uchwyt kosza. Upewnij się, że plastikowa osłona nadal zakrywa przycisk zwalniania kosza, aby nie doszło do zwolnienia kosza. Ostrożnie potrząśnij zawartością naczynia, a następnie wsuń go z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować smażenie. Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni.
8. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nastąpi automatyczne zakończenie pracy. Aby zakończyć pracę przedwcześnie, ustaw regulator czasowy 2 na pozycję 0. Ostrożnie otwórz pojemnik i upewnij się, że posiłek jest już gotowy. Jeżeli wymagane jest dodatkowe smażenie, zamknij pojemnik i ustaw czas smażenia za pomocą programatora czasu. Po usmażeniu posiłku wyjmij nieprzywierający kosz z pojemnika i opróżnij jego zawartość na tacę lub talerz. Do większych lub delikatnych kawałków żywności należy używać żaroodpornych szczypec (nie znajdują się w zestawie).

Uwaga: Przed włożeniem produktów spożywczych należy rozgrzać frytkownicę lub dodać od 3 do 5 minut do żądanego czasu smażenia. Jeśli konieczna jest zmiana czasu lub temperatury podczas smażenia, należy zmienić ustawienia za pomocą elementów sterujących; frytkownica automatycznie dostosuje parametry. Podczas smażenia pomarańczowa kontrolka temperatury zapala się i cyklicznie gaśnie, sygnalizując utrzymywanie ustawionej temperatury.

Ostrzeżenie: Nie przesypuj potraw z pojemnika z koszem bezpośrednio do miski lub talerza, ponieważ nadmiar oleju może gromadzić się na dnie pojemnika i rozlać na potrawę. Najpierw wyjmij kosz z pojemnika.

Uwaga: Urządzenia jest pod napięciem także przy wyłączonym termostacie. Całkowite wyłączenie urządzenia wymaga odłączenie przewodu zasilającego od gniazda.

Korzystanie z wyjmowanego nieprzywierającego kosza

1. Kosz jest wyjmowalny, aby ułatwić pracę.
2. Aby wyjąć kosz z pojemnika, wciśnij plastikową osłonę na uchwycie do przodu, aby odsłonić przycisk zwalniający kosz.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający kosz i ostrożnie unieś uchwyt, aby zwolnić kosz.
4. Przed pierwszym użyciem zalecamy pozostawienie włączonej frytkownicy bez żadnej zawartości na 10 minut.
5. Wsuń plastikową osłonę z powrotem na miejsce, aby zakryć przycisk zwalniający kosz.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku zwalniania kosza, jeżeli pojemnik jest podniesiony - istnieje ryzyko upadku pojemnika i zranienia; kosz można zwalniać wyłącznie po postawieniu pojemnika na stabilnej, płaskiej i wytrzymałej powierzchni.

PRZEWODNIK KULINARNY

Poniżej znajdują się instrukcje dotyczące smażenia niektórych rodzajów produktów spożywczych przy użyciu frytkownicy. Są to tylko zalecenia, smażenie należy monitorować i dostosowywać do panujących warunków. Przed podaniem posiłek powinien być zawsze gorący.

Ziemniaki i frytki

Produkt	Ilość MIN i MAX	Zalecany czas smażenia	Temperatura	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	300-700 g	16-18 min	180°C	Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami w części „Korzystanie z frytkownicy na gorące powietrze”.
Grube mrożone frytki	300-700 g	18-20 min	200°C	Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami w części „Korzystanie z frytkownicy na gorące powietrze”.
Domowej roboty frytki	300-800 g	18-25 min	200°C	Postępuj zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami w rozdziale „Produkcja frytek krok po kroku”.
Domowej roboty amerykańskie ziemniaki	300-800 g	18-25 min	180°C	Wstępnie namocz łódeczki ziemniaczane w wodzie, aby usunąć skrobię, dodaj 1/2 łyżeczki oleju i wstrząśnij zgodnie z instrukcją w części „Korzystanie z frytkownicy na gorące powietrze”.

Mięso i drób

Produkt	Ilość	Zalecany czas smażenia	Temperatura	Dodatkowe informacje
Befszyk	100-500 g	Dobrze wysmażony: 10 min Średnio wysmażony: 8 min Mocno krwisty: 6 min	180°C	Obróć po upływie połowy czasu smażenia.

Hamburger	100-500 g	18-20 min	180°C	Obróć po upływie połowy czasu smażenia.
Kotlet wieprzowy	100-500 g	18-20 min	180°C	Obróć po upływie połowy czasu smażenia.
Mięso z kurczaka (pierś)	100-500 g	15-22 min	200°C	Upewnij się, że kurczak jest dobrze wysmażony.
Podudzia z kurczaka	100-500 g	15-22 min	180°C	Upewnij się, że kurczak jest dobrze wysmażony.

Przekąski i przystawki

Produkt	Ilość	Zalecany czas smażenia	Temperatura
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500 g	10-15 min	200°C
Sajgonki	100-400 g	6-10 min	200°C
Faszerowane ziemniaki	100-400 g	10-15 min	160°C

Ciasta i ciastka

Produkt	Ilość	Zalecany czas smażenia	Temperatura
Quiche	400 g	8-15 min	160°C
Babeczki	300 g	10-15 min	200°C

Produkcja frytek krok po kroku

1. Rozgrzej frytkownicę do 200° C.
2. Pokrój ziemniaki w frytki o grubości około 1 cm.
3. Wsyp ziemniaki do miski z wodą i pozostaw przez około 30 minut, aby uwolnić skrobię.
4. Przepłucz ziemniaki zimną wodą przy użyciu durszlaka. Następnie ostrożnie osusz je szmatką.
5. Posmaruj ziemniaki połową łyżeczki oleju lub skrop je olejem i włóż do kosza frytkownicy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ziemniaki powinny być w całości tłuste.
6. Smaż w temperaturze 200°C przez 18-25 minut.
7. Regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upiec je ze wszystkich stron.
8. Po osiągnięciu efektu chrupkości wyjmij frytki z frytkownicy, dopraw i podawaj.

Mrożone frytki

1. Rozgrzej frytkownicę do 200° C.
2. Włóż do koszyka 300-700 g mrożonych frytek.
3. Smaż cienkie frytki przez 16-18 minut, a grube przez około 18-20 minut.
4. Regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upiec je ze wszystkich stron.
5. Po osiągnięciu efektu chrupkości wyjmij frytki z frytkownicy, dopraw i podawaj.

Automatyczne wyłączenie

Frytkownica na gorące powietrze wyposażona jest w automatyczny wyłącznik. Funkcja włącza się w następujących sytuacjach:

1. Upływ ustawionego czasu gotowania. Dźwięk programatora czasu i wyłączenie frytkownicy.
2. Wyjęcie pojemnika z frytkownicy podczas smażenia. Programator czasu kontynuuje odliczanie czasu do oczekiwanego końca.

Uwaga: Jeżeli konieczne jest przerwanie smażenia lub wyłączenie frytkownicy przed upływem ustawionego czasu, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie sieciowe i poczekać do całkowitego ostygnięcia frytkownicy.

1. Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką, wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj urządzenie do sucha.
2. Umyj nieprzywierający kosz w ciepłej wodzie z detergentem, opłucz i wysusz.
3. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne nie mogą być czyszczone za pomocą proszków ściernych, ściernych środków czyszczących lub agresywnych substancji chemicznych. Mogłoby dojść do uszkodzeń.

Uwaga: Czyść frytkownicę na gorące powietrze po każdym użyciu.

Przechowywanie

Przechowuj frytkownicę w chłodnym, suchym i czystym miejscu; przed przechowywaniem należy upewnić się, że urządzenie ostygło. Nie wolno owijać przewodu sieciowego wokół gorącej frytkownicy, istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu; przewód należy zwijać osobno.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W

Pojemność 3,5 l

Zawartość opakowania

Frytkownica na gorące powietrze o pojemności 3,5 l

Naczynie

Wyjmowany nieprzywierający kosz

Instrukcja obsługi

LIKWIDACJA ODPADÓW

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

LIKWIDACJA PRODUKTU PO SKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA

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

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

Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.



08/05



INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!

Avertizare: Precauțiile și instrucțiunile privind siguranța din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot apărea. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi încorporați în niciunul dintre produse. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul/utilizatorii care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului.

Atunci când utilizați produsul, trebuie luate măsuri de precauție fundamentală, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la priza dumneavoastră corespunde tensiunii menționate pe eticheta aparatului și că priza este împământată corespunzător. Priza trebuie să fie instalată în conformitate cu codurile electrice aplicabile conforme cu EN.
2. Nu utilizați niciodată aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau fișa de alimentare sunt deteriorate, dacă a căzut sau dacă s-au produs alte deteriorări sau dacă dispozitivul nu funcționează corect. Toate reparațiile, inclusiv înlocuirile cablurilor, trebuie efectuate la un centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție de la aparat; există un risc de electrocutare!
3. Nu scufundați aparatul și cablul de alimentare în lichide, nu le expuneți la ploaie și umiditate și utilizați apă numai pentru gătit în conformitate cu acest manual de instrucțiuni. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul de alimentare, fișa sau baza în apă sau în orice alt lichid.
4. Nu conectați aparatul și nu utilizați panoul de control cu mâinile ude.
5. Mai întâi conectați fișa cablului la aparat și apoi conectați cablul la o priză electrică.
6. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

7. Aparatul nu trebuie utilizat în apropierea apei, în băi, dușuri și în apropierea piscinelor, unde ar putea cădea în apă sau unde produsul ar putea fi stropit cu apă.
8. Nu îndoiiți cablul de alimentare peste marginea unei mese sau peste alte margini ascuțite, nu-l răsuciți și nu-l lăsați în vecinătatea suprafețelor fierbinți.
9. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și stabilă pentru a preveni răsturnarea și pentru a preveni stropirea cu lichide fierbinți. Nu utilizați produsul în chiuvete, în zone de scurgere și în alte locuri cu suprafață neuniformă.
10. Nu puneți aparatul în locuri unde ar putea fi expus la temperaturi ridicate de la sobe, radiatoare, aragaze etc.
11. Nu amplasați aparatul deasupra sobelor electrice sau a aragazelor și a cuptoarelor.
12. Atunci când nu utilizați aparatul, mai întâi închideți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică. Deconectați cablul de alimentare trăgând de fișă - nu trageți niciodată cablul de alimentare. Opriți aparatul, deconectați-l și lăsați-l să se răcească înainte de întreținere și curățare.
13. Nu conectați și nu porniți niciodată aparatul fără un recipient introdus în mod corect în oala de gătit.
14. Nu scufundați baza în apă și nu turnați lichid în corpul oalei de gătit. Numai vasul de gătit este destinat pentru lichide.
15. Verificați în mod regulat cablul de alimentare, fișa și aparatul întreg pentru orice deteriorare. Dacă găsiți vreo deteriorare, întrerupeți imediat utilizarea aparatului și contactați centrul de service.
16. Nu utilizați un vas de gătit deteriorat sau spart.
17. Nu utilizați aparatul în niciun scop altul decât cel pentru care este destinat.
18. Nu utilizați în aer liber.
19. Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat atunci când funcționează.
20. Depozitați aparatul în interiorul unui loc uscat.

21. Nu încercați să reparați sau să modificați aparatul sau să-i schimbați componentele singur. Nu există în interior componente care pot fi reparate de utilizator.
22. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța și a-l depozita. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci pentru manipulare și curățare în siguranță.
23. Nu așezați alte obiecte pe aparat, nu lăsați obiecte străine să pătrundă în deschideri și nu folosiți aparatul lângă pereți, perdele etc. Nu așezați aparatul pe un perete sau pe alte aparate.
24. Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Nu acoperiți nicio deschidere, nici admisia aerului și nici evacuarea aerului. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna mânerul. Atunci când manipulați piese ale aparatului aflat în funcțiune, utilizați ustensile și mănuși pentru cuptor potrivite. Așezați oala încălzită și coșul încălzit numai pe suprafețe rezistente la căldură.
25. Nu încercați să transportați un aparat fierbinte. Trebuie lucrat cu atenție suplimentară atunci când mișcați/deplasați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
26. Aveți grijă, prin deschiderile pentru aer fierbinte este eliberat abur fierbinte în timpul prăjirii cu aer fierbinte. Aburul este foarte fierbinte! Păstrați o distanță sigură față de aparat pentru a evita arsurile. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură față de deschiderile pentru abur și de deschiderile pentru aer. După scoaterea oalei din aparat, aveți grijă deosebită pentru a evita opărirea cauzată de aburul fierbinte care este eliberat din alimente.
27. Nu porniți aparatul dacă este așezat pe partea laterală sau cu susul în jos.
28. Utilizarea accesoriilor și atașamentelor nerecomandate de producător poate pune în pericol persoanele și bunurile.
29. Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Nu este conceput pentru utilizare comercială.
30. Acest aparat nu trebuie conectat la o priză controlată de un cronometru sau controlat de la distanță.

31. ECG nu este responsabil pentru deteriorări sau vătămări cauzate din neglijență sau utilizare necorespunzătoare. Înainte de utilizare, nu uitați să citiți cu atenție toate instrucțiunile și informațiile. Suprafața externă a acestui dispozitiv se încălzește și poate cauza arsuri. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când sunt prezenți copiii.
32. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de opt ani și mai mari și de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau de persoane cu experiență și cunoștințe insuficiente dacă sunt sub supraveghere sau au beneficiat de instruire pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuti departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.

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

AVERTIZARE – SUPRAFAȚĂ FIERBINTE

Suprafețele marcate astfel devin fierbinți în timpul utilizării. Nu le atingeți!



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

INTRODUCERE

Friteuza cu aer fierbinte este o alternativă sănătoasă la prăjire, menținând în același timp aromele și gusturile fără grăsime, și este extrem de versatilă. Datorită aerului fierbinte, gătește mâncăruri delicioase cu puțin sau deloc ulei, ceea ce vă permite să vă bucurați de delicatose menținând în același timp un stil de viață sănătos.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, scoateți aparatul și accesoriile acestuia din ambalaj.

1. Asigurați-vă că friteuza este oprită și deconectată.
2. Ștergeți suprafața aparatului cu o lavetă umedă și apoi uscați cu o lavetă uscată.
3. Spălați coșul antiaderent în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați.
4. Așezați friteuza pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură, la o înălțime convenabilă.

Notă: Prima utilizare a friteuzei poate fi însoțită de miros și de fum. Acest lucru este normal și mirosul va dispărea rapid. Când este utilizată, este necesar să se mențină un flux liber de aer în jurul friteuzei. Înainte de prima utilizare, vă recomandăm să lăsați friteuza să funcționeze fără conținut timp de 10 minute. Setati controlul temperaturii ④ la maxim și setați cronometrul la 10 minute. După ce s-a scurs timpul stabilit, se aude un semnal acustic și aparatul se oprește automat.

Asamblarea friteuzei cu aer fierbinte

1. Introduceți coșul antiaderent în oală și fixați-l în siguranță. Verificați dacă capacul din plastic acoperă butonul de eliberare pentru a preveni apăsarea butonului în timpul utilizării.
2. Închideți friteuza introducând oala cu coșul în corpul friteuzei.

Notă: Friteuza se livrează asamblată. Înainte de utilizare, oala trebuie să fie introdusă în siguranță în corpul friteuzei, altfel friteuza nu va porni.

UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER FIERBINTE

1. Conectați cablul de alimentare și porniți friteuza.
2. Preîncălziți friteuza timp de aproximativ 5 minute folosind cronometrul și controalele de temperatură. Indicatoarele luminoase de alimentare și temperatură sunt portocalii pentru a indica faptul că friteuza se încălzește. Când se atinge temperatura dorită, lumina portocalie se stinge automat.
3. Prindeți oala de mâner și scoateți-o din friteuză. Așezați oala pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură. Aveți grijă deosebită să nu atingeți suprafața încălzită.
4. Puneți alimentele în coșul antiaderent din oală și glisați oala înapoi în friteuză. Când încărcați alimente, nu depășiți linia MAX marcată pe coșul detașabil. Respectați cantitățile minime și maxime de alimente enumerate în tabelul Ghid de gătire pentru a asigura rezultate optime ale gătirii. Nu puneți niciodată mâncarea direct în oală!
5. Folosiți controlul temperaturii pentru a seta temperatura de prăjire dorită.
6. Setati timpul de prăjire dorit în funcție de alimentele încărcate; când eliberați controlerul, începe numărarea timpului în sens descrescător.
7. Unele alimente necesită agitare în timpul prăjirii. În acest caz, scoateți oala, ținând de mânerul coșului, din friteuză. Verificați dacă capacul din plastic acoperă încă butonul de eliberare a coșului, astfel încât coșul să nu poată cădea. Agitați cu grijă conținutul oalei și apoi glisați-o înapoi în friteuză pentru a continua gătitul. Aveți grijă deosebită să nu atingeți suprafața încălzită.
8. După ce s-a scurs timpul stabilit, se aude un semnal acustic și funcționarea se oprește automat. Pentru a termina gătitul mai devreme, setați cronometrul 2 în poziția 0. Deschideți cu atenție oala pentru a vă asigura că mâncarea este gata. Dacă este necesară prăjirea suplimentară, închideți vasul și utilizați cronometrul pentru a seta un alt timp de prăjire. După ce ați terminat gătitul alimentelor, scoateți coșul antiaderent din oală și golțiți-l pe o tavă sau pe o farfurie. Utilizați clești rezistenți la căldură (nu sunt furnizați) pentru bucățile mai mari sau fragile de alimente.

Notă: Înainte de a pune mâncarea înăuntru, întotdeauna preîncălziți friteuza sau adăugați 3-5 minute la fiecare timp de gătit. Dacă este necesar să schimbați timpul sau temperatura în timpul gătirii, pur și simplu faceți acest lucru folosind controalele; friteuza reglează automat parametrii. În timpul gătirii, indicatorul luminos portocaliu de temperatură se aprinde și se stinge ciclic pentru a indica faptul că temperatura setată a fost menținută.

Avertizare: Nu turnați alimentele din oala cu coșul direct în castron sau în farfurie, deoarece excesul de ulei se poate aduna în partea de jos a oalei și se poate vărsa pe mâncare. Întotdeauna scoateți mai întâi coșul din oală.

Avertizare: Produsul este încă sub tensiune chiar și atunci când termostatul este oprit. Pentru a opri complet produsul, deconectați cablul de alimentare de la priză.

Utilizarea coșului antiaderent detașabil

1. Coșul este detașabil pentru a facilita manipularea sa.
2. Pentru a scoate coșul din oală, împingeți înainte capacul din plastic pe mâner pentru a face vizibil butonul de eliberare a coșului.
3. Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a coșului și ridicați cu atenție mânerul pentru a elibera coșul.
4. Introduceți coșul antiaderent în oală și fixați-l în siguranță.

5. Glisați capacul din plastic la loc pentru a acoperi butonul de eliberare a coșului.

Avertizare: Nu apăsați niciodată butonul de eliberare a coșului cu oala ridicată, există riscul să cadă și să vă rănească; coșul poate fi eliberat numai după amplasarea oalei pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă.

GHID DE GĂTIRE

În continuare se prezintă instrucțiuni pentru gătitul anumitor tipuri de alimente folosind friteuza. Acestea sunt doar recomandări, gătitul trebuie întotdeauna monitorizat și ajustat în funcție de realitate. Mâncarea trebuie să fie mereu caldă înainte de servire.

Cartofi și cartofi prăjiți

Aliment	Cantitate minimă (MIN) și maximă (MAX)	Timp de gătit recomandat	Temperatură	Mai multe informații
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-700 g	16-18 min	180 °C	Agitați cartofii prăjiți conform instrucțiunilor din secțiunea „Utilizarea friteuzei cu aer fierbinte”.
Cartofi prăjiți congelați groși	300-700 g	18-20 min	200 °C	Agitați cartofii prăjiți conform instrucțiunilor din secțiunea „Utilizarea friteuzei cu aer fierbinte”.
Cartofi prăjiți preparați acasă	300-800 g	18-25 min	200 °C	Urmați instrucțiunile detaliate din secțiunea „Prepararea cartofilor prăjiți pas cu pas”.
Cartofi americani preparați acasă	300-800 g	18-25 min	180 °C	Pre-înmuiați cartofii tăiați felii în apă pentru a îndepărta amidonul, adăugați 1/2 linguriță de ulei și agitați conform instrucțiunilor din „Utilizarea friteuzei cu aer fierbinte”.

Carne și carne de pasăre

Aliment	Cantitate	Timp de gătit recomandat	Temperatură	Mai multe informații
Friptură	100-500 g	Bine făcută: 10 min Prăjire medie: 8 min În sânge: 6 min	180 °C	Întoarceți la jumătatea timpului de gătit.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180 °C	Întoarceți la jumătatea timpului de gătit.
Cotlet de porc	100-500 g	18-20 min	180 °C	Întoarceți la jumătatea timpului de gătit.
Carne de pui (piept)	100-500 g	15-22 min	200 °C	Asigurați-vă întotdeauna că ați gătit suficient carnea de pui.

Ciocănele de pui	100-500 g	15-22 min	180 °C	Asigurați-vă întotdeauna că ați gătit suficient carnea de pui.
------------------	-----------	-----------	--------	--

Mâncare care se ia de pe platou cu degetele și platouri însoțitoare

Aliment	Cantitate	Temp de gătire recomandat	Temperatură
Crochete de pui congelate	100-500 g	10-15 min	200 °C
Pachețele de primăvară	100-400 g	6-10 min	200 °C
Cartofi umpluți	100-400 g	10-15 min	160 °C

Prăjituri și produse de patiserie

Aliment	Cantitate	Temp de gătire recomandat	Temperatură
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Brioșe	300 g	10-15 min	200 °C

Prepararea cartofilor prăjiți pas cu pas

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Tăiați cartofii în felii de 1 cm grosime.
3. Puneți cartofii feliati într-un castron cu apă și lăsați-i la înmuiat timp de aproximativ 30 de minute pentru a elibera amidonul.
4. Folosind o strecurătoare, clătiți cartofii cu apă rece. Apoi uscați-i cu atenție cu un prosop pentru vase.
5. Ungeți cartofii cu aproximativ o jumătate de linguriță de ulei sau stropiți-i cu ulei și puneți-i în coșul friteuzei. Pentru cele mai bune rezultate, toți cartofii ar trebui să fie unși.
6. Prăjiți la 200 °C timp de 18-25 de minute.
7. Agitați periodic cartofii prăjiți (aproximativ la fiecare 6 minute) pentru a-i prăji pe toate părțile.
8. După ce s-au prăjit până când au devenit crocanți, scoateți cartofii prăjiți din friteuză, condimentați și serviți.

Cartofi prăjiți congelati

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Puneți 300-700 g cartofi prăjiți congelați în coș.
3. Prăjiți cartofii prăjiți subțiri timp de 16-18 minute și cartofii prăjiți groși timp de 18-20 minute.
4. Agitați periodic cartofii prăjiți (aproximativ la fiecare 6 minute) pentru a-i prăji pe toate părțile.
5. După ce s-au prăjit până când au devenit crocanți, scoateți cartofii prăjiți din friteuză, condimentați și serviți.

Oprire automată

Friteuza cu aer fierbinte este echipată cu un mecanism de oprire automată. Acest mecanism este declanșat în următoarele situații:

1. Timpul de gătire setat expiră. Cronometrul emite un semnal sonor și friteuza se oprește.
2. Oala este scoasă din friteuză în timpul gătirii. Cronometrul continuă să numere în sens descrescător până la oprirea setată.

Notă: Dacă este necesar să opriți gătitul sau să opriți friteuza înainte de expirarea timpului stabilit, opriți friteuza și deconectați-o.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a efectua orice lucrare de întreținere sau de curățare, opriți friteuza, deconectați-o și așteptați ca friteuza să se răcească complet.

1. Ștergeți suprafața aparatului cu o lavetă umedă și apoi uscați cu o lavetă uscată.
2. Spălați coșul antiaderent în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați.
3. Nu curățați suprafețele interioare și exterioare utilizând pulberi abrazive, substanțe de curățare abrazive sau substanțe chimice agresive. În caz contrar puteți deteriora aparatul.

Notă: Curățați friteuza cu aer fierbinte după fiecare utilizare.

Depozitare

Depozitați friteuza într-un loc răcoros, uscat și curat; asigurați-vă că este rece înainte de depozitare. Nu înfășurați niciodată cablul de alimentare în jurul friteuzei calde, există riscul de a deteriora cablul; înfășurați-l separat.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare cu energie electrică: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W

Capacitate 3,5 l

Conținutul ambalajului

Friteuză cu aer fierbinte cu o capacitate de 3,5 litri

Recipient

Coș antiaderent detașabil

Manual de utilizare

UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

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

ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

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

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

Acest produs respectă directivele UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică.

Manualul de utilizare este disponibil la www.ecg-electro.eu.

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



08/05



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Pri používaní by sa mali vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, či napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a či je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy STN.
2. Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak je prívodný kábel, či vidlica poškodená, ak došlo k pádu alebo akémukoľvek poškodeniu, alebo prístroj nepracuje správne. Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Spotrebič ani napájaciu šnúru nenamáčajte do kvapalín, nevystavujte dažďu ani vlhkosti a vodu používajte iba na varenie v zhode s týmto návodom. Na ochranu proti úrazu elektrickým prúdom neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo základňu do vody alebo inej kvapaliny.
4. Nezapájajte prístroj do zásuvky ani nepoužívajte ovládací panel mokrými rukami.
5. Najprv pripojte zástrčku k spotrebiču a potom zapojte kábel do elektrickej zásuvky.
6. Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútornej časti spotrebiča.

7. Spotrebič sa nesmie používať v tesnej blízkosti vody, v kúpeľniach, sprchovacích kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže dôjsť k pádu do vody alebo k strieknutiu vody na výrobok.
8. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
9. Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu a aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkávacích plochách ani na iných nerovných miestach.
10. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
11. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
12. Ak spotrebič nepoužívate, najskôr ho vypnite a potom odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel. Pred údržbou a čistením prístroj vypnite, odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť.
13. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej nádoby do tela variča.
14. Základňu neponárajte do vody, ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča. Na namočenie je určená iba varná nádoba.
15. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
16. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú varnú nádobu.
17. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
18. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
19. Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
20. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
21. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
22. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie na bezpečnú manipuláciu a čistenie.

23. Na spotrebič neumiestňujte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vniknúť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod. Neumiestňujte prístroj na stenu ani iné spotrebiče.
24. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory, prívod vzduchu ani výstup vzduchu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy rukoväť. Pri manipulácii s dielmi výrobku počas prevádzky používajte vhodné nástroje a kuchynské rukavice. Zahriatu nádobu a kôš odkladajte iba na teplovzdorné povrchy.
25. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič. Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné dbať na mimoriadnu opatrnosť.
26. Budte opatrní, počas smaženia horúcim vzduchom sa vypúšťa horúca para cez výpustné otvory vzduchu. Para je veľmi horúca! Udržujte od spotrebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopáli. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov na výstup vzduchu. Po vysunutí nádoby zo spotrebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k opareniu horúcou parou, ktorá sa uvoľňuje z potravín.
27. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
28. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
29. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na komerčné využitie.
30. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
31. ECG nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Pred použitím si nezabudnite pozorne prečítať všetky inštrukcie a informácie. Vonkajší povrch tohto prístroja sa zahrieva a môže spôsobiť popálenie. Nenechávajte bez dozoru v prítomnosti detí.
32. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a

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

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

UPOZORNENIE – HORÚCI POVRCH

Takto označené povrchy sa stávajú počas používania horúcimi. Nedotýkajte sa ich!



NEBEZPEČENSTVO pre deti: Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa s plastovými vrecúškami. Nebezpečenstvo udusenía.

ÚVOD

Teplotovzdušná fritéza predstavuje zdravú alternatívu fritovania pri zachovaní chutí a vôní bez tuku a je extrémne univerzálna. Vďaka horúcemu vzduchu varí chutné jedlo s malým množstvom alebo celkom bez oleja, čo umožňuje pochutnať si na dobrotách pri zachovaní zdravého životného štýlu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalového materiálu.

1. Uistite sa, že je fritéza vypnutá a odpojená od siete.
2. Povrch prístroja utierajte mäkkou vlhkou handričkou a potom utrite do sucha.
3. Nepriľnavý košík umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.
4. Fritézu postavte na stabilný rovný povrch odolný proti teplu do výšky, ktorá je pohodlná na použitie.

Poznámka: Pri prvom použití fritézy sa môže uvoľniť dym a zápach. To je normálne a zápach čoskoro zmizne.

Pri použití je nutné zachovať voľné prúdenie vzduchu okolo fritézy. Pred prvým použitím odporúčame ponechať fritézu spustenú bez obsahu 10 minút. Ovládač teploty ④ nastavte na maximum a časovač 2 nastavte na 10 minút. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a spotrebič sa automaticky vypne.

Zostavenie teplotovzdušnej fritézy

1. Nepriľnavý košík vložte do nádoby a bezpečne ho zachyťte. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva uvoľňovacie tlačidlo, aby nedošlo k jeho stlačeniu počas používania.
2. Uzavrite fritézu zasunutím nádoby s košíkom do tela fritézy.

Poznámka: Fritéza sa dodáva zostavená. Pred použitím je nutné nádobu bezpečne zasunúť do tela fritézy, inak sa napájanie nezapne.

POUŽITIE TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

1. Zapojte sieťový prívod do zásuvky a fritézu zapnite.

- Fritézu predhrejte na asi 5 minút pomocou ovládačov časovača a teploty. Kontrolky napájania a teploty svetla a signalizujú, že sa fritéza zahrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty zelená kontrolka automaticky zhasne.
- Nádobu uchopíte za rukoväť a vytiahnite ju z fritézy. Nádobu postavte na stabilný rovný povrch odolávajúci horúčave. Dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa nedotkli zahriateho povrchu.
- Potravinu vložte do neprilnavého košíka v nádobe a zasuňte nádobu späť do fritézy. Pri vkladaní potravín neprekráčajte rysku MAX vyznačenú na vyberateľnom koši. Dodržujte minimálne a maximálne množstvo potravín uvedené v tabuľke Sprievodca varením, aby bol zaistený optimálny výsledok tepelného spracovania. Potraviny nikdy nevkladajte priamo do nádoby!
- Ovládačom teploty nastavte požadovanú teplotu pre fritovanie.
- Podľa vložených potravín nastavte požadovaný čas fritovania; po uvoľnení ovládača začne odpočet času.
- Niektoré potraviny vyžadujú prerastenie počas fritovania. V tom prípade vyberte nádobu za rukoväť košíka z fritézy. Skontrolujte, či plastový kryt stále kryje tlačidlo uvoľnenia košíka, takže nemôže dôjsť k vypadnutiu košíka. Preraste opatrne obsah nádoby a potom ju zasuňte späť do fritézy a pokračujte vo varení. Dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa nedotkli zahriateho povrchu.
- Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a dôjde k automatickému ukončeniu prevádzky. Na predčasné ukončenie prevádzky nastavte časovač 2 do pozície 0. Opatrným otvorením nádoby sa uistite, že sú potraviny už hotové. Ak je nutné ďalšie fritovanie, uzavrite nádobu a pomocou časovača nastavte ďalší čas fritovania. Po uvarení jedla vyberte neprilnavý košík z nádoby a vyprázdňte ho na podnos alebo na tanier. Na väčšie alebo krehké kusy jedla použite kliešte odolné proti teplu (nie sú priložené).

Poznámka: Pred vložením potravín vždy fritézu predhrejte alebo pridajte 3 – 5 minút ku každému času varenia. Ak je nutné počas varenia zmeniť čas alebo teplotu, urobte tak pomocou ovládačov; fritéza parametre automaticky upraví. Počas varenia sa zelená kontrolka teploty cyklicky rozsvetuje a zhasína a signalizuje tak udržiavanie nastavenej teploty.

Upozornenie: Nevykláčajte jedlo z nádoby s košíkom priamo do misky alebo na tanier, pretože prebytočný olej sa môže zhromažďovať na dne nádoby a vyliť sa na jedlo. Košík vždy najprv vyberte z nádoby.

Varovanie: Výrobok je stále pod napätím aj pri vypnutom termostate. Na úplné vypnutie odpojte sieťový prívod od zásuvky.

Použitie vyberateľného neprilnavého košíka

- Košík je na uľahčenie práce vyberateľný.
- Na vybratie košíka z nádoby zatlačte plastový kryt na rukoväti vpred a odkryte tak tlačidlo uvoľnenia košíka.
- Stlačte a pridržte tlačidlo uvoľnenia košíka a opatrným zdvihnutím rukoväti košík uvoľnite.
- Neprilnavý košík vložte do nádoby a bezpečne ho zachyťte.
- Zasuňte plastový kryt späť na miesto, aby zakrýval uvoľňovacie tlačidlo košíka.

Varovanie: Tlačidlo uvoľnenia košíka nikdy netlačte pri zdvihnutej nádobe, hrozí jej pád a takisto zranenie; košík je možné uvoľniť iba po postavení nádoby na stabilný rovný odolný povrch.

SPRIEVODCA VARENÍM

Ďalej sú uvedené pokyny pre varenie niektorých druhov potravín pomocou fritézy. Ide iba o odporúčanie, varenie je vždy nutné sledovať a upraviť podľa skutočnosti. Pred podávaním by malo byť jedlo vždy horúce.

Zemiaky a hranolčeky

Potravina	MIN. a MAX. množstvo	Odporúčaný čas varenia	Teplota	Ďalšie informácie
-----------	----------------------	------------------------	---------	-------------------

Tenké mrazené hranolčeky	300 – 700 g	16 – 18 min	180 °C	Hranolčky pretraste podľa návodu v časti „Použitie teplovzdušnej fritézy“.
Hrubé mrazené hranolčeky	300 – 700 g	18 – 20 min	200 °C	Hranolčky pretraste podľa návodu v časti „Použitie teplovzdušnej fritézy“.
Doma pripravené hranolčeky	300 – 800 g	18 – 25 min	200 °C	Postupujte podľa podrobného návodu v časti „Výroba hranolčiekov krok za krokom“.
Doma pripravené americké zemiaky	300 – 800 g	18 – 25 min	180 °C	Vopred namočte zemiakové mesiačiky do vody, aby sa odstránil škrob, pridajte 1/2 lyžičky oleja a pretraste podľa pokynov v časti „Použitie teplovzdušnej fritézy“.

Mäso a hydina

Potravina	Množstvo	Odporúčaný čas varenia	Teplota	Ďalšie informácie
Steak	100 – 500 g	Well done: 10 min Medium: 8 min Rare: 6 min	180 °C	V polovici času varenia otočte.
Hamburger	100 – 500 g	18 – 20 min	180 °C	V polovici času varenia otočte.
Bravčová kotleta	100 – 500 g	18 – 20 min	180 °C	V polovici času varenia otočte.
Kuracie mäso (prsia)	100 – 500 g	15 – 22 min	200 °C	Vždy sa uistite, že je kurča dobre prepečené.
Kuracie paličky	100 – 500 g	15 – 22 min	180 °C	Vždy sa uistite, že je kurča dobre prepečené.

Drobnosti a prílohy

Potravina	Množstvo	Odporúčaný čas varenia	Teplota
Mrazené kuracie nugety	100 – 500 g	10 – 15 min	200 °C
Jarné závitky	100 – 400 g	6 – 10 min	200 °C
Plnené zemiaky	100 – 400 g	10 – 15 min	160 °C

Pečivo a koláče

Potravina	Množstvo	Odporúčaný čas varenia	Teplota
Quiche	400 g	8 – 15 min	160 °C
Muffiny	300 g	10 – 15 min	200 °C

Výroba hranolčiekov krok za krokom

1. Predhrejete fritézu na 200 °C.
2. Nakrájajte zemiaky na hranolčky asi 1 cm hrubé.
3. Hranolčky nasypťte do misy s vodou a nechajte asi 30 minút máčať, aby sa uvoľnil škrob.
4. Pomocou cedidla prepláchnite zemiaky studenou vodou. Potom ich utierkou dôkladne osušte.

5. Zemiaky omastite asi pol lyžičkou oleja alebo ich pokvapkajte olejom a vložte do košíka fritézy. Pre najlepší výsledok by mali byť celé masné.
6. Fritujte pri 200 °C 18 – 25 minút.
7. Hranolčeky pravidelne pretriasajte (cca každých 6 minút), aby sa piekli zo všetkých strán.
8. Po prepečení nachrumkavo vyberte hranolčeky z fritézy, ochuťte a podávajte.

Mrazené hranolčeky

1. Predhrejte fritézu na 200 °C.
2. Do košíka vložte 300 – 700 g mrazených hranolčekov.
3. Tenké hranolčeky fritujte 16 – 18 minút, hrubé potom 18 – 20 minút.
4. Hranolčeky pravidelne pretriasajte (cca každých 6 minút), aby sa piekli zo všetkých strán.
5. Po prepečení nachrumkavo vyberte hranolčeky z fritézy, ochuťte a podávajte.

Automatické vypínanie

Teplovzdušná fritéza je vybavená automatickým vypínaním. To sa spustí v nasledujúcich situáciách:

1. Dobehe nastavený čas varenia. Ozve sa zvuk časovača a fritéza sa vypne.
2. Nádoba je vypratá z fritézy počas varenia. Časovač pokračuje v odpočte času až do predpokladaného konca.

Poznámka: Ak je nutné ukončiť varenie alebo vypnúť fritézu skôr, než ubehol nastavený čas, vypnite ju a odpojte sieťový prívod od zásuvky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek údržbou alebo čistením vypnite prístroj, odpojte sieťový prívod od zásuvky a vyčkajte na úplné vychladnutie fritézy.

1. Povrch prístroja utierajte mäkkou vlhkou handričkou a potom utrite do sucha.
2. Nepríľnavý košík umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.
3. Vnútorne ani vonkajšie povrchy nečistite pomocou brúsnych práškov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, ani agresívnych chemických látok. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Poznámka: Teplovzdušnú fritézu čistite po každom použití.

Skladovanie

Fritézu skladujte na chladnom, suchom a čistom mieste; pred uložením sa uistite, že je vychladnutá. Sieťový prívod nikdy neomotávajte okolo horúcej fritézy, hrozí poškodenie prívodu; zmotávajte ho zvlášť.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz, 1 300 – 1 500 W

Objem 3,5 l

Obsah balenia

Teplovzdušná fritéza s objemom 3,5 l

Nádoba

Vyberateľný nepríľnavý košík

Návod na obsluhu

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

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

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.
Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

VARNOSTNI NAPOTKI

Pazljivo preberite in shranite za morebitno poznejšo uporabo!

Svarilo: Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni mogoče vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Ne odgovarjamo za škodo, nastalo med transportom, zaradi nepravilne uporabe ali pa spremembe oziroma preureditve kateregakoli dela aparata.

Pri uporabi je potrebno upoštevati osnovne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične standarde EN.
2. Aparata nikoli ne uporabljajte, če sta poškodovana kabel ali vtič, če je prišlo do padca ali kakršnekoli poškodbe ali če aparat ne deluje pravilno. Vsa popravila, vključno z menjavo priključnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjujte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost električnega udara!
3. Aparata in električnega kabla ne potaplajte v tekočine, ne izpostavljajte dežju ali vlagi in vodo uporabljajte izključno za kuhanje v skladu s temi navodili. Za zaščito pred električnim udarom priključnega kabla, vtiča ali temelja ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
4. Aparat ne vključujte v vtičnico in ne uporabljajte upravljalne plošče, če imate mokre roke.
5. Najprej k aparatu priključite vtič in nato v električno vtičnico vključite kabel.
6. Med delovanjem se ne dotikajte notranjih delov aparata.
7. Aparat se ne sme uporabljati v bližini vode, v kopalnicah, tuš kabinah in v bližini bazenov, kjer lahko pride do padca v vodo ali pa brizganja vode na izdelek.

8. Električnega kabla ne prepogibajte preko mize in drugih ostrih robov, ne ovijajte ga in ga ne puščajte v bližini vročih površin.
9. Aparat vedno uporabljajte na ravni in stabilni površini, da ne pride do njegove prevrnitve, da se tako prepreči razlitje vročih tekočin. Izdelka ne uporabljajte v pomivalnih koritih, na odcejalnih površinah in drugih neravnih površinah.
10. Aparata ne postavljajte na mesta, kjer bi bil lahko izpostavljen visokim temperaturam iz grelnih peči, radiatorjev, plinskih aparatov ipd.
11. Aparata ne postavljajte na električne ali plinske štedilnike in peči.
12. Če aparata ne uporabljate, ga najprej izklopite in nato izključite iz omrežja. Električni kabel izključite s potegom za vtič – nikoli ga ne vlecite za kabel. Pred vzdrževanjem in čiščenjem aparat izklopite, odklopite od omrežja in pustite, da se ohladi.
13. Aparata nikoli ne priključujte in ne prižigajte, če posoda z nelepljivo površino ni pravilno vstavljena v ohišje kuhalnika.
14. Temelja ne potaplajte v vodo, v ohišje kuhalnika pa ne točite tekočin. Za namakanje je primerna le kuhalna posoda.
15. Redno preverjajte električni kabel, vtič in cel aparat zaradi morebitnih poškodb. Če najdete kakršnokoli poškodbo, takoj prenehajte z uporabo aparata in se obrnite na servis.
16. Ne uporabljajte poškodovane ali počene kuhalne posode.
17. Aparata ne uporabljajte za kakršnekoli druge namene.
18. Ne uporabljajte zunaj.
19. Aparat med delovanjem ne sme biti brez nadzora.
20. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
21. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavljajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil.
22. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi. Aparat potrebuje približno 30 minut za ohladitev za varno rokovanje in čiščenje.

23. Na aparat ne postavljajte drugih predmetov, ne dovolite, da bi tuji delci prišli v odprtine in aparata ne uporabljajte v bližini sten, zaves ipd. Aparata ne postavljajte na steno ali na druge aparate.
24. Ko aparat deluje, se segreje. Ne prekrivajte njegovih odprtin, dovoda in izhoda zraka. Ne dotikajte se vročih površin. Vedno uporabljajte ročaj. Pri rokovanju z deli izdelka med njegovim delovanjem uporabljajte primerno orodje in kuhinjske rokavice. Segreto posodo in košaro odlagajte le na površine, ki so odporne proti toploti.
25. Nikoli ne prenašajte vročega aparata. Pri prestavljanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, morate biti izjemno previdni.
26. Pazite, med cvrtjem na vroč zrak iprek izhodnih odprtin za zraka izhaja vroča para. Para je zelo vroča! Ohranjajte varno razdaljo od aparata, da se ne opečete. Držite roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in od odprtin za izhod zraka. Ko vzamete posodo iz aparate, bodite pozorni, da se ne boste opekli s paro, ki se sprošča iz živil.
27. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
28. Uporaba pritiklin ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni nevarnost za osebe in lastnino.
29. Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni namenjen za komercialno uporabo.
30. Ta aparat se ne sme priključiti v vtičnico, ki se krmili s časovnim stikalom ali pa prek prižiganja/ugašanja na daljavo.
31. ECG ne odgovarja za škode ali poškodbe, do katerih bi prišlo zaradi nepazljivosti ali nepravilne uporabe. Pred uporabo ne pozabite temeljito prebrati vseh napotkov in informacij. Zunanja površina tega aparata se segreje in lahko povzroči opekline. Ob prisotnosti otrok ne puščajte brez nadzora.
32. Otroci, stari osem let in več, osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ga opravljajo uporabniki, ne smejo

opravljati otroci, če niso stari osem let ali več in so pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od osmih let, morajo biti oddaljeni od naprave in izvora energije.

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

OPOZORILO – VROČA POVRŠINA

Tako označene površine postanejo med uporabo vroče. Ne dotikajte se jih!



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

UVOD

Cvrtnik na vroč zrak predstavlja zdravo alternativo cvrtju, ohranja okus in vonj brez maščobe in je izjemno univerzalen. S pomočjo vročega zraka kuha okusne jedi z majhno količino ali povsem brez olja, kar omogoča uživanje v slastnih dobrotah z ohranjanjem zdravega življenjskega sloga.

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo vzemite aparat in njegove pritikline iz embalažnega materiala.

1. Prepričajte se, da je cvrtnik izklopljen in izključen iz omrežja.
2. Površino aparata brišite z mehko vlažno krpo in ga s suho krpo posušite.
3. Košaro z nelepljivo površino pomijite v topli vodi z detergentom, izperite in posušite.
4. Cvrtnik postavite na stabilno ravno površino, ki je odporna proti toploti, in sicer na višino, ki bo udobna za uporabo.

Opomba: Pri prvi uporabi cvrtnika se lahko sprosti dim ali neprijeten vonj. To je normalno in vonj bo kmalu izginil. Pri uporabi je treba ohraniti prost pretok zraka okoli cvrtnika. Pred prvo uporabo priporočamo, da pustite 10 minut prižgan prazen cvrtnik. Upravljalnik temperature ④ nastavite na maksimum in časovnik 2 nastavite na 10 minut. Po izteku nastavljenega časa, se bo oglasil zvočni signal in aparat se bo samodejno izklopil.

Sestavljanje cvrtnika na vroč zrak

1. Košaro z nelepljivo površino vstavite v posodo in jo varno pričvrstite. Preverite, da plastični pokrov prekriva gumb za sproščanje, da se ne bi pritisnil med uporabo.
2. Zaprite cvrtnik, tako da vstavite posodo s košaro v ohišje cvrtnika.

Opomba: Cvrtnik se dobavlja sestavljen. Pred uporabo je treba posodo varno vstaviti v ohišje cvrtnika, drugače se aparat ne bo vklopil.

UPORABA CVRTRNIKA NA VROČ ZRAK

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico in cvrtnik vklopite.
2. Cvrtnik segrevajte približno 5 minut s pomočjo upravljalnikov časovnika in temperature. Kontrolni lučki za napajanje in temperaturo svetita oranžno in označujeta, da se cvrtnik segreva. Ko je zelena temperatura dosežena, zelena kontrolna lučka samodejno ugasne.

3. Posodo primite za ročaj in jo izvlecite iz cvrtnika. Posodo postavite na stabilno ravno površino, ki je odporna proti vročini. Bodite pozorni, da se ne boste dotikali segrete površine.
4. Živila vstavite v košaro z nelepljivo površino in vstavite posodo nazaj v cvrtnik. Pri vstavljanju živil ne presežite oznake MAX na odstranljivi košari. Upoštevajte najmanjšo in največjo količin živil, ki je navedena v tabeli Kuharski vodič, da zagotovite optimalne rezultate toplotne obdelave. Živil nikoli ne vstavljajte neposredno v posodo!
5. Z upravljalnikom temperature nastavite želeno temperaturo cvrtja.
6. Glede na vstavljena živila nastavite želeni čas cvrtja; po sprostitvi upravljalnika se začne odštevanje časa.
7. Nekatera živila med cvrtjem zahtevajo pretresanje. V tem primeru vzemite posodo iz cvrtnika za ročaj košare. Preverite, da plastični pokrov še vedno prekriva gumb za sprostitvev košare, da košara ne bi padla ven. Previdno pretresite vsebino posode in jo nato vstavite nazaj v cvrtnik ter nadaljujte s kuhanjem. Bodite pozorni, da se ne boste dotikali segrete površine.
8. Po preteku nastavljenega časa, se bo oglasil zvočni signal in aparat bo samodejno končal delovanje. Za predčasno končanje delovanja nastavite časovnik 2 v položaj 0. Previdno odprite posodo in se prepričajte, da so živila že gotova. Če je potrebno nadaljevati s cvrtjem, zaprite posodo in s časovnikom nastavite čas nadaljnjega cvrtja. Ko je jed skuhana, odstranite košaro z nelepljivo površino iz posode, in jo izpraznite na pladenj ali krožnik. Za večje ali krhke kose jedi uporabite toplotno odporne klešče (niso priložene).

Opomba: Pred vstavljanjem živil cvrtnik vedno segrejte ali dodajte 3–5 minut k času kuhanja. Če je treba med kuhanjem spremeniti čas ali temperaturo, to storite z upravljalnikoma; cvrtnik bo parametre samodejno prilagodil. Med kuhanjem se zelena kontrolna lučka temperature ciklično prižiga in ugaša in tako označuje ohranjanje nastavljenih temperature.

Opozorilo: Ne stresite jedi iz posode s košaro neposredno v skledo ali na krožnik, ker se lahko odvečno olje nabira na dnu posode in se izlije na hrano. Košaro vedno najprej vzemite iz posode.

Svarilo: Izdelek je ves čas pod napetostjo tudi pri izklopljenem termostatu. Za popoln izklop izključite omrežni vtič iz vtičnice.

Uporaba odstranljive košare z nelepljivo površino

1. Košara je za lažje delo odstranljiva.
2. Za odstranitev košare iz posode potisnite plastični pokrov na ročaju naprej in tako boste odkrili gumb za sproščanje košare.
3. Pritisnite in pridržite gumb za sproščanje košare, previdno dvignite ročaj in sprostite košaro.
4. Košaro z nelepljivo površino vstavite v posodo in jo varno pričvrstite.
5. Vrnite plastični pokrov nazaj na mesto, da bo zakrival gumb za sproščanje košare.

Svarilo: Gumba za sproščanje košare nikoli ne pritiskajte pri dvignjeni posodi, lahko bi padla in se poškodovala; košaro je mogoče sprostiti le po postavitvi posode na stabilno ravno in odporno površino.

KUHARSKI VODIČ

V nadaljevanju so navedeni napotki za kuhanje nekaterih vrst živil s pomočjo cvrtnika. Gre le za priporočila, kuhanje je vedno treba spremljati in prilagoditi dejstvom. Pred postrežbo mora biti jed vedno vroča.

Krompir in pomfrit

Hrana	MIN in MAKS količina	Priporočeni čas kuhanja	Temperatura	Druge informacije
Tanek zamrznjeni pomfrit	300–700 g	16–18 min	180 °C	Pomfrit pretresite po navodilih iz dela »Uporaba cvrtnika na vroč zrak«.

Debel zamrznjeni pomfrit	300–700 g	18–20 min	200 °C	Pomfrit pretresite po navodilih iz dela »Uporaba cvrtnika na vroč zrak«.
Doma pripravljeni pomfrit	300–800 g	18–25 min	200 °C	Ravnajte se po podrobnih navodilih iz dela »Izdelava pomfrita korak za korakom«.
Doma pripravljeni krompirjevi krhliji	300–800 g	18–25 min	180 °C	Najprej namočite krompirjeve krhlije v vodo, da odstranite škrob, dodajte 1/2 žličke olja in pretresite po napotkih iz dela »Uporaba cvrtnika na vroč zrak«.

Meso in perutnina

Hrana	Količina	Priporočeni čas kuhanja	Temperatura	Druge informacije
Steak	100–500 g	Well done: 10 min Medium: 8 min Rare: 6 min	180 °C	Na polovici kuhanja obrnite.
Hamburger	100–500 g	18–20 min	180 °C	Na polovici kuhanja obrnite.
Svinjski zrezek	100–500 g	18–20 min	180 °C	Na polovici kuhanja obrnite.
Piščančje meso (prsi)	100–500 g	15–22 min	200 °C	Vedno se prepričajte, da je piščanec dobro pečen.
Piščančja bedra	100–500 g	15–22 min	180 °C	Vedno se prepričajte, da je piščanec dobro pečen.

Manjše jedi in priloge

Hrana	Količina	Priporočeni čas kuhanja	Temperatura
Zamrznjeni piščančji kroketi	100–500 g	10–15 min	200 °C
Spomladanski zavitki	100–400 g	6–10 min	200 °C
Polnjeni krompir	100–400 g	10–15 min	160 °C

Pecivo in kolači

Hrana	Količina	Priporočeni čas kuhanja	Temperatura
Quiche	400 g	8–15 min	160 °C
Mafini	300 g	10–15 min	200 °C

Izdelava pomfrita korak za korakom

- Ogrevajte cvrtnik na 200 °C.
- Narežite krompir 1 cm debele rezine.
- Pomfrit vsujite v skledo z vodo in ga pustite, da se okoli 30 minut namaka, da se sprost škrob.
- S cedilom izperite krompir pod mrzlo vodo. Nato ga s krpo skrbno posušite.
- Krompir namastite s pol žličke olja ali ga pokapljajte z oljem in vstavite v košaro cvrtnika. Za najboljše rezultate mora biti v celoti masten.
- Cvrite pri 200 °C 18–25 minut.
- Pomfrit redno pretresajte (približno na 6 minut), da se popeče z vseh strani.

8. Ko je hrustljivo pečen, ga odstranite iz cvrtnika, začinite in postrezite.

Zamrznjeni pomfrit

1. Ogrejte cvrtnik na 200 °C.
2. V košaro vstavite 300–700 g zamrznjenega pomfrita.
3. Tanek pomfrit cvrite 16–18 minut, debel pa 18–20 minut.
4. Pomfrit redno pretresajte (približno na 6 minut), da se popeče z vseh strani.
5. Ko je hrustljivo pečen, ga odstranite iz cvrtnika, začinite in postrezite.

Samodejno izklapljanje

Cvrtnik na vroč zrak je opremljen s samodejnim izklapljanjem. Sproži se v naslednjih primerih:

1. Preteče nastavljeni čas kuhanja. Oglasi se zvok časovnik in cvrtnik se izklopi.
2. Posoda je odstranjena iz cvrtnika sredi kuhanja. Časovnik nadaljuje z odštevanjem časa do predvidenega konca.

Opomba: Če je treba končati kuhanje ali izklopiti cvrtnik, preden poteče nastavljeni čas, ga izklopite in izključite omrežni priključek iz vtičnice.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred kakršnikoli vzdrževanjem ali čiščenjem izklopite aparat, izključite omrežni priključek iz vtičnice in počakajte, da se cvrtnik povsem ohladi.

1. Površino aparata brišite z mehko vlažno krpo in ga s suho krpo posušite.
2. Košaro z nelepljivo površino pomijte v topli vodi z detergentom, izperite in posušite.
3. Notranje ali zunanje površine ne čistite z abrazivnimi čistili ali agresivnimi kemikalijami. Lahko bi prišlo do poškodb.

Opomba: Cvrtnik na vroč zrak čistite po vsaki uporabi.

Shranjevanje

Cvrtnik hranite na hladnem, suhem in čistem mestu; pred shranjevanjem se prepričajte, da se je ohladil. Omrežnega priključka nikoli ne ovijajte okoli vročega cvrtnika, obstaja nevarnost poškodbe priključnega kabla; zvijte ga ločeno.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300–1500 W
Prostornina 3,5 l

Vsebina embalaže

Cvrtnik na vroč zrak s prostornino 3,5 l
Posoda
Odstranljiva košara z nelepljivo površino
Navodila za uporabo

PREDELAVA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

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

ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

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

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



08/05



Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktive EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

Pažnja: Mere opreza i uputstva navedena u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje, nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prevozom, nepravilnim korišćenjem ili prepravkom ili zamenom bilo kojeg dela uređaja.

Prilikom korišćenja uvek treba poštovati temeljna sigurnosna uputstva među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na oznaci vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabl ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i uređaj ne radi ispravno. Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Ni uređaj, kao ni kabl za napajanje nemojte potapati u tečnosti, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuvanje samo u skladu sa ovim uputstvima. Da biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabl za napajanje, utikač ili bazu u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
4. Nemojte priključivati ili koristiti upravljačku ploču mokrim rukama.
5. Prvo uključite strujni kabl u uređaj, a zatim u utičnicu.
6. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja kada radi.
7. Uređaj se ne sme koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuševima i bazenima gde može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.

8. Kabl za napajanje nemojte savijati preko ivice stola ili drugih ivica, nemojte ga zavijati i držite ga dalje od vrućih površina.
9. Kad koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti i kako biste sprečili isticanje vrućih tečnosti. Uređaj ne smete koristiti u sudoperama, na pločama za ceđenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj površini.
10. Uređaj ne stavljajte na mesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, plinskih uređaja itd.
11. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske šporete i rerne.
12. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i odspojite iz električne mreže. Kabl odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačite za kabl. Pre održavanja i čišćenja isključite uređaj, isključite sa napajanja električnom energijom i ostavite neka se ohladi.
13. Uređaj nikad ne uključujte u struju i ne pokrećite ga dok sud nije ispravno namešten u telo aparata.
14. Telo uređaja ne potapajte u vodu i onemogućite da u njega uđe bilo kakva tečnost. Samo lonac za kuvanje je prilagođen za dodir sa tečnostima.
15. Redovno pregledavajte kabl za napajanje, utikač i celi uređaj kako biste sprečili kvarove. Ukoliko uočite bilo koje oštećenje, odmah prestanite da koristite uređaj i javite se servisu.
16. Nemojte koristiti oštećenu ili napuklu posudu za kuvanje.
17. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namenjen.
18. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
19. Uređaj ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
20. Uređaj čuvajte u suvom i zatvorenom prostoru.
21. Nemojte pokušavati da popravite uređaj, prepravljate ga ili da zamenite njegove delove. Uređaj nema delove koje bi korisnik mogao sam da servisira.
22. Pre čišćenja i odlaganja aparata, sačekajte da se ohladi. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.

23. Ne stavljajte druge predmete na aparat, sprečite ulazak stranih tela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavesa itd. Ne postavljajte uređaj na zid ili na druge uređaje.
24. Uređaj se zagreva za vreme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz vazduha. Ne dodirujte vruće površine. Uvek koristite ručku. Prilikom rukovanja uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice. Grijanu posudu i košaru stavljajte samo na površine otporne na toplinu.
25. Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premeštate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
26. Pripazite, vruće pare izlaze kroz otvore za vrući vazduh tkod prženja vrućim vazduhom. Para je jako vruća! Budite na bezbednoj udaljenosti od posude za kuvanje kako se ne biste opekli. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz vazduha. Nakon uklanjanja posude iz uređaja, vodite računa da izbegnete opasnost opekline od vruće pare koja proizlazi iz hrane.
27. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
28. Korišćenje pribora koji nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
29. Uređaj je isključivo namenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
30. Ovaj uređaj ne sme se spajati na utičnicu tajmera niti ga se sme uključivati daljinski.
31. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili povrede nastale usled nepažnje ili nepravilnog korišćenja. Pre korišćenja obavezno pažljivo pročitajte sva uputstva i obaveštenja. Spoljna površina ovog uređaja može se zagrejati i izazvati opekotine. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su deca u blizini.
32. Deca uzrasta od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe sa nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u bezbedno korišćenje i razumeju sve opasnosti povezane sa tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Poslove

čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže podalje od uređaja i izvora napajanja.

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

UPOZORENJE - VRUĆA POVRŠINA

Ovako označene površine vruće su tokom upotrebe. Ne dodirujte ih!



OPASNOSTI po decu: Deca ne smeju da se igraju ambalažom. Nemojte dopustiti deci da se igraju ambalažom od najlonske folije. Postoji opasnost od gušenja.

UVOD

Friteza na vrući vazduh zdrava je alternativa prženju uz održavanje okusa i mirisa bez masnoće te je izuzetno svestrana. Zahvaljujući vrućem vazduhu, priprema ukusnu hranu sa malo ili nimalo ulja, što vam omogućuje uživanje u ukusnoj hrani uz održavanje zdravog načina života.

PRE PRVE UPOTREBE

Pre prve uporabe izvadite uređaj i pribor iz pakovanja.

1. Proverite je li friteza na vruć vazduh isključena i odspojena iz električne mreže.
2. Obrišite površinu uređaja mekom vlažnom krpom, a zatim obrišite suvom krpom.
3. Neprianjajuću košaru operite u toploj vodi sa deterdžentom, isperite i osušite.
4. Stavite fritezu na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplotu, na visinu koja je ugodna za upotrebu.

Napomena: Kod prve upotrebe friteze može doći do ispuštanja dima i mirisa. To je normalno i miris će uskoro nestati. Kod upotrebe je potrebno održavati slobodan protok vazduha oko friteze. Pre prve upotrebe, preporučamo da fritezu pustite da radi bez sadržaja 10 minuta. Regulator temperature ④ postavite na maksimum i postavite tajmer na 2 do 10 minuta. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i mikrovalna će prestati da radi.

Montaža friteze na vrući vazduh

1. Stavite neprianjajuću košaru u posudu i uhvatite ju na siguran način. Pazite da plastični poklopac prekriva taster za otpuštanje kako biste sprečili njegovo pritiskanje tokom uporabe.
2. Zatvorite fritezu umetanjem posude sa košarom u telo friteze.

Napomena: Friteza se isporučuje sastavljena. Pre upotrebe, spremnik mora biti sigurno umetnut u telo friteze, inače se napajanje neće uključiti.

KORIŠĆENJE FRITIZE NA VRUĆI VAZDUH

1. Priključite kabl za napajanje i uključite fritezu.
2. Zagrejte fritezu oko 5 minuta pomoću tajmera i kontrole temperature. Kontrolne lampice napajanja i temperature svetle žuto, što znači da se friteza zagrejava. Kad se postigne željena temperatura, zelena svetlo automatski se gasi.
3. Uхватite posudu za ručku i izvucite je iz friteze. Stavite posudu na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplotu. Pazite da ne dodirnete zagrejanu površinu.

4. Stavite hranu u neprianjajuću košaru u posudu i gurnite posudu nazad u fritezu. Kod stavljanja hrane, nemojte prekoračiti MAX oznaku na uklonljivoj košarici. Pridržavajte se minimalne i maksimalne količine hrane navedene u tablici Vodiča za pripremu hrane kako biste osigurali optimalne rezultate toplinske obrade. Namirnice nikada nemojte stavljati izravno u samo telo!
5. Pomoću termostata postavite željenu temperaturu friteze.
6. Postavite željeno vreme prženja prema količini hrane; nakon otpuštanja kontrolera započinja odbrojanje vremena.
7. Neke namirnice zahtevaju da ih se protrese tokom prženja. U tom slučaju izvadite posudu prihvatanjem za dršku košare. Pazite da plastični poklopac i dalje prekriva taster za oslobađanje košare kako košara ne bi ispala. Pažljivo protresite sadržaj posude, a zatim ga gurnite natrag u fritezu da nastavite pripremati hranu. Pazite da ne dodirnete zagrejanu površinu.
8. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i friteza će prestati da radi. Da biste ranije prekinuli operaciju, namjestite tajmer 2 u položaj 0. Pažljivo otvorite posudu kako biste bili sigurni da je hrana spremna. Ako je potrebno dodatno prženje, zatvorite posudu i upotrebite tajmer za podešavanje nastavka pripreme hrane. Nakon pripreme hrane izvadite neprianjajuću košaru iz posude i ispraznite je na pladanj ili tanjur. Za veće ili krhke komade hrane koristite klješta otporna na toplotu (nisu u pakovanju).

Napomena: Uvek zagrejte fritezu pre dodavanja hrane ili pripremajte hranu 3-5 minuta duže. Ako je tokom pripreme potrebno promeniti vreme ili temperaturu, jednostavno to učinite pomoću komandi; friteza automatski podešava parametre. Tokom pripreme hrane svetli zelena svetlo temperature i gasi se ciklički, što ukazuje na to da je postavljena temperatura održavana.

Pažnja: Ne sipajte hranu iz posude sa košarom izravno u posudu ili tanjir jer se višak ulja može skupiti na dnu posude i izliti na hranu. Uvek prvo izvadite košaru iz posude.

Pozor: Proizvod je i dalje uključen u struju, čak i kad je termostat isključen. Za potpuno isključenje iskopčajte kabl napajanja iz mreže.

Upotreba uklonjive neprihvatljive košarice

1. Košara se može ukloniti radi lakšeg rada.
2. Da biste uklonili košaru iz spremnika, gurnite plastični poklopac na ručki prema napred da biste otkrili taster za otpuštanje košarice.
3. Pritisnite i držite taster za oslobađanje košare i pažljivo podignite ručku da biste je oslobodili.
4. Stavite neprianjajuću košaru u posudu i uhvatite ju na siguran način.
5. Vratite plastični poklopac na svoje mesto kako biste prekrili taster za oslobađanje košare.

Pažnja: Nikada ne pritisnjajte taster za otpuštanje košare sa podignutim spremnikom, postoji opasnost od pada i ozlede; košara se može osloboditi tek nakon postavljanja posude na stabilnu ravnu, postojanu površinu.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

Slede upute za pripremu određenih vrsta hrane pomoću friteze. To su samo preporuke, priprema se uvek mora nadzirati i prilagoditi stvarnim okolnostima. Pre posluživanja hrana uvek treba biti vruća.

Krompir i pomfrit

Namirnica	MIN i MAX količina	Preporučeno vreme pripreme	Temperatura	Druge informacije
Tanak smrznuti pomfrit	300- 700 g	16-18 min	180°C	Protresite pomfrit prema uputama u odeljku "Upotreba friteze na vrući vazduh".

Deblji smrznuti pomfrit	300- 700 g	18-20 min	200°C	Protresite pomfrit prema uputama u odeljku "Upotreba friteze na vrući vazduh".
Vreme pripreme pomfrit	300- 800 g	18-25 min	200°C	Sledite detaljne upute u odeljku "Izrada pomfrita korak po korak".
Domaći američki krompir	300- 800 g	18-25 min	180°C	Komadiće krompira prethodno namočite u vodu kako bi uklonili škrob, dodajte 1/2 žličice ulja i protresite prema uputama u "Upotreba friteze na vrući vazduh".

Meso i perad

Namirnica	Količina	Preporučeno vreme pripreme	Temperatura	Druge informacije
Odrezak	100- 500 g	Jače pečen: 10 min Srednje pečen: 8 min Slabije pečen: 6 min	180°C	Okrenite na pola vremena pripreme.
Hamburger	100- 500 g	18-20 min	180°C	Okrenite na pola vremena pripreme.
Svinjski kotleti	100- 500 g	18-20 min	180°C	Okrenite na pola vremena pripreme.
Pileće meso (prsa)	100- 500 g	15-22 min	200°C	Uvek proverite je li pile dobro pečeno.
Pileći bataci	100- 500 g	15-22 min	180°C	Uvijek proverite je li pile dobro pečeno.

Sitnija hrana i prilozi

Namirnica	Količina	Preporučeno vreme pripreme	Temperatura
Smrznuti pileći nugeti	100- 500 g	10-15 min	200°C
Proletnje rolice	100- 400 g	6-10 min	200°C
Punjeni krompir	100- 400 g	10-15 min	160°C

Pecivo i kolači

Namirnica	Količina	Preporučeno vreme pripreme	Temperatura
Quiche	400 kg	8-15 min	160°C
Mafini	300 kg	10-15 min	200°C

Izrada pomfrita korak po korak

1. Zagrejte fritezu na 200 ° C.
2. krompir narežite na pomfrit debljine oko 1 cm.
3. Pomfrit naspite u posudu sa vodom i namačite oko 30 minuta da pusti škrob.
4. Pomoću cedila isperite krompir hladnom vodom. Zatim pažljivo osušite krpom.

5. Premažite krompir sa oko pola žličice ulja ili ga prelijte uljem i stavite u košaru za prženje. Za najbolje rezultate trebali bi biti potpuno masni.
6. Pripremajte 18-25 minuta u fritezi zagrejanom na 200 °C.
7. Pomfrit redovito protresite (otprilike svakih 6 minuta) da se zapeče sa svih strana.
8. Nakon pečenja kada postane hrskavo, izvadite krompir iz friteze, kušajte i poslužite.

Zamrznuti pomfrit

1. Zagrejte fritezu na 200 °C.
2. U košaru stavite 300-700 g zamrznutog pomfrita.
3. Tanke krompiriće pržite 16-18 minuta, a debele 18-20 minuta.
4. Pomfrit redovito protresite (otprilike svakih 6 minuta) da se zapeče sa svih strana.
5. Nakon pečenja kada postane hrskavo, izvadite krompir iz friteze, kušajte i poslužite.

Automatsko isključivanje

Friteza na vrući vazduh opremljena je automatskim isključivanjem. Ono se koristi u sledećim situacijama:

1. Postavljeno vreme pripreme ističe. Oglasi se tajmer i friteza se isključuje.
2. Posuda se uklanja iz friteze tokom pripreme hrane. Tajmer nastavlja odbrojavati do očekivanog kraja.

Napomena: Ako je potrebno zaustaviti pripremu hrane ili isključiti fritezu pre isteka postavljenog vremena, isključite je i iskopčajte.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre bilo kakvog održavanja ili čišćenja isključite aparat, iskopčajte ga iz struje i pričekajte da se friteza potpuno ohladi.

1. Obrišite površinu uređaja mekom vlažnom krpom, a zatim obrišite suvom krpom.
2. Neprianjajuću košaru operite u toploj vodi sa deterdžentom, isperite i osušite.
3. Nemojte čistiti unutrašnje niti spoljne površine praškovima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim hemikalijama. Može doći do oštećenja.

Napomena: Očistite fritezu na vrućem vazduhu nakon svake upotrebe.

Odlaganje

Fritezu čuvajte na hladnom, suvom i čistom mestu; pre spremanja proverite da li se ohladila. Nikad nemojte omotati mrežni kabl oko vruće friteze, postoji opasnost od oštećenja kabla; smotajte ga odvojeno.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W
Zapremina 3,5 l

Sadržaj pakovanja

Friteza na vrući vazduh zapremine 3,5 l
Posuda
Uklonjiva neprianjajuća košarica
Uputstvo za upotrebu

UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

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

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VEKA

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

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

Ovaj proizvod je usklađen sa direktivama EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.
Zadržano je pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.



08/05



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!

Προειδοποίηση: Οι προφυλάξεις ασφάλειας και οι οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις δυνητικές συνθήκες και τις περιστάσεις που μπορεί να συμβούν. Ο χρήστης πρέπει να κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τους χρήστες που λειτουργούν και χειρίζονται την εν λόγω συσκευή. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά, λόγω εσφαλμένης χρήσης ή λόγω τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής.

Κατά τη χρήση του προϊόντος πρέπει να ακολουθούνται ορισμένες βασικές προφυλάξεις, όπως οι ακόλουθες:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η παροχή ρεύματος πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (EN).
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχουν βλάβες, εάν η συσκευή έχει πέσει ή έχει άλλες φθορές, ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών καλωδίων, πρέπει να διεξάγονται σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα από τη συσκευή· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
3. Μην βυθίζετε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος σε υγρά, μην τα εκθέτετε σε βροχή ή υγρασία και να χρησιμοποιείτε νερό μόνο για μαγείρεμα σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο χειρισμού. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος, το φις ή τη βάση σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
4. Μην συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα και μην χρησιμοποιείτε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.
5. Συνδέστε πρώτα το φις στη συσκευή και κατόπιν συνδέστε το καλώδιο σε μια πρίζα ρεύματος.

6. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής κατά τη λειτουργία.
7. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε νερό, καθώς και σε μπάνια, ντους ή κοντά σε πισίνες, όπου ενδέχεται να πέσει μέσα σε νερό ή να βραχεί με νερό.
8. Μην καμπυλώνετε το καλώδιο ρεύματος πάνω από την ακμή ενός τραπεζιού ή άλλες οξείες ακμές, μην το συστρέφετε και μην το αφήνετε κοντά σε καυτές επιφάνειες.
9. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια για να αποφύγετε ανατροπή της και διαρροή καυτών υγρών. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν μέσα σε νεροχύτες, θέσεις όπου στάζουν υγρά και άλλα σημεία με ανώμαλη επιφάνεια.
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε θέσεις όπου θα μπορούσε να εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες από κουζίνες, καλοριφέρ, συσκευές αερίου κ.λπ.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κουζίνες και φούρνους, είτε λειτουργούν με ρεύμα είτε με αέριο.
12. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την πρώτα και κατόπιν αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος τραβώντας το φικς – μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε ενέργειες συντήρησης και καθαρισμού.
13. Ποτέ να μην συνδέετε ή ενεργοποιείτε τη συσκευή μαγειρέματος χωρίς να έχετε εισάγει σωστά το δοχείο σε αυτήν.
14. Μην βυθίζετε τη βάση μέσα σε νερό και μην ρίχνετε νερό μέσα στο σώμα της συσκευής μαγειρέματος. Μόνο το δοχείο μαγειρέματος είναι σχεδιασμένο για υγρά.
15. Να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο ρεύματος, το φικς και ολόκληρη τη συσκευή για τυχόν βλάβες. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε βλάβη, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.
16. Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος μαγειρέματος εάν έχει σπάσει ή παρουσιάζει φθορές.

17. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από αυτούς για τους οποίους είναι σχεδιασμένη.
18. Δεν επιτρέπεται χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
19. Η συσκευή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
20. Φυλάξτε τη συσκευή σε έναν ξηρό χώρο.
21. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε ή να τροποποιήσετε τη συσκευή ή να αλλάξετε εξαρτήματά της. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα στο εσωτερικό που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη.
22. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την καθαρίσετε και να την αποθηκεύσετε. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει αρκετά ώστε να μπορείτε να την πιάσετε και να την καθαρίσετε με ασφάλεια.
23. Μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα επάνω στη συσκευή, μην αφήνετε ξένα αντικείμενα να εισέλθουν στα ανοίγματα και μην την χρησιμοποιείτε κοντά σε τοίχους, κουρτίνες κ.λπ. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επαφή με τοίχους ή άλλες συσκευές.
24. Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Μην καλύπτετε οποιαδήποτε ανοίγματα ή εισαγωγές/εξαγωγές αέρα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή. Όταν χειρίζεστε μέρη της συσκευής ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη και γάντια φούρνου. Να τοποθετείτε το ζεστό δοχείο και το καλάθι μόνο επάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα.
25. Μην προσπαθήσετε να μεταφέρετε μια ζεστή συσκευή. Θα πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε τη συσκευή ενώ περιέχει ζεστό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
26. Προσοχή: απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των θυρίδων ζεστού αέρα κατά το τηγάνισμα με αέρα. Ο ατμός είναι καυτός! Μείνετε σε απόσταση ασφαλείας από τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τις θυρίδες αέρα. Αφού αφαιρέσετε το δοχείο από τη συσκευή, προσέξτε ιδιαίτερα για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ζεστό ατμό που αναδίδεται από το φαγητό.

27. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν είναι γυρισμένη πλάγια ή ανάποδα.
28. Η χρήση αξεσουάρ και προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο ανθρώπους και εξοπλισμό.
29. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
30. Η συσκευή δεν πρέπει να συνδεθεί σε παροχή ρεύματος η οποία ελέγχεται μέσω χρονοδιακόπτη ή από απόσταση.
31. Η ECG δεν φέρει ευθύνη για ζημιές ή τραυματισμούς που προκλήθηκαν από αμέλεια ή ακατάλληλη χρήση. Πριν από τη χρήση, μην ξεχάσετε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και τις πληροφορίες. Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής θερμαίνεται και ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Να μην αφήνεται χωρίς επίβλεψη όταν υπάρχουν παιδιά στον χώρο.
32. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας οκτώ ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα με ανεπαρκή εμπειρία και γνώσεις, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση σε επίπεδο χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή και την παροχή ρεύματος.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Οι επιφάνειες με αυτήν τη σήμανση καίνε κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε!



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

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η φριτέζα θερμού αέρα αποτελεί μια υγιεινή εναλλακτική επιλογή έναντι του τηγανίσματος, καθώς διατηρεί τις γεύσεις και τα αρώματα των τροφίμων χωρίς λιπαρά, ενώ είναι επίσης εξαιρετικά ευέλικτη. Χάρη στον θερμό αέρα, μαγειρεύει νόστιμα φαγητά με ελάχιστο ή καθόλου λάδι, γεγονός το οποίο σας επιτρέπει να απολαμβάνετε λιχουδιές ενώ ακολουθείτε έναν υγιεινό τρόπο ζωής.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της από τη συσκευασία.

1. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα.
2. Σκουπίστε την επιφάνεια της συσκευής με ένα μαλακό, νωπό πανί και κατόπιν στεγνώστε την.
3. Πλύνετε το αντικολητικό καλάθι σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε το.
4. Τοποθετήστε τη φριτέζα επάνω σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα, με το κατάλληλο ύψος για να τη χρησιμοποιείτε με ευκολία.

Σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα, ενδέχεται να παραχθεί καπνός και οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και η οσμή θα εξαφανιστεί σύντομα. Κατά τη χρήση, είναι απαραίτητο να υπάρχει πάντα ελεύθερη ροή αέρα γύρω από τη φριτέζα. Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστάται να λειτουργήσετε τη φριτέζα χωρίς περιεχόμενο για 10 λεπτά. Ρυθμίστε τον μηχανισμό ελέγχου θερμοκρασίας ④ στο μέγιστο και τον χρονοδιακόπτη στα 10 λεπτά. Όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος, παράγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

Συναρμολόγηση της φριτέζας θερμού αέρα

1. Εισάγετε το αντικολητικό καλάθι στο δοχείο και στερεώστε το με ασφάλεια. Ελέγξτε εάν το πλαστικό κάλυμμα καλύπτει το κουμπί ελευθέρωσης ώστε να αποτρέπεται η πίεσή του κατά τη χρήση.
2. Κλείστε τη φριτέζα εισάγοντας το δοχείο με το καλάθι μέσα στο σώμα της φριτέζας.

Σημείωση: Η φριτέζα παραδίδεται συναρμολογημένη. Πριν από τη χρήση, το δοχείο πρέπει να εισαχθεί με ασφάλεια μέσα στο σώμα της φριτέζας, αλλιώς η συσκευή δεν ενεργοποιείται.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη φριτέζα.
2. Προθερμάνετε τη φριτέζα για 5 λεπτά περίπου χρησιμοποιώντας τους μηχανισμούς χρονοδιακόπτη και θερμοκρασίας. Οι ενδείξεις λειτουργίας και θερμοκρασίας είναι πράσινο, υποδεικνύοντας ότι η φριτέζα προθερμαίνεται. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η πράσινο ένδειξη σβήνει αυτόματα.
3. Πιάστε το δοχείο από τη λαβή και τραβήξτε το έξω από τη φριτέζα. Τοποθετήστε το δοχείο επάνω σε μια σταθερή και οριζόντια επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην αγγίξετε τη θερμή επιφάνεια.
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο αντικολητικό καλάθι στο δοχείο και κατόπιν εισάγετε συρταρωτά το δοχείο στη φριτέζα. Όταν τοποθετείτε φαγητό, μην υπερβαίνετε τη γραμμή «MAX» (μέγιστο) που σημειώνεται στο αφαιρούμενο καλάθι. Τηρήστε τις ελάχιστες και μέγιστες ποσότητες τροφίμων που αναφέρονται στον πίνακα «Οδηγός μαγειρέματος» ώστε να εξασφαλίσετε βέλτιστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα απευθείας μέσα στο δοχείο!
5. Χρησιμοποιήστε τον μηχανισμό ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία για το τηγάνισμα.
6. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος ανάλογα με το τρόφιμο που τοποθετήσατε· όταν ελευθερώσετε τον μηχανισμό, ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
7. Ορισμένα φαγητά απαιτούν ανακάτεμα κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Σε αυτήν την περίπτωση, αφαιρέστε το δοχείο από τη φριτέζα χρησιμοποιώντας τη λαβή του καλαθιού. Ελέγξτε ότι το πλαστικό κάλυμμα συνεχίζει να καλύπτει το κουμπί ελευθέρωσης του καλαθιού ώστε να μην μπορεί να πέσει έξω το καλάθι. Ανακατέψτε προσεκτικά το περιεχόμενο του δοχείου και κατόπιν τοποθετήστε το συρταρωτά μέσα στη φριτέζα για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην αγγίξετε τη θερμή επιφάνεια.

8. Όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος, παράγεται ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία τερματίζεται αυτόματα. Για να τερματίσετε νωρίτερα τη λειτουργία, τοποθετήστε τον χρονοδιακόπτη 2 στη θέση 0. Ανοίξτε προσεκτικά το δοχείο για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει γίνει. Αν χρειάζεται πρόσθετο τηγάνισμα, κλείστε το δοχείο και χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να ορίσετε νέο χρόνο τηγανίσματος. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα του φαγητού, αφαιρέστε το αντικολητικό καλάθι από το δοχείο και αδειάστε το σε δίσκο ή πιάτο. Χρησιμοποιήστε μια λαβίδα ανθεκτική στη θερμότητα (δεν παρέχεται) για μεγαλύτερα ή εύθραυστα κομμάτια φαγητού.

Σημείωση: Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στη φριτέζα, πάντα να την προθερμαίνετε ή να προσθέτετε 3-5 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος. Εάν χρειαστεί να αλλάξετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να το κάνετε χρησιμοποιώντας απλά τους μηχανισμούς ελέγχου· η φριτέζα προσαρμόζει αυτόματα τις παραμέτρους. Κατά το μαγείρεμα, η πράσινο ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει κυκλικά, υποδεικνύοντας ότι διατηρείται η καθορισμένη θερμοκρασία.

Προειδοποίηση: Μην αδειάζετε το φαγητό από το δοχείο με το καλάθι απευθείας σε μπολ ή πιάτο, καθώς μπορεί να έχει μαζευτεί περίσσειμα λαδιού στον πυθμένα του δοχείου και να χυθεί επάνω στο φαγητό. Να αφαιρείτε πρώτα το καλάθι από το δοχείο.

Προειδοποίηση: Το προϊόν παραμένει υπό τάση, ακόμη και όταν ο θερμοστάτης είναι απενεργοποιημένος. Για πλήρη απενεργοποίηση, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Χρήση του αφαιρούμενου αντικολητικού καλαθιού

1. Το καλάθι είναι αφαιρούμενο, ώστε να διευκολύνεται η χρήση.
2. Για να αφαιρέσετε το καλάθι από το δοχείο, πιέστε προς τα εμπρός το πλαστικό κάλυμμα στη λαβή για να αποκαλύψετε το κουμπί ελευθέρωσης του καλαθιού.
3. Κρατήστε πατημένο το κουμπί ελευθέρωσης του καλαθιού και σηκώστε προσεκτικά τη λαβή για να ελευθερώσετε το καλάθι.
4. Εισάγετε το αντικολητικό καλάθι στο δοχείο και στερεώστε το με ασφάλεια.
5. Σύρετε το πλαστικό κάλυμμα πίσω στη θέση του για να καλύψετε το κουμπί ελευθέρωσης του καλαθιού.

Προειδοποίηση: Μην πιέζετε ποτέ το κουμπί ελευθέρωσης του καλαθιού με σηκωμένο το δοχείο, καθώς υπάρχει κίνδυνος πτώσης του και πρόκλησης τραυματισμών· το καλάθι μπορεί να ελευθερωθεί μόνο αφού τοποθετήσετε το δοχείο σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική επιφάνεια.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ακολουθούν οδηγίες για το μαγείρεμα συγκεκριμένων τύπων τροφίμων με τη χρήση της φριτέζας. Αυτές αποτελούν απλώς συστάσεις – πρέπει πάντα να παρακολουθείτε το μαγείρεμα και να κάνετε προσαρμογές ανάλογα με τις πραγματικές συνθήκες. Το φαγητό πρέπει να είναι πάντα ζεστό πριν το σερβίρισμα.

Πατάτες και τηγανητές πατάτες

Τρόφιμο	Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Περισσότερες πληροφορίες
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300-700 γρ.	16-18 λεπτά	180°C	Ανακατέψτε τις τηγανητές πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Χρήση της φριτέζας θερμού αέρα».

Χοντρές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300-700 γρ.	18-20 λεπτά	200°C	Ανακατέψτε τις τηγανητές πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Χρήση της φριτέζας θερμού αέρα».
Σπιτικές τηγανητές πατάτες	300-800 γρ.	18-25 λεπτά	200°C	Ακολουθήστε τις λεπτομερείς οδηγίες στην ενότητα «Πώς θα φτιάξετε τηγανητές πατάτες, βήμα-βήμα».
Σπιτικές αμερικανικές πατάτες	300-800 γρ.	18-25 λεπτά	180°C	Μουλιάστε τις «σφήνες» πατάτας σε νερό για να απομακρύνετε το άμυλο, προσθέστε 1/2 κουταλάκι του γλυκού λάδι και ανακινήστε σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Χρήση της φριτέζας θερμού αέρα».

Κρέας και πουλερικά

Τρόφιμο	Ποσότητα	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Περισσότερες πληροφορίες
Φιλέτο	100-500 γρ.	Καλοψημένο: 10 λεπτά Μέτριο: 8 λεπτά Σενιάν: 6 λεπτά	180°C	Γυρίστε στο μέσον του χρόνου μαγειρέματος.
Χάμπουργκερ	100-500 γρ.	18-20 λεπτά	180°C	Γυρίστε στο μέσον του χρόνου μαγειρέματος.
Χοιρινή μπριζόλα	100-500 γρ.	18-20 λεπτά	180°C	Γυρίστε στο μέσον του χρόνου μαγειρέματος.
Κοτόπουλο (στήθος)	100-500 γρ.	15-22 λεπτά	200°C	Να βεβαιώνετε πάντα ότι το κοτόπουλο είναι καλά μαγειρεμένο.
Μπούτια κοτόπουλου	100-500 γρ.	15-22 λεπτά	180°C	Να βεβαιώνετε πάντα ότι το κοτόπουλο είναι καλά μαγειρεμένο.

Σνακ και ορεκτικά

Τρόφιμο	Ποσότητα	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500 γρ.	10-15 λεπτά	200°C
Σπρινγκ ρολ	100-400 γρ.	6-10 λεπτά	200°C
Γεμιστές πατάτες	100-400 γρ.	10-15 λεπτά	160°C

Ζύμες και κέικ

Τρόφιμο	Ποσότητα	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία

Κις	400 γρ.	8-15 λεπτά	160°C
Μάφιν	300 γρ.	10-15 λεπτά	200°C

Πώς θα φτιάξετε τηγανητές πατάτες, βήμα-βήμα

1. Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 200°C.
2. Κόψτε τις πατάτες στο κατάλληλο σχήμα για τηγανητές, με πάχος 1 εκ.
3. Αδειάστε τις πατάτες σε ένα μπολ με νερό και μουλιάστε τες για περίπου 30 λεπτά ώστε να απελευθερωθεί το άμυλο.
4. Χρησιμοποιώντας σουρωτήρι, ξεπλύνετε τις πατάτες με κρύο νερό. Κατόπιν στεγνώστε τες προσεκτικά με μια λινή πετσέτα.
5. Λαδώστε τις πατάτες με περίπου μισό κουταλάκι λαδιού ή ραντίστε τες με λάδι και τοποθετήστε τες μέσα στο καλάθι της φριτέζας. Για βέλτιστα αποτελέσματα, πρέπει να λαδωθούν όλες.
6. Τηγανίστε στους 200 ° C για 18-25 λεπτά.
7. Να ανακατεύετε τακτικά τις πατάτες (περίπου κάθε 6 λεπτά) για να τηγανιστούν από όλες τις πλευρές.
8. Αφού τηγανίσετε τις πατάτες μέχρι να γίνουν τραγανές, αφαιρέστε τες από τη φριτέζα, αλατίστε και σερβίρετε.

Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες

1. Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 200°C.
2. Τοποθετήστε 300-700 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες στο καλάθι.
3. Τηγανίστε τις λεπτές πατάτες για 16-18 λεπτά και τις χοντρές για 18-20 λεπτά.
4. Να ανακατεύετε τακτικά τις πατάτες (περίπου κάθε 6 λεπτά) για να τηγανιστούν από όλες τις πλευρές.
5. Αφού τηγανίσετε τις πατάτες μέχρι να γίνουν τραγανές, αφαιρέστε τες από τη φριτέζα, αλατίστε και σερβίρετε.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η φριτέζα θερμού αέρα διαθέτει σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης. Αυτό λειτουργεί στις ακόλουθες περιπτώσεις:

1. Λήξη του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Παράγεται ένα ηχητικό σήμα από τον χρονοδιακόπτη και η φριτέζα απενεργοποιείται.
2. Αφαίρεση του δοχείου από τη φριτέζα κατά το μαγείρεμα. Ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να μετρά αντίστροφα μέχρι την αναμενόμενη λήξη του χρόνου.

Σημείωση: Εάν χρειαστεί να σταματήσετε το μαγείρεμα ή να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα πριν περάσει ο καθορισμένος χρόνος, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν πραγματοποιήσετε οποιοδήποτε ενέργειες συντήρησης ή καθαρισμού, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως.

1. Σκουπίστε την επιφάνεια της συσκευής με ένα μαλακό, νωπό πανί και κατόπιν στεγνώστε την.
2. Πλύνετε το αντικολητικό καλάθι σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε το.
3. Μην καθαρίζετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με αποξεστικές σκόνες, αποξεστικά καθαριστικά ή «σκληρά» χημικά. Ενδέχεται να καταστραφούν.

Σημείωση: Να καθαρίζετε τη φριτέζα θερμού αέρα μετά από κάθε χρήση.

Αποθήκευση

Αποθηκεύστε τη φριτέζα σε έναν δροσερό, στεγνό και καθαρό χώρο· βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει πριν την αποθηκεύσετε. Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος γύρω από τη ζεστή φριτέζα, υπάρχει κίνδυνος καταστροφής του καλωδίου· τυλίγτε το ξεχωριστά.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300-1500 W
Χωρητικότητα 3,5 λίτρα

Περιεχόμενο συσκευασίας

Φριτέζα θερμού αέρα με όγκο 3,5 λίτρα
Μπολ
Αφαιρούμενο αντικολητικό καλάθι
Εγχειρίδιο χειρισμού

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

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

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



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση www.ecg-electro.eu.
Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!

Попередження: Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та ситуації, які можуть виникати. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, користувач(и), які використовують побутовий прилад, мають забезпечити ці фактори. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу.

Під час використання приладу необхідно дотримуватися основних правил техніки безпеки, включаючи наступні:

1. Переконайтеся, що напруга у розетці відповідає напрузі, яка вказана на етикетці побутового приладу, та що розетка правильно заземлена. Розетка має бути встановлена відповідно до електричних правил та норм у відповідності до EN.
2. Ніколи не використовуйте побутовий прилад, якщо пошкоджено силовий кабель або виделку, якщо прилад впав або має інші пошкодження, або якщо прилад працює невірно. Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку!
3. Не занурюйте побутовий прилад та силовий кабель у рідини, не залишайте під дощем або у вологих приміщеннях, та використовуйте воду для приготування лише у відповідності до інструкцій, зазначених у керівництві. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте кабель живлення, виделку або базу у воду або інші рідини.
4. Не вмикайте побутовий прилад та не використовуйте панель управління вологими руками.

5. Спочатку підключіть виделку побутового приладу, а потім включіть кабель до розетки.
6. Під час роботи не торкайтеся внутрішніх частин побутового приладу.
7. Не використовуйте побутовий прилад поблизу води, у ванних кімнатах, душових або поблизу басейнів, де прилад може впасти у воду або на нього можуть попасти краплі води.
8. Не згинайте силовий кабель на краю стола або інших гострих краях, не скручуйте та не залишайте його поблизу гарячих поверхонь.
9. Завжди використовуйте побутовий прилад на рівній, стабільній поверхні, щоб попередити його перегортання та розливання гарячих рідин. Не використовуйте прилад у раковині, у місцях зливу або на інших місцях з нерівними поверхнями.
10. Не розміщуйте побутовий прилад у місцях, де можуть бути високі температури від пічі, радіаторів, газових приборів, тощо.
11. Не розміщуйте побутовий прилад на електричних чи газових пічах або духовках.
12. Якщо ви не використовуєте побутовий прилад, спочатку вимкніть його, а потім від'єднайте від розетки. Для від'єднання силового кабелю тягніть за виделку та ніколи не тягніть за кабель. Вимкніть побутовий прилад, від'єднайте та дайте йому охолонути, а потім проводьте технічне обслуговування та очищення.
13. Ніколи не під'єднуйте та не вмикайте побутовий прилад без контейнеру, який вірно встановлено у рисоварку.
14. Не занурюйте базу у воду та не наливайте рідину у корпус рисоварки. Для рідини призначено лише ємність для приготування.
15. Регулярно перевіряйте силовий кабель, виделку та весь побутовий прилад на наявність ознак пошкодження. Якщо ви знайшли пошкодження, негайно перестаньте використовувати побутовий прилад та зверніться до сервісного центру.

16. Не використовуйте пошкоджену або зламану ємність для приготування.
17. Не використовуйте побутовий прилад для інших цілей, окрім вказаної.
18. Не використовуйте на вулиці.
19. Під час використання не залишайте побутовий прилад без уваги.
20. Зберігайте прилад у приміщенні сухому місці.
21. Не намагайтеся ремонтувати або модифікувати побутовий прилад самостійно або замінювати його частини. Прилад не містить частин, які можуть бути відремонтовані користувачем.
22. Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути. Для безпечного пересування та очищення побутовий прилад має охолонути впродовж приблизно 30 хвилин.
23. Не ставте на побутовий прилад предмети, не встромляйте чужорідні предмети у отвори та не використовуйте поблизу стін, фіранок, тощо. Не розміщуйте побутовий прилад на стіні або інших побутових приладах.
24. Під час роботи побутовий прилад нагрівається. Не накривайте отвори та отвори для входу або виходу повітря. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Завжди використовуйте ручку. При переміщенні частин побутового приладу під час роботи використовуйте відповідні кухонні приладдя та рукавиці. Нагріту каструлю та кошик необхідно ставити тільки на жаростійку поверхню.
25. Не намагайтеся переносити гарячий побутовий прилад. Будьте особливо уважні при переміщенні побутового приладу, у якому міститься гаряча олія або інші гарячі рідини.
26. Будьте обережні, під час смаження гарячим повітрям через вентиляційні отвори виходить гарячий пар. Пар дуже гарячий! Для уникнення опіків тримайтеся на відстані від побутового приладу. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пару та вентиляційних отворів. Після діставання каструлі з побутового приладу будьте особливо обережні, щоб уникнути опіків гарячим паром від їжі.

27. Не вмикайте побутовий прилад, якщо він лежить на боку та перегорнутий догори низом.
28. Використання аксесуари та приладдя, які не рекомендоване виробником, може бути небезпечним для користувача та майна.
29. Прилад призначено для домашнього використання. Не призначено для комерційного використання.
30. Не вмикайте побутовий прилад до розетки, яка має таймер або має дистанційне управління.
31. ECG не несе відповідальності за пошкодження або травми, отримані через необачність або невірне використання. Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції та інформацію. Зовнішні поверхні цього приладу нагріваються та можуть спричинити опіки. Не залишайте без уваги у присутності дітей.
32. Побутовий прилад може використовуватися дітьми старше 8 років та людьми з фізичними, чуттєвими або розумовими порушеннями або особами з недостатнім досвідом та знаннями, але лише під наглядом або після інструктування щодо безпечного використання побутового приладу та розуміння потенційних небезпек. Діти не повинні гратися з побутовим приладом. Користувач може проводити очищення та обслуговування, якщо старший за 8 років та під наглядом. Діти молодше 8 років мають триматися подалі від побутового приладу та силового кабелю.

Do not immerse in water! - Не занурюйте у воду!

ОБЕРЕЖНО - ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

Під час використання поверхні, відмічені таким символом, стають гарячими. Не торкатися!



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

ВСТУП

Гарячеповітряна жаровня - це здорова альтернатива смаженню при одночасному збереженні смаків та ароматів без жиру, та така жаровня є дуже універсальною. Завдяки гарячому повітрю вона готує смачну

їжу з невеликою кількістю олії або без олії, що дозволяє вам насолоджуватися делікатесами та вести здоровий спосіб життя.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням дістаньте побутовий прилад та його приладдя з коробки.

1. Переконайтеся, що жаровня вимкнута та від'єднана.
2. Протріть поверхні побутового приладу вологою серветкою, а потім витріть на сухо.
3. Помийте з'ємний кошик теплою водою з миючим засобом, споласніть та висушіть.
4. Розташуйте жаровню на стійкій, рівній, жаростійкій поверхні на висоті, яка є зручною для використання.

Примітка: Під час першого використання жаровні можуть виникати дим та запах. Це нормально, та запах зникне. Під час використання необхідно, щоб навколо жаровні був вільний потік повітря. Перед першим використанням ми рекомендуємо залишити жаровню працювати без продуктів впродовж 10 хвилин. Встановіть регулятор температури (4) на максимум та встановіть таймер на 10 хвилин. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал та побутовий прилад автоматично вимкнеться.

Збірка гарячеповітряної жаровні

1. Встановіть антипригарний кошик у каструлю та зафіксуйте його. Перевірте, щоб пластикова кришка накривала кнопку роз'єднання для попередження натискання під час використання.
2. Закрийте жаровню, встановивши каструлю у кошик у корпусі жаровні.

Примітка: Жаровня доставляється у зібраному стані. Перед використанням каструля має бути надійно вставлена до корпусу жаровні, у іншому випадку живлення не буде ввімкнuto.

ВИКОРИСТАННЯ ГАРЯЧЕПОВІТРЯНОЇ ЖАРОВНІ

1. Під'єднайте силовий кабель та ввімкніть жаровню.
2. Попередньо розігрійте жаровню впродовж 5 хвилин, використовуючи таймер та регулятор температури. Індикатори живлення та температури мають зелений колір для зазначення того, що жаровня нагрілася. Після нагрівання до необхідної температури зелений індикатор автоматично вимикається.
3. Візьміть каструлю за ручки та дістаньте з жаровні. Поставте каструлю на стійку, рівну та жаростійку поверхню. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячої поверхні.
4. Покладіть продукти у антипригарний кошик у каструлі та поверніть каструлю у жаровню. Під час додавання продуктів не перевищуйте відмітку МАКС на з'ємному кошику. Слідкуйте на мінімальную та максимальную кількість продуктів, зазначений у таблиці керівництва з готування, для гарантії оптимальних результатів приготування. Ніколи не кладіть продукти безпосередньо до каструлі!
5. Використовуйте регулятор температури для встановлення необхідної температури для смаження.
6. Встановіть необхідний час смаження відповідно до продуктів; при відпусканні регулятора починається зворотній відлік часу.
7. Під час смаження деякі продукти необхідно помішувати. У цьому випадку дістаньте каструлю за ручки кошику з жаровні. Перевірте, щоб пластикова кришка накривала кнопку від'єднання кошику, щоб кошик не випав. Обережно перемішайте вміст каструлі, потім поверніть його назад до жаровні для продовження приготування. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячої поверхні.
8. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал та операція автоматично вимкнеться. Для дострокового завершення операції встановіть таймер 2 у положення 0. Обережно відкрийте каструлю, щоб перевірити готовність продуктів. Якщо необхідне додаткове смаження, закрийте каструлю та встановіть таймер на інший час смаження. Після того, як їжа приготувана, дістаньте антипригарний кошик з каструлі та пересипте її на тарілку. Для великих або крихких продуктів використовуйте жаростійкі щипці (не йдуть у комплекті).

Примітка: Перед тим, як покласти продукти, завжди попередньо нагрівайте жаровню або додавайте 3-5 хвилин до кожного часу приготування. Якщо необхідно змінити час або температуру під час приготування, використовуйте регулятори; жаровня автоматично відрегулює параметри. Під час приготування загоряється зелений індикатор температури та працює циклічно для зазначення того, що встановлена температура підтримується.

Попередження: Не виливайте їжу з каструлі з встановленим кошиком у чашу або тарілку тому, що олія може збиратися на дні каструлі та потрапити у їжу. Завжди спочатку діставайте кошик з каструлі.

Попередження: Прилад все ще знаходиться під напругою, навіть коли термостат вимкнено. Для повного виключення від'єднайте силовий кабель від розетки.

Використання з'ємного антипригарного кошика

1. Для спрощення роботи кошик з'ємний.
2. Щоб дістати кошик з каструлі, натисніть пластикову кришку на ручці вперед, щоб дістатися до кнопки звільнення кошику.
3. Натисніть та утримуйте кнопку звільнення кошику та обережно підійміть ручку для звільнення кошику.
4. Встановіть антипригарний кошик у каструлю та зафіксуйте його.
5. Поверніть пластикову кришку на місце, щоб накрити кнопку звільнення кошику.

Попередження: Ніколи не натискайте кнопку звільнення кошику з піднятою каструлею через ризик падіння та отримання травми; кошик можна діставати лише після розміщення каструлі на стійку, рівну та жаростійку поверхню.

КЕРІВНИЦТВО З ПРИГОТУВАННЯ

Нижче наведені інструкції з приготування певних типів їжі за допомогою жаровні. Це лише рекомендації, необхідно завжди контролювати процес приготування та регулювати параметри відповідно до реальної ситуації. Перед тим, як подати, їжа завжди має бути гарячою.

Картопля та картопля фрі

Продукти	МІН та МАКС кількість	Рекомендований час приготування	Температура	Більше інформації
Тонка заморожена картопля фрі	300-700 г	16-18 хв	180 °C	Помішуйте картоплю фрі відповідно до інструкцій, зазначений у розділі «Використання гарячеповітряної жаровні».
Товста заморожена картопля фрі	300-700 г	18-20 хв	200°C	Помішуйте картоплю фрі відповідно до інструкцій, зазначених у розділі «Використання гарячеповітряної жаровні».
Домашня картопля	300-800 г	18-25 хв	200°C	Дотримуйтесь детальний інструкцій, вказаних у розділі «Покрокове приготування картоплі фрі».

Домашня американська картопля	300-800 г	18-25 хв	180°C	Попередньо замочіть порізану картоплю у воді для видалення крохмалю, додайте 1/2 чайної ложки олії та перемішайте відповідно до інструкцій, зазначених у розділі «Використання гарячеповітряної жаровні».
-------------------------------	-----------	----------	-------	---

М'ясо та птиця

Продукти	Кількість	Рекомендований час приготування	Температура	Більше інформації
Стейк	100-500 г	Просмажений: 10 хв Середній ступінь просмаження: 8 хв 3 кров'ю: 6 хв	180 °C	Переверніть у середині приготування.
Гамбургер	100-500 г	18-20 хв	180°C	Переверніть у середині приготування.
Відбивна зі свинини	100-500 г	18-20 хв	180°C	Переверніть у середині приготування.
М'ясо курки (грудка)	100-500 г	15-22 хв	200°C	Завжди перевіряйте, щоб курка була добре приготована.
Курячі стегна	100-500 г	15-22 хв	180°C	Завжди перевіряйте, щоб курка була добре приготована.

Фуршетні блюда та гарніри

Продукти	Кількість	Рекомендований час приготування	Температура
Заморожені курячі нагетси	100-500 г	10-15 хв	200°C
Спрінг ролі	100-400 г	6-10 хв	200°C
Фарширована картопля	100-400 г	10-15 хв	160°C

Мучні вироби та піроги

Продукти	Кількість	Рекомендований час приготування	Температура
Кіш	400 г	8-15 хв	160°C
Мафіни	300 г	10-15 хв	200°C

Покрокове приготування картоплі фрі

1. Розігрійте жаровню до 200°C.
2. Поріжте картоплю на шматки товщиною 1 см.
3. Покладіть картоплю к чашу з водою на 30 хвилин для видалення крохмалю.

4. За допомогою друшляка споласніть картоплю холодною водою. Обережно просушіть кухонним рушником.
5. Змастіть картоплю половиною чайної ложки олії або збризніть олією та покладіть у кошик жаровні. Для отримання найкращих результатів картопля має бути вся змащена олією.
6. Смажте при температурі 200 ° C впродовж 18-25 хвилин.
7. Регулярно перемішуйте картоплю (приблизно кожні 6 хвилин) для засмаження зі всіх сторін.
8. Після утворення скоринки дістаньте картоплю з жаровні, додайте спеції та подавайте.

Заморожена картопля фрі

1. Розігрійте жаровню до 200°C.
2. Покладіть 300-700 г замороженої картоплі фрі у кошик.
3. Смажте тонку картоплю впродовж 16-18 хвилин, товсту картоплю впродовж 18-20 хвилин.
4. Регулярно перемішуйте картоплю (приблизно кожні 6 хвилин) для засмаження зі всіх сторін.
5. Після утворення скоринки дістаньте картоплю з жаровні, додайте спеції та подавайте.

Автоматичне виключення

Гарячеповітряна жаровня має функцію автоматичного виключення. Автоматичне виключення спрацьовує у наступних ситуаціях:

1. Встановлений час приготування вийшов. Пролунав звуковий сигнал таймеру та жаровня вимкнулась.
2. Каструлю дістали з жаровні під час приготування. Таймер продовжує відлік до запланованого завершення.

Примітка: Якщо необхідно зупинити приготування або вимкнути жаровню до того, як вийде встановлений час, вимкніть та від'єднайте її.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед проведення обслуговування або очищення вимкніть побутовий прилад, від'єднайте та дочекайтеся доки жаровня повністю охолоне.

1. Протріть поверхні побутового приладу вологою серветкою, а потім витріть на сухо.
2. Помийте з'ємний кошик теплою водою з м'яким засобом, споласніть та висушіть.
3. Для очищення внутрішніх та зовнішніх поверхонь не використовуйте абразивні порошки, абразивні чистячі засоби або агресивні хімікати. Вони можуть викликати пошкодження.

Примітка: Очищуйте горячеповітряну жаровню після кожного використання.

Зберігання

Зберігайте жаровню у прохолодному, сухому та чистому місці; переконайтеся, що прилад повністю охолоджений перед зберіганням. Ніколи не намотуйте силовий кабель навкруги горячеповітряної жаровні через ризик пошкодження кабелю; змотуйте його окремо.

ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Живлення: 220–240 В ~ 50/60 Гц, 1300-1500 Вт
Ємність 3,5 л

Вміст комплекту

Гарячеповітряна жаровня об'ємом 3,5 л
Чаша
З'ємний антипригарний кошик
Керівництво з використання

ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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



08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки.



Керівництво користувача доступне на вебсайті www.ecg-electro.eu.

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.

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 Kličany e-mail: ECG@kbexpert.cz

Eesti keel

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

Hrvatski

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

Bosanski

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

Latviešu valoda

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

Lietuvių kalba

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

Magyar

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

Polski

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

Română

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

Slovenčina

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

Slovenščina

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

Srpski

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

Crnogorski

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

Ελληνικά

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

Українська мова

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Kličany, 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 trükkivigade eest. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotajs 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 nyomdahiábákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvođača. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.