ECG

MY WAY OF HOME



AF 4000 Simply Fry

HOT AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL

HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
NÁVOD K OBSLUZE

KUUMAÕHUFRITÜÜR
KASUTUSJUHEND

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK
UPUTE ZA UPORABU

KARSTĀ GAISA KATLS
ROKASGRĀMATA

KARSTĀ 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 VROČ 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

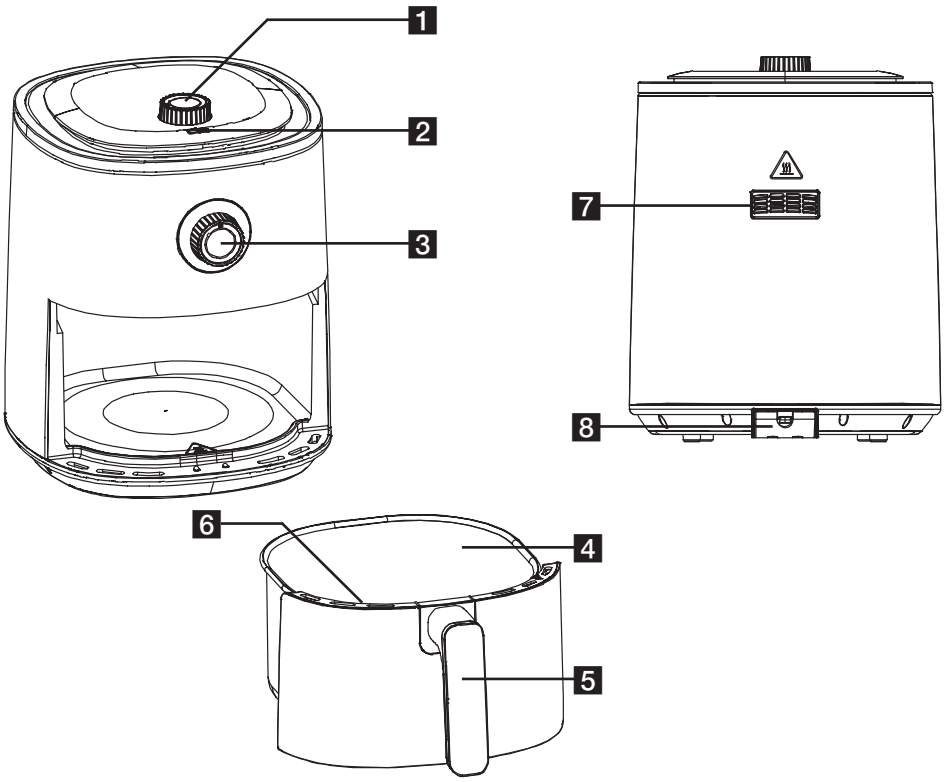
Crnogorski

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 seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Citiți întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vklopom 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. ■ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφάλειας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήστη 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 / ОПИС



English
1. Temperature control
2. Power ON indicator
3. Timer
4. Frying pan
5. Handle
6. Non-adhesive grid
7. Hot air vent
8. Electrical connection

Deutsch
1. Temperaturregler
2. Betriebsanzeige
3. Timer
4. Frittierbehälter
5. Tragegriff
6. Nicht klebendes Gitter
7. Heißluftauslass
8. Elektrischer Anschluss

Čeština
1. Ovladač teploty
2. Indikátor provozu
3. Časovač
4. Fritovací nádoba
5. Rukojeť
6. Nepřilnavá mřížka
7. Výstup horkého vzduchu
8. Elektrická přípojka

Eesti keel
1. Temperatuuri reguleerimisnupp
2. Toite sisselülitamise indikaator
3. Aegrelee
4. Küpsetusnõu
5. Käepide
6. Mittekleepuv võrk
7. Kuuma õhu väljundava
8. Elektriühendus

Hrvatski/Bosanski
1. Regulator temperature
2. Indikator rada
3. Timer
4. Posuda friteze
5. Ručka
6. Neprianjajuća rešetka
7. Izlaz vrućeg zraka
8. Električni priključak

Latviešu valoda
1. Temperatūras vadība
2. Iedarbināšanas ieslēgšanas indikators
3. Taimeris
4. Grozs
5. Rokturis
6. Neadhezīvais režģis
7. Silta gaisa atvere
8. Elektriskais savienojums

Lietuvių kalba

1. Temperatūros valdiklis
2. Įjungto maitinimo indikatorius
3. Laikmatis
4. Keptuvas
5. Rankena
6. Nelipnus tinklelis
7. Karšto oro vėdinimo anga
8. Elektros jungtis

Magyar

1. Hőfokszabályzó
2. Működés kijelző LED
3. Időkapcsoló
4. Sütőedény
5. Fogantyú
6. Nem öntapadós rács
7. Forrólevegő kiáramlás
8. Hálózati vezeték

Polski

1. Regulator temperatury
2. Wskaźnik działania urządzenia
3. Programator
4. Pojemnik do smażenia
5. Uchwyt
6. Nieprzylepna siatka
7. Wylot gorącego powietrza
8. Podłączenie elektryczne

Română

1. Control de temperatură
2. Indicator de pornire
3. Timer (Cronometru)
4. Coș pentru gătit
5. Mâner
6. Grilă neadezivă
7. Ventil de aer cald
8. Conexiune electrică

Slovenčina

1. Ovládač teploty
2. Indikátor prevádzky
3. Časovač
4. Fritovacia nádoba
5. Rukoväť
6. Nepriľnavá mriežka
7. Výstup teplého vzduchu
8. Elektrická prípojka

Slovenščina

1. Upravljalnik temperature
2. Indikator delovanja
3. Časomerilec
4. Posoda za cvrtje
5. Ročaj
6. Neplepljiva mreža
7. Izhod za vroč zrak
8. Električni priključek

Srpski/Crnogorski

1. Regulator temperature
2. Indikator rada
3. Tajmer
4. Posuda friteze
5. Ručka
6. Nelepljiva rešetka
7. Izlaz toplog vazduha
8. Električni priključak

Ελληνικά

1. Μηχανισμός ελέγχου θερμοκρασίας
2. Ένδειξη λειτουργίας ON
3. Χρονοδιακόπτης
4. Δοχείο τηγανίσματος
5. Λαβή
6. Μη αυτοκόλλητο πλέγμα
7. Αεραγωγός θερμού αέρα
8. Ηλεκτρική σύνδεση

Українська мова

1. Регулювання температури
2. Індикатор увімкнення живлення
3. Таймер
4. Пательня
5. Ручка
6. Неадгезивна сітка
7. Отвори для гарячого повітря
8. Електричне з'єднання

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. Take extra care when handling metal parts (e.g. grids and edges of the removable container) to avoid injury.
13. 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.
14. Never connect or turn on the appliance without a properly inserted container in the cooker.
15. Do not immerse the base in water or pour liquid into the body of the cooker. Only the cooking vessel is designed for liquids.
16. 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.
17. Do not use damaged or broken cooking vessel.
18. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
19. Do not use outside.
20. The appliance should not be left unattended when in operation.
21. Store the appliance inside in a dry place.
22. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.

23. Let the appliance cool down before cleaning and storing it. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for safe handling and cleaning.
24. 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.
25. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings, air intake or air outlet. Leave at least 10 cm of free space around the appliance. 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.
26. Do not try to carry a hot appliance. Extra care must be taken when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. 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.
28. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
29. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
30. This appliance is intended for household use only. It is not intended for commercial use.
31. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
32. 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.

33. 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. Remove the protective film.

1. Wipe the surface of the device with a soft damp cloth and then wipe dry.
2. Wash the non-stick grid in warm water and detergent, rinse and dry.

Note: Do not clean the inside and outer surfaces using abrasive powders, abrasive cleaners or aggressive chemicals. They could be damaged.

3. 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 to maximum and set the timer for 10 minutes. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the appliance shuts off automatically.

Assembly of hot air fryer

1. Place the non-stick grid in the container.
2. Insert the container with the grid into the body of the fryer.

Note: The appliance cannot be switched on without the container properly seated in the body of the fryer.

WARNING: It is forbidden to use the container without the non-stick grid inserted. Do not pour oil or other grease into the container or cover the air outlets. There's a fire hazard.

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 operation and temperature indicator lights illuminate to indicate that the fryer is heating up. When the desired temperature is reached, the light will automatically go out.
3. During operation, the indicator light turns on and off. This shows that the heating elements are switched on and off to maintain the set temperature.
4. Take the pot by the handle and pull it out of the fryer. Place it on a stable, flat, heat-resistant surface. Take extra care not to touch the heated surface.
5. Place the food on the non-stick grid in the container and slide the container back into the fryer. When inserting food, do not exceed the MAX line marked inside the container. Do not exceed the recommended amount of ingredients. 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!
6. Use the temperature control to set the desired temperature for frying.
7. Set the desired frying time according to the food loaded; when you release the controller, the time countdown begins.
8. Some foods require shaking during frying. In this case, remove the container by the handle from the fryer. 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.
9. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the operation automatically shuts off. Set the timer to position 0 to prematurely stop operation. 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. When the food is cooked, remove the non-stick grid 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 operation light cycles on and off to indicate that the set temperature is being maintained.

Warning: Do not tip food from the container directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the container and spill onto the food.

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.

COOKING GUIDE

The following are instructions for preparing certain types of food using a deep fryer. This is only a recommendation, the preparation 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 preparation time approx. (min)	Temperature (°C)	More information

Baked potatoes / sweet potatoes (whole or halved) 	300	30–50	190–200	Shake*, or add ½ tablespoon oil or drizzle with melted butter.
Home-made chips (approx. 8 mm thick) 	200–350	20–25	180–200	Follow the detailed instructions in the section "Making french fries step by step". Add ½ tablespoon of oil.
Thin frozen french fries	200–400	12–16	200	Shake the fries*. Follow the information on the food packaging.
Thick frozen french fries	200–400	12–20	200	Shake the fries*. Follow the information on the food packaging.
Homemade potato chips	200–400	20–25	180–200	Pre-soak the potato slices in water to remove the starch, add ½ tablespoon of oil and shake*.
Potato pancakes	200	15–18	180	Turn halfway through the cooking time.
American potatoes (cut into wedges)	300	18–22	180	Shake*, or add ½ tablespoon oil or drizzle with melted butter.

Meat and fowl

Food	**MIN and MAX amount**	**Recommended preparation time approx. (min)**	**Tempera-ture (°C)**	**More information**
Shrimps 	100–300	10–25	160–180	Turn halfway through the cooking time.
Fresh fish 	100–300	20–25	180–200	Turn halfway through the cooking time. If necessary, add ½ tablespoon of oil.
Beef steak 	100–300	12–16	180–200	Brush the steak lightly with oil. Turn halfway through the cooking time.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	Turn halfway through the cooking time.
Chicken drums 	100–300	15–25	180–200	Turn halfway through the cooking time. If necessary, add ½ tablespoon of oil. Always make sure the chicken is well done.
Chicken wings 	100–300	15–20	180–200	Turn halfway through the cooking time. Add ½ tablespoon of oil. Always make sure the chicken is well done.

Chicken breasts	100–300	10–15	180–200	Turn halfway through the cooking time. Add ½ tablespoon of oil. Always make sure the chicken is well done.
Pork chop	100–300	10–14	180	Turn halfway through the cooking time.
Hamburger	100–300	7–14	180	Turn halfway through the cooking time.

Finger food and side dishes

Food	**MIN and MAX amount**	**Recommended preparation time approx. (min)**	**Tempera-ture (°C)**	**More information**
Roasted nuts 	200	13–18	160–180	Shake*.
Muffins 	200	12–14	150–160	Use muffin tins (not included).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Cakes made of shortcrust pastry 	200	12–18	170–180	Use cake pans (not included).
Spring rolls	100–300	8–10	200	Turn halfway through the cooking time. Brush lightly with oil.
Frozen chicken nuggets	100–300	6–10	200	Turn halfway through the cooking time. Follow the information on the food packaging.
Frozen fish fillets	100–300	6–10	180–200	Turn halfway through the cooking time. Follow the information on the food packaging.
Frozen foods with cheese (cheese nuggets, balls, breaded cheese)	100–300	8–10	200	Turn halfway through the cooking time. Follow the information on the food packaging.
Roasted vegetables	100–300	10	180	Add ½ tablespoon of oil.

Making french fries step by step

1. Preheat the fryer to 180°C.
2. Cut the potatoes to french fries shape 8 mm 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. Brush the potatoes with about half a teaspoon of oil or drizzle them with oil and put them in the fryer. For best results, they should be all greased.
6. Fry at 180 °C for 20-25 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. Place 200-400 g of frozen chips in the container.
3. Fry thin fries for 12-16 minutes, thick fries for 12-20 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.

Further recommendations for the preparation of the dish:

- If you are putting food into a deep fryer that has not been preheated, add about 3 extra minutes of baking time.
- Smaller quantities of food or finely chopped ingredients require a shorter cooking time setting. Conversely, for larger quantities of food or larger pieces of ingredients, the time needs to be extended.
- When adding oil to food, it is recommended to drizzle the ingredients with oil first, stir and let them sit for a few minutes before baking.
- Never fry high-fat foods such as fatty sausages etc. in a hot air fryer.
- Foods that can be prepared in a conventional oven are also suitable for preparation in a hot-air fryer.
- For the preparation of vegetable chips, we recommend a maximum of 250 g of ingredients. Then they will be beautifully crispy.
- For heating food, we recommend setting the temperature to 150 °C with a maximum cooking time of 10 minutes.

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 turn off the fryer before the set time has elapsed, turn off the fryer by turning the timer to **0** and unplug the power cord from the wall outlet.

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 grid in warm water and 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. For easier cleaning, remove the container and the non-stick grid from the fryer and pour some water and detergent into it. Leave to soak for about 10 minutes.
4. Food residues attached to the heating coil grid can be cleaned carefully with a soft brush. Do not wash the non-stick container or grid in the dishwasher.

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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The fryer's not working.	The appliance is not plugged into an electrical socket. The timer is not set.	Plug the appliance plug into a grounded electrical outlet Set the desired cooking time by turning the timer knob, this will turn the fryer on.
The food is not sufficiently fried.	Too much food in the container. The set temperature is too low. The set preparation time is too short.	Put food into the frying pan in smaller batches so that it fries evenly. Set the correct temperature by turning the temperature control knob (see chapter "Using the hot air fryer"). Set the appropriate frying time by turning the timer knob (see chapter "Using the hot air fryer").
The food is not fried evenly.	Some foods need to be turned during frying.	Turn food that is layered or stuck together (e.g. chips) regularly during cooking (see chapter "Using the hot air fryer").
Fried food is not crispy.	Selected foods are for traditional deep frying only.	Use foods designed for baking in the oven, or lightly brush the food with oil before frying for better crispiness.
There is white smoke coming from the appliance.	You fry foods with a high fat content. There was leftover fat from the previous frying in the pot.	When frying foods with a high fat content, more smoke may be produced, which is normal and does not affect the quality of the food Clean the fryer thoroughly after each use to prevent excessive smoking.
Fresh fries are not fried evenly.	The potato fries were not properly prepared before frying.	Use fresh potatoes and follow the instructions in the chapter "Making fries step by step".
The fries aren't crispy enough.	The crispiness of the fries depends on the oil and moisture content of the potatoes.	Dry the potatoes thoroughly before coating them with oil. Cut the fries into smaller pieces for a lighter, crispier texture. Use less oil for better crispiness.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
3.8 l capacity

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME



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

08/05

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

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

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Gerät nicht benutzen, falls Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, das Gerät gestürzt und auf irgendeine Weise ist oder nicht richtig arbeitet. Sämtliche Reparaturen sowie das Auswechseln des Netzkabels sollten einem Fachservice anvertraut werden! 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. Verwenden Sie das Produkt nicht in Waschbecken, auf Abtropfflächen oder anderen ungeraden Flächen.
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. Seien Sie beim Umgang mit Metallteilen (z.B. Gitter und Kanten des abnehmbaren Behälters) besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
13. Verbraucher bei Nichtbenutzung ausschalten und vom Stromnetz trennen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, indem Sie diesen am Stecker ziehen – ziehen Sie niemals am Netzkabel. Gerät vor der Wartung und Reinigung vom ausschalten, vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
14. Schließen Sie das Gerät niemals an und schalten Sie es nicht ein, wenn der Behälter nicht richtig in den Gerätekörper eingelegt wurde.
15. Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser ein. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen. Zum Einweichen ist ausschließlich der Kochbehälter bestimmt.

16. Stromkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigungen kontrollieren. Stellen Sie irgendeine Beschädigung fest, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
17. Verwenden Sie keinen beschädigten oder zersprungenen Kochbehälter.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
19. Verwenden Sie es nicht im Freien.
20. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
21. Innenraum des Gerätes stets trocken halten.
22. Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren, einzustellen oder zu modifizieren. Im Gerät befinden sich keine Teile, die der Anwender reparieren kann.
23. Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen. Die Küchenmaschine benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen. Halten Sie diese Zeit ein, um eine sichere Manipulation und Reinigung zu gewährleisten.
24. 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.
25. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Verdecken Sie keine Öffnungen, die Luftzufuhr und den Luftaustritt. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät herum. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie stets des Griff. Verwenden Sie bei der Manipulation mit dem laufenden Gerät geeignete Utensilien und Backhandschuhe. Erhitzten Behälter und Korb auf eine hitzebeständige Oberfläche abstellen.
26. Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie den Verbraucher umstellen, der heißes Öl und sonstige heiße Flüssigkeiten enthält.
27. Seien Sie beim Frittieren mit Heißluft vorsichtig, da aus den Luftaustrittsöffnungen heißer Dampf ausgelassen wird. Der

Dampf ist sehr heiß! Halten Sie einen sicheren Abstand zum Gerät ein, damit Sie sich nicht verbrennen. Halten Sie Hände und Gesicht und ausreichender Reichweite vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Seien Sie besonders vorsichtig, nach dem Sie den Behälter herausziehen, damit Sie sich nicht mit heißem Dampf verletzen, der von den Lebensmitteln abgegeben wird.

28. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es an der Seite oder mit dem Kopf nach unten liegt.
29. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte diese Handlungsweise Personen oder Eigentum gefährden.
30. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
31. Das Gerät darf nicht an eine Steckdose mit Zeitschalter oder Fernschaltung angeschlossen werden.
32. 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.
33. 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 Netzkabels zu halten.

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

HINWEIS - HEISSE OBERFLÄCHE



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

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

EINLEITUNG

Die Heißluftfritteuse stellt eine gesunde und fettarme Alternative zum Frittieren dar, wobei Geschmack und Aroma erhalten bleiben. Die Heißluftfritteuse ist vielseitig verwendbar. Mit Heißluft können Speisen mit nur wenig oder gar keinem Öl zubereitet werden. Gönnen Sie sich gutes Essen und führen dennoch einen gesunden Lebensstil.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Nehmen Sie den Verbraucher einschließlich Zubehör aus dem Verpackungsmaterial heraus. Entfernen Sie die Schutzfolie.

1. Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen und feuchten Tuch ab und wischen trocken.
2. Waschen Sie das Antihaftgitter in warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.

Bemerkung: Reinigen Sie die inneren und äußeren Flächen niemals mit Schleifpulver, abrasiven Reinigungsmitteln oder aggressiven chemischen Stoffen. Sie könnten beschädigt sein.

3. 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 auf Maximum und stellen Sie den Timer auf 10 Minuten. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Zusammensetzen der Heißluftfritteuse

1. Legen Sie das Antihaftgitter in den Behälter.
2. Setzen Sie den Behälter mit dem Gitter in das Gehäuse der Fritteuse ein.

Bemerkung: Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter nicht richtig im Gehäuse der Fritteuse sitzt.

HINWEIS: Es ist verboten, den Behälter ohne eingesetztes Antihaftgitter zu verwenden. Schütten Sie kein Öl oder anderes Fett in den Behälter und decken Sie die Luftauslässe nicht ab. Es besteht Brandgefahr.

VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

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 Betriebs- und Temperaturanzeige leuchten auf, um anzuzeigen, dass die Fritteuse aufheizt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt das Licht automatisch.
3. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus. Dies zeigt, dass die Heizelemente ein- und ausgeschaltet werden, um die eingestellte Temperatur zu halten.

4. Greifen Sie den Behälter am Griff aus der Fritteuse heraus. Stellen Sie ihn auf eine stabile, flache, hitzebeständige Oberfläche. Geben Sie Acht, damit Sie die heiße Oberfläche nicht berühren.
5. Legen Sie das Essen auf das antihaftbeschichtete Gitter im Behälter und schieben Sie den Behälter zurück in die Fritteuse. Überschreiten Sie beim Einfüllen von Lebensmitteln nicht die im Inneren des Behälters markierte MAX-Linie. Überschreiten Sie nicht die empfohlene Menge an Inhaltsstoffen. 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!
6. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Frittiertemperatur ein.
7. Stellen Sie die gewünschte Frittierzeit in Abhängigkeit von den Lebensmitteln ein; der Countdown beginnt, sobald die Taste freigegeben wird.
8. Einige Lebensmittel müssen während des Frittiervorgangs durchgeschüttelt werden. Nehmen Sie in diesem Fall den Behälter am Griff aus der Fritteuse. 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.
9. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Stellen Sie den Timer auf Position 0, um den Betrieb vorzeitig zu beenden. 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. Wenn das Essen gar ist, nehmen Sie das Antihaft-Gitter aus dem Topf und leeren es auf ein Tablett oder einen Teller. Benutzen Sie für größere oder zarte Lebensmittel eine hitzebeständige Zange (diese ist nicht Teil des Lieferungsumfangs).

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. Während des Kochens schaltet sich die Betriebsleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

Hinweis: Kippen Sie die Speisen nicht direkt aus dem Behälter in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Behälters sammeln und auf die Speisen verschüttet werden könnte.

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.

BEGLEITER BEIM KOCHEN

Im Folgenden finden Sie Anleitungen für die Zubereitung bestimmter Lebensmittel in einer Fritteuse. Dies ist nur eine Empfehlung, die Zubereitung muss immer überwacht und an die Realität angepasst werden. Die Speise sollte stets warm serviert werden.

Kartoffeln und Pommes

Lebensmittel	MIN und MAX Menge	Empfohlene Zubereitungszeit ca. (Min.)	Temperatur (°C)	Sonstige Informationen
Gebackene Kartoffeln / Süßkartoffeln (ganz oder halbiert)	300	30–50	190–200	Schütteln*, oder ½ Esslöffel Öl hinzufügen oder mit geschmolzener Butter beträufeln.

Selbstgemachte Chips (ca. 8 mm dick) 	200–350	20–25	180–200	Befolgen Sie die ausführliche Anleitung im Abschnitt „Pommes Schritt für Schritt herstellen". Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu.
Dünne tiefgefrorene Pommes	200–400	12–16	200	Schütteln Sie die Pommes*. Beachten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung.
Dicke tiefgefrorene Pommes	200–400	12–20	200	Schütteln Sie die Pommes*. Beachten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung.
Hausgemachte Kartoffelchips	200–400	20–25	180–200	Weichen Sie die Kartoffelscheiben in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen, geben Sie ½ Esslöffel Öl hinzu und schütteln Sie sie*.
Kartoffelpfannkuchen	200	15–18	180	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Amerikanische Kartoffeln (in Keile geschnitten)	300	18–22	180	Schütteln*, oder ½ Esslöffel Öl hinzufügen oder mit geschmolzener Butter beträufeln.

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	**MIN und MAX Menge**	**Empfohlene Zubereitungszeit ca. (Min.)**	**Temperatur (°C)**	**Sonstige Informationen**
Garnelen 	100–300	10–25	160–180	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Frischer Fisch 	100–300	20–25	180–200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Falls nötig, fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu.
Rindersteak 	100–300	12–16	180–200	Bestreichen Sie das Steak leicht mit Öl. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hähnchenkeulen 	100–300	15–25	180–200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Falls nötig, fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu. Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.

Hähnchenflügel 	100–300	15–20	180–200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu. Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.
Hühnerbrust	100–300	10–15	180–200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu. Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.
Schweinekotelett	100–300	10–14	180	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hamburger	100–300	7–14	180	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Kleinigkeiten und Beilagen

Lebensmittel	**MIN und MAX Menge**	**Empfohlene Zubereitungszeit ca. (Min.)**	**Temperatur (°C)**	**Sonstige Informationen**
Geröstete Nüsse 	200	13–18	160–180	Schütteln*.
Muffins 	200	12–14	150–160	Verwenden Sie Muffinförmchen (nicht im Lieferumfang enthalten).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Torten aus Mürbeteig 	200	12–18	170–180	Verwenden Sie Kuchenformen (nicht im Lieferumfang enthalten).
Frühlingsrollen	100–300	8–10	200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Leicht mit Öl bepinseln.
Tiefgekühlte Hühner-Nuggets	100–300	6–10	200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Beachten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung.
Gefrorene Fischfilets	100–300	6–10	180–200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Beachten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung.
Tiefkühlkost mit Käse (Käsenuggets, Bällchen, panierter Käse)	100–300	8–10	200	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Beachten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung.

Gebratenes Gemüse	100–300	10	180	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu.

Pommes Schritt für Schritt herstellen

1. Fritteuse auf 180°C vorwärmen.
2. Schneiden Sie die Kartoffeln in Pommesform, etwa 8 mm 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. Pinseln Sie die Kartoffeln mit etwa einem halben Teelöffel Öl ein oder beträufeln Sie sie mit Öl und geben Sie sie in die Fritteuse. Die Kartoffeln sollten vollständig eingefettet sein, damit ein bestmögliches Kochergebnis erreicht wird.
6. Frittieren Sie bei 180°C für 20-25 Minuten.
7. Die Pommes sollten regelmäßig duschgeschüttelt 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. Geben Sie 200-400 g gefrorene Chips in den Behälter.
3. Dünne Pommes frites 12-16 Minuten, dicke Pommes frites 12-20 Minuten frittieren.
4. Die Pommes sollten regelmäßig duschgeschüttelt 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.

Weitere Empfehlungen für die Zubereitung des Gerichts:

- Wenn Sie Lebensmittel in eine nicht vorgeheizte Fritteuse geben, fügen Sie etwa 3 Minuten zusätzliche Backzeit hinzu.
- Kleinere Mengen an Lebensmitteln oder fein gehackte Zutaten erfordern eine kürzere Garzeiteinstellung. Umgekehrt muss die Zeit für größere Mengen von Lebensmitteln oder größere Stücke von Zutaten verlängert werden.
- Wenn Sie Öl zu Lebensmitteln geben, empfiehlt es sich, die Zutaten zuerst mit Öl zu beträufeln, umzurühren und sie vor dem Backen einige Minuten ruhen zu lassen.
- Frittieren Sie niemals fettreiche Lebensmittel wie fette Würste usw. in einer Heißluftfritteuse.
- Speisen, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, eignen sich auch für die Zubereitung in einer Heißluftfritteuse.
- Für die Zubereitung von Gemüsechips empfehlen wir maximal 250 g der Zutaten. Dann werden sie schön knusprig.
- Zum Erhitzen von Speisen empfehlen wir eine Temperatur von 150 °C und eine maximale Garzeit von 10 Minuten.

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: Wenn Sie das Garen unterbrechen oder die Fritteuse ausschalten müssen, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Timer auf **0** stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

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 das Antihaftgitter in warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
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. Um die Reinigung zu erleichtern, nehmen Sie den Behälter und das antihaftbeschichtete Gitter aus der Fritteuse und gießen etwas Wasser und Spülmittel hinein. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Lebensmittelreste, die am Gitter der Heizspirale haften, können vorsichtig mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Waschen Sie den antihaftbeschichteten Behälter oder das Gitter nicht in der Spülmaschine.

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.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Methode der Entfernung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an eine Steckdose angeschlossen. Der Timer ist nicht eingestellt.	Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine geerdete Steckdose Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des Timer-Knopfes ein, um die Fritteuse einzuschalten.
Das Essen ist nicht ausreichend gebraten.	Zu viel Essen im Behälter. Die Temperatur ist zu niedrig. Die Vorbereitungszeit des Sets ist zu kurz.	Geben Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen in die Pfanne, damit sie gleichmäßig frittiert werden. Stellen Sie die richtige Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers ein (siehe Kapitel "Verwendung der Heißluftfritteuse"). Stellen Sie die geeignete Frittierzeit ein, indem Sie den Timer-Knopf drehen (siehe Kapitel "Verwendung der Heißluftfritteuse").
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten.	Einige Lebensmittel müssen während des Frittierens gewendet werden.	Wenden Sie Lebensmittel, die geschichtet oder zusammengeklebt sind (z.B. Pommes frites), regelmäßig während des Garens (siehe Kapitel "Verwendung der Heißluftfritteuse").

Frittiertes Essen ist nicht knusprig.	Ausgewählte Lebensmittel sind nur zum traditionellen Frittieren geeignet.	Verwenden Sie Lebensmittel, die zum Backen im Ofen geeignet sind, oder bepinseln Sie die Lebensmittel vor dem Braten leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie braten Lebensmittel mit einem hohen Fettgehalt. Im Topf waren noch Fettreste vom vorherigen Braten vorhanden.	Beim Frittieren von Lebensmitteln mit einem hohen Fettgehalt kann mehr Rauch entstehen, was normal ist und die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt. Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch gründlich, um übermäßiges Rauchen zu vermeiden.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht richtig zubereitet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel "Pommes frites Schritt für Schritt zubereiten".
Die Pommes sind nicht knusprig genug.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt vom Öl- und Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffeln ab.	Trocknen Sie die Kartoffeln gründlich ab, bevor Sie sie mit Öl bestreichen. Schneiden Sie die Pommes frites in kleinere Stücke für eine leichtere, knusprigere Textur. Verwenden Sie weniger Öl für eine bessere Knusprigkeit.

TECHNISCHE ANGABEN

Stromversorgung: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Volumen 3,8 l

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



08/05

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 abgeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.

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

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

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 neponořujte napájecí kabel, zástrčku nebo základnu do vody nebo jiné kapaliny.
4. Nezapojujte přístroj do zásuvky ani nepoužívejte ovládací panel mokrýma 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. Při manipulaci s kovovými částmi (např. mřížky a hrany vyjímatelné nádoby) dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění.
13. 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.
14. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby do těla vařiče.
15. Základnu neponořujte do vody, ani nenapouštějte kapalinu do těla vařiče. K namočení je určena pouze varná nádoba.
16. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud naleznete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
17. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou varnou nádobu.
18. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
19. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
20. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
21. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
22. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
23. Před čistěním a uložením nechte spotřebič vychladnout. Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí pro bezpečnou manipulaci a čištění.
24. 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.

25. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory, přívod vzduchu ani výstup vzduchu. Okolo spotřebiče ponechte minimálně 10 cm volného prostoru. 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.
26. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při přemisťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba věnovat mimořádnou opatrnost.
27. 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.
28. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
29. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
30. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určeno pro komerční využití.
31. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
32. ECG nenese 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.
33. 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 chutí a vůní 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. Odstraňte ochranné folie.

1. Povrch přístroje otírejte měkkým vlhkým hadříkem a poté otřete do sucha.
2. Nepřilnavou mřížku umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a osušte.

Poznámka: Vnitřní ani vnější povrchy nečistěte pomocí brusných prášků, abrazivních čistících prostředků, ani agresivních chemických látek. Mohlo by dojít k jejich poškození.

3. Fritézu postavte na stabilní rovný povrch odolný teplu 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 nastavte na maximum a časovač nastavte na 10 minut. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a spotřebič se automaticky vypne.

Sestavení horkovzdušné fritézy

1. Nepřilnavou mřížku vložte do nádoby.
2. Nádobu s mřížkou zasuňte do těla fritézy.

Poznámka: Bez řádně usazené nádoby do těla fritézy nelze spotřebič zapnout.

UPOZORNĚNÍ: Je zakázáno používat nádobu bez vložené nepřilnavé mřížky. Do nádoby nenalévejte olej či jiné tuky ani nezakrývejte otvory pro výstup vzduchu. Hrozí nebezpečí požáru.

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. Kontrolka provozu a teploty svítí a signalizují, že se fritéza zahřívá. Po dosažení požadované teploty kontrolka automaticky zhasne.

3. Během provozu se kontrolka rozsvěcuje a zhasíná. To ukazuje, že se topná tělesa zapínají a vypínají, aby se udržela nastavená teplota.
4. Nádobu uchopte za rukojeť a vytáhněte ji z fritézy. Postavte ji na stabilní rovný povrch odolávající horku. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nedotkli zahřátého povrchu.
5. Potraviny vložte na nepřilnavou mřížku v nádobě a zasuňte nádobu zpět do fritézy. Při vkládání potravin nepřekračujte rysku MAX vyznačenou uvnitř nádoby. Nepřekračujte doporučené množství ingrediencí. Dodržujte minimální a maximální množství potravin uvedené v tabulce Průvodce vařením, aby byl zajištěn optimální výsledek tepelného zpracování. Potraviny nikdy nevkládejte přímo do nádoby!
6. Ovladačem teploty nastavte požadovanou teplotu pro fritování.
7. Podle vložených potravin nastavte požadovanou dobu fritování; po uvolnění ovladače začne odpočet času.
8. Některé potraviny vyžadují protřesení během fritování. V tom případě vyjměte nádobu za rukojeť z fritézy. Protřeste opatrně obsah nádoby a pak ji zasuňte zpět do fritézy a pokračujte ve vaření. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nedotkli zahřátého povrchu.
9. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a dojde k automatickému ukončení provozu. Pro předčasné ukončení provozu nastavte časovač 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 nepřilnavou mřížku z nádoby a vyprázdněte ji na podnos nebo na talíř. Na větší nebo křehké kusy jídla použijte teplu odolné kleště (nejsou přiloženy).

Poznámka: Před vložením potravin vždy fritézu předehřejte 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 kontrolka provozu cyklicky rozsvěcí a zhasíná a signalizuje tak udržování nastavené teploty.

Upozornění: Nevyklápějte jídlo z nádoby přímo do mísy nebo na talíř, protože přebytečný olej se může shromažďovat na dně nádoby a vylít se na jídlo.

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

PRŮVODCE VAŘENÍM

Dále jsou uvedeny pokyny pro přípravu některých druhů potravin pomocí fritézy. Jedná se pouze o doporučení, přípravu 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 přípravy cca (min)	Teplota (°C)	Další informace
Pečené brambory / batáty (v celku nebo rozpůlené) 	300	30–50	190–200	Protřeste*, popřípadě přidejte ½ lžíce oleje nebo pokapejte rozpuštěným máslem.
Doma přípravné hranolky (cca 8 mm silné) 	200–350	20–25	180–200	Postupujte podle podrobného návodu v části „Výroba hranolek krok za krokem“. Přidejte ½ lžíce oleje.

Tenké mražené hranolky	200–400	12–16	200	Hranolky protřeste*. Postupujte dle informací na obalu potraviny.
Tlusté mražené hranolky	200–400	12–20	200	Hranolky protřeste*. Postupujte dle informací na obalu potraviny.
Doma připravené bramborové lupínky	200–400	20–25	180–200	Předem namočte bramborové plátky do vody, aby se odstranil škrob, přidejte ½ lžíce oleje a protřeste*.
Bramborové placky	200	15–18	180	V polovině doby přípravy otočte.
Americké brambory (nakrájené na klínky)	300	18–22	180	Protřeste*, popřípadě přidejte ½ lžíce oleje nebo pokapejte rozpuštěným máslem.

Maso a drůbež

Potravina	**MIN a MAX množství**	**Doporučená doba přípravy cca (min)**	**Teplota (°C)**	**Další informace**
Krevety 	100–300	10–25	160–180	V polovině doby přípravy otočte.
Čerstvá ryba 	100–300	20–25	180–200	V polovině doby přípravy otočte. Popřípadě přidejte ½ lžíce oleje.
Hovězí steak 	100–300	12–16	180–200	Steak lehce potřete olejem. V polovině doby přípravy otočte.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	V polovině doby přípravy otočte.
Kuřecí paličky 	100–300	15–25	180–200	V polovině doby přípravy otočte. Popřípadě přidejte ½ lžíce oleje. Vždy se ujistěte, že je kuře dobře propečené.
Kuřecí křidýlka 	100–300	15–20	180–200	V polovině doby přípravy otočte. Přidejte ½ lžíce oleje. Vždy se ujistěte, že je kuře dobře propečené.
Kuřecí prsa	100–300	10–15	180–200	V polovině doby přípravy otočte. Přidejte ½ lžíce oleje. Vždy se ujistěte, že je kuře dobře propečené.
Vepřová kotleta	100–300	10–14	180	V polovině doby přípravy otočte.
Hamburger	100–300	7–14	180	V polovině doby přípravy otočte.

Drobnosti a přílohy

Potravina	MIN a MAX množství	Doporučená doba přípravy cca (min)	Teplota (°C)	Další informace
Pražené oříšky 	200	13–18	160–180	Protřeste*.
Muffiny 	200	12–14	150–160	Použijte formy na muffiny (nejsou součástí balení).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Koláče z křehkého těsta 	200	12–18	170–180	Použijte formy na koláče (nejsou součástí balení).
Jarní závitky	100–300	8–10	200	V polovině doby přípravy otočte. Lehce potřete olejem.
Mražené kuřecí nugety	100–300	6–10	200	V polovině doby přípravy otočte. Postupujte dle informací na obalu potraviny.
Mražené rybí filety	100–300	6–10	180–200	V polovině doby přípravy otočte. Postupujte dle informací na obalu potraviny.
Mražené potraviny se sýrem (sýrové nugety, kuličky, obalovaný sýr)	100–300	8–10	200	V polovině doby přípravy otočte. Postupujte dle informací na obalu potraviny.
Pečená zelenina	100–300	10	180	Přidejte ½ lžíce oleje.

Výroba hranolek krok za krokem

1. Předehřejte fritézu na 180 °C.
2. Nakrájejte brambory na hranolky asi 8 mm silné.
3. Hranolky nasypte 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 fritézy. Pro nejlepší výsledek by měly být celé mastné.
6. Fritujte při 180 °C po dobu 20–25 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 nádoby vložte 200–400 g mražených hranolek.
3. Tenké hranolky fritujte 12–16 minut, tlusté pak 12–20 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.

Další doporučení k přípravě pokrmu:

- V případě, že vkládáte do potraviny do fritézy, která nebyla předehřátá, přidejte cca 3 minuty pečení navíc.
- Menší množství potravin či drobně nakrájené ingredience vyžadují nastavení kratšího času přípravy. Naopak pro větší množství potravin či větší kousky ingrediencí je zapotřebí čas prodloužit.
- Přidáváme-li do potravin olej, doporučujeme ingredience nejprve olejem pokapat, zamíchat a nechat před pečením pár minut uležet.
- V horkovzdušné fritéze nikdy neopékejte potraviny s vysokým obsahem tuku, jako jsou mastné klobásy atd.
- Potraviny, které lze připravit v klasické troubě, jsou vhodné i pro přípravu v horkovzdušné fritéze.
- Pro přípravu zeleninových chipsů doporučujeme maximální množství ingrediencí 250 g. Pak budou krásně křupavé.
- Pro ohřev potravin doporučujeme nastavit teplotu na 150 °C s maximální dobou přípravy 10 minut.

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.
2. 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 otočením časovače do polohy **0** a odpojte síťový přívod ze zásuvky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

1. Povrch přístroje otírejte měkkým vlhkým hadříkem a poté otřete do sucha.
2. Nepřilnavou mřížku umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a osušte.
3. Vnitřní ani vnější povrchy nečistěte pomocí brusných prášků, abrazivních čistících prostředků, ani agresivních chemických látek. Mohlo by dojít k poškození. Pro snazší čištění vyndejte nádobu i s nepřilnavou mřížkou z fritézy a nalijte do ní trochu vody se saponátem. Nechte cca 10 minut odmočit.
4. Zbytky potravin uchycené na mřížce topné spirály lze vyčistit opatrně jemným kartáčkem. Nepřilnavou nádobu ani mřížku nemyjte v myčce na nádobí.

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.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Způsob odstranění
Fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do elektrické zásuvky. Není nastaven časovač.	Zapojte zástrčku spotřebiče do uzemněné elektrické zásuvky Nastavte požadovaný čas přípravy otočením knoflíku časovače, tím se fritéza zapne.

Potraviny nejsou dostatečně usmažené.	Příliš mnoho potravin v nádobě. Nastavená teplota je příliš nízká. Nastavený čas přípravy je příliš krátký.	Vkládejte potraviny do fritovací nádoby po menších dávkách, aby se rovnoměrně usmažily. Nastavte správnou teplotu otočením ovladače teploty (viz kapitola „Použití horkovzdušné fritézy“). Nastavte odpovídající dobu smažení otočením knoflíku časovače (viz kapitola „Použití horkovzdušné fritézy“).
Potraviny nejsou usmažené rovnoměrně.	Některé potraviny je třeba během smažení obracet.	Potraviny, které jsou navrstvené nebo slepené (např. hranolky), během přípravy pravidelně obracejte (viz kapitola „Použití horkovzdušné fritézy“).
Smažené pokrmy nejsou křupavé.	Vybrané potraviny jsou určeny pouze pro tradiční fritování.	Používejte potraviny určené pro pečení v troubě, nebo pokrmy před smažením mírně potřete olejem, abyste dosáhli lepší křupavosti.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Smažíte potraviny s vysokým obsahem tuku. V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozího smažení.	Při smažení potravin s vysokým obsahem tuku může vznikat větší množství kouře, což je normální a neovlivňuje kvalitu pokrmu Po každém použití důkladně vyčistěte fritovací nádobu, abyste předešli nadměrnému kouření.
Čerstvé hranolky nejsou usmažené rovnoměrně.	Bramborové hranolky nebyly před smažením správně připravené.	Použijte čerstvé brambory a řiďte se pokyny uvedenými v kapitole „Výroba hranolek krok za krokem“.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Křupavost hranolků závisí na obsahu oleje a vlhkosti v bramborách.	Brambory před smažením důkladně osušte, než je potřete olejem. Nakrájejte hranolky na menší kousky, čímž dosáhnete lehčí a křupavější struktury. Pro lepší křupavost použijte menší množství oleje.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Objem 3,8 l

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



08/05

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

Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti a problematiky těžkých kovů v elektrických a elektronických zařízeních. Dále pak splňuje příslušnou energetickou náročnost a požadavky pro přímý styk s potravinami.

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. Vigastuste vältimiseks olge eriti ettevaatlik metallosade (nt restid ja eemaldatava mahuti servad) käsitsemisel.
13. 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.
14. Ärge kunagi ühendage või lülitage seadet sisse ilma nõuetekohaselt paigaldatud mahutita.
15. Ärge sukeldage alust vette või kallake vett keetja korpusele. Vedelikele on ettenähtud ainult keetmisanum.
16. Kontrollige regulaarselt toitejuhtmel, pistikul ja kogu seadmel kahjustuste puudumist. Kahjustuste avastamisel peatage viivitamatult seadme kasutamine ning pöörduge teeninduskeskusesse.
17. Ärge kasutage kahjustatud või purunenud keetmisanumat.
18. Kasutage seadet ainult vastavalt kasutuseesmärgile.
19. Ärge kasutage seadet välistingimustes.
20. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
21. Hoidke seadet siseruumides kuivas kohas.

22. Ärge üritage seadet modifitseerida või vahetada selle osi. Seadmes puuduvad kasutaja poolt parandatavad osad.
23. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Ohutuks käsitlemiseks ja puhastamiseks peab seade umbes 30 minuti jahtuma.
24. Ärge asetage seadmele muid esemeid, vältige kõrvaliste esemete sisestamist avadesse ja ärge kasutage seinte, kardinate jne läheduses. Ärge asetage seadet seinale või muude seadmete peale.
25. Töötamise seade kuumeneb. Ärge katke mistahes avasid, õhu sisse või väljalaskeavasid. Jätke seadme ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge puudutage kuumi pealispindu. Kasutage alati käepidemeid. Töötava seadme osade puudutamisel kasutage sobivaid tarvikuid ja pajakindaid. Asetage praepann ja korv alati kuumuskindlatele pindadele.
26. Ärge proovige kuuma seadet kanda. Erilist tähelepanu peab pöörama kuuma õli või muid kuumi vedelike sisaldava seadme teisaldamisel.
27. 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.
28. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
29. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
30. Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. See ei ole ettenähtud kommertskasutuseks.
31. Seadet ei ole lubatud ühendada aegreleega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
32. ECG ei vastuta hooletusest või mittenõuetekohasest 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.

33. 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. Lämbumise 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. Eemaldage kaitsekile.

1. Pühkige seadme pealispinda niiske lapiga ning seejärel pühkige kuivaks.
2. Peske mittekleepuv võre sooja vee ja pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.

Märkus: Ärge puhastage sise-ja välispindu abrasiivsete pulbritega, abrasiivsete puhastusvahenditega või agressiivsete kemikaalidega. Nad võivad olla kahjustatud.

3. 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 soovitame fritüüril 10 minutit töötada ilma toiduaineteta. Seadke temperatuuri reguleerimine maksimaalsele tasemele ja seadke taimeri 10 minutiks. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal ja seade lülitub automaatselt välja.

Kuumaõhufritüüri kokkupanek

1. Asetage mittekleepuv võre konteinerisse.
2. Sisestage restiga konteiner fritüürikorpusesse.

Märkus: Seadet ei saa sisse lülitada, kui konteiner ei ole korralikult fritüürikorpusesse asetatud.

HOIATUS: Konteinerit on keelatud kasutada ilma kleepumisvastase võrega sisestamata. Ärge valage mahutisse õli või muud rasva ega katke õhu väljalaskeava. On tuleohtlik.

KUUMAÕHUFRITÜÜRI KASUTAMINE

1. Ühendage toitejuhe ja lülitage fritüür sisse.
2. Eelkuumutage fritüüri umbes 5 minutit, kasutades taimerit ja temperatuuri reguleerimisnuppusid. Töö ja temperatuuri märgutuled süttivad, et näidata, et fritüür on kuumenemas. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, kustub tuli automaatselt.
3. Töö ajal lülitub märgutuli sisse ja välja. See näitab, et kütteelemendid lülitatakse sisse ja välja, et säilitada seatud temperatuur.
4. Haarake pott käepidemest ja tõmmake fritüürist välja. Asetage see stabiilsele, tasasele ja kuumakindlale pinnale. Olge ettevaatlik ning ärge puudutage kuumasid pindasid.
5. Asetage toit anumasse mittekleepuvale restile ja libistage anum tagasi praeahju. Toiduainete sisestamisel ärge ületage konteineri sees olevat MAX-joont. Ärge ületage soovitatud koostisosade kogust. Toiduvalmistamisel optimaalsete tulemuste saavutamiseks järgige retseptide tabelise näidatud toiduainete minimaalseid ja maksimaalseid koguseid. Ärge kunagi asetage toiduaineid otse potti!
6. Soovitud temperatuuri seadistamiseks kasutage temepratuuri reguleerimisnuppu.
7. Seadistage soovitud fritüürimistemperatuur vastavalt toiduainetele; reguleerimisnupu vabastamisel algab aja mahaloendus.
8. Mõned toiduained vajavad fritüürimise ajal raputamist. Sellisel juhul eemaldage konteiner käepidemega praeahjust. Raputage ettevaatlikult poti sisu ja seejärel libistage pott tagasi fritüüri toiduvalmistamise jätkamiseks. Olge ettevaatlik ning ärge puudutage kuumasid pindasid.
9. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal ja seade lülitub automaatselt välja. Seadke taimer positsioonile 0, et peatada töö enneaegselt. Avage pott ettevaatlikult ning veenduge, et toiduained on valmis. Täiendava fritüürimise vajadusel sulgege pott ja kasutage taimerit muu fritüürimisaja seadistamiseks. Kui toit on küps, eemaldage mittekleepuv võre 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 töövalgus sisse ja välja, et näidata, et seadistatud temperatuuri hoitakse.

Hoiatus: Ärge kallake toitu konteinerist otse kaussi või taldrikule, sest liigne õli võib koguneda konteineri põhja ja sattuda toidule.

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

TOIDUVALMISTAMISE JUHEND

Järgnevalt on esitatud juhised teatud tüüpi toitude valmistamiseks fritüüriga. See on ainult soovitus, ettevalmistust tuleb alati jälgida ja kohandada vastavalt tegelikkusele. Serveeriga alati kuuma toitu.

Kartulid ja friikartulid

Toiduained	Minimaalne ja maksimaalne kogus	Soovitatav etteval-mistusaeg umbes (min)	Tempera-tuur (°C)	Lisateave

Küpsetatud kartulid / maguskartulid (tervelt või pooleks lõigatud) 	300	30–50	190–200	Raputage* või lisage ½ spl õli või tilgutage sulatatud võiga.
Kodused laastud (umbes 8 mm paksused) 	200–350	20–25	180–200	Järgige täpselt peatüki „Friikartulite valmistamise etapid“ juhiseid. Lisage ½ supilusikatäit õli.
Õhukesed külmutatud friikartulid	200–400	12–16	200	Raputa friikartuleid*. Järgige toidu pakendil olevat teavet.
Paksud külmutatud friikartulid	200–400	12–20	200	Raputa friikartuleid*. Järgige toidu pakendil olevat teavet.
Kodused kartulikrõpsud	200–400	20–25	180–200	Leotage kartuliviilud eelnevalt vees, et eemaldada tärklis, lisage ½ supilusikatäit õli ja raputage*.
Kartulipannkoogid	200	15–18	180	Keerake poolel küpsetusaegadel.
Ameerika kartulid (viiludeks lõigatud)	300	18–22	180	Raputage* või lisage ½ spl õli või tilgutage sulatatud võiga.

Liha ja kana

Toiduained	**Minimaalne ja maksimaalne kogus**	**Soovitatav ettevalmistusaeg umbes (min)**	**Temperatuur (°C)**	**Lisateave**
Krevetid 	100–300	10–25	160–180	Keerake poolel küpsetusaegadel.
Värske kala 	100–300	20–25	180–200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Vajadusel lisage ½ supilusikatäit õli.
Veiselihapraad 	100–300	12–16	180–200	Pintselda praadipraad kergelt õliga. Keerake poolel küpsetusaegadel.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	Keerake poolel küpsetusaegadel.
Kanakoivad 	100–300	15–25	180–200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Vajadusel lisage ½ supilusikatäit õli. Veenduge alati, et kana on hästi läbiküpsenud.

Kanatiivad 	100–300	15–20	180–200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Lisage ½ supilusikatäit õli. Veenduge alati, et kana on hästi läbiküpsenud.
Kanafilee	100–300	10–15	180–200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Lisage ½ supilusikatäit õli. Veenduge alati, et kana on hästi läbiküpsenud.
Karbonaad	100–300	10–14	180	Keerake poolel küpsetusaegadel.
Hamburger	100–300	7–14	180	Keerake poolel küpsetusaegadel.

Suupisted ja lisandid

Toiduained	**Minimaalne ja maksimaalne kogus**	**Soovitatav ettevalmistusaeg umbes (min)**	**Temperatuur (°C)**	**Lisateave**
Röstitud pähklid 	200	13–18	160–180	Raputa*.
Muffinid 	200	12–14	150–160	Kasutage muffinivormi (ei kuulu komplekti).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Koogid, mis on valmistatud koogikoorest 	200	12–18	170–180	Kasutage koogivormi (ei kuulu komplekti).
Kevadrullid	100–300	8–10	200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Pintselda kergelt õliga.
Külmutatud kananagitsad	100–300	6–10	200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Järgige toidu pakendil olevat teavet.
Külmutatud kalafilee	100–300	6–10	180–200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Järgige toidu pakendil olevat teavet.
Juustuga külmutatud toidud (juustunugetid, juustupallid, paneeritud juustu)	100–300	8–10	200	Keerake poolel küpsetusaegadel. Järgige toidu pakendil olevat teavet.

Röstitud köögiviljad	100–300	10	180	Lisage ½ supilusikatäit õli.

Friikartulite valmistamise etapid

1. Eelkuumutage frituür temperatuurini 180°C.
2. Lõigake kartulid 8 mm paksusteks friikartulite kujulisteks lõikudeks.
3. Kallake fiikartulide veega täidetud kaussi ja leotage tärklise eemaldamiseks umbes 30 minutit.
4. Kasutades sõela loputage kartuleid külma veega. Seejärel kuivatage kartulid ettevaatlikult köögirätikuga.
5. Pintselda kartulid umbes poole teelusikatäie õliga või tilguta neid õliga ja pane nad praadimisse. Parimate tulemuste saavutamiseks tuleb kõik kartulid määrida õliga.
6. Prae 180 °C juures 20-25 minutit.
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 frituür temperatuurini 200°C.
2. Asetage 200-400 g külmutatud laaste konteinerisse.
3. Prae õhukesed friikartulid 12-16 minutit, paksud friikartulid 12-20 minutit.
4. Kartulite ühtlaseks küpsetamiseks raputage neid aeg-ajalt (umbes iga 6 minuti järel).
5. Pärast krõbedaks küpsetamist eemaldage friikartulid fritüürist, maitsestage ja serveerige.

Täiendavad soovitused roa valmistamiseks:

- Kui panete toidu fritüürisse, mida ei ole eelnevalt kuumutatud, lisage umbes 3 minutit küpsetusaega juurde.
- Väiksemad toidukogused või peeneks hakitud koostisosad vajavad lühemat küpsetusaegade seadistust. Seevastu suuremate toidukoguste või suuremate koostisosade puhul tuleb aega pikendada.
- Õli lisamisel toidule on soovitatav koostisosi kõigepealt õliga üle tilgutada, segada ja lasta neil enne küpsetamist paar minutit seista.
- Ärge kunagi praege kuumas õhufritüüris kõrge rasvasisaldusega toiduaineid, näiteks rasvaseid vorste jne.
- Toiduained, mida saab valmistada tavalises ahjus, sobivad ka kuumaõhufritüüris valmistamiseks.
- Köögiviljakrõpsude valmistamiseks soovitame maksimaalselt 250 g koostisosi. Siis on nad kaunilt krõbedad.
- Toidu kuumutamiseks soovitame seadistada temperatuuriks 150 °C ja maksimaalseks küpsetusajaks 10 minutit.

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 eemaldatakses fritüürist toiduvalmistamise ajal. Taimer jätkab mahaloendust knu seadistatud aja lõpuni.

Märkus: Kui on vaja toiduvalmistamine lõpetada või fritüür välja lülitada enne seadistatud aja möödumist, lülitage fritüür välja, keerates taimer asendisse **0** ja tõmmake toitejuhe pistikupesast välja.

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 mittekleepuv võre sooja vee ja pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
3. Ärge puhastage sise-ja välispindu abrasiivsete pulbritega, abrasiivsete puhastusvahenditega või agressiivsete kemikaalidega. See võib seadet kahjustada. Lihtsamaks puhastamiseks eemaldage praeahju

konteiner ja mittekleepuv võre ning valage sinna veidi vett ja puhastusvahendit. Jätke umbes 10 minutiks leotama.

4. Küttespiraalile kinnitunud toidujäägid saab ettevaatlikult puhastada pehme harjaga. Ärge peske mittekleepuvat mahutit ega resti nõudepesumasinas.

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.

VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Fritüür ei tööta.	Seade ei ole ühendatud pistikupessa. Taimer ei ole seadistatud.	Ühendage seadme pistik maandatud pistikupessa. Seadistage soovitud küpsetusaeg, keerates taimeri nuppu, see lülitab fritiiri sisse.
Toit ei ole piisavalt praetud.	Liiga palju toitu konteineris. Seadistatud temperatuur on liiga madal. Komplekti ettevalmistusaeg on liiga lühike.	Pange toit pannile väiksemate partiiden kaupa, et see ühtlaselt praadiks. Seadistage õige temperatuur, keerates temperatuuri reguleerimise nuppu (vt peatükk "Kuumõhufriti kasutamine"). Seadistage sobiv praadimisaeg, keerates taimeri nuppu (vt peatükki "Kuumõhufriti kasutamine").
Toit ei ole ühtlaselt praetud.	Mõnda toitu tuleb praadimise ajal pöörata.	Keerake toiduaineid, mis on kihiliselt või kokku kleepunud (nt krõpsud), küpsetamise ajal regulaarselt ümber (vt peatükki "Kuumalt praeahju kasutamine").
Praetud toit ei ole krõbe.	Valitud toidud on mõeldud ainult traditsiooniliseks praadimiseks.	Kasutage ahjus küpsetamiseks mõeldud toiduaineid või pintseldage toitu enne praadimist kergelt õliga, et see muutuks paremini krõbedaks.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Sa praadid kõrge rasvasisaldusega toitu. Potis oli eelmisest praadimisest jäänud rasva.	Kõrge rasvasisaldusega toidu praadimisel võib tekkida rohkem suitsu, mis on normaalne ja ei mõjuta toidu kvaliteeti. Pärast iga kasutamist puhastage fritüür põhjalikult, et vältida liigset suitsetamist.

Värsked friikartulid ei ole ühtlaselt praetud.	Kartulikartulid ei olnud enne praadimist korralikult ette valmistatud.	Kasutage värskeid kartuleid ja järgige peatükis "Kartulite valmistamine samm-sammult" toodud juhiseid.
Kartulid ei ole piisavalt krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub kartulite õli- ja niiskusesisaldusest.	Kuivatage kartulid enne õliga katmist põhjalikult. Lõika friikartulid väiksemateks tükkideks, et saada kergem ja krõbedam tekstuur. Kasutage vähem õli, et saavutada parem krõbedus.

TEHNILISED ANDMED

Võimsus: 220-240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Mahutavus 3,8 l

KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

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

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)
Näidatud sümbol tootel või pakendil tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri-ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma tootele nõuetekohase ringlussevõtu. Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.



08/05



See toode vastab EL-i elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivide nõuetele ning raskmetallide emissiooninõuetele elektri- ja elektroonikaseadmetest. Lisaks vastab see asjakohastele energiaintensiivsusele ja hügieeninõuetele otsesel kokkupuutel toiduga.

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis www.ecg-electro.euveebilehel.
Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

Pozor: Mjere opreza i upute 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 cijeđenje 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. Budite posebno oprezni pri rukovanju metalnim dijelovima (npr. rešetkama i rubovima uklonjivog spremnika) kako biste izbjegli ozljede.
13. 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.
14. Uređaj nikad ne uključujete u struju i ne pokrećite ga dok posuda nije pravilno postavljena u tijelo uređaja.
15. Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina prodre unutar tijela uređaja. Samo lonac za pripremu prilagođen je doticaju s tekućinama.
16. 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.
17. Nemojte koristiti oštećenu ili napuklu posudu za pripremu hrane.
18. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namijenjen.
19. Nemojte koristiti na otvorenom.
20. Uređaj tijekom rada ne smije biti ostavljen bez nadzora.
21. Uređaj čuvajte u suhom i zatvorenom prostoru.
22. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
23. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.

24. 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.
25. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz zraka. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko uređaja. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručku. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice. Grijanu posudu i košaru stavljajte samo na površine otporne na toplinu.
26. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premještate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
27. Pripazite, vruće pare izlaze kroz otvore za vrući zrak tijekom prženja vrućim zrakom. Para je jako vruća! Budite na sigurnoj udaljenosti od friteze kako se ne biste opekli. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Nakon uklanjanja posude iz uređaja, vodite računa da izbjegnete opasnost opekline od vruće pare koja proizlazi iz hrane.
28. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
29. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
30. Uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
31. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
32. 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.
33. 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. Uklonite zaštitne folije.

1. Obrišite površinu uređaja mekom vlažnom krpom, a zatim obrišite suhom krpom.
2. Neprianjajuću rešetku operite u toploj sapunici, isperite i osušite.

Napomena: Nemojte čistiti unutrašnji ni vanjske površine prašcima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim kemikalijama. Mogu se oštetiti.

3. 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. Podesite regulator temperature na maksimum i podesite timer na 10 minuta. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i mikrovalna će prestati raditi.

Montaža friteze na vrući zrak

1. Stavite neprianjajuću rešetku u spremnik.
2. Umetnite spremnik s rešetkom u kućište friteze.

Napomena: Bez pravilno smještene posude u kućištu friteze, uređaj se ne može uključiti.

UPOZORENJE: Zabranjeno je koristiti spremnik bez umetnute neprianjajuće rešetke. Nemojte ulijevati ulje ili drugu mast u spremnik ili prekrivati otvore za izlaz zraka. Postoji opasnost od požara.

KORIŠTENJE FRITEZE NA VRUĆI ZRAK

1. Priključite kabel za napajanje i uključite fritezu.
2. Zagrijte fritezu oko 5 minuta pomoću timera i kontrole temperature. Indikator rada i temperature svijetli kako bi označio da se friteza zagrijava. Kada se postigne željena temperatura, indikatorska lampica se automatski isključuje.

3. Tijekom rada, svjetlo se pali i gasi. To pokazuje da se grijaći elementi uključuju i isključuju kako bi se održala podešena temperatura.
4. Uhvatite posudu za ručku i izvucite je iz friteze. Postavite ga na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Pazite da ne dodirnete zagrijanu površinu.
5. Stavite hranu na neprianjajuću rešetku u spremnik i gurnite spremnik natrag u fritezu. Ne prekoračujte MAX liniju označenu unutar spremnika prilikom utovara hrane. Nemojte prekoračiti preporučenu količinu sastojaka. 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 sâmo tijelo!
6. Pomoću termostata postavite željenu temperaturu friteze.
7. Postavite željeno vrijeme prženja prema količini hrane; nakon otpuštanja kontrolera započinje odbrojavanje vremena.
8. Neke namirnice zahtijevaju da ih se protrese tijekom prženja. U tom slučaju izvadite spremnik iz friteze držeći ga za ručku. Pažljivo protresite sadržaj posude, a zatim ga gurnite natrag u fritezu da nastavite pripremati hranu. Pazite da ne dodirnete zagrijanu površinu.
9. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i friteza će prestati raditi. Kako biste prerano zaustavili rad, postavite timer 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 kuhanja hrane izvadite neprianjajuću rešetku iz spremnika 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 kuhanja, indikator rada svijetli i isključuje se ciklički kako bi označio da se održava podešena temperatura.

Upozorenje: Nemojte gurati hranu iz spremnika izravno u zdjelu ili na tanjur, jer se višak ulja može skupiti na dnu spremnika i prosuti na hranu.

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

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

Slijede upute za pripremu određenih vrsta hrane pomoću friteze. Ovo je samo preporuka, pripravak se uvijek mora pratiti i prilagođavati u skladu sa stvarnošću. Prije posluživanja hrana uvijek treba biti vruća.

Krumpir i pomfrit

Namirnica	MIN i MAX količina	Preporučeno vrijeme pripreme cca. (min)	Temperatura (°C)	Druge informacije
Pečeni krumpir / slatki krumpir (cijeli ili prepolovljen)	300	30– 50	190– 200	Protresite* ili dodajte ½ žlice ulja ili prelijte rastopljenim maslacem.

Kod kuće pripremite krumpiriće (debljine oko 8 mm) 	200– 350	20– 25	180– 200	Slijedite detaljne upute u odjeljku "Izrada pomfrita korak po korak". Dodajte ½ žlice ulja.
Tanak smrznuti pomfrit	200– 400	12– 16	200	Protresite krumpiriće *. Slijedite informacije na pakiranju hrane.
Deblji smrznuti pomfrit	200– 400	12– 20	200	Protresite krumpiriće *. Slijedite informacije na pakiranju hrane.
Domaći čips od krumpira	200– 400	20– 25	180– 200	Namočite kriške krumpira u vodi kako biste uklonili škrob, dodajte ½ žlice ulja i protresite*.
Palačinke s krumpirom	200	15– 18	180	Okrenite na pola vremena pripreme.
Američki krumpir (narezan na kriške)	300	18– 22	180	Protresite* ili dodajte ½ žlice ulja ili prelijte rastopljenim maslacem.

Meso i perad

Namirnica	**MIN i MAX količina**	**Preporučeno vrijeme pripreme cca. (min)**	**Temperatura (°C)**	**Druge informacije**
Škampi 	100– 300	10– 25	160– 180	Okrenite na pola vremena pripreme.
Svježa riba 	100– 300	20– 25	180– 200	Okrenite na pola vremena pripreme. Alternativno, dodajte ½ žlice ulja.
Goveđi odrezak 	100– 300	12– 16	180– 200	Odrezak lagano premažite uljem. Okrenite na pola vremena pripreme.
Hot dog 	100– 300	8– 12	180– 200	Okrenite na pola vremena pripreme.
Pileći bataci 	100– 300	15– 25	180– 200	Okrenite na pola vremena pripreme. Alternativno, dodajte ½ žlice ulja. Uvijek provjerite je li pile dobro pečeno.
Pileća krilca 	100– 300	15– 20	180– 200	Okrenite na pola vremena pripreme. Dodajte ½ žlice ulja. Uvijek provjerite je li pile dobro pečeno.

Pileća prsa	100– 300	10– 15	180– 200	Okrenite na pola vremena pripreme. Dodajte ½ žlice ulja. Uvijek provjerite je li pile dobro pečeno.
Svinjski kotleti	100– 300	10– 14	180	Okrenite na pola vremena pripreme.
Hamburger	100– 300	7– 14	180	Okrenite na pola vremena pripreme.

Sitnija hrana i prilozi

Namirnica	**MIN i MAX količina**	**Preporučeno vrijeme pripreme cca. (min)**	**Temperatura (°C)**	**Druge informacije**
Pečeni orašasti plodovi 	200	13– 18	160– 180	Protresite*.
Mafini 	200	12– 14	150– 160	Koristite kalupe za mafine (nisu uključene).
Pizza 	200	8– 12	180– 200	
Kolači od prhkog tijesta 	200	12– 18	170– 180	Koristite kalupe za kolače (nisu uključene).
Proljetne rolice	100– 300	8– 10	200	Okrenite na pola vremena pripreme. Lagano četkajte uljem.
Smrznuti pileći nugeti	100– 300	6– 10	200	Okrenite na pola vremena pripreme. Slijedite informacije na pakiranju hrane.
Smrznuti riblji fileti	100– 300	6– 10	180– 200	Okrenite na pola vremena pripreme. Slijedite informacije na pakiranju hrane.
Smrznuta hrana sa sirom (grumenčići sira, kuglice, premazani sir)	100– 300	8– 10	200	Okrenite na pola vremena pripreme. Slijedite informacije na pakiranju hrane.
Pečeno povrće	100– 300	10	180	Dodajte ½ žlice ulja.

Izrada pomfrita korak po korak

1. Zagrijte fritezu na 180 °C.
2. Krumpir narežite na pomfrit debljine oko 8 mm.
3. Pomfrit ulijte u posudu s vodom i namačite oko 30 minuta da pusti škrob.
4. Pomoću cjedila isperite krumpir hladnom vodom. Zatim pažljivo osušite krpom.

5. Podmažite krumpir s oko pola žličice ulja ili ga prelijte uljem i stavite u fritezu. Za najbolje rezultate trebali bi biti potpuno masni.
6. Pripremajte 20-25 minuta u fritezi zagrijanoj na 180 °C.
7. Pomfrit redovito protresite (otprilike svakih 6 minuta) da se zapeče sa svih strana.
8. Nakon pečenja kada postane hrskavo, izvadite krumpir iz friteze, kušajte i poslužite.

Zamrznuti pomfrit

1. Zagrijte fritezu na 200 ° C.
2. Stavite 200–400 g smrznutog krumpirića u posudu.
3. Pržite tanke krumpiriće 12–16 minuta, debele 12–20 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.

Ostale preporuke za pripremu hrane:

- Ako stavljate hranu u fritezu koja nije prethodno zagrijana, dodajte oko 3 minute dodatnog vremena pečenja.
- Manje količine hrane ili sitno sjeckani sastojci zahtijevaju kraće vrijeme pripreme. Nasuprot tome, za veće količine hrane ili veće komade sastojaka potrebno je produljiti vrijeme.
- Prilikom dodavanja ulja u hranu, preporučujemo da prvo kapnete ulje, miješate i ostavite da odstoji nekoliko minuta prije pečenja.
- Nikada ne pecite hranu s visokim sadržajem masti, kao što su masne kobasice itd. u fritezi na vrući zrak.
- Namirnice koje se mogu pripremiti u klasičnoj pećnici također su prikladne za pripremu u fritezi na vrući zrak.
- Za pripremu čipsa od povrća preporučujemo maksimalnu količinu od 250 g sastojaka. Tada će biti prekrasno hrskavi.
- Za zagrijavanje hrane preporučujemo podešavanje temperature na 150 °C uz maksimalno vrijeme kuhanja od 10 minuta.

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 isključi.
2. Posuda se uklanja iz friteze tijekom pripreme hrane. Timer nastavlja odbrojavati do očekivanog kraja.

Napomena: Ako je potrebno zaustaviti kuhanje ili isključiti fritezu prije isteka podešenog vremena, isključite fritezu okretanjem timera na **0** i odspojite napajanje iz utičnice.

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 rešetku operite u toploj sapunici, isperite i osušite.
3. Nemojte čistiti unutrašnji ni vanjske površine prašcima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim kemikalijama. Može doći do oštećenja. Za lakše čišćenje izvadite spremnik s neprianjajućom rešetkom iz friteze i ulijte u njega malo vode za deterdžent. Ostavite da se namače oko 10 minuta.
4. Ostaci hrane pričvršćeni na rešetku grijaće zavojnice mogu se nježno očistiti nježnom četkom. Ne perite neprianjajući spremnik ili rešetku u perilici posuđa.

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.

RJEŠENJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzrok	Način brisanja
Friteza ne radi.	Uređaj nije priključen u električnu utičnicu. Timer nije podešen.	Uključite uređaj u uzemljenu električnu utičnicu Podesite željeno vrijeme kuhanja okretanjem regulatora vremena za uključivanje friteze.
Hrana nije dovoljno pržena.	Previše hrane u spremniku. Postavljena temperatura je preniska. Podešeno vrijeme pripreme je prekratko.	Stavite hranu u tavu u manjim porcijama kako biste je ravnomjerno pržili. Podesite ispravnu temperaturu okretanjem regulatora temperature (pogledajte poglavlje "Uporaba friteze na vrući zrak"). Podesite odgovarajuće vrijeme prženja okretanjem regulatora vremena (pogledajte poglavlje "Uporaba friteze na vrući zrak").
Hrana se ne prži ravnomjerno.	Neke namirnice treba preokrenuti tijekom prženja.	Tijekom pripreme redovito okrećite hranu koja je slojevita ili zalijepljena (npr. pomfrit) (pogledajte poglavlje "Uporaba friteze na vrući zrak").
Pržena jela nisu hrskava.	Odabrana hrana namijenjena je samo tradicionalnom dubokom prženju.	Koristite hranu namijenjenu za pečenje u pećnici ili lagano utrljajte hranu uljem prije prženja radi bolje hrskavosti.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pržite hranu s visokim sadržajem masti. U spremniku su ostali ostaci masti od prethodnog prženja.	Prilikom prženja hrane s visokim udjelom masti može se stvoriti više dima, što je normalno i ne utječe na kvalitetu hrane Temeljito očistite tavu nakon svake uporabe kako biste izbjegli prekomjerno pušenje.
Svježi čips se ne prži ravnomjerno.	Prženi krumpir nije bio pravilno pripremljen prije prženja.	Koristite svježi krumpir i slijedite upute u poglavlju "Priprema pomfrita korak po korak".
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Hrskavost krumpira ovisi o sadržaju ulja i vlage u krumpiru.	Prije prženja krumpir temeljito osušite prije nego što ga utrljate uljem. Izrežite strugotine na manje komade za lakšu i hrskaviju teksturu. Za bolju hrskavost koristite manju količinu ulja.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Obujam 3,8 l

OPORABA I ZBRINJAVANJE OTPADA

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

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VIJEKA



08/05

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

Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti te po pitanju teških metala u električnoj i elektroničkoj opremi. Nadalje, udovoljava relevantnoj energetskoj učinkovitosti i zahtjevima za izravan kontakt s hranom.

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

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai uzziņai!

Brīdinājums! Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības 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. Pārliecinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
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 plītīm un krāsnīm.
12. Lai izvairītos no traumām, īpaši uzmanīgi rīkojieties ar metāla daļām (piemēram, režģiem un noņemamā konteinera malām).
13. 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.
14. Nekad nepievienojiet ierīci barošanai un neieslēdziet to bez pienācīgi ievietota trauka katlā.
15. Neiegremdējiet pamatni ūdenī, un neielejiet šķidrumu katla korpusā. Šķidrumiem ir paredzēts tikai gatavošanas trauks.
16. Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vads, kontaktdakša un visa ierīce nav bojāti. Ja konstatējat bojājumus, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisa centru.
17. Neizmantojiet bojātu vai saplēstu gatavošanas trauku.
18. Neizmantojiet ierīci neparedzētiem lietošanas veidiem.
19. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
20. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
21. Glabājiet ierīci sausā vietā.
22. Nemēģiniet labot vai modificēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ierīcei nav detaļu, kuru remontu varētu veikt lietotājs.
23. Pirms ierīci tīrāt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist. Ierīcei nepieciešamas aptuveni 30 minūtes, lai atdzistu, drošai aiztikšanai un tīrīšanai.
24. 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.
25. Ierīce darbojoties sasilst. Nenosedziet atveres, gaisa ieplūdi un gaisa izplūdi. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ap ierīci. Nepieskarieties

karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet rokturi. Pieskaroties ierīces daļām, kamēr tā tiek lietota, izmantojiet piemērotus piederumus un virtuves cimdus. Novietojiet uzkarsušu katlu un grozu tikai uz karstumizturīgas virsmas.

26. Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci. Jābūt īpaši piesardzīgam, pārvietojot ierīci ar karstu eļļu vai citiem karstiem šķidrumiem.
27. Esiet uzmanīgi, karsts tvaiks tiek izvadīts caur karstā gaisa atverēm cepšanas ar karsto gaisu laikā. Tvaiks ir ļoti karsts! Ieturiet drošu attālumu no ierīces, lai izvairītos no apdegumiem. Turiet savas rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa atverēm. Izņemot katlu no ierīces, uzmanieties, lai neapplaucētos ar karsto tvaiku, kas izdalās no ēdiena.
28. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sāniski vai augšpēdus.
29. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
30. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai.
31. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeri vai vada attālināti.
32. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījusi 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.
33. 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 spēlēties ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēties 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 nedaudz eļļas vai vispār bez eļļas, kas ļauj jums izbaudīt gardumus, saglabājot veselīgu dzīvesveidu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

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

1. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mīkstu, mitru drānu un nosusiniet.
2. Nomazgājiet nepielipīgo režģi siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un nosusiniet.

Piezīme: Netīriet iekšējās un ārējās virsmas, izmantojot abrazīvus pulverus, tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskas vielas. Tie var būt bojāti.

3. 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. Iestatiet maksimālo temperatūru un iestatiet taimeri uz 10 minūtēm. Kad ir pagājis noteiktais laiks, atskanēs skaņas signāls un ierīce automātiski izslēgsies.

Karstā gaisa katla salikšana

1. Ievietojiet nepielipīgo režģi traukā.
2. Ievietojiet trauku ar režģi fritēzes korpusā.

Piezīme: Ierīci nevar ieslēgt, ja trauks nav pareizi ievietots fritēzes korpusā.

BRĪDINĀJUMS! Nosaka, ka trauku ir aizliegts lietot bez ievietota nepielipīgā režģa. Nelejiet konteinerā eļļu vai citus taukus un neaizsedziet gaisa izplūdes atveres. Pastāv ugunsbīstamība.

KARSTĀ GAISA KATLA LIETOŠANA

1. Pievienojiet barošanas vadu un ieslēdziet katlu.
2. Uzsildiet katlu aptuveni 5 minūtes, izmantojot taimeri un temperatūras regulatoru. Lai norādītu, ka fritēze uzkarst, iedegas darbības un temperatūras indikatoru indikatori. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, indikators automātiski nodziest.
3. Darbības laikā indikatora indikators ieslēdzas un izslēdzas. Tas parāda, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu iestatīto temperatūru.
4. Satveriet katlu aiz roktura un izņemiet to no ierīces. Novietojiet to uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas virsmas. Nepieskarieties uzkarsētajai virsmai.
5. Novietojiet ēdienu uz traukā esošā nepielipīgā režģa un iebīdiet trauku atpakaļ fritētājā. Ievietojot ēdienu, nepārsniegiet trauka iekšpusē iezīmēto MAX līniju. Nepārsniedziet ieteicamo sastāvdaļu daudzumu.

Ievērojiet minimālo un maksimālo ēdiena daudzumu, kas norādīts Gatavošanas palīga tabulā, lai iegūtu optimālus gatavošanas rezultātus. Nekādā gadījumā neievietojiet ēdienu pa tiešo katlā!

6. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu vēlamo cepšanas temperatūru.
7. Iestatiet vēlamo cepšanas laiku atbilstoši ievietotajam ēdiena daudzumam; atlaižot regulatoru, sākas laika atskaite.
8. Daži ēdieni jāsakrata cepšanas laikā. Šādā gadījumā izņemiet trauku no fritēzes, turot to aiz roktura. Uzmanīgi sakratiet katla saturu un tad iebīdiet to atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu. Nepieskarieties uzkarsētajai virsmai.
9. Kad ir pagājis noteiktais laiks, atskanēs skaņas signāls un ierīce automātiski izslēgsies. Iestatiet taimeri 0 pozīcijā, lai priekšlaicīgi pārtrauktu darbību. Uzmanīgi atveriet katlu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir gatavs. Ja nepieciešams vēl cept, aizveriet katlu un izmantojiet taimeri, lai iestatītu citu cepšanas laiku. Kad ēdiens ir pagatavots, noņemiet no katla nepielipīgo režģi un iztukšojiet to uz paplātes vai šķīvja. Izmantojiet karstumizturīgas knaibles (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 ieslēdzas un izslēdzas darbības indikators, kas norāda, ka tiek uzturēta iestatītā temperatūra.

Brīdinājums! Neizgāziet ēdienu no trauka tieši bļodā vai uz šķīvja, jo eļļas pārpalikums var sakrāties trauka apakšā un izlīt uz ēdiena.

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

GATAVOŠANAS PALĪGS

Turpmāk ir sniegti norādījumi, kā pagatavot noteikta veida ēdienus, izmantojot fritieri. Tas ir tikai ieteikums, sagatavošana vienmēr ir jāuzrauga un jāpielāgo atbilstoši realitātei. Ēdienam vienmēr ir jābūt karstam pirms pasniegšanas.

Kartupeļi un frī kartupeļi

Ēdiens	**MIN. un MAKS. daudzums**	**Ieteicamais sagatavošanas laiks aptuveni (min)**	**Temperatūra (°C)**	**Vairāk informācijas**
Cepti kartupeļi / saldie kartupeļi (veseli vai uz pusēm) 	300	30–50	190–200	Sakratiet* vai pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas vai pārlejiet ar izkausētu sviestu.
Mājas apstākļos gatavotas skaidiņas (aptuveni 8 mm biezas) 	200–350	20–25	180–200	Ievērojiet sadaļā "Frī kartupeļu pagatavošana soli pa solim" detalizētos norādījumus. Pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas.
Plāni saldēti frī kartupeļi	200–400	12–16	200	Sakratiet frī kartupeļus*. Sekojiet informācijai uz pārtikas produkta iepakojuma.

Biezi saldēti frī kartupeļi	200–400	12–20	200	Sakratiet frī kartupeļus*. Sekojiet informācijai uz pārtikas produkta iepakojuma.
Pašdarināti kartupeļu čipsi	200–400	20–25	180–200	Kartupeļu šķēles iepriekš iemērc ūdenī, lai noņemtu cieti, pievieno ½ ēdamkarotes eļļas un sakrata*.
Kartupeļu pankūkas	200	15–18	180	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā.
Amerikāņu kartupeļi (sagriezti ķīlēs)	300	18–22	180	Sakratiet* vai pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas vai pārlejiet ar izkausētu sviestu.

Gaļa un putnu gaļa

Ēdiens	**MIN. un MAKS. daudzums**	**Ieteicamais sagatavošanas laiks aptuveni (min)**	**Temperatūra (°C)**	**Vairāk informācijas**
Garneles 	100–300	10–25	160–180	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā.
Svaigas zivis 	100–300	20–25	180–200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Ja nepieciešams, pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas.
Liellopa gaļas steiks 	100–300	12–16	180–200	Viegli apsmērējiet steiku ar eļļu. Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā.
Vistu stilbiņi 	100–300	15–25	180–200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Ja nepieciešams, pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas. Vienmēr pārliecinieties, ka vista ir kārtīgi izcepta.
Vistu spārniņi 	100–300	15–20	180–200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas. Vienmēr pārliecinieties, ka vista ir kārtīgi izcepta.
Vistas krūtiņas	100–300	10–15	180–200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas. Vienmēr pārliecinieties, ka vista ir kārtīgi izcepta.
Cūkas karbonāde	100–300	10–14	180	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā.

Hamburgers	100–300	7–14	180	Pagatavošanas laika vidū pagrieziet.

Uzkodas un piedevas

Ēdiens	**MIN. un MAKS. daudzums**	**Ieteicamais sagatavošanas laiks aptuveni (min)**	**Temperatūra (°C)**	**Vairāk informācijas**
Grauzdēti rieksti 	200	13–18	160–180	Kratīšana*.
Mafini 	200	12–14	150–160	Izmantojiet kēksu veidnes (nav iekļautas komplektā).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Kūkas no plānās mīklas 	200	12–18	170–180	Izmantojiet kūku veidnes (nav iekļautas komplektā).
Pavasara rulliši	100–300	8–10	200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Viegli apsmērējiet ar eļļu.
Saldēti vistas nageti	100–300	6–10	200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Sekojiet informācijai uz pārtikas produkta iepakojuma.
Saldēta zivju fileja	100–300	6–10	180–200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Sekojiet informācijai uz pārtikas produkta iepakojuma.
Saldēti pārtikas produkti ar sieru (siera nūģeļi, bumbiņas, cepts siers).	100–300	8–10	200	Pagatavošanas laikā pagrieziet pusceļā. Sekojiet informācijai uz pārtikas produkta iepakojuma.
Grauzdēti dārzeņi	100–300	10	180	Pievienojiet ½ ēdamkarotes eļļas.

Frī kartupeļu pagatavošana soli pa solim

1. Uzsildiet karstā gaisa katlu līdz 180 °C.
2. Sagrieziet kartupeļus 8 mm biezos 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. Apmazgājiet kartupeļus ar apmēram pusi tējkarotes eļļas vai aplejiet tos ar eļļu un ievietojiet cepamajā traukā. Visiem kartupeļiem jābūt eļļainiem, lai iegūtu labāko rezultātu.
6. 20-25 minūtes cep 180 °C temperatūrā.

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. Ievietojiet traukā 200-400 g saldētu čipsu.
3. Plonus frī kartupeļus cep 12-16 minūtes, biezus frī kartupeļus - 12-20 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.

Papildu ieteikumi ēdiena pagatavošanai:

- Ja ēdienu ievietojat fritētavā, kas nav iepriekš uzsildīta, pievienojiet vēl aptuveni 3 minūtes cepšanas laika.
- Mazākam ēdiena daudzumam vai smalki sasmalcinātām sastāvdaļām nepieciešams īsāks gatavošanas laika iestatījums. Turpretī lielākam pārtikas daudzumam vai lielākiem sastāvdaļu gabaliem laiks ir jāpagarina.
- Kad ēdienam pievienojat eļļu, ieteicams sastāvdaļas vispirms apsmidzināt ar eļļu, samaisīt un pirms cepšanas ļaut tām dažas minūtes nostāvēties.
- Nekad karstā gaisa fritē necepiet ēdienus ar augstu tauku saturu, piemēram, treknas desas utt.
- Ēdieni, kurus var pagatavot parastajā cepeškrāsnī, ir piemēroti arī pagatavošanai karstā gaisa fritē.
- Dārzeņu čipsu pagatavošanai ieteicams izmantot ne vairāk kā 250 g sastāvdaļu. Tad tie būs skaisti kraukšķīgi.
- Ēdiena uzsildīšanai iesakām iestatīt 150 °C temperatūru ar maksimālo gatavošanas laiku 10 minūtes.

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 nepieciešams pārtraukt gatavošanu vai izslēgt fritieri pirms iestatītā laika beigām, izslēdziet friteri, pagriežot taimeri uz **0** un atvienojiet barošanas kabeli no sienas kontaktligzdas.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

1. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mīkstu, mitru drānu un nosusiniet.
2. Nomazgājiet nepielipīgo režģi siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un nosusiniet.
3. Netīriet iekšējās un ārējās virsmas, izmantojot abrazīvus pulverus, tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskas vielas. Tas var sabojāt ierīci. Lai atvieglotu tīrīšanu, izņemiet trauku un nepievelkošo režģi no fritēzes un ielejiet tajā nedaudz ūdens un mazgāšanas līdzekļa. Atstājiet mērcēties apmēram 10 minūtes.
4. Uz sildelementa režģa piestiprinātos ēdiena atlikumus var rūpīgi notīrīt ar mīkstu birstīti. Nemazgājiet trauku trauku trauku mazgājamajā mašīnā.

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.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Fritēze nedarbojas.	Ierīce nav pieslēgta elektrības kontaktligzdai. Taimeris nav iestatīts.	Iespraudiet ierīces kontaktdakšu iezemētā kontaktligzdā. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot taimera pogu, tādējādi ieslēdzot fritēzi.
Ēdieni nav pietiekami apcepti.	traukā ir pārāk daudz ēdiena. Iestatītā temperatūra ir pārāk maza. Komplekta sagatavošanas laiks ir pārāk īss.	Ielieciet ēdienu pannā mazākās partijās, lai tas vienmērīgi apceptos. Iestatiet pareizo temperatūru, pagriežot temperatūras regulēšanas pogu (skatīt nodaļu "Karstā gaisa fritēzes lietošana"). Iestatiet atbilstošu cepšanas laiku, pagriežot taimera pogu (skatīt nodaļu "Karstā gaisa fritēzes izmantošana").
Ēdieni netiek vienmērīgi apcepti.	Dažus pārtikas produktus cepšanas laikā nepieciešams pagriezt.	Gatavošanas laikā regulāri apgrieziet ēdienu, kas ir noslāņots vai salipināts (piemēram, čipsus) (skatīt nodaļu "Karstā gaisa fritēzes izmantošana").
Cepts ēdiens nav kraukšķīgs.	Izvēlētie pārtikas produkti ir paredzēti tikai tradicionālajai fritēšanai.	Izmantojiet produktus, kas paredzēti cepšanai cepeškrāsnī, vai pirms cepšanas viegli apsmērējiet ēdienu ar eļļu, lai tas būtu kraukšķīgāks.
No ierīces nāk balti dūmi.	Jūs cepat ēdienus ar augstu tauku saturu. Katliņā bija palikuši tauki no iepriekšējās cepšanas.	Cepot produktus ar augstu tauku saturu, var veidoties vairāk dūmu, kas ir normāli un neietekmē ēdiena kvalitāti. Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi iztīriet friteri, lai novērstu pārmērīgu smēķēšanu.
Svaigi frī kartupeļi netiek vienmērīgi apcepti.	Kartupeļu frī kartupeļi pirms cepšanas nebija pienācīgi sagatavoti.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un ievērojiet norādījumus, kas sniegti nodaļā "Frī kartupeļu gatavošana soli pa solim".
Frī kartupeļi nav pietiekami kraukšķīgi.	Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un kartupeļu mitruma satura.	Pirms kartupeļu apziešanas ar eļļu tos kārtīgi nosusiniet. Frī kartupeļus sagrieziet mazākos gabaliņos, lai iegūtu vieglāku un kraukšķīgāku tekstūru. Izmantojiet mazāk eļļas, lai iegūtu labāku kraukšķīgumu.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Jauda: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
3,8 l ietilpība

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

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

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)
Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi. Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

08/05



Šis izstrādājums atbilst ES direktīvu prasībām attiecībā uz elektromagnētisko saderību un elektrodrošību, kā arī uz smago metālu izmantošanu elektriskajā un elektroniskajā aprīkojumā. Turklāt tas atbilst atbilstošajām energointensitātes un higiēnas prasībām attiecībā uz tiešu saskari ar pārtiku.

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

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galinčių pasitaikyti sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokius 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. Nemerkite 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, nemerkite 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. Kad išvengtumėte sužeidimų, elkitės itin atsargiai su metalinėmis dalimis (pvz., grotelėmis ir išimamo indo kraštais).
13. 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 ataušti.
14. Niekada nejunkite prietaiso kol į puodo korpusą neįstatysite talpyklės.
15. Nemerkite prietaiso pagrindo į vandenį arba nepilkite skysčių į puodo korpusą. Skysčiams skirta tik virimo talpyklė.
16. Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą, kištuką ir visą prietaisą, ar nėra pažeidimų. Jei kas nors pažeista, nedelsiant baikite naudojimą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
17. Nenaudokite pažeisto arba sugadinto virimo indo.
18. Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei numatytoji jo paskirtis.
19. Nenaudokite lauke.
20. Veikimo metu prietaiso nereikėtų palikti be priežiūros.
21. Laikykite prietaisą patalpoje, sausoje vietoje.

22. Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti patys, o taip pat keisti jo dalių. Viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.
23. Prieš valydami leiskite prietaisui ataušti. Prietaisui ataušti reikia maždaug 30 minučių, kad būtų galima jį saugiai nešioti ir valyti.
24. 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.
25. Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite prietaiso angų, oro įleidimo ir išleidimo vietų. Aplink prietaisą palikite bent 10 cm laisvos erdvės. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankeną. Prietaiso veikimo metu tvarkydami jo dalis, naudokite atitinkamus virtuvės reikmenis ir mūvėkite specialias pirštines. Karštą puodą ir krepšį statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.
26. Nebandykite nešti karšto prietaiso. Perkeldami puodą, pilną įkaitusio aliejaus arba kitų karštų skysčių, būkite ypač atsargūs.
27. 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.
28. Neįjunkite prietaiso, jei jis paguldytas ant šono arba apverstas.
29. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.
30. Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose. Jo paskirtis ne komercinė.
31. Prietaiso negalima jungti prie laikmačio arba kontroliuoti nuotoliniu būdu.
32. 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.

33. 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 paženklinti 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 PIRMĄJĮ KARTĄ

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

1. Išvalykite prietaiso vidų drėgna minkšta skepeta ir tada išdžiovinkite.
2. Nelimpančias groteles plaukite šiltu vandeniu su plovikliu, nuplaukite ir išdžiovinkite.

Pastaba: Nevalykite vidinių ir išorinių paviršių abrazyviniais milteliais, abrazyviniais valikliais arba agresyviais chemikalais. Jie gali būti pažeisti.

3. Keptuvą statykite ant stabilaus, plokščio karščiui atsparaus paviršiaus, naudojimui patogiame aukštyje.

Pastaba: Naudojantis keptuvu pirmąjį kartą, gali pasijusti dūmų kvapas. Tai normalu, netrukus šis kvapas išsisklaidys. Naudojantis būtina užtikrinti, kad aplink keptuvą cirkuliuotų laisvas oro srautas. Prieš naudojantis pirmąjį kartą, rekomenduojame 10 minučių įjungti tuščią keptuvą. Nustatykite maksimalią temperatūros reguliavimo padėtį ir 10 minučių laikmatį. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs akustinis signalas, o prietaisas išsijungs automatiškai.

Karšto oro keptuvo surinkimas

1. Į indą įdėkite nepridegantį tinklelį.
2. Įdėkite indą su grotelėmis į keptuvės korpusą.

Pastaba: Negalima įjungti prietaiso, jei indas tinkamai neįdėtas į keptuvės korpusą.

ĮSPĖJIMAS: Draudžiama naudoti indą be įdėto nelimpančio tinklelio. Nepilkite į talpyklą alyvos ar kitų riebalų ir neuždenkite oro išleidimo angų. Kyla gaisro pavojus.

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. Užsidegusios veikimo ir temperatūros indikatoriaus lemputės rodo, kad keptuvė įkaista. Pasiekus norimą temperatūrą, lemputė automatiškai užges.
3. Veikimo metu indikatoriaus lemputė įsijungia ir išsijungia. Tai rodo, kad šildymo elementai įjungiami ir išjungiami, kad būtų palaikoma nustatyta temperatūra.
4. Suimkite puodą už rankenos ir ištraukite iš keptuvo. Padėkite jį ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus. Būkite ypač atsargūs, kad neprisiliestumėte prie įkaitusio paviršiaus.
5. Dėkite maistą ant nepridegančio tinklelio inde ir įstumkite indą atgal į keptuvę. Įdėdami maisto produktus, neviršykite talpyklos viduje pažymėtos MAX linijos. Neviršykite rekomenduojamo sudedamųjų dalių kiekio. Kad užtikrintumėte optimalius maisto ruošos rezultatus, stebėkite minimalų ir maksimalų maisto, kuris surašytas Maisto ruošos gairių lentelėje, kiekius. Niekada nedėkite maisto tiesiogiai į puodą!
6. Naudokite temperatūros valdiklį, kad nustatytumėte pageidaujamą temperatūrą.
7. Nustatykite pageidaujamą kepimo laiką pagal maistą, kurį sudėjote; atleidus valdiklį, pradedamas skaičiuoti atgalinis laikmatis.
8. Kai kurį maistą prieš kepant reikia pakratyti. Tokiu atveju išimkite indą iš keptuvės už rankenos. Atsargiai pakratykite krepšio turinį ir po to nustumkite jį atgal į keptuvą ir tęskite maisto ruošą. Būkite ypač atsargūs, kad neprisiliestumėte prie įkaitusio paviršiaus.
9. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs akustinis signalas, o operacija pasibaigs automatiškai. Nustatykite laikmatį į 0 padėtį, kad anksčiau laiko sustabdytumėte veikimą. Atsargiai atidarykite puodą, kad patikrintumėte, ar maistas paruoštas. Jei reikia pratęsti kepimą, uždarykite puodą ir laikmačiu nustatykite kitą kepimo laiką. Kai maistas iškeps, išimkite iš puodo nelimpančias groteles ir išpilkite jas ant padėklo ar 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. Kepimo metu įsižiebia ir išsijungia veikimo lemputė, rodanti, kad palaikoma nustatyta temperatūra.

Perspėjimas: Neperpilkite maisto iš indo tiesiai į dubenį ar lėkštę, nes aliejaus perteklius gali susikaupti indo dugne ir išsilieti ant maisto.

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

MAISTO RUOŠOS GIDAS

Toliau pateikiamos tam tikrų rūšių maisto ruošimo fritavimo įrenginyje instrukcijos. Tai tik rekomendacija, preparatą visada reikia stebėti ir koreguoti atsižvelgiant į tikrovę. Prieš tiekiant maistas visuomet turi būti karštas.

Bulvės ir prancūziškos bulvytės

Maistas	MIN ir MAX kiekis	Rekomenduojama paruošimo trukmė apie (min)	Temperatūra (°C)	Daugiau informacijos
keptos bulvės / saldžiosios bulvės (sveikos arba perpjautos pusiau) 	300	30–50	190–200	Sukratykite* arba įpilkite ½ valgomojo šaukšto aliejaus arba apšlakstykite ištirpintu sviestu.
Namų gamybos drožlės (maždaug 8 mm storio) 	200–350	20–25	180–200	Laikykitės išsamių instrukcijų, kurias rasite skirsnyje „Prancūziškų bulvyčių ruošos nurodymai“. Įpilkite ½ šaukšto aliejaus.
Plonos šaldytos prancūziškos bulvytės	200–400	12–16	200	Sukratykite bulvytes*. Vadovaukitės ant maisto pakuotės pateikta informacija.
Storos šaldytos prancūziškos bulvytės	200–400	12–20	200	Sukratykite bulvytes*. Vadovaukitės ant maisto pakuotės pateikta informacija.
Naminiai bulvių traškučiai	200–400	20–25	180–200	Bulvių griežinėlius iš anksto pamirkykite vandenyje, kad pašalintumėte krakmolą, įpilkite ½ šaukšto aliejaus ir suplakite*.
Bulviniai blynai	200	15–18	180	Įpusėjus kepimo laikui apverskite.
Amerikietiškos bulvės (supjaustytos skiltelėmis)	300	18–22	180	Sukratykite* arba įpilkite ½ valgomojo šaukšto aliejaus arba apšlakstykite ištirpintu sviestu.

Mėsa ir paukštiena

Maistas	MIN ir MAX kiekis	Rekomenduojama paruošimo trukmė apie (min)	Temperatūra (°C)	Daugiau informacijos
Krevetės 	100–300	10–25	160–180	Įpusėjus kepimo laikui apverskite.
Šviežia žuvis 	100–300	20–25	180–200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Jei reikia, įpilkite ½ šaukšto aliejaus.
Jautienos kepsnys 	100–300	12–16	180–200	Kepsnį lengvai patepkite aliejumi. Įpusėjus kepimo laikui apverskite.

Karštas šuo 	100–300	8–12	180–200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite.
Vištienos kotletai 	100–300	15–25	180–200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Jei reikia, įpilkite ½ šaukšto aliejaus. Visada įsitikinkite, kad vištienai gerai apkepė.
Viščiukų sparneliai 	100–300	15–20	180–200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Įpilkite ½ šaukšto aliejaus. Visada įsitikinkite, kad vištienai gerai apkepė.
Vištienos krūtinėlė	100–300	10–15	180–200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Įpilkite ½ šaukšto aliejaus. Visada įsitikinkite, kad vištienai gerai apkepė.
Kiaulienos pjaustinys	100–300	10–14	180	Įpusėjus kepimo laikui apverskite.
Mėsainis	100–300	7–14	180	Įpusėjus kepimo laikui apverskite.

Vieno kąsnio maistas ir užkandžiai

Maistas	**MIN ir MAX kiekis**	**Rekomenduojama paruošimo trukmė apie (min)**	**Temperatūra (°C)**	**Daugiau informacijos**
Skrudinti riešutai 	200	13–18	160–180	Sukratyti*.
Keksiukai 	200	12–14	150–160	Naudokite keksiukų formeles (į komplektą neįeina).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Pyragai iš sluoksniuotos tešlos 	200	12–18	170–180	Naudokite tortines (į komplektą neįeina).
Pavasariniai ritinėliai	100–300	8–10	200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Šiek tiek patepkite aliejumi.
Šaldyti viščiuko gabaliukai	100–300	6–10	200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Vadovaukitės ant maisto pakuotės pateikta informacija.

Šaldytos žuvies filė	100–300	6–10	180–200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Vadovaukitės ant maisto pakuotės pateikta informacija.
Šaldyti maisto produktai su sūriu (sūrio grynuoliai, rutuliukai, duonelė su sūriu)	100–300	8–10	200	Įpusėjus kepimo laikui apverskite. Vadovaukitės ant maisto pakuotės pateikta informacija.
Keptos daržovės	100–300	10	180	Įpilkite ½ šaukšto aliejaus.

Prancūziškų bulvyčių ruošos nurodymai

1. Įkaitinkite keptuvą iki 180°C.
2. Supjaustykite bulves 8 mm storio prancūziškų bulvyčių formos kubeliais.
3. Supilkite bulvytes į indą su vandeniu ir pamirkykite apie 30 minučių, kad pasišalintų krakmolas.
4. Kiaurasamtyje šaltu vandeniu perplaukite bulves. Po to kruopščiai jas nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.
5. Apšlakstykite bulves maždaug puse arbatinio šaukštelio aliejaus arba apšlakstykite jas aliejumi ir dėkite į keptuvę. Geriausiems rezultatams aliejuje suvilgyti reikia jas visas.
6. Kepkite 180 °C temperatūroje 20-25 minutes.
7. Reguliariai pakratykite bulvytes (maždaug kas 6 minutes), kad jos apkeptų iš visų pusių.
8. Kai apkepusios taps traškios, išimkite bulvytes iš keptuvo, apibarstykite prieskoniais ir tiekite.

Šaldytos prancūziškos bulvytės

1. Įkaitinkite keptuvą iki 200°C.
2. Į indą įdėkite 200-400 g šaldytų drožlių.
3. Plonas bulvytes kepkite 12-16 minučių, storas - 12-20 minučių.
4. Reguliariai pakratykite bulvytes (maždaug kas 6 minutes), kad jos apkeptų iš visų pusių.
5. Kai apkepusios taps traškios, išimkite bulvytes iš keptuvo, apibarstykite prieskoniais ir tiekite.

Kitos rekomendacijos dėl patiekalo paruošimo:

- Jei maistą dedate į neįkaitintą keptuvę, pridėkite dar apie 3 minutes kepimo laiko.
- Mažesniam maisto kiekiui arba smulkiai supjaustytiems ingredientams reikia trumpesnio gaminimo laiko nustatymo. Ir atvirkščiai, jei maisto produktų kiekis yra didesnis arba sudedamosios dalys didesnės, laiką reikia pratęsti.
- Kai į maistą pilamas aliejus, rekomenduojama pirmiausia ingredientus apšlakstyti aliejumi, išmaišyti ir prieš kepant palikti kelioms minutėms.
- Karšto oro keptuvėje niekada nekepkite daug riebalų turinčių maisto produktų, pavyzdžiui, riebių dešrelių ir pan.
- Maisto produktai, kuriuos galima ruošti įprastinėje orkaitėje, taip pat tinka ruošti karšto oro keptuvėje.
- Daržovių traškučiams ruošti rekomenduojame naudoti ne daugiau kaip 250 g ingredientų. Tada jie bus gražiai traškūs.
- Maistui šildyti rekomenduojame nustatyti 150 °C temperatūrą, o maksimali gaminimo trukmė - 10 minučių.

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: Jeigu reikia nutraukti kepimą arba išjungti keptuvę nepasibaigus nustatytam laikui, išjunkite keptuvę pasukdami laikmatį į **0** ir ištraukite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

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

1. Išvalykite prietaiso vidų drėgna minkšta skepeta ir tada išdžiovinkite.
2. Nelimpančias groteles plaukite šiltu vandeniu su plovikliu, nuplaukite ir išdžiovinkite.
3. Nevalykite vidinių ir išorinių paviršių abrazyviniais milteliais, abrazyviniais valikliais arba agresyviais chemikalais. Jie gali pažeisti paviršius. Kad būtų lengviau valyti, išimkite indą ir nelimpančias groteles iš keptuvės ir įpilkite į ją šiek tiek vandens bei ploviklio. Palikite mirkti apie 10 minučių.
4. Maisto likučius, prikibusius prie kaitinimo ritės grotelių, galima atsargiai nuvalyti minkštu šepetėliu. Neplaukite nepridegančio indo ar grotelių indaplovėje.

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.

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Keptuvė neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą. Laikmatis nenustatytas.	Įjunkite prietaiso kištuką į įžemintą elektros lizdą Pasukdami laikmačio rankenėlę nustatykite pageidaujamą kepimo laiką, taip įjungsite keptuvę.
Maistas nepakankamai iškeptas.	Indelyje yra per daug maisto. Nustatyta per žema temperatūra. Rinkinio paruošimo laikas yra per trumpas.	Maistą į keptuvę dėkite mažesnėmis porcijomis, kad jis tolygiai iškeptų. Pasukdami temperatūros reguliavimo rankenėlę nustatykite reikiamą temperatūrą (žr. skyrių "Karšto oro keptuvės naudojimas"). Sukdami laikmačio rankenėlę nustatykite tinkamą kepimo laiką (žr. skyrių "Karšto oro keptuvės naudojimas").
Maistas kepamas netolygiai.	Kepant kai kuriuos maisto produktus reikia apversti.	Kepimo metu reguliariai apverskite maistą, kuris yra susisluoksniavęs ar sulipęs (pvz., traškučius) (žr. skyrių "Karšto oro keptuvės naudojimas").
Keptas maistas nėra traškus.	Pasirinkti maisto produktai skirti tik tradiciniam kepimui.	Naudokite maisto produktus, skirtus kepti orkaitėje, arba prieš kepdami lengvai patepkite maistą aliejumi, kad jis būtų traškesnis.

Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Kepate daug riebalų turinčius maisto produktus. Puode buvo likę riebalų nuo ankstesnio kepimo.	Kepant daug riebalų turinčius maisto produktus, gali susidaryti daugiau dūmų, tačiau tai yra normalu ir neturi įtakos maisto kokybei. Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvę, kad išvengtumėte pernelyg didelio rūkymo.
Šviežios bulvytės kepamos netolygiai.	Bulvytės prieš kepant nebuvo tinkamai paruoštos.	Naudokite šviežias bulves ir vadovaukitės skyriuje "Bulvyčių gamyba žingsnis po žingsnio" pateiktais nurodymais.
Bulvytės nėra pakankamai traškios.	Traškių bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir bulvių drėgnumo.	Prieš aptepdami bulves aliejumi, kruopščiai jas nusausinkite. Supjaustykite bulvytes mažesniais gabalėliais, kad jos būtų lengvesnės ir traškesnės. Naudokite mažiau aliejaus, kad būtų traškesni.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Maitinimas: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
3,8 l talpa

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

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

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

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



08/05

Šis gaminys atitinka ES direktyvų dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos, taip pat dėl sunkiųjų metalų elektros ir elektronikos prietaisų viduje reikalavimus. Be to, jis atitinka reikiamus energetinio intensyvumo ir higienos reikalavimus tiesioginiam sąlyčiui su maistu.

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

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a 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 vezetéket, 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 vezetéket 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. A sérülések elkerülése érdekében fokozott óvatossággal kezelje a fém alkatrészeket (pl. a rácsokat és a kivehető tartály éleit).
13. Amennyiben a készüléket nem használja, akkor azt kapcsolja le, és húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót. A készülék tisztítása és karbantartása előtt kapcsolja le készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
14. A készüléket a belső edény nélkül ne kapcsolja be.
15. A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos. Vizet csak a főzőedénybe szabad betölteni.
16. 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.
17. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt főzőedényt a készülékben.
18. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
19. A készüléket szabadban ne használja.

20. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
21. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
22. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
23. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltárolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A biztonságos mozgatáshoz és tisztításhoz a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
24. 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.
25. Használat közben a készülék felmelegszik. Ne takarja le a készülék levegő beszívó és kifúvó, valamint szellőztető nyílásait. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül. 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.
26. A forró készüléket ne mozgassa. Ha a készülék forró olajat vagy más forró zsiradékot tartalmaz, akkor a készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
27. 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.
28. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
29. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
30. A készülék csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi célokra nem használható.

31. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
32. 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).
33. 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 zsiradék 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. Távolítsa el a védőfóliát.
1. A készülék felületét benedvesített puha ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.

2. Mossa ki a tapadásmentes rácsot meleg vízzel és mosószerrel, öblítse le és szárítsa meg.

Megjegyzés: A készülék részeit karcoló és durva tisztítóanyagokkal, agresszív (erősen savas vagy lúgos hatású) szerekkel tisztítani tilos. Megsérülhetnek.

3. A készüléket stabil, valamint vízszintes és hőálló felületre, a kényelmes használatot biztosító magasságba helyezze le.

Megjegyzés: az első bekapcsoláskor a készülékből enyhe fürt 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. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a maximumra, és állítsa be az időzítőt 10 percre. A beállított idő eltelte után a készülék hangjelzést ad ki, majd automatikusan kikapcsol.

A forrólevegős fritőz összeállítása

1. Helyezze a tapadásmentes rácsot a tartályba.
2. Helyezze a ráccsal ellátott tartályt a sütőtestbe.

Megjegyzés: A készülék nem kapcsolható be anélkül, hogy a tartály ne lenne megfelelően elhelyezve a fritőztestben.

FIGYELMEZTETÉS! Tilos a tartályt a tapadásmentes rács behelyezése nélkül használni. Ne öntsön olajat vagy más zsiradékot a tartályba, és ne fedje le a légkivezető nyílásokat. Tűzveszélyes.

A FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ HASZNÁLATA

1. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz, majd a fritőzt kapcsolja be.
2. A fritőzt a hőmérséklet szabályozó és az időkapcsoló gomb segítségével melegítse elő. A működés és a hőmérséklet jelzőfények kigyulladása jelzi, hogy a fritőz melegszik. A kívánt hőmérséklet elérésekor a lámpa automatikusan kialszik.
3. Működés közben a jelzőfény be- és kikapcsol. Ez azt mutatja, hogy a fűtőelemek be- és kikapcsolnak a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
4. Az edényt a fogantyúnál fogja meg és húzza ki a készülékből. Helyezze stabil, sík, hőálló felületre. Legyen figyelmes, az edény és a kosár forró.
5. Helyezze az ételt a tartályban lévő tapadásmentes rácsra, és csúsztassa vissza a tartályt a sütőbe. Az étel behelyezésekor ne lépje túl a tartály belsejében megjelölt MAX vonalat. Ne lépje túl az összetevők ajánlott mennyiségét. Tartsa be a Sütési útmutató táblázatban található maximális és minimális mennyiségeket (az optimális sütés érdekében). Az élelmiszereket ne tegye közvetlenül az edénybe!
6. A hőmérséklet szabályozó gombbal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
7. Az alapanyagoktól függően állítsa be a sütési időt, a beállítás után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
8. Bizonyos alapanyagokat a sütés közben kissé fel kell rázni. Ebben az esetben vegye ki a tartályt a fogantyúnál fogva a sütőből. 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.
9. A beállított idő eltelte után a készülék hangjelzést ad ki, majd automatikusan kikapcsol. Állítsa az időzítőt a 0 állásba a működés idő előtti leállításához. 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. Amikor az étel megfőtt, vegye ki a tapadásmentes rácsot az edényből, és ürítse ki egy tálcára vagy tányérra. 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. Főzés közben a működési lámpa ciklikusan világít, jelezve, hogy a beállított hőmérsékletet tartja.

Figyelmeztetés! Ne borítsa az ételt a tartályból közvetlenül egy tálba vagy tányérra, mert a felesleges olaj összegyűlhet a tartály alján, és ráfolyhat az ételre.

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

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbiakban bizonyos típusú ételek mélysütőben történő elkészítésére vonatkozó utasításokat olvashat. Ez csak egy ajánlás, a készítményt mindig ellenőrizni kell, és a valóságnak megfelelően kell kiigazítani. A kész ételeket melegen szolgálja fel.

Burgonya és hasábburgonya

Élelmiszer	MIN és MAX mennyiség	Ajánlott elkészítési idő kb. (perc)	Hőmérséklet (°C)	Egyéb információk
Sült burgonya / édesburgonya (egészben vagy félbevágva) 	300	30–50	190–200	Rázza*, vagy adjon hozzá ½ evőkanál olajat, vagy locsolja meg olvasztott vajjal.
Házi készítésű chips (kb. 8 mm vastag) 	200–350	20–25	180–200	A „Házi hasábburgonya lépésről lépésre" fejezetben leírtak szerint járjon el. Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat.
Vékony fagyasztott hasábburgonya	200–400	12–16	200	Rázza meg a sültkrumplit*. Kövesse az élelmiszer csomagolásán található információkat.
Vastag fagyasztott hasábburgonya	200–400	12–20	200	Rázza meg a sültkrumplit*. Kövesse az élelmiszer csomagolásán található információkat.
Házi burgonya chips	200–400	20–25	180–200	A burgonyaszeleteket áztassuk előzetesen vízbe, hogy a keményítőt eltávolítsuk, adjunk hozzá ½ evőkanál olajat, és rázzuk össze*.
Burgonyás palacsinta	200	15–18	180	A sütési idő felénél fordítsa meg.
Amerikai burgonya (szeletekre vágva)	300	18–22	180	Rázza*, vagy adjon hozzá ½ evőkanál olajat, vagy locsolja meg olvasztott vajjal.

Húsok és szárnyasok

Élelmiszer	MIN és MAX mennyiség	Ajánlott elkészítési idő kb. (perc)	Hőmérséklet (°C)	Egyéb információk
Rák 	100–300	10–25	160–180	A sütési idő felénél fordítsa meg.

Magyar

Friss hal 	100–300	20–25	180–200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Ha szükséges, adjunk hozzá ½ evőkanál olajat.
Marhaszelet 	100–300	12–16	180–200	Ecsettel enyhén kenje be a steaket olajjal. A sütési idő felénél fordítsa meg.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	A sütési idő felénél fordítsa meg.
Csirkecomb 	100–300	15–25	180–200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Ha szükséges, adjunk hozzá ½ evőkanál olajat. Győződjön meg a hús tökéletes átsütéséről
Csirkeszárnyak 	100–300	15–20	180–200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat. Győződjön meg a hús tökéletes átsütéséről
Csirkemell	100–300	10–15	180–200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat. Győződjön meg a hús tökéletes átsütéséről
Sertéskaraj	100–300	10–14	180	A sütési idő felénél fordítsa meg.
Hamburger	100–300	7–14	180	A sütési idő felénél fordítsa meg.

Magyar

Finomságok és köretek

Élelmiszer	**MIN és MAX mennyiség**	**Ajánlott elkészítési idő kb. (perc)**	**Hőmérséklet (°C)**	**Egyéb információk**
Pörkölt diófélék 	200	13–18	160–180	Shake*.
Muffin 	200	12–14	150–160	Használjon muffinformákat (nem tartozék).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Ropogós tésztából készült sütemények 	200	12–18	170–180	Használjon tortaformákat (nem tartozék).
Töltött hússzeletek	100–300	8–10	200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Ecsettel enyhén kenje be olajjal.

Rántott csirkefalatkák	100–300	6–10	200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Kövesse az élelmiszer csomagolásán található információkat.
Fagyasztott halfilé	100–300	6–10	180–200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Kövesse az élelmiszer csomagolásán található információkat.
Fagyasztott sajtos ételek (sajtos nuggets, sajtgolyók, panírozott sajt)	100–300	8–10	200	A sütési idő felénél fordítsa meg. Kövesse az élelmiszer csomagolásán található információkat.
Sült zöldségek	100–300	10	180	Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat.

Házi hasábburgonya lépésről lépésre

1. Melegítse elő a készüléket 180°C-ra.
2. A burgonyát szeletelje 8 mm vastag szeletekre.
3. A burgonyát tegye kb. 30 percre vízbe, hogy a burgonyából kiázzon a keményítő.
4. Szitában öblítse le a burgonyát hideg vízzel. A burgonyát konyharuhán alaposan szárítsa meg.
5. A burgonyát kenje meg kb. fél teáskanálnyi olajjal, vagy csepegtesse meg olajjal, és tegye be a sütőbe. A burgonya akkor lesz a legfinomabb, ha a teljes felülete olajos.
6. 180°C-os, 20-25 percig süsse.
7. A hasábburgonyát rendszeresen (kb. 6 percenként) rázza össze, hogy mindegyik oldaluk megsüljön.
8. A ropogósra sült hasábburgonyát vegye ki a kosárból, ízesítse majd tálalja fel.

Fagyasztott hasábburgonya

1. Melegítse elő a készüléket 200°C-ra.
2. Tegyen 200-400 g fagyasztott chipset a tartályba.
3. Süsse a vékony sültkrumplit 12-16 percig, a vastag sültkrumplit 12-20 percig.
4. A hasábburgonyát rendszeresen (kb. 6 percenként) rázza össze, hogy mindegyik oldaluk megsüljön.
5. A ropogósra sült hasábburgonyát vegye ki a kosárból, ízesítse majd tálalja fel.

További ajánlások az étel elkészítéséhez:

- Ha nem előmelegített sütőbe teszi az ételt, adjon hozzá körülbelül 3 perc plusz sütési időt.
- A kisebb mennyiségű étel vagy a finomra vágott összetevők rövidebb főzési időbeállítást igényelnek. Ezzel szemben nagyobb mennyiségű élelmiszer vagy nagyobb darabos hozzávalók esetében az időt meg kell hosszabbítani.
- Ha olajat adunk az ételekhez, ajánlott először megcsepegtetni az összetevőket olajjal, majd megkeverni, és sütés előtt néhány percig állni hagyni őket.
- Soha ne süssön magas zsírtartalmú ételeket, például zsíros kolbászokat stb. forró légsütőben.
- A hagyományos sütőben elkészíthető ételek alkalmasak a forrólevegős sütőben való elkészítésre is.
- A zöldségchips elkészítéséhez legfeljebb 250 g alapanyagot ajánlunk. Ezután gyönyörűen ropogósak lesznek.
- Az ételek melegítéséhez javasoljuk, hogy a hőmérsékletet 150 °C-ra állítsa be, a főzési idő pedig legfeljebb 10 perc legyen.

Automatikus kikapcsolás

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

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

Megjegyzés: Ha a beállított idő lejárta előtt le kell állítani a sütést vagy ki kell kapcsolni a fritőzt, kapcsolja ki a fritőzt az időzítő **0** állásba állításával, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

1. A készülék felületét benedvesített puha ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.
2. Mossa ki a tapadásmentes rácsot meleg vízzel és mosószerrel, öblítse le és szárítsa meg.
3. A készülék részeit karcoló és durva tisztítóanyagokkal, agresszív (erősen savas vagy lúgos hatású) szerekkel tisztítani tilos. Ezek a készülék sérülését okozhatják. A könnyebb tisztítás érdekében vegye ki a tartályt és a tapadásmentes rácsot a fritőzből, és öntsön bele egy kis vizet és mosószert. Hagyja ázni körülbelül 10 percig.
4. A fűtőtekercs rácsára tapadt ételmaradékokat óvatosan, puha kefével lehet megtisztítani. Ne mossa a tapadásmentes tartályt vagy rácsot mosogatógépben.

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 önállón tekerje össze.

Magyar

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Az eltávolítás módja
A fritőz nem működik.	A készülék nincs bedugva a konnektorba. Az időzítő nincs beállítva.	Csatlakoztassa a készülék dugaszát földelt konnektorba. Állítsa be a kívánt sütési időt az időzítő gomb elforgatásával, ez bekapcsolja a fritőzt.
Az ételek nem eléggé sültek.	Túl sok étel van a tartályban. A beállított hőmérséklet túl alacsony. A készlet elkészítési ideje túl rövid.	Az ételt kisebb adagokban tegye a serpenyőbe, hogy egyenletesen süljön meg. Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó gomb elforgatásával (lásd a "A forrólevegős fritőz használata" című fejezetet). Állítsa be a megfelelő sütési időt az időzítő gomb elforgatásával (lásd a "A forrólevegős sütő használata" című fejezetet).
Az ételek nem sülnek egyenletesen.	Egyes ételeket sütés közben meg kell forgatni.	Az egymásra rétegezett vagy összetapadt ételeket (pl. chipset) rendszeresen forgassa meg a sütés során (lásd "A forrólevegős sütő használata" című fejezetet).

A sült ételek nem ropogósak.	A kiválasztott ételek csak hagyományos mélysütésre alkalmasak.	Használjon sütőben való sütéshez tervezett ételeket, vagy a jobb ropogósabbá tétel érdekében sütés előtt enyhén kenje be az ételt olajjal.
A készülékből fehér füst száll ki.	A magas zsírtartalmú ételeket megsütöd. Az előző sütésből megmaradt zsír volt a fazékban.	Magas zsírtartalmú ételek sütésekor több füst keletkezhet, ami normális és nem befolyásolja az étel minőségét. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a fritőzt a túlzott füstölés elkerülése érdekében.
A friss sült krumpli nem egyenletesen sült.	A sült krumpli nem volt megfelelően előkészítve sütés előtt.	Használjon friss burgonyát, és kövesse a "Sült krumpli készítése lépésről lépésre" című fejezetben található utasításokat.
A sült krumpli nem elég ropogós.	A sült krumpli ropogóssága a burgonya olaj- és nedvességtartalmától függ.	A burgonyát alaposan megszárítjuk, mielőtt olajjal megkenjük. Vágja a sült krumplit kisebb darabokra, hogy könnyebb, ropogósabb legyen a textúrája. Kevesebb olajat használjon, hogy ropogósabb legyen.

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Térfogat 3,8 l

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)



08/05

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

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek. A termék megfelel az elektromos készülékek nehézfém tartalmára vonatkozó követelményeknek is. A készülék megfelel a vonatkozó energiahatékonysági előírásoknak, valamint az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő termékekre vonatkozó előírásoknak.

A használati útmutatót a www.ecg-electro.eu honlapról töltheti le.
A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

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 gorących 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. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z metalowymi częściami (np. kratkami i krawędziami wyjmowanego pojemnika), aby uniknąć obrażeń.
13. 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.
14. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonego naczynia w korpusie urządzenia.
15. Nie zanurzaj podstawy w wodzie i nie wlewaj cieczy do korpusu urządzenia. Tylko naczynie do smażenia może być w kontakcie z wodą.
16. 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.
17. Nie korzystaj z pękniętego lub uszkodzonego naczynia do smażenia.
18. Nie stosuj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
19. Nie stosuj na zewnątrz.
20. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

21. Przechowuj produkt w suchym pomieszczeniu.
22. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
23. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć. Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby zapewnić bezpieczną obsługę i czyszczenie.
24. Nie umieszczaj innych przedmiotów na urządzeniu, nie pozwól, aby obce ciała dostały się do otworów i nie używaj urządzenia w pobliżu ścian, zasłon itp. Nie umieszczaj urządzenia na ścianie lub innych urządzeniach.
25. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów, wlotów ani wylotów powietrza. Proszę pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytu. Podczas obsługi włączonego urządzenia należy stosować odpowiednie narzędzia i rękawice kuchenne. Rozgrzany pojemnik i kosz należy stawiać wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło.
26. Nie należy przenosić gorącego urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
27. 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.
28. Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
29. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
30. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

31. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
32. 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.
33. 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. Usunąć folię ochronną.

1. Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką, wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj urządzenie do sucha.
2. Umyć nieprzywierającą kratkę w ciepłej wodzie z detergentem, wypłukać i wysuszyć.

Uwaga: Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne nie mogą być czyszczone za pomocą proszków ściernych, ściernych środków czyszczących lub agresywnych substancji chemicznych. Mogą one zostać uszkodzone.

3. 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. Ustawić regulator temperatury na maksimum i ustawić timer na 10 minut. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenia wyłączy się automatycznie.

Montaż frytkownicy na gorące powietrze

1. Umieścić nieprzywierającą kratkę w pojemniku.
2. Włożyć pojemnik z kratką do korpusu frytownicy.

Uwaga: Urządzenia nie można włączyć bez prawidłowego osadzenia pojemnika w korpusie frytownicy.

UWAGA: Zabrania się używania pojemnika bez włożonej kratki zapobiegającej przywieraniu. Nie wolno wlewać oleju lub innego smaru do pojemnika ani zakrywać wylotów powietrza. Istnieje zagrożenie pożarowe.

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. Kontrolki pracy i temperatury zapalają się, wskazując, że frytownica nagrzewa się. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka automatycznie zgaśnie.
3. Podczas pracy lampka kontrolna włącza się i wyłącza. Oznacza to, że elementy grzejne są włączane i wyłączane w celu utrzymania ustawionej temperatury.
4. Chwyć pojemnik za uchwyt i wyciągnij go z frytkownicy. Proszę umieścić go na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni. Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni.
5. Proszę umieścić jedzenie na nieprzywierającej kratce w pojemniku i wsunąć pojemnik z powrotem do frytkownicy. Podczas wkładania żywności nie należy przekraczać linii MAX oznaczonej wewnątrz pojemnika. Nie przekraczać zalecanej ilości składników. 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!
6. Ustaw odpowiednią temperaturę smażenia za pomocą regulatora temperatury.
7. Ustaw żądany czas smażenia zgodnie z załadowanymi produktami spożywczymi; po puszczeniu sterownika rozpocznie się odliczanie czasu.
8. Niektóre produkty spożywcze wymagają potrząsania podczas smażenia. W takim przypadku należy wyjąć pojemnik za uchwyt z frytkownicy. Ostrożnie potrząśnij zawartością naczynia, a następnie wsuń go z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować smażenie. Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni.
9. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nastąpi automatyczne zakończenie pracy. Ustawić timer w pozycji 0, aby przedwcześnie zatrzymać działanie. 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 ugotowaniu potrawy proszę wyjąć nieprzywierającą kratkę z garnka i opróżnić ją na tacę lub talerz. Do większych lub delikatnych kawałków żywności należy używać żaroodpornych szczypiec (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 gotowania kontrolka pracy włącza się i wyłącza, wskazując, że ustawiona temperatura jest utrzymywana.

Ostrzeżenie: Nie należy przelewać jedzenia z pojemnika bezpośrednio do miski lub na talerz, ponieważ nadmiar oleju może zebrać się na dnie pojemnika i rozlać na jedzenie.

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

PRZEWODNIK KULINARNY

Poniżej znajdują się instrukcje dotyczące przygotowywania niektórych rodzajów żywności przy użyciu frytkownicy. To tylko zalecenie, przygotowanie musi być zawsze monitorowane i dostosowywane do rzeczywistości. Przed podaniem posiłek powinien być zawsze gorący.

Ziemniaki i frytki

Produkt	Ilość MIN i MAX	Zalecany czas przygotowania ok. (min)	Temperatura (°C)	Dodatkowe informacje
Pieczone ziemniaki / słodkie ziemniaki (całe lub przepołowione) 	300	30–50	190–200	Wstrząsnąć* lub dodać ½ łyżki oleju lub skropić roztopionym masłem.
Chipsy domowej roboty (grubość ok. 8 mm) 	200–350	20–25	180–200	Postępuj zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami w rozdziale „Produkcja frytek krok po kroku". Dodać ½ łyżki oleju.
Cienkie mrożone frytki	200–400	12–16	200	Proszę potrząsnąć frytkami*. Proszę postępować zgodnie z informacjami na opakowaniu żywności.
Grube mrożone frytki	200–400	12–20	200	Proszę potrząsnąć frytkami*. Proszę postępować zgodnie z informacjami na opakowaniu żywności.
Domowe chipsy ziemniaczane	200–400	20–25	180–200	Wstępnie namoczyć plastry ziemniaków w wodzie, aby usunąć skrobię, dodać ½ łyżki oleju i wstrząsnąć*.
Placki ziemniaczane	200	15–18	180	Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Ziemniaki amerykańskie (pokrojone w cząstki)	300	18–22	180	Wstrząsnąć* lub dodać ½ łyżki oleju lub skropić roztopionym masłem.

Mięso i drób

Produkt	Ilość MIN i MAX	Zalecany czas przygotowania ok. (min)	Temperatura (°C)	Dodatkowe informacje
Krewetki 	100–300	10–25	160–180	Odwrócić w połowie czasu gotowania.

Świeże ryby 	100–300	20–25	180–200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. W razie potrzeby proszę dodać ½ łyżki oleju.
Stek wołowy 	100–300	12–16	180–200	Lekko posmarować stek olejem. Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Podudzia z kurczaka 	100–300	15–25	180–200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. W razie potrzeby proszę dodać ½ łyżki oleju. Upewnij się, że kurczak jest dobrze wysmażony.
Skrzydełka z kurczaka 	100–300	15–20	180–200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. Dodać ½ łyżki oleju. Upewnij się, że kurczak jest dobrze wysmażony.
Pierś z kurczaka	100–300	10–15	180–200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. Dodać ½ łyżki oleju. Upewnij się, że kurczak jest dobrze wysmażony.
Kotlet wieprzowy	100–300	10–14	180	Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Hamburger	100–300	7–14	180	Odwrócić w połowie czasu gotowania.

Polski

Przekąski i przystawki

Produkt	**Ilość MIN i MAX**	**Zalecany czas przygotowania ok. (min)**	**Temperatura (°C)**	**Dodatkowe informacje**
Prażone orzechy 	200	13–18	160–180	Proszę wstrząsnąć*.
Babeczki 	200	12–14	150–160	Proszę używać foremek do muffinów (brak w zestawie).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Ciasta z ciasta kruchego 	200	12–18	170–180	Proszę używać foremek do ciastek (brak w zestawie).

Sajgonki	100–300	8–10	200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. Posmarować lekko olejem.
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–300	6–10	200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. Proszę postępować zgodnie z informacjami na opakowaniu żywności.
Mrożone filety rybne	100–300	6–10	180–200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. Proszę postępować zgodnie z informacjami na opakowaniu żywności.
Mrożonki z serem (nuggetsy serowe, kulki, ser panierowany)	100–300	8–10	200	Odwrócić w połowie czasu gotowania. Proszę postępować zgodnie z informacjami na opakowaniu żywności.
Pieczone warzywa	100–300	10	180	Dodać ½ łyżki oleju.

Produkcja frytek krok po kroku

1. Rozgrzać frytkownicę do 180°C.
2. Pokrój ziemniaki w frytki o grubości około 8 mm.
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. Posmarować ziemniaki około pół łyżeczki oleju lub skropić je olejem i włożyć do frytkownicy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ziemniaki powinny być w całości tłuste.
6. Smaż w temperaturze 180°C przez 20-25 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. Umieścić 200-400 g zamrożonych chipsów w pojemniku.
3. Smażyć cienkie frytki przez 12-16 minut, grube frytki przez 12-20 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.

Dalsze zalecenia dotyczące przygotowania potrawy:

- Jeśli wkładają Państwo jedzenie do frytkownicy, która nie została wcześniej podgrzana, należy dodać około 3 dodatkowych minut pieczenia.
- Mniejsze ilości jedzenia lub drobno posiekane składniki wymagają krótszego czasu gotowania. I odwrotnie, w przypadku większych ilości żywności lub większych kawałków składników, czas należy wydłużyć.
- Podczas dodawania oleju do potraw zaleca się najpierw skropić składniki olejem, wymieszać i odstawić na kilka minut przed pieczeniem.
- Nigdy nie należy smażyć we frytkownicy produktów o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak tłuste kiełbasy itp.
- Potrawy, które można przygotować w konwencjonalnym piekarniku, nadają się również do przygotowania we frytownicy na gorące powietrze.
- Do przygotowania chipsów warzywnych zalecamy maksymalnie 250 g składników. Wówczas będą one pięknie chrupiące.
- Do podgrzewania żywności zalecamy ustawienie temperatury na 150 °C i maksymalnego czasu gotowania 10 minut.

Automatyczne wyłączanie

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

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

Uwaga: Jeśli konieczne jest przerwanie gotowania lub wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu, proszę wyłączyć frytownicę, ustawiając timer w pozycji **0** i odłączyć przewód zasilający od gniazdka ściennego.

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. Umyć nieprzywierającą kratkę w ciepłej wodzie z detergentem, wypłukać i wysuszyć.
3. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne nie mogą być czyszczone za pomocą proszków ściernych, ściernych środków czyszczących lub agresywnych substancji chemicznych. Mogłoby dojść do uszkodzeń. Aby ułatwić czyszczenie, proszę wyjąć pojemnik i nieprzywierającą kratkę z frytkownicy i wlać do nich trochę wody z detergentem. Pozostawić do namoczenia na około 10 minut.
4. Resztki jedzenia przyczepione do kratki spirali grzewczej można ostrożnie wyczyścić miękką szczotką. Proszę nie myć nieprzywierającego pojemnika ani kratki w zmywarce.

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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Metoda usuwania
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego. Wyłącznik czasowy nie jest ustawiony.	Proszę podłączyć wtyczkę urządzenia do uziemionego gniazdka elektrycznego. Ustawić żądany czas gotowania, obracając pokrętło timera, co spowoduje włączenie frytownicy.
Jedzenie nie jest wystarczająco wysmażone.	Zbyt dużo jedzenia w pojemniku. Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Czas przygotowania zestawu jest zbyt krótki.	Proszę wkładać jedzenie na patelnię mniejszymi partiami, aby smażyło się równomiernie. Ustawić właściwą temperaturę, obracając pokrętło regulacji temperatury (patrz rozdział "Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze"). Ustawić odpowiedni czas smażenia, obracając pokrętło timera (patrz rozdział "Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze").

Jedzenie nie jest smażone równomiernie.	Niektóre potrawy należy obracać podczas smażenia.	Podczas gotowania należy regularnie obracać potrawy ułożone warstwami lub sklejone (np. frytki) (patrz rozdział "Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze").
Smażone jedzenie nie jest chrupiące.	Wybrane potrawy są przeznaczone wyłącznie do tradycyjnego smażenia w głębokim tłuszczu.	Proszę używać produktów przeznaczonych do pieczenia w piekarniku lub lekko posmarować je olejem przed smażeniem, aby uzyskać lepszą chrupkość.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Smażą Państwo potrawy o wysokiej zawartości tłuszczu. W garnku znajdowały się resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Podczas smażenia żywności o wysokiej zawartości tłuszczu może powstawać więcej dymu, co jest normalne i nie wpływa na jakość żywności. Proszę dokładnie wyczyścić frytkownicę po każdym użyciu, aby zapobiec nadmiernemu dymieniu.
Świeże frytki nie są smażone równomiernie.	Frytki ziemniaczane nie były odpowiednio przygotowane przed smażeniem.	Proszę użyć świeżych ziemniaków i postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Przygotowanie frytek krok po kroku".
Frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od zawartości oleju i wilgotności ziemniaków.	Przed posmarowaniem ziemniaków olejem należy je dokładnie osuszyć. Proszę pokroić frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać lżejszą i bardziej chrupiącą teksturę. Proszę użyć mniej oleju dla lepszej chrupkości.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Pojemność 3,8 l

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



08/05

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 ludzie 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.

Ten produkt jest zgodny z wymogami dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego oraz kwestii metali ciężkich w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Ponadto spełnia odpowiednie wymagania dotyczące energochłonności oraz wymagania sanitarne związane z bezpośrednim kontaktem z żywnością.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.
Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

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 îndoiți 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. Aveți mare grijă atunci când manipulați părțile metalice (de exemplu, grilele și marginile recipientului detașabil) pentru a evita rănirea.
13. 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.
14. Nu conectați și nu porniți niciodată aparatul fără un recipient introdus în mod corect în oala de gătit.
15. Nu scufundați baza în apă și nu turnați lichid în corpul oalei de gătit. Numai vasul de gătit este destinat pentru lichide.
16. 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.
17. Nu utilizați un vas de gătit deteriorat sau spart.
18. Nu utilizați aparatul în niciun scop altul decât cel pentru care este destinat.
19. Nu utilizați în aer liber.
20. Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat atunci când funcționează.

21. Depozitați aparatul în interiorul unui loc uscat.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Nu acoperiți nicio deschidere, nici admisia aerului și nici evacuarea aerului. Lăsați cel puțin 10 cm de spațiu liber în jurul aparatului. 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.
26. 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.
27. 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.
28. Nu porniți aparatul dacă este așezat pe partea laterală sau cu susul în jos.
29. Utilizarea accesoriilor și atașamentelor nerecomandate de producător poate pune în pericol persoanele și bunurile.
30. Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Nu este conceput pentru utilizare comercială.

31. Acest aparat nu trebuie conectat la o priză controlată de un cronometru sau controlat de la distanță.
32. 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.
33. 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 ținuți 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 delicatese 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. Îndepărtați folia de protecție.

1. Ștergeți suprafața aparatului cu o lavetă umedă și apoi uscați cu o lavetă uscată.
2. Spălați grila antiaderentă în apă caldă și detergent, clătiți și uscați.

Notă: Nu curățați suprafețele interioare și exterioare utilizând pulberi abrazive, substanțe de curățare abrazive sau substanțe chimice agresive. Acestea ar putea fi deteriorate.

3. 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. Setați controlul temperaturii la maximum și setați cronometrul pentru 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. Puneți grila antiaderentă în recipient.
2. Introduceți recipientul cu grila în corpul friteuzei.

Notă: Aparatul nu poate fi pornit fără ca recipientul să fie așezat corect în corpul friteuzei.

AVERTIZARE: Este interzisă utilizarea recipientului fără grila antiaderentă introdusă. Nu turnați ulei sau alte grăsimi în recipient și nu acoperiți ieșirile de aer. Există un risc de incendiu.

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. Luminile indicatoare de funcționare și temperatură se aprind pentru a indica faptul că friteuza se încălzește. Când se atinge temperatura dorită, lumina se stinge automat.
3. În timpul funcționării, indicatorul luminos se aprinde și se stinge. Acest lucru arată că elementele de încălzire sunt pornite și oprite pentru a menține temperatura setată.
4. Prindeți oala de mâner și scoateți-o din friteuză. Așezați-l pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură. Aveți grijă deosebită să nu atingeți suprafața încălzită.
5. Așezați alimentele pe grila antiaderentă din recipient și glisați recipientul înapoi în friteuză. Atunci când introduceți alimente, nu depășiți linia MAX marcată în interiorul recipientului. Nu depășiți cantitatea recomandată de ingrediente. 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!
6. Folosiți controlul temperaturii pentru a seta temperatura de prăjire dorită.
7. Setați timpul de prăjire dorit în funcție de alimentele încărcate; când eliberați controlerul, începe numărarea timpului în sens descrescător.
8. Unele alimente necesită agitare în timpul prăjirii. În acest caz, scoateți recipientul din friteuză prin mâner. Agitați cu grijă conținutul oalei și apoi glisați-o înapoi în friteuză pentru a continua gătirea. Aveți grijă deosebită să nu atingeți suprafața încălzită.
9. După ce s-a scurs timpul stabilit, se aude un semnal acustic și funcționarea se oprește automat. Setați temporizatorul la poziția 0 pentru a opri prematur funcționarea. 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. Când mâncarea este gătită, scoateți grila antiaderentă din oală și goliți-o pe o tavă sau 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 gătire. 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 gătitului, lumina de funcționare se aprinde și se stinge pentru a indica faptul că temperatura setată este menținută.

Avertizare: Nu răsturnați mâncarea din recipient direct într-un castron sau pe o farfurie, deoarece excesul de ulei se poate acumula pe fundul recipientului și se poate vărsa pe mâncare.

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.

GHID DE GĂTIRE

Următoarele sunt instrucțiuni pentru prepararea anumitor tipuri de alimente folosind o friteuză. Aceasta este doar o recomandare, pregătirea trebuie să fie întotdeauna monitorizată și ajustată 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 preparare recomandat aprox. (min)	Temperatură (°C)	Mai multe informații
Cartofi copți / cartofi dulci (întregi sau tăiați în două) 	300	30-50	190-200	Se agită* sau se adaugă ½ lingură de ulei sau se stropește cu unt topit.
Chipsuri de casă (aprox. 8 mm grosime) 	200-350	20-25	180-200	Urmați instrucțiunile detaliate din secțiunea „Prepararea cartofilor prăjiți pas cu pas". Se adaugă ½ lingură de ulei.
Cartofi prăjiți congelați subțiri	200-400	12-16	200	Scuturați cartofii*. Respectați informațiile de pe ambalajul alimentelor.
Cartofi prăjiți congelați groși	200-400	12-20	200	Scuturați cartofii*. Respectați informațiile de pe ambalajul alimentelor.
Cartofi prăjiți de casă	200-400	20-25	180-200	Feliile de cartofi se înmoaie în prealabil în apă pentru a elimina amidonul, se adaugă ½ lingură de ulei și se agită*.
Clătite cu cartofi	200	15-18	180	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Cartofi americani (tăiați în felii)	300	18-22	180	Se agită* sau se adaugă ½ lingură de ulei sau se stropește cu unt topit.

Carne și carne de pasăre

Aliment	Cantitate minimă (MIN) și maximă (MAX)	Timp de preparare recomandat aprox. (min)	Temperatură (°C)	Mai multe informații
Creveți 	100-300	10-25	160-180	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Pește proaspăt 	100-300	20-25	180-200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Dacă este necesar, se adaugă ½ lingură de ulei.

Friptură de vită 	100-300	12-16	180-200	Se unge ușor friptura cu ulei. Se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Hot Dog 	100-300	8-12	180-200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Ciocănele de pui 	100-300	15-25	180-200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Dacă este necesar, se adaugă ½ lingură de ulei. Asigurați-vă întotdeauna că ați gătit suficient carnea de pui.
Aripioare de pui 	100-300	15-20	180-200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Se adaugă ½ lingură de ulei. Asigurați-vă întotdeauna că ați gătit suficient carnea de pui.
Piept de pui	100-300	10-15	180-200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Se adaugă ½ lingură de ulei. Asigurați-vă întotdeauna că ați gătit suficient carnea de pui.
Cotlet de porc	100-300	10-14	180	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire.
Hamburger	100-300	7-14	180	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire.

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

Aliment	**Cantitate minimă (MIN) și maximă (MAX)**	**Timp de preparare recomandat aprox. (min)**	**Temperatură (°C)**	**Mai multe informații**
Nuci prăjite 	200	13-18	160-180	Scutură*.
Brioșe 	200	12-14	150-160	Folosiți forme de brioșe (nu sunt incluse).
Pizza 	200	8-12	180-200	
Prăjituri din aluat scurt 	200	12-18	170-180	Utilizați forme de tort (nu sunt incluse).

Pachețele de primăvară	100-300	8-10	200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Se unge ușor cu ulei.
Crochete de pui congelate	100-300	6-10	200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Respectați informațiile de pe ambalajul alimentelor.
Fileuri de pește congelate	100-300	6-10	180-200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Respectați informațiile de pe ambalajul alimentelor.
Alimente congelate cu brânză (pepite de brânză, bile, brânză pane)	100-300	8-10	200	Se întoarce la jumătatea timpului de gătire. Respectați informațiile de pe ambalajul alimentelor.
Legume prăjite	100-300	10	180	Se adaugă ½ lingură de ulei.

Prepararea cartofilor prăjiți pas cu pas

1. Preîncălziți friteuza la 180 °C.
2. Tăiați cartofii în felii de 8 mm grosime.
3. Puneți cartofii feliați 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 friteuză. Pentru cele mai bune rezultate, toți cartofii ar trebui să fie unși.
6. Se prăjesc la 180 °C timp de 20-25 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 congelați

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Puneți 200-400 g de chipsuri congelate în recipient.
3. Prăjiți cartofii subțiri timp de 12-16 minute, cartofii groși timp de 12-20 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.

Recomandări suplimentare pentru prepararea felului de mâncare:

- Dacă puneți alimentele într-o friteuză care nu a fost preîncălzită, adăugați aproximativ 3 minute suplimentare de timp de coacere.
- Cantitățile mai mici de alimente sau ingredientele tocate mărunt necesită o setare mai scurtă a timpului de gătire. Dimpotrivă, pentru cantități mai mari de alimente sau bucăți mai mari de ingrediente, timpul trebuie să fie prelungit.
- Atunci când adăugați ulei la alimente, se recomandă să stropiți mai întâi ingredientele cu ulei, să le amestecați și să le lăsați să stea câteva minute înainte de coacere.
- Nu prăjiți niciodată alimente bogate în grăsimi, cum ar fi cârnați graşi etc., într-o friteuză cu aer cald.
- Alimentele care pot fi preparate într-un cuptor convențional sunt, de asemenea, potrivite pentru prepararea într-o friteuză cu aer cald.
- Pentru prepararea chipsurilor de legume, recomandăm maximum 250 g de ingrediente. Atunci vor fi frumos crocante.

- Pentru încălzirea alimentelor, vă recomandăm să setați temperatura la 150 °C cu un timp maxim de gătit de 10 minute.

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 setat, opriți friteuza prin rotirea cronometrului la **0** și scoateți cablul de alimentare din priza de perete.

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 grila antiaderentă în apă caldă și 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. Pentru o curățare mai ușoară, scoateți recipientul și grila antiaderentă din friteuză și turnați puțină apă și detergent în ea. Se lasă la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.
4. Reziduurile alimentare atașate de grila serpentinei de încălzire pot fi curățate cu atenție cu o perie moale. Nu spălați recipientul antiaderent sau grila în mașina de spălat vase.

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.

DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Frigiderul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la o priză electrică. Timerul nu este setat.	Conectați fișa aparatului la o priză electrică împământată Setați timpul de gătire dorit prin rotirea butonului cronometrului, ceea ce va porni friteuza.
Mâncarea nu este suficient de prăjită.	Prea multă mâncare în recipient. Temperatura setată este prea scăzută. Timpul de pregătire a setului este prea scurt.	Puneți alimentele în tigaie în loturi mai mici, astfel încât să se prăjească uniform. Setați temperatura corectă prin rotirea butonului de control al temperaturii (consultați capitolul "Utilizarea friteuzei cu aer cald"). Setați timpul de prăjire corespunzător prin rotirea butonului cronometrului (consultați capitolul "Utilizarea friteuzei cu aer cald").

Mâncarea nu este prăjită uniform.	Unele alimente trebuie să fie întoarse în timpul prăjirii.	Întoarceți în mod regulat alimentele care sunt suprapuse sau lipite între ele (de exemplu, chipsuri) în timpul gătitului (consultați capitolul "Utilizarea friteuzei cu aer cald").
Mâncarea prăjită nu este crocantă.	Alimentele selectate sunt numai pentru prăjire tradițională.	Folosiți alimente concepute pentru coacere în cuptor sau ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le prăji pentru a obține o crocantă mai bună.
Din aparat iese fum alb.	Prăjiți alimente cu un conținut ridicat de grăsimi. În oală erau resturi de grăsime de la prăjirea anterioară.	La prăjirea alimentelor cu un conținut ridicat de grăsimi, se poate produce mai mult fum, ceea ce este normal și nu afectează calitatea alimentelor Curățați bine friteuza după fiecare utilizare pentru a preveni fumatul excesiv.
Cartofii proaspeți nu sunt prăjiți uniform.	Cartofii prăjiți nu au fost pregătiți corespunzător înainte de prăjire.	Utilizați cartofi proaspeți și urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea cartofilor prăjiți pas cu pas".
Cartofii prăjiți nu sunt suficient de crocanți.	Crocanteța cartofilor prăjiți depinde de conținutul de ulei și umiditate al cartofilor.	Se usucă bine cartofii înainte de a-i acoperi cu ulei. Tăiați cartofii prăjiți în bucăți mai mici pentru o textură mai ușoară și mai crocantă. Folosiți mai puțin ulei pentru o crocantă mai bună.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare cu energie electrică: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Capacitate 3,8 l

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



08/05

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 cerințele directivelor UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică și problema metalelor grele din echipamentele electrice și electronice. În plus, acesta corespunde cerințelor relevante privind intensitatea energetică și cerințelor igienice relevante pentru contactul direct cu alimentele.

Manualul de utilizare este disponibil la www.ecg-electro.eu.
Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním 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 neklaďte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachieľ, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
11. Spotrebič neklaďte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
12. Pri manipulácii s kovovými časťami (napr. mriežkami a hranami odnímateľnej nádoby) dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu.
13. 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.
14. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vloženej nádoby do tela variča.
15. Základňu neponárajte do vody, ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča. Na namočenie je určená iba varná nádoba.
16. 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.
17. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú varnú nádobu.
18. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
19. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
20. Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
21. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
22. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.

23. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie na bezpečnú manipuláciu a čistenie.
24. Na spotrebič neumiestňujte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikať do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod. Neumiestňujte prístroj na stenu ani iné spotrebiče.
25. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory, prívod vzduchu ani výstup vzduchu. Okolo spotrebiča nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. 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.
26. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič. Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné dbať na mimoriadnu opatrnosť.
27. Buďte 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 nepopálili. 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.
28. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
29. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
30. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na komerčné využitie.
31. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
32. 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.

33. 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 udusenia.

ÚVOD

Teplovzdušná 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. Odstráňte ochrannú fóliu.

1. Povrch prístroja utierajte mäkkou vlhkou handričkou a potom utrite do sucha.
2. Nepriľnavú mriežku umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

Poznámka: Vnútorné ani vonkajšie povrchy nečistite pomocou brúsnych práškov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, ani agresívnych chemických látok. Mohli by sa poškodiť.

3. 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. Nastavte reguláciu teploty na maximum a časovač nastavte na 10 minút. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a spotrebič sa automaticky vypne.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy

1. Do nádoby vložte nepriľnavú mriežku.
2. Vložte nádobu s mriežkou do telesa fritézy.

Poznámka: Spotrebič nie je možné zapnúť bez toho, aby bola nádoba správne zasunutá v telese fritézy.

UPOZORNENIE: Je zakázané používať nádobu bez vloženej nepriľnavej mriežky. Do nádoby nenalievajte olej ani iný tuk a nezakrývajte výstupy vzduchu. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

POUŽITIE TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

1. Zapojte sieťový prívod do zásuvky a fritézu zapnite.
2. Fritézu predhrejte na asi 5 minút pomocou ovládačov časovača a teploty. Rozsvietením kontroliek prevádzky a teploty signalizujete, že sa fritéza zahrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka automaticky zhasne.
3. Počas prevádzky sa kontrolka zapína a vypína. To ukazuje, že vykurovacie telesá sa zapínajú a vypínajú, aby sa udržala nastavená teplota.
4. Nádobu uchopte za rukoväť a vytiahnite ju z fritézy. Umiestnite ho na stabilný, rovný a žiaruvzdorný povrch. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nedotkli zahriateho povrchu.
5. Potraviny položte na nepriľnavú mriežku v nádobe a nádobu zasuňte späť do fritézy. Pri vkladaní potravín neprekračujte hranicu MAX vyznačenú vo vnútri nádoby. Neprekračujte odporúčané množstvo zložiek. Dodržujte minimálne a maximálne množstvo potravín uvedené v tabuľke Sprievodca varením, aby bol zaistený optimálny výsledok tepelného spracovania. Potraviny nikdy nevkladajte priamo do nádoby!
6. Ovládačom teploty nastavte požadovanú teplotu pre fritovanie.
7. Podľa vložených potravín nastavte požadovaný čas fritovania; po uvoľnení ovládača začne odpočet času.
8. Niektoré potraviny vyžadujú pretrasenie počas fritovania. V takom prípade vyberte nádobu z fritézy za rukoväť. Pretraste opatrne obsah nádoby a potom ju zasuňte späť do fritézy a pokračujte vo varení. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nedotkli zahriateho povrchu.
9. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a dôjde k automatickému ukončeniu prevádzky. Ak chcete predčasne zastaviť prevádzku, nastavte časovač do polohy 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. Keď je jedlo uvarené, vyberte nepriľnavú mriežku z hrnca a vysypte ju na podnos alebo 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 kontrolka prevádzky cyklicky zapína a vypína, aby signalizovala, že sa udržiava nastavená teplota.

Upozornenie: Nevyklopujte jedlo z nádoby priamo do misky alebo na tanier, pretože prebytočný olej sa môže zhromažďovať na dne nádoby a vyliať sa na jedlo.

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

SPRIEVODCA VARENÍM

Nižšie sú uvedené pokyny na prípravu určitých druhov potravín pomocou fritézy. Ide len o odporúčanie, príprava sa musí vždy sledovať a upravovať podľa skutočnosti. Pred podávaním by malo byť jedlo vždy horúce.

Zemiaky a hranolčeky

Potravina	MIN. a MAX. množstvo	Odporúčaný čas prípravy približne (min)	Teplota (°C)	Ďalšie informácie
Pečené zemiaky / sladké zemiaky (celé alebo rozpolené) 	300	30 – 50	190 – 200	Pretrepte* alebo pridajte ½ polievkovej lyžice oleja alebo pokvapkajte rozpusteným maslom.
Domáce hranolčeky (hrúbka približne 8 mm) 	200 – 350	20 – 25	180 – 200	Postupujte podľa podrobného návodu v časti „Výroba hranolčekov krok za krokom“. Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja.
Tenké mrazené hranolčeky	200 – 400	12 – 16	200	Zatraste hranolkami*. Dodržiavajte informácie uvedené na obale potraviny.
Hrubé mrazené hranolčeky	200 – 400	12 – 20	200	Zatraste hranolkami*. Dodržiavajte informácie uvedené na obale potraviny.
Domáce zemiakové lupienky	200 – 400	20 – 25	180 – 200	Plátky zemiakov vopred namočte do vody, aby sa odstránil škrob, pridajte ½ lyžice oleja a pretrepte*.
Zemiakové placky	200	15 – 18	180	V polovici varenia ho otočte.
Americké zemiaky (nakrájané na kolieska)	300	18 – 22	180	Pretrepte* alebo pridajte ½ polievkovej lyžice oleja alebo pokvapkajte rozpusteným maslom.

Mäso a hydina

Potravina	MIN. a MAX. množstvo	Odporúčaný čas prípravy približne (min)	Teplota (°C)	Ďalšie informácie
Krevety 	100 – 300	10 – 25	160 – 180	V polovici varenia ho otočte.
Čerstvé ryby 	100 – 300	20 – 25	180 – 200	V polovici varenia ho otočte. V prípade potreby pridajte ½ polievkovej lyžice oleja.
Hovädzí steak 	100 – 300	12 – 16	180 – 200	Steak zľahka potrite olejom. V polovici varenia ho otočte.
Hot Dog 	100 – 300	8 – 12	180 – 200	V polovici varenia ho otočte.

Kuracie paličky 	100 – 300	15 – 25	180 – 200	V polovici varenia ho otočte. V prípade potreby pridajte ½ polievkovej lyžice oleja. Vždy sa uistite, že je kurča dobre prepečené.
Kuracie krídla 	100 – 300	15 – 20	180 – 200	V polovici varenia ho otočte. Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja. Vždy sa uistite, že je kurča dobre prepečené.
Kuracie prsia	100 – 300	10 – 15	180 – 200	V polovici varenia ho otočte. Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja. Vždy sa uistite, že je kurča dobre prepečené.
Bravčová kotleta	100 – 300	10 – 14	180	V polovici varenia ho otočte.
Hamburger	100 – 300	7 – 14	180	V polovici varenia ho otočte.

Drobnosti a prílohy

Potravina	**MIN. a MAX. množstvo**	**Odporúčaný čas prípravy približne (min)**	**Teplota (°C)**	**Ďalšie informácie**
Pražené orechy 	200	13 – 18	160 – 180	Potriasť*.
Muffiny 	200	12 – 14	150 – 160	Použite formy na muffiny (nie sú súčasťou balenia).
Pizza 	200	8 – 12	180 – 200	
Koláče z krehkého cesta 	200	12 – 18	170 – 180	Použite tortové formy (nie sú súčasťou balenia).
Jarné závitky	100 – 300	8 – 10	200	V polovici varenia ho otočte. Zľahka potrite olejom.
Mrazené kuracie nugety	100 – 300	6 – 10	200	V polovici varenia ho otočte. Dodržiavajte informácie uvedené na obale potraviny.
Mrazené rybie filé	100 – 300	6 – 10	180 – 200	V polovici varenia ho otočte. Dodržiavajte informácie uvedené na obale potraviny.
Mrazené potraviny so syrom (syrové nugetky, guľôčky, syr v pečive)	100 – 300	8 – 10	200	V polovici varenia ho otočte. Dodržiavajte informácie uvedené na obale potraviny.
Pečená zelenina	100 – 300	10	180	Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja.

Výroba hranolčekov krok za krokom

1. Predhrejte fritézu na 180 °C.
2. Nakrájajte zemiaky na hranolčeky asi 8 mm hrubé.
3. Hranolčeky nasypte 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 potrite asi pol lyžičky oleja alebo ich pokvapkajte olejom a vložte do fritézy. Pre najlepší výsledok by mali byť celé mastné.
6. Fritujte pri 180 °C 20 – 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 nádoby vložte 200-400 g mrazených lupienkov.
3. Tenké hranolky smažte 12-16 minút, hrubé hranolky 12-20 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.

Ďalšie odporúčania na prípravu pokrmu:

- Ak vkladáte jedlo do fritézy, ktorá nebola predhriata, pridajte približne 3 minúty pečenia navyše.
- Menšie množstvá potravín alebo jemne nasekané prísady si vyžadujú kratšie nastavenie času varenia. Naopak, pri väčších množstvách potravín alebo väčších kusoch surovín je potrebné čas predĺžiť.
- Pri pridávaní oleja do potravín sa odporúča prísady najprv pokvapkať olejom, premiešať a pred pečením nechať niekoľko minút odstáť.
- V horúcej fritéze nikdy nesmažte potraviny s vysokým obsahom tuku, ako sú mastné klobásy atď.
- Potraviny, ktoré možno pripraviť v bežnej rúre, sú vhodné aj na prípravu v teplovzdušnej fritéze.
- Na prípravu zeleninových lupienkov odporúčame maximálne 250 g surovín. Potom budú krásne chrumkavé.
- Pri ohrievaní potravín odporúčame nastaviť teplotu na 150 °C s maximálnym časom varenia 10 minút.

Automatické vypínanie

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

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

Poznámka: Ak je potrebné prerušiť varenie alebo vypnúť fritézu pred uplynutím nastaveného času, vypnite fritézu otočením časovača do polohy **0** a odpojte napájací kábel zo 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. Nepriľnavú mriežku umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.
3. Vnútorné ani vonkajšie povrchy nečistite pomocou brúsnych práškov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, ani agresívnych chemických látok. Mohlo by dôjsť k poškodeniu. Pre jednoduchšie čistenie vyberte nádobu a nepriľnavú mriežku z fritézy a nalejte do nej trochu vody a čistiaceho prostriedku. Nechajte ich namočené asi 10 minút.
4. Zvyšky potravín prilepené na mriežke ohrievacej špirály môžete opatrne vyčistiť mäkkou kefkou. Nepriľnavú nádobu ani mriežku neumývajte v umývačke riadu.

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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Spôsob odstránenia
Fritéza nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej zásuvky. Časovač nie je nastavený.	Zapojte zástrčku spotrebiča do uzemnenej elektrickej zásuvky Otáčaním gombíka časovača nastavte požadovaný čas prípravy, čím sa fritéza zapne.
Jedlo nie je dostatočne prepečené.	Príliš veľa potravín v nádobe. Nastavená teplota je príliš nízka. Čas prípravy súpravy je príliš krátky.	Potraviny vkladajte do panvice po menších dávkach, aby sa rovnomerne opekali. Nastavte správnu teplotu otáčaním gombíka na reguláciu teploty (pozri kapitolu "Používanie teplovzdušnej fritézy"). Otáčaním gombíka časovača nastavte vhodný čas fritovania (pozri kapitolu "Používanie teplovzdušnej fritézy").
Jedlo nie je rovnomerne prepečené.	Niektoré potraviny je potrebné počas vyprážania otáčať.	Potraviny, ktoré sú navrstvené alebo zlepené (napr. hranolky), počas prípravy pravidelne otáčajte (pozri kapitolu "Používanie teplovzdušnej fritézy").
Vyprážané jedlo nie je chrumkavé.	Vybrané potraviny sú určené len na tradičné fritovanie.	Používajte potraviny určené na pečenie v rúre alebo ich pred vyprážaním zľahka potrite olejom, aby boli chrumkavejšie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Smažíte potraviny s vysokým obsahom tuku. V hrnci bol zvyšok tuku z predchádzajúceho vyprážania.	Pri vyprážaní potravín s vysokým obsahom tuku môže vzniknúť viac dymu, čo je normálne a nemá vplyv na kvalitu potravín. Po každom použití fritézu dôkladne vyčistite, aby ste zabránili nadmernému dymeniu.
Čerstvé hranolčeky nie sú rovnomerne opečené.	Zemiakové hranolčeky neboli pred vyprážaním správne pripravené.	Použite čerstvé zemiaky a postupujte podľa pokynov v kapitole "Výroba hranolčekov krok za krokom".

Hranolky nie sú dostatočne chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od obsahu oleja a vlhkosti zemiakov.	Pred obalením v oleji zemiaky dôkladne osušte. Hranolky nakrájajte na menšie kúsky, aby boli ľahšie a chrumkavejšie. Pre lepšiu chrumkavosť použite menej oleja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Objem 3,8 l

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

CE

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti a problematiky ťažkých kovov v elektrických a elektronických zariadeniach. Takisto spĺňa príslušnú energetickú náročnosť a požiadavky na priamy styk s potravinami.

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 v tem priročniku ne zajemajo vseh možnih pogojev in situacij, do katerih lahko pride. Uporabnik mora razumeti, da so dejavniki, ki jih ni mogoče vključiti v nobenega izmed izdelkov, zdrav razum, previdnost in skrbnost. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti omenjene dejavnike. Ne odgovarjamo za škodo, nastalo med 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 nameščena po veljavnih elektrotehničnih standardih.
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 potapljajte 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 potapljajte 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. Pri ravnanju s kovinskimi deli (npr. rešetkami in robovi odstranljive posode) bodite še posebej previdni, da se ne poškodujete.
13. 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.
14. Aparata nikoli ne priključujte in ne prižigajte, če posoda z nelepljivo površino ni pravilno vstavljena v ohišje kuhalnika.
15. Podstavka ne potapljajte v vodo, v ohišje kuhalnika pa ne točite tekočin. Za namakanje je primerna le kuhalna posoda.
16. 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.
17. Ne uporabljajte poškodovane ali počene kuhalne posode.
18. Aparata ne uporabljajte za kakršnekoli druge namene.
19. Ne uporabljajte zunaj.
20. Aparat med delovanjem ne sme biti brez nadzora.
21. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
22. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavljajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil sam.
23. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi. Aparat potrebuje približno 30 minut za ohladitev za varno rokovanje in čiščenje.

24. 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.
25. Ko aparat deluje, se segreva. Ne prekrivajte njegovih odprtin, dovoda in izhoda zraka. Okoli naprave pustite vsaj 10 cm prostega prostora. 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.
26. Nikoli ne prenašajte vročega aparata. Pri prestavljanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, morate biti izjemno previdni.
27. 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.
28. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
29. Uporaba pritiklin ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni nevarnost za osebe in lastnino.
30. Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni namenjen za komercialno uporabo.
31. Ta aparat se ne sme priključiti v vtičnico, ki se krmili s časovnim stikalom ali pa prek prižiganja/ugašanja na daljavo.
32. 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.
33. Otroci, stari 8 let in več, osebe z zmanjšano fizično, čutno 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 z uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ga

izvaja uporabnik, ne smejo izvajati otroci, če niso starejši od 8 let in pod nadzorom. Otroci, mlajši od osmih let, morajo biti oddaljeni od naprave in izvora energije.

Do not immerse in water! – Ne potapljajte 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 vzmeti aparat in njegove pritikline iz embalažnega materiala. Odstranite zaščitno folijo.

1. Površino aparata brišite z mehko vlažno krpo in ga s suho krpo posušite.
2. Neprijemljivo mrežico operite v topli vodi z detergentom, sperite in posušite.

Opomba: Notranje ali zunanje površine ne čistite z abrazivnimi čistili ali agresivnimi kemikalijami. Lahko se poškodujejo.

3. 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. Nastavite najvišjo temperaturo in nastavite časovnik na 10 minut. Po izteku nastavljenega časa, se bo oglasil zvočni signal in aparat se bo samodejno izklopil.

Sestavljanje cvrtnika na vroč zrak

1. V posodo postavite mrežico z neprebojno plastjo.
2. Posodo z rešetko vstavite v ohišje cvrtnika.

Opomba: Naprave ni mogoče vklopiti, če posoda ni pravilno nameščena v ohišju cvrtnika.

OPOZORILO: Prepovedano je uporabljati posodo brez vstavljene mrežice proti prijemanju. V posodo ne vlivajte olja ali drugih maščob in ne prekrivajte odprtin za dovod zraka. Obstaja nevarnost požara.

UPORABA CVRTNIKA NA VROČ ZRAK

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico in cvrtnik vklopite.
2. Cvrtnik segrevajte približno 5 minut s pomočjo upravljalnikov časovnika in temperature. Lučka za delovanje in indikator temperature se prižgeta, kar pomeni, da se cvrtnik segreva. Ko je dosežena želena temperatura, lučka samodejno ugasne.

3. Med delovanjem se indikatorska lučka prižge in ugasne. To kaže, da se grelni elementi vklapljajo in izklapljajo za vzdrževanje nastavljene temperature.
4. Posodo primite za ročaj in jo izvlecite iz cvrtnika. Postavite ga na stabilno, ravno in toplotno odporno površino. Bodite pozorni, da se ne boste dotikali segrete površine.
5. Hrano položite na mrežico iz posode, ki se ne prijema, in posodo potisnite nazaj v cvrtnik. Pri vstavljanju živil ne prekoračite črte MAX, ki je označena v posodi. Ne prekoračite priporočene količine sestavin. 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!
6. Z upravljalnikom temperature nastavite želeno temperaturo cvrtja.
7. Glede na vstavljena živila nastavite želeni čas cvrtja; po sprostitvi upravljalnika se začne odštevanje časa.
8. Nekatera živila med cvrtjem zahtevajo pretresanje. V tem primeru posodo za ročaj odstranite iz cvrtnika. Previdno pretresite vsebino posode in jo nato vstavite nazaj v cvrtnik ter nadaljujte s kuhanjem. Bodite pozorni, da se ne boste dotikali segrete površine.
9. Po preteku nastavljenega časa, se bo oglasil zvočni signal in aparat bo samodejno končal delovanje. Če želite predčasno ustaviti delovanje, nastavite časovnik 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 hrana kuhana, odstranite mrežo z neprebojno plastjo 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 lučka delovanja prižge in ugasne, kar kaže, da se ohranja nastavljena temperatura.

Opozorilo: Iz posode hrane ne prevračajte neposredno v skledo ali na krožnik, saj se lahko odvečno olje nabere na dnu posode in se razlije na hrano.

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

KUHARSKI VODIČ

V nadaljevanju so navedena navodila za pripravo nekaterih vrst hrane v cvrtniku. To je le priporočilo, pripravo je treba vedno spremljati in prilagajati glede na dejanske razmere. Pred postrežbo mora biti jed vedno vroča.

Krompir in ocvrt krompirček

Hrana	MIN in MAKS količina	Priporočeni čas priprave približno (min)	Temperatura (°C)	Druge informacije
Pečen krompir / sladki krompir (cel ali razpolovljen) 	300	30–50	190–200	Pretresite* ali dodajte ½ žlice olja ali prelijte s stopljenim maslom.
Domači čips (debeline približno 8 mm) 	200–350	20–25	180–200	Ravnajte se po podrobnih navodilih iz dela »Izdelava pomfrita korak za korakom«. Dodajte ½ žlice olja.

Tanek zamrznjeni ocvrt krompirček	200–400	12–16	200	Pretresite krompirček*. Upoštevajte informacije na embalaži živila.
Debel zamrznjeni ocvrt krompirček	200–400	12–20	200	Pretresite krompirček*. Upoštevajte informacije na embalaži živila.
Domači krompirjev čips	200–400	20–25	180–200	Krompirjeve rezine predhodno namočite v vodo, da odstranite škrob, dodajte ½ žlice olja in pretresite*.
Krompirjeve palačinke	200	15–18	180	Na polovici časa kuhanja obrnite.
ameriški krompir (narezan na kose)	300	18–22	180	Pretresite* ali dodajte ½ žlice olja ali prelijte s stopljenim maslom.

Meso in perutnina

Hrana	**MIN in MAKS količina**	**Priporočeni čas priprave približno (min)**	**Temperatura (°C)**	**Druge informacije**
Kozice 	100–300	10–25	160–180	Na polovici časa kuhanja obrnite.
Sveže ribe 	100–300	20–25	180–200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Po potrebi dodajte ½ žlice olja.
Goveji zrezek 	100–300	12–16	180–200	Steak rahlo premažite z oljem. Na polovici časa kuhanja obrnite.
Hot Dog 	100–300	8–12	180–200	Na polovici časa kuhanja obrnite.
Piščančja bedrca 	100–300	15–25	180–200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Po potrebi dodajte ½ žlice olja. Vedno se prepričajte, da je piščanec dobro pečen.
Piščančja krila 	100–300	15–20	180–200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Dodajte ½ žlice olja. Vedno se prepričajte, da je piščanec dobro pečen.
Piščančje prsi	100–300	10–15	180–200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Dodajte ½ žlice olja. Vedno se prepričajte, da je piščanec dobro pečen.
Svinjski zrezek	100–300	10–14	180	Na polovici časa kuhanja obrnite.
Hamburger	100–300	7–14	180	Na polovici časa kuhanja obrnite.

Manjše jedi in priloge

Hrana	MIN in MAKS količina	Priporočeni čas priprave približno (min)	Temperatura (°C)	Druge informacije
Praženi oreščki 	200	13–18	160–180	Shake*.
Mafini 	200	12–14	150–160	Uporabite pekače za mafine (niso vključeni).
Pizza 	200	8–12	180–200	
Torte iz krhkega testa 	200	12–18	170–180	Uporabite pekače za torte (niso vključeni).
Spomladanski zavitki	100–300	8–10	200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Rahlo premažite z oljem.
Zamrznjeni piščančji kroketi	100–300	6–10	200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Upoštevajte informacije na embalaži živila.
Zamrznjeni ribji fileti	100–300	6–10	180–200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Upoštevajte informacije na embalaži živila.
zamrznjena živila s sirom (sirovi koščki, kroglice, obloženi sir)	100–300	8–10	200	Na polovici časa kuhanja obrnite. Upoštevajte informacije na embalaži živila.
Pražena zelenjava	100–300	10	180	Dodajte ½ žlice olja.

Izdelava pomfrita korak za korakom

1. Ogrejte cvrtnik na 180 °C.
2. Narežite krompir 8 mm debele rezine.
3. Pomfrit vsujte v skledo z vodo in ga pustite, da se okoli 30 minut namaka, da se sprosti škrob.
4. S cedilom izperite krompir pod mrzlo vodo. Nato ga s krpo skrbno posušite.
5. Krompir namažite s približno pol žličke olja ali ga pokapajte z oljem in ga položite v cvrtnik. Za najboljše rezultate mora biti v celoti masten.
6. Cvrite pri 180 °C 20–25 minut.
7. Pomfrit redno pretresajte (približno na 6 minut), da se popeče z vseh strani.
8. Ko je hrustljavo pečen, ga odstranite iz cvrtnika, začinite in postrezite.

Zamrznjeni ocvrt krompirček

1. Ogrejte cvrtnik na 200 °C.
2. V posodo dajte 200-400 g zamrznjenega čipsa.
3. Tanek krompirček cvremo 12-16 minut, debelega pa 12-20 minut.
4. Pomfrit redno pretresajte (približno na 6 minut), da se popeče z vseh strani.
5. Ko je hrustljavo pečen, ga odstranite iz cvrtnika, začinite in postrezite.

Dodatna priporočila za pripravo jedi:

- Če dajete hrano v cvrtnik, ki ni bil predhodno segret, dodajte še približno 3 dodatne minute pečenja.
- Za manjše količine hrane ali drobno sesekljane sestavine je potrebna krajša nastavitev časa kuhanja. Nasprotno pa je treba pri večjih količinah hrane ali večjih kosih sestavin čas podaljšati.
- Pri dodajanju olja živilom je priporočljivo, da sestavine najprej pokapate z oljem, premešate in pustite stati nekaj minut, preden jih spečete.
- V vročem zračnem cvrtniku nikoli ne cvrite živil z visoko vsebnostjo maščob, kot so mastne klobase itd.
- Živila, ki jih lahko pripravite v običajni pečici, so primerna tudi za pripravo v cvrtniku na vroč zrak.
- Za pripravo zelenjavnega čipsa priporočamo največ 250 g sestavin. Takrat bodo lepo hrustljavi.
- Za segrevanje hrane priporočamo, da nastavite temperaturo na 150 °C in največ 10 minut kuhanja.

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 ustaviti kuhanje ali izklopiti cvrtnik pred potekom nastavljenega časa, izklopite cvrtnik tako, da časovnik nastavite na **0** in izvlecite napajalni kabel iz stenske vtičnice.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred kakršnimkoli 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. Neprijemljivo mrežico operite v topli vodi z detergentom, sperite in posušite.
3. Notranje ali zunanje površine ne čistite z abrazivnimi čistili ali agresivnimi kemikalijami. Lahko bi prišlo do poškodbe. Za lažje čiščenje odstranite posodo in mrežo z neprebojno plastjo iz cvrtnika ter vanj vlijte nekaj vode in detergenta. Pustite namakati približno 10 minut.
4. Ostanke hrane, ki so se pritrdili na mrežo grelne spirale, lahko previdno očistite z mehko krtačo. Posode ali rešetke z nelepljivo površino ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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.

REŠEVANJE TEŽAV

Težava	Možen razlog	Način odstranitve
Friteza ne deluje.	Naprava ni priključena v električno vtičnico. Časovnik ni nastavljen.	Vtič aparata priključite v ozemljeno električno vtičnico. Z vrtenjem gumba časovnika nastavite želeni čas kuhanja, da se cvrtnik vklopi.

Hrana ni dovolj ocvrta.	Preveč hrane v posodi. Nastavljena temperatura je prenizka. Čas priprave je prekratek.	Hrano v ponev polagajte v manjših serijah, da se enakomerno ocvre. Z vrtenjem gumba za uravnavanje temperature nastavite ustrezno temperaturo (glejte poglavje "Uporaba friteze z vročim zrakom"). Nastavite ustrezen čas cvrtja z obračanjem gumba časovnika (glejte poglavje "Uporaba friteze z vročim zrakom").
Hrana ni enakomerno ocvrta.	Nekatera živila je treba med cvrtjem obračati.	Hrano, ki je med peko zložena ali zlepljena (npr. čips), redno obračajte (glejte poglavje "Uporaba friteze z vročim zrakom").
Ocvrta hrana ni hrustljava.	Izbrana živila so namenjena samo tradicionalnemu cvrtju.	Uporabljajte živila, ki so namenjena peki v pečici, ali pa jih pred cvrtjem rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljava.
Iz aparata prihaja bel dim.	Spečete živila z visoko vsebnostjo maščob. V loncu je bilo ostankov maščobe od prejšnjega cvrtja.	Pri cvrtju živil z visoko vsebnostjo maščob se lahko pojavi več dima, kar je normalno in ne vpliva na kakovost živila. Po vsaki uporabi cvrtnik temeljito očistite, da preprečite prekomerno kurjenje.
Sveži krompirček ni enakomerno ocvrt.	Krompirjev krompirček pred cvrtjem ni bil ustrezno pripravljen.	Uporabite svež krompir in upoštevajte navodila v poglavju "Priprava krompirčka po korakih".
Ocvrtki niso dovolj hrustljavi.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od vsebnosti olja in vlage v krompirju.	Preden krompir premažete z oljem, ga temeljito osušite. Za lažjo in bolj hrustljavo teksturo krompirček narežite na manjše kose. Za boljšo hrustljavost uporabite manj olja.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Prostornina 3,8 l

PREDELAVA IN ODSTRANITEV ODPADKOV

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

ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE



08/05

CE

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 odložite na zbirnem mestu, namenjenem za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in okolje. Reciklaža materialov pripomore k zaščiti naravnih virov. Več informacij glede reciklaže tega izdelka dobite na lokalnem uradu, podjetju, ki se ukvarja s predelavo odpadkov ali pa v prodajalni, kjer ste kupili izdelek.

Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktiv EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti ter problematiki težkih kovin v električnih in elektronskih napravah. Nadalje izpolnjuje ustrezno energetsko učinkovitost in zahteve za neposredni stik z živili.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.
Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

Pažnja: Mere opreza i upute navedene 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. Budite posebno oprezni prilikom rukovanja metalnim delovima (npr. rešetkama i ivicama uklonjive posude) kako biste izbegli povrede.
13. 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.
14. Uređaj nikad ne uključujte u struju i ne pokrećite ga dok sud nije ispravno nameštен u telo aparata.
15. 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.
16. 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.
17. Nemojte koristiti oštećenu ili napuklu posudu za kuvanje.
18. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namenjen.
19. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
20. Uređaj ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
21. Uređaj čuvajte u suvom i zatvorenom prostoru.
22. Nemojte pokušavati da popravite uređaj, prepravljate ga ili da zamenite njegove delove. Uređaj nema delove koje bi korisnik mogao sam da servisira.
23. Pre čišćenja i odlaganja aparata, sačekajte da se ohladi. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.

24. 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.
25. Uređaj se zagreva za vreme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz vazduha. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko uređaja. 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.
26. Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premeštate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
27. 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.
28. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
29. Korišćenje pribora koji nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
30. Uređaj je isključivo namenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
31. Ovaj uređaj ne sme se spajati na utičnicu tajmera niti ga se sme uključivati daljinski.
32. 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.
33. 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. Uklonite zaštitne folije.

1. Obrišite površinu uređaja mekom vlažnom krpom, a zatim obrišite suvom krpom.
2. Operite nelepljivu rešetku u toploj sapunici, isperite i osušite.

Napomena: Nemojte čistiti unutrašnje niti spoljne površine praškovima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim hemikalijama. Mogu se oštetiti.

3. 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. Podesite kontrolu temperature na maksimum i podesite tajmer na 10 minuta. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i mikrovalna će prestati da radi.

Montaža friteze na vrući vazduh

1. Postavite neprianjajuću rešetku u posudu.
2. Umetnite posudu sa rešetkom u telo friteze.

Napomena: Bez pravilno postavljene posude u telu friteze, uređaj se ne može uključiti.

PAŽNJA: Zabranjeno je koristiti posudu bez umetnute neprianjajuće rešetke. Nemojte sipati ulje ili drugu mast u posudu ili pokrivati otvore za izlaz vazduha. Postoji opasnost od požara.

KORIŠĆENJE FRITEZE NA VRUĆI VAZDUH

1. Priključite kabl za napajanje i uključite fritezu.

2. Zagrejte fritezu oko 5 minuta pomoću tajmera i kontrole temperature. Signalna lampica za rad i temperaturu je upaljena da ukaže da se friteza zagreva. Kada se dostigne željena temperatura, indikatorska lampica se automatski isključuje.
3. Tokom rada, svetlo se pali i gasi. Ovo pokazuje da se grejni elementi uključuju i isključuju kako bi se održala podešena temperatura.
4. Uhvatite posudu za ručku i izvucite je iz friteze. Postavite ga na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplotu. Pazite da ne dodirnete zagrejanu površinu.
5. Stavite hranu na neprianjajuću rešetku u posudu i gurnite posudu nazad u fritezu. Ne prekoračujte MAX liniju označenu unutar posude prilikom utovara hrane. Ne prekoračujte preporučenu količinu sastojaka. 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 sâmo telo!
6. Pomoću termostata postavite željenu temperaturu friteze.
7. Postavite željeno vreme prženja prema količini hrane; nakon otpuštanja kontrolera započinje odbrojavanje vremena.
8. Neke namirnice zahtevaju da ih se protrese tokom prženja. U tom slučaju, izvadite posudu iz friteze držeći je za ručku. Pažljivo protresite sadržaj posude, a zatim ga gurnite natrag u fritezu da nastavite pripremati hranu. Pazite da ne dodirnete zagrejanu površinu.
9. Po isteku podešenog vremena, oglasit će se zvučni signal i friteza će prestati da radi. Da biste prerano zaustavili rad, podesite tajmer 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 kuvanja hrane, izvadite nelepljivu rešetku iz posude i ispraznite je na tacnu ili tanjir. 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 kuvanja, indikator rada se pali i isključuje ciklično kako bi označio da se održava podešena temperatura.

Pažnja: Nemojte gurati hranu iz posude direktno u posudu ili na tanjir, jer se višak ulja može sakupiti na dnu posude i prosuti na hranu.

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

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

Slede uputstva za pripremu određenih vrsta hrane pomoću friteze. Ovo je samo preporuka, priprema se uvek mora pratiti i prilagođavati u skladu sa realnošću. Pre posluživanja hrana uvek treba biti vruća.

Krompir i pomfrit

Namirnica	MIN i MAX količina	Preporučeno vreme pripreme cca. (min)	Temperatura (°C)	Druge informacije
Pečeni krompir / slatki krompir (ceo ili prepolovljen)	300	30–50	190–200	Protresite* ili dodajte ½ kašike ulja ili prelijte rastopljenim puterom.

Kod kuće pripremite pomfrit (debljine oko 8 mm) 	200–350	20–25	180–200	Sledite detaljne upute u odeljku "Izrada pomfrita korak po korak". Dodajte ½ kašike ulja.
Tanak smrznuti pomfrit	200–400	12–16	200	Protresite pomfrit *. Pratite informacije na pakovanju hrane.
Deblji smrznuti pomfrit	200–400	12–20	200	Protresite pomfrit *. Pratite informacije na pakovanju hrane.
Domaći čips	200–400	20–25	180–200	Namočite kriške krompira u vodi da biste uklonili skrob, dodajte ½ kašike ulja i protresite*.
Palačinke sa krompirom	200	15–18	180	Okrenite na pola vremena pripreme.
Američki krompir (isečen na kriške)	300	18–22	180	Protresite* ili dodajte ½ kašike ulja ili prelijte rastopljenim puterom.

Meso i perad

Namirnica	**MIN i MAX količina**	**Preporučeno vreme pripreme cca. (min)**	**Temperatura (°C)**	**Druge informacije**
Kozice 	100–300	10–25	160–180	Okrenite na pola vremena pripreme.
Sveža riba 	100–300	20–25	180–200	Okrenite na pola vremena pripreme. Alternativno, dodajte ½ kašike ulja.
Goveđi odrezak 	100–300	12–16	180–200	Lagano premažite biftek uljem. Okrenite na pola vremena pripreme.
Hot dog 	100–300	8–12	180–200	Okrenite na pola vremena pripreme.
Pileći bataci 	100–300	15–25	180–200	Okrenite na pola vremena pripreme. Alternativno, dodajte ½ kašike ulja. Uvek proverite je li pile dobro pečeno.
Pileća krilca 	100–300	15–20	180–200	Okrenite na pola vremena pripreme. Dodajte ½ kašike ulja. Uvek proverite je li pile dobro pečeno.
Pileća prsa	100–300	10–15	180–200	Okrenite na pola vremena pripreme. Dodajte ½ kašike ulja. Uvek proverite je li pile dobro pečeno.

Svinjski kotleti	100–300	10–14	180	Okrenite na pola vremena pripreme.
Hamburger	100–300	7–14	180	Okrenite na pola vremena pripreme.

Sitnija hrana i prilozi

Namirnica	**MIN i MAX količina**	**Preporučeno vreme pripreme cca. (min)**	**Temperatura (°C)**	**Druge informacije**
Pečeni orasi 	200	13–18	160–180	Protresite*.
Mafini 	200	12–14	150–160	Koristite kalupe za mafine (nisu uključene).
Pica 	200	8–12	180–200	
Kolači od prhkog hleba 	200	12–18	170–180	Koristite kalupe za kolače (nisu uključene).
Proletnje rolice	100–300	8–10	200	Okrenite na pola vremena pripreme. Lagano četkajte uljem.
Zamrznuti pileći nugeti	100–300	6–10	200	Okrenite na pola vremena pripreme. Pratite informacije na pakovanju hrane.
Smrznuti riblji fileti	100–300	6–10	180–200	Okrenite na pola vremena pripreme. Pratite informacije na pakovanju hrane.
Zamrznuta hrana sa sirom (grumenčići sira, kuglice, premazani sir)	100–300	8–10	200	Okrenite na pola vremena pripreme. Pratite informacije na pakovanju hrane.
Pečeno povrće	100–300	10	180	Dodajte ½ kašike ulja.

Izrada pomfrita korak po korak

1. Zagrejte fritezu na 180°C.
2. krompir narežite na pomfrit debljine oko 8 mm.
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. Podmažite krompir sa oko pola kašičice ulja ili ga prelijte uljem i stavite u fritezu. Za najbolje rezultate trebali bi biti potpuno masni.
6. Pripremajte 20-25 minuta u fritezi zagrejanoj na 180 °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. Stavite 200–400 g smrznutog pomfrita u posudu.
3. Pržite tanke krompiriće 12–16 minuta, debele 12–20 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.

Ostale preporuke za pripremu hrane:

- Ako stavljate hranu u fritezu koja nije prethodno zagrejana, dodajte oko 3 minuta dodatnog vremena pečenja.
- Manje količine hrane ili sitno iseckani sastojci zahtevaju podešavanje kraćeg vremena pripreme. Nasuprot tome, za veće količine hrane ili veće komade sastojaka potrebno je produžiti vreme.
- Prilikom dodavanja ulja u hranu, preporučujemo da prvo prokapate ulje, promešate i ostavite da odstoji nekoliko minuta pre pečenja.
- Nikada ne pecite hranu sa visokim sadržajem masti, kao što su masne kobasice itd. u fritezi na vrući vazduh.
- Namirnice koje se mogu pripremiti u klasičnoj rerni pogodne su i za pripremu u fritezi na topli vazduh.
- Za pripremu čipsa od povrća preporučujemo maksimalnu količinu od 250 g sastojaka. Tada će biti predivno hrskavi.
- Za zagrevanje hrane preporučujemo podešavanje temperature na 150°C sa maksimalnim vremenom kuvanja od 10 minuta.

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 prekinuti kuvanje ili isključiti fritezu pre isteka podešenog vremena, isključite fritezu okretanjem tajmera na **0** i isključite napajanje iz utičnice.

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. Operite nelepljivu rešetku u toploj sapunici, isperite i osušite.
3. Nemojte čistiti unutrašnje niti spoljne površine praškovima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim hemikalijama. Može doći do oštećenja. Radi lakšeg čišćenja, izvadite posudu sa nelepljivom rešetkom iz friteze i sipajte u nju malo vode za deterdžent. Ostavite da se natapa oko 10 minuta.
4. Ostaci hrane pričvršćeni na rešetku grejnog kalema mogu se pažljivo očistiti nežnom četkom. Ne perite neprianjajuću posudu ili rešetku u mašini za pranje sudova.

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.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Metod brisanja
Friteza ne radi.	Uređaj nije uključen u električnu utičnicu. Tajmer nije podešen.	Uključite uređaj u uzemljenu električnu utičnicu Podesite željeno vreme kuvanja okretanjem dugmeta tajmera da biste uključili fritezu.
Hrana nije dovoljno pržena.	Previše hrane u posudi. Postavljena temperatura je preniska. Podešeno vreme pripreme je prekratko.	Stavite hranu u tiganj u manjim porcijama da bi se ravnomerno pržila. Podesite ispravnu temperaturu okretanjem regulatora temperature (pogledajte poglavlje „Korišćenje friteze na vrući vazduh“). Podesite odgovarajuće vreme prženja okretanjem dugmeta tajmera (pogledajte poglavlje „Korišćenje friteze na vrući vazduh“).
Hrana se ne prži ravnomerno.	Neke namirnice treba preokrenuti tokom prženja.	Redovno okrećite hranu koja je slojevita ili zalepljena (npr. pomfrit) tokom pripreme (pogledajte poglavlje "Korišćenje friteze na vrući vazduh").
Pržena jela nisu hrskava.	Odabrana hrana je samo za tradicionalno duboko prženje.	Koristite hranu namenjenu za pečenje u rerni ili lagano utrljajte hranu uljem pre prženja radi bolje hrskavosti.
Beli dim izlazi iz uređaja.	Pržite hranu sa visokim sadržajem masti. U posudi su ostali ostaci masti od prethodnog prženja.	Prilikom prženja hrane sa visokim sadržajem masti može se proizvesti više dima, što je normalno i ne utiče na kvalitet hrane Temeljno očistite tiganj nakon svake upotrebe kako biste izbegli prekomerno pušenje.
Svež čips se ne prži ravnomerno.	Pomfrit nije pravilno pripremljen pre prženja.	Koristite svež krompir i sledite uputstva data u poglavlju „Pravljenje pomfrita korak po korak“.
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Hrskavost čipsa zavisi od sadržaja ulja i vlage u krompiru.	Pre prženja, temeljno osušite krompir pre nego što ga utrljate uljem. Isecite strugotine na manje komade za lakšu i hrskaviju teksturu. Za bolju hrskavost koristite manju količinu ulja.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Zapremina 3,8 l

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 pružiće vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mesto na kom ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen sa direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj bezbednosti te po pitanju teških metala u električnoj i elektroničkoj opremi. Nadalje, udovoljava relevantnoj energetskoj efikasnostii zahtevima za direktan kontakt sa hranom.

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

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. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε μεταλλικά μέρη (π.χ. πλέγματα και άκρες του αφαιρούμενου δοχείου) για να αποφύγετε τραυματισμούς.
13. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την πρώτα και κατόπιν αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος τραβώντας το φις – 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.
14. Ποτέ να μην συνδέετε ή ενεργοποιείτε τη συσκευή μαγειρέματος χωρίς να έχετε εισάγει σωστά το δοχείο σε αυτήν.
15. Μην βυθίζετε τη βάση μέσα σε νερό και μην ρίχνετε νερό μέσα στο σώμα της συσκευής μαγειρέματος. Μόνο το σκεύος μαγειρέματος είναι σχεδιασμένο για υγρά.
16. Να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο ρεύματος, το φις και ολόκληρη τη συσκευή για τυχόν βλάβες. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε βλάβη, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.

17. Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος μαγειρέματος εάν έχει σπάσει ή παρουσιάζει φθορές.
18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από αυτούς για τους οποίους είναι σχεδιασμένη.
19. Δεν επιτρέπεται χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
20. Η συσκευή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
21. Φυλάξτε τη συσκευή σε έναν ξηρό χώρο.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Μην καλύπτετε οποιαδήποτε ανοίγματα ή εισαγωγές/εξαγωγές αέρα. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή. 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.
26. 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.
27. 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.

28. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν είναι γυρισμένη πλάγια ή ανάποδα.
29. Η χρήση αξεσουάρ και προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο ανθρώπους και εξοπλισμό.
30. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
31. Η συσκευή δεν πρέπει να συνδεθεί σε παροχή ρεύματος η οποία ελέγχεται μέσω χρονοδιακόπτη ή από απόσταση.
32. 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.
33. 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. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη.

1. Σκουπίστε την επιφάνεια της συσκευής με ένα μαλακό, νωπό πανί και κατόπιν στεγνώστε την.
2. Πλύνετε το αντικολλητικό πλέγμα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Σημείωση: Μην καθαρίζετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με αποξεστικές σκόνες, αποξεστικά καθαριστικά ή «σκληρά» χημικά. Θα μπορούσαν να υποστούν ζημιά.

3. 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 το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο μέγιστο και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για 10 λεπτά. Όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος, παράγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

Συναρμολόγηση της φριτέζας θερμού αέρα

1. Τοποθετήστε το αντικολλητικό πλέγμα στο δοχείο.
2. Τοποθετήστε το δοχείο με το πλέγμα στο σώμα της φριτέζας.

Σημείωση: Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς το δοχείο να έχει τοποθετηθεί σωστά στο σώμα της φριτέζας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απαγορεύεται η χρήση του δοχείου χωρίς να έχει τοποθετηθεί το αντικολλητικό πλέγμα. Μην ρίχνετε λάδι ή άλλο γράσο στο δοχείο και μην καλύπτετε τις εξόδους αέρα. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

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 ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και θερμοκρασίας ανάβουν για να δείξουν ότι η φριτέζα θερμαίνεται. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία θα σβήσει αυτόματα.
3. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει. Αυτό δείχνει ότι τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται για να διατηρηθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
4. Πιάστε το δοχείο από τη λαβή και τραβήξτε το έξω από τη φριτέζα. Τοποθετήστε το σε μια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην αγγίξετε τη θερμή επιφάνεια.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στην αντικολλητική σχάρα του δοχείου και σύρετε το δοχείο πίσω στη φριτέζα. Όταν τοποθετείτε τρόφιμα, μην υπερβαίνετε τη γραμμή MAX που αναγράφεται στο εσωτερικό του

δοχείου. Μην υπερβαίνετε τη συνιστώμενη ποσότητα συστατικών. 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!

6. Χρησιμοποιήστε τον μηχανισμό ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία για το τηγάνισμα.
7. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος ανάλογα με το τρόφιμο που τοποθετήσατε· όταν ελευθερώσετε τον μηχανισμό, ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
8. Ορισμένα φαγητά απαιτούν ανακάτεμα κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Σε αυτή την περίπτωση, αφαιρέστε το δοχείο από τη λαβή από τη φριτέζα. 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.
9. Όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος, παράγεται ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία τερματίζεται αυτόματα. Θέστε το χρονοδιακόπτη στη θέση 0 για να διακόψετε πρόωρα τη λειτουργία. 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 το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το αντικολλητικό πλέγμα από την κατσαρόλα και αδειάστε το σε ένα 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 τη διάρκεια του μαγειρέματος, η λυχνία λειτουργίας ανάβει και σβήνει κυκλικά για να δείξει ότι διατηρείται η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Προειδοποίηση: Μην αναποδογυρίζετε το φαγητό από το δοχείο απευθείας σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο, καθώς η περίσσεια λαδιού μπορεί να συγκεντρωθεί στον πυθμένα του δοχείου και να χυθεί πάνω στο φαγητό.

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

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ακολουθούν οδηγίες για την προετοιμασία ορισμένων τύπων φαγητού με τη χρήση φριτέζας. Αυτή είναι μόνο μια σύσταση, η προετοιμασία πρέπει πάντα να παρακολουθείται και να προσαρμόζεται ανάλογα με την πραγματικότητα. Το φαγητό πρέπει να είναι πάντα ζεστό πριν το σερβίρισμα.

Πατάτες και τηγανητές πατάτες

Τρόφιμο	**Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα**	**Συνιστώμενος χρόνος προετοιμασίας περίπου (λεπτά)**	**Θερμοκρασία (°C)**	**Περισσότερες πληροφορίες**
Ψητές πατάτες / γλυκοπατάτες (ολόκληρες ή κομμένες στη μέση)	300	30-50	190-200	Ανακινήστε*, ή προσθέστε ½ κουταλιά λάδι ή περιχύστε με λιωμένο βούτυρο.

Σπιτικά τσιπς (πάχους περίπου 8 mm) 	200-350	20-25	180-200	Ακολουθήστε τις λεπτομερείς οδηγίες στην ενότητα «Πώς θα φτιάξετε τηγανητές πατάτες, βήμα-βήμα». Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι.
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	200-400	12-16	200	Κουνήστε τις πατάτες*. Ακολουθήστε τις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου.
Χοντρές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	200-400	12-20	200	Κουνήστε τις πατάτες*. Ακολουθήστε τις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου.
Σπιτικά πατατάκια	200-400	20-25	180-200	Προβρέξτε τις φέτες πατάτας σε νερό για να αφαιρέσετε το άμυλο, προσθέστε ½ κουταλιά λάδι και ανακινήστε*.
Τηγανίτες πατάτας	200	15-18	180	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.
Αμερικάνικες πατάτες (κομμένες σε φέτες)	300	18-22	180	Ανακινήστε*, ή προσθέστε ½ κουταλιά λάδι ή περιχύστε με λιωμένο βούτυρο.

Κρέας και πουλερικά

Τρόφιμο	**Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα**	**Συνιστώμενος χρόνος προετοιμασίας περίπου (λεπτά)**	**Θερμοκρασία (°C)**	**Περισσότερες πληροφορίες**
Γαρίδες 	100-300	10-25	160-180	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.
Φρέσκα ψάρια 	100-300	20-25	180-200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Αν χρειαστεί, προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι.
Μοσχαρίσια μπριζόλα 	100-300	12-16	180-200	Αλείψτε ελαφρά τη μπριζόλα με λάδι. Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.
Hot Dog 	100-300	8-12	180-200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.
Μπούτια κοτόπουλου 	100-300	15-25	180-200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Αν χρειαστεί, προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι. Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το κοτόπουλο είναι καλά μαγειρεμένο.

Φτερούγες κοτόπουλου 	100-300	15-20	180-200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι. Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το κοτόπουλο είναι καλά μαγειρεμένο.
Στήθη κοτόπουλου	100-300	10-15	180-200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι. Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το κοτόπουλο είναι καλά μαγειρεμένο.
Χοιρινή μπριζόλα	100-300	10-14	180	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.
Χάμπουργκερ	100-300	7-14	180	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος.

Σνακ και ορεκτικά

Τρόφιμο	**Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα**	**Συνιστώμενος χρόνος προετοιμασίας περίπου (λεπτά)**	**Θερμοκρασία (°C)**	**Περισσότερες πληροφορίες**
Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί 	200	13-18	160-180	Κούνημα*.
Μάφιν 	200	12-14	150-160	Χρησιμοποιήστε φόρμες για μάφιν (δεν περιλαμβάνονται).
Pizza 	200	8-12	180-200	
Κέικ από ζύμη κρούστας 	200	12-18	170-180	Χρησιμοποιήστε φόρμες για κέικ (δεν περιλαμβάνονται).
Σπρινγκ ρολ	100-300	8-10	200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Αλείψτε ελαφρά με λάδι.
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-300	6-10	200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε τις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου.

Κατεψυγμένα φιλέτα ψαριών	100-300	6-10	180-200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε τις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου.
Κατεψυγμένα τρόφιμα με τυρί (τυροκαψουλίτσες, μπάλες, παναρισμένο τυρί)	100-300	8-10	200	Γυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε τις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου.
Ψητά λαχανικά	100-300	10	180	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι.

Πώς θα φτιάξετε τηγανητές πατάτες, βήμα-βήμα

1. Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 180°C.
2. Κόψτε τις πατάτες σε σχήμα τηγανιτής πατάτας πάχους 8 mm.
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. Αλείψτε τις πατάτες με μισό κουταλάκι του γλυκού λάδι ή περιχύστε τες με λάδι και βάλτε τες στη φριτέζα. Για βέλτιστα αποτελέσματα, πρέπει να λαδωθούν όλες.
6. Τηγανίστε στους 180 °C για 20-25 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 200-400 γραμμάρια κατεψυγμένων τσιπς στο δοχείο.
3. Τηγανίστε τις λεπτές πατάτες για 12-16 λεπτά και τις παχιές πατάτες για 12-20 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.

Περαιτέρω συστάσεις για την προετοιμασία του πιάτου:

- Εάν βάζετε το φαγητό σε φριτέζα που δεν έχει προθερμανθεί, προσθέστε περίπου 3 λεπτά επιπλέον χρόνο ψησίματος.
- Μικρότερες ποσότητες φαγητού ή ψιλοκομμένα συστατικά απαιτούν μικρότερη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος. Αντίθετα, για μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού ή μεγαλύτερα κομμάτια υλικών, ο χρόνος πρέπει να παραταθεί.
- Όταν προσθέτετε λάδι στα τρόφιμα, συνιστάται να ραντίζετε πρώτα τα υλικά με λάδι, να τα ανακατεύετε και να τα αφήνετε να καθίσουν για λίγα λεπτά πριν από το ψήσιμο.
- Ποτέ μην τηγανίζετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως λιπαρά λουκάνικα κ.λπ. σε μια φριτέζα αέρα.
- Τα τρόφιμα που μπορούν να παρασκευαστούν σε συμβατικό φούρνο είναι επίσης κατάλληλα για παρασκευή σε φριτέζα θερμού αέρα.
- Για την προετοιμασία των τσιπς λαχανικών, συνιστούμε μέγιστο αριθμό 250 γρ. συστατικών. Τότε θα είναι όμορφα τραγανά.
- Για τη θέρμανση των τροφίμων, συνιστούμε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 150 °C με μέγιστο χρόνο μαγειρέματος 10 λεπτά.

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: Αν είναι απαραίτητο να σταματήσετε το μαγείρεμα ή να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα πριν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, απενεργοποιήστε τη φριτέζα γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη στη θέση **0** και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν πραγματοποιήσετε οποιεσδήποτε 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 αντικολλητικό πλέγμα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3. Μην καθαρίζετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με αποξεστικές σκόνες, αποξεστικά καθαριστικά ή «σκληρά» χημικά. Ενδέχεται να καταστραφούν. Για ευκολότερο καθαρισμό, αφαιρέστε το δοχείο και το αντικολλητικό πλέγμα από τη φριτέζα και ρίξτε λίγο νερό και απορρυπαντικό. Αφήστε το να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.
4. Τα υπολείμματα τροφών που έχουν προσκολληθεί στο πλέγμα του πηνίου θέρμανσης μπορούν να καθαριστούν προσεκτικά με μια μαλακή βούρτσα. Μην πλένετε το αντικολλητικό δοχείο ή το πλέγμα στο πλυντήριο πιάτων.

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· τυλίξτε το ξεχωριστά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα. Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	Συνδέστε το φις της συσκευής σε γειωμένη πρίζα. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος περιστρέφοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη, οπότε η φριτέζα θα ενεργοποιηθεί.

Το φαγητό δεν είναι επαρκώς τηγανητό.	Πολύ φαγητό στο δοχείο. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή. Ο χρόνος προετοιμασίας του σετ είναι πολύ σύντομος.	Βάλτε το φαγητό στο τηγάνι σε μικρότερες δόσεις, ώστε να τηγανιστεί ομοιόμορφα. Ρυθμίστε τη σωστή θερμοκρασία περιστρέφοντας το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (βλέπε κεφάλαιο "Χρήση της φριτέζας θερμού αέρα"). Ρυθμίστε τον κατάλληλο χρόνο τηγανίσματος περιστρέφοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη (βλέπε κεφάλαιο "Χρήση της φριτέζας θερμού αέρα").
Το φαγητό δεν τηγανίζεται ομοιόμορφα.	Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να γυρίζονται κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.	Περιστρέφετε τακτικά τα τρόφιμα που έχουν στρώσεις ή είναι κολλημένα μεταξύ τους (π.χ. πατατάκια) κατά τη διάρκεια του ψησίματος (βλ. κεφάλαιο "Χρήση της φριτέζας θερμού αέρα").
Το τηγανητό φαγητό δεν είναι τραγανό.	Τα επιλεγμένα τρόφιμα προορίζονται μόνο για παραδοσιακό τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε τρόφιμα που έχουν σχεδιαστεί για ψήσιμο στο φούρνο ή αλείψτε ελαφρά το φαγητό με λάδι πριν το τηγάνισμα για να γίνει πιο τραγανό.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Τηγανίζετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά. Στην κατσαρόλα είχε μείνει λίπος από το προηγούμενο τηγάνισμα.	Κατά το τηγάνισμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, μπορεί να παράγεται περισσότερος καπνός, κάτι που είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την ποιότητα του τροφίμου. Καθαρίζετε καλά τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε το υπερβολικό κάπνισμα.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Οι πατάτες πατάτας δεν είχαν προετοιμαστεί σωστά πριν από το τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Φτιάχνοντας τηγανητές πατάτες βήμα προς βήμα".
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την περιεκτικότητα των πατατών σε λάδι και υγρασία.	Στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν τις αλείψετε με λάδι. Κόψτε τις πατάτες τηγανιτές σε μικρότερα κομμάτια για πιο ελαφριά και τραγανή υφή. Χρησιμοποιήστε λιγότερο λάδι για καλύτερη τραγανότητα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς: 220–240 V ~ 50/60 Hz, 1300 W
Χωρητικότητα 3,8 l

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



08/05

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 σύνηθες 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.

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια, καθώς και με το ζήτημα της χρήσης βαρέων μετάλλων σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό. Επιπλέον, καλύπτει τις σχετικές απαιτήσεις έντασης ενέργειας και υγιεινής για απευθείας επαφή με τρόφιμα.

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(і), 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 приміщенням, 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 печі, радіаторів, газових приборів, тощо.
11. Не розміщуйте побутовий прилад на електричних чи газових печах або духовках.
12. Будьте особливо обережні під час роботи з металевими деталями (наприклад, решітками та краями знімного контейнера), щоб уникнути травм.
13. 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.
14. Ніколи не під'єднуйте та не вмикайте побутовий прилад без контейнеру, який вірно встановлено у рисоварку.
15. Не занурюйте базу у воду та не наливайте рідину у корпус повільноварки. Для рідини призначено лише ємність для приготування.
16. 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.

17. Не використовуйте пошкоджену або зламану ємність для приготування.
18. Не використовуйте побутовий прилад для інших цілей, окрім вказаної.
19. Не використовуйте на вулиці.
20. Під час використання не залишайте побутовий прилад без уваги.
21. Зберігайте прилад у приміщенні сухому місці.
22. Не намагайтеся ремонтувати або модифікувати побутовий прилад самостійно або замінювати його частини. Прилад не містить частин, які можуть бути відремонтовані користувачем.
23. Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути. Для безпечного пересування та очищення побутовий прилад має охолонути впродовж приблизно 30 хвилин.
24. 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.
25. Під час роботи побутовий прилад нагрівається. Не накривайте отвори та отвори для входу або виходу повітря. Залиште принаймні 10 см вільного простору навколо приладу. 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.
26. Не намагайтеся переносити гарячий побутовий прилад. Будьте особливо уважні при переміщені побутового приладу, у якому міститься гаряча олія або інші гарячі рідини.
27. 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.

28. Не вмикайте побутовий прилад, якщо він лежить на боку та перегорнутий догори низом.
29. Використання аксесуари та приладдя, які не рекомендоване виробником, може бути небезпечним для користувача та майна.
30. Прилад призначено для домашнього використання. Не призначено для комерційного використання.
31. Не вмикайте побутовий прилад до розетки, яка має таймер або має дистанційне управління.
32. 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.
33. 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 удушення.

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. Зніміть захисну плівку.

1. Протріть поверхні побутового приладу вологою серветкою, а потім витріть на сухо.
2. Вимийте антипригарну решітку в теплій воді з миючим засобом, прополощіть і висушіть.

Примітка: Для очищення внутрішніх та зовнішніх поверхонь не використовуйте абразивні порошки, абразивні чистячі засоби або агресивні хімікати. Вони можуть бути пошкоджені.

3. 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 на максимум і встановіть таймер на 10 хвилин. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал та побутовий прилад автоматично вимкнеться.

Збірка гарячеповітряної жаровні

1. Покладіть антипригарну решітку в контейнер.
2. Вставте контейнер з решіткою в корпус фритюрниці.

Примітка: Прилад не можна вмикати, якщо контейнер не встановлений належним чином у корпус фритюрниці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Забороняється використовувати контейнер без вставленої антипригарної решітки. Не наливайте масло або інший жир в контейнер і не закривайте вентиляційні отвори. Існує пожежна небезпека.

ВИКОРИСТАННЯ ГАРЯЧЕПОВІТРЯНОЇ ЖАРОВНІ

1. Під'єднайте силовий кабель та ввімкніть жаровню.
2. Попередньо розігрійте жаровню впродовж 5 хвилин, використовуючи таймер та регулятор температури. Індикатори роботи та температури загоряються, вказуючи на те, що фритюрниця нагрівається. Коли бажана температура буде досягнута, світло автоматично вимкнеться.
3. Під час роботи індикатор вмикається та вимикається. Це означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримання заданої температури.
4. Візьміть каструля за ручки та дістаньте з жаровні. Поставте його на стійку, рівну, термостійку поверхню. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячої поверхні.
5. Покладіть продукти на антипригарну решітку в контейнері і засуньте контейнер назад у фритюрницю. Закладаючи їжу, не перевищуйте лінію MAX, позначену всередині контейнера. Не перевищуйте рекомендовану кількість інгредієнтів. Слідкуйте на мінімальною та максимальною кількістю продуктів, зазначений у таблиці керівництва з готування, для гарантії оптимальних результатів приготування. Ніколи не кладіть продукти безпосередньо до каструлі!
6. Використовуйте регулятор температури для встановлення необхідної температури для смаження.
7. Встановіть необхідний час смаження відповідно до продуктів; при відпусканні регулятора починається зворотній відлік часу.

8. Під час смаження деякі продукти необхідно помішувати. У цьому випадку вийміть контейнер за ручку з фритюрниці. Обережно перемішайте вміст каструлі, потім поверніть його назад до жаровні для продовження приготування. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячої поверхні.
9. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал та операція автоматично вимкнеться. Встановіть таймер у положення 0, щоб передчасно припинити роботу. Обережно відкрийте каструлю, щоб перевірити готовність продуктів. Якщо необхідне додаткове смаження, закрийте каструлю та встановіть таймер на інший час смаження. Коли їжа приготується, зніміть антипригарну решітку з каструлі та висипте її на піднос або 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 готування індикатор роботи циклічно вмикається та вимикається, вказуючи на те, що задана температура підтримується.

Попередження: Не перекидайте їжу з контейнера безпосередньо в миску або на тарілку, оскільки надлишок олії може зібратися на дні контейнера і пролитися на їжу.

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

КЕРІВНИЦТВО З ПРИГОТУВАННЯ

Нижче наведено інструкції з приготування певних видів страв у фритюрниці. Це лише рекомендація, підготовка завжди повинна контролюватися і коригуватися відповідно до реальності. Перед тим, як подати, їжа завжди має бути гарячою.

Картопля та картопля фрі

Продукти	МІН та МАКС кількість	Рекомендований час приготування приблизно (хв)	Температура (°C)	Більше інформації
Запечена картопля / солодка картопля (ціла або розрізана навпіл) 	300	30-50	190-200	Збовтати*, додати ½ столової ложки олії або полити розтопленим вершковим маслом.
Саморобні чіпси (товщиною приблизно 8 мм) 	200-350	20-25	180-200	Дотримуйтесь детальний інструкцій, вказаних у розділі «Покрокове приготування картоплі фрі». Додаємо ½ столової ложки олії.
Тонка заморожена картопля фрі	200-400	12-16	200	Потрусити картоплю фрі*. Дотримуйтесь інформації на упаковці харчових продуктів.
Товста заморожена картопля фрі	200-400	12-20	200	Потрусити картоплю фрі*. Дотримуйтесь інформації на упаковці харчових продуктів.

Домашні картопляні чіпси	200-400	20-25	180-200	Попередньо замочіть скибочки картоплі у воді, щоб видалити крохмаль, додайте ½ столової ложки олії та струсіть*.
Картопляні деруни	200	15-18	180	Перевернути на половину часу приготування.
Американська картопля (нарізана часточками)	300	18-22	180	Збовтати*, додати ½ столової ложки олії або полити розтопленим вершковим маслом.

М'ясо та птиця

Продукти	**МІН та МАКС кількість**	**Рекомендований час приготування приблизно (хв)**	**Температура (°C)**	**Більше інформації**
Креветки 	100-300	10-25	160-180	Перевернути на половину часу приготування.
Свіжа риба 	100-300	20-25	180-200	Перевернути на половину часу приготування. Якщо потрібно, додайте ½ столової ложки олії.
Стейк з яловичини 	100-300	12-16	180-200	Злегка змастити стейк олією. Перевернути на половину часу приготування.
Хот-дог. 	100-300	8-12	180-200	Перевернути на половину часу приготування.
Курячі стегна 	100-300	15-25	180-200	Перевернути на половину часу приготування. Якщо потрібно, додайте ½ столової ложки олії. Завжди перевіряйте, щоб курка була добре приготована.
Курячі крильця 	100-300	15-20	180-200	Перевернути на половину часу приготування. Додаємо ½ столової ложки олії. Завжди перевіряйте, щоб курка була добре приготована.
Курячі грудки	100-300	10-15	180-200	Перевернути на половину часу приготування. Додаємо ½ столової ложки олії. Завжди перевіряйте, щоб курка була добре приготована.
Відбивна зі свинини	100-300	10-14	180	Перевернути на половину часу приготування.

Гамбургер	100-300	7-14	180	Перевернути на половину часу приготування.

Фуршетні блюда та гарніри

Продукти	**МІН та МАКС кількість**	**Рекомендований час приготування приблизно (хв)**	**Температура (°C)**	**Більше інформації**
Смажені горіхи 	200	13-18	160-180	Потисни руку.
Мафіни 	200	12-14	150-160	Використовуйте формочки для кексів (не входять до комплекту).
Pizza 	200	8-12	180-200	
Торти з пісочного тіста 	200	12-18	170-180	Використовуйте форми для торта (не входять до комплекту).
Спрінг роли	100-300	8-10	200	Перевернути на половину часу приготування. Злегка змастіть маслом.
Заморожені курячі нагетси	100-300	6-10	200	Перевернути на половину часу приготування. Дотримуйтесь інформації на упаковці харчових продуктів.
Заморожене рибне філе	100-300	6-10	180-200	Перевернути на половину часу приготування. Дотримуйтесь інформації на упаковці харчових продуктів.
Заморожені продукти з сиром (сирні нагетси, кульки, панірований сир)	100-300	8-10	200	Перевернути на половину часу приготування. Дотримуйтесь інформації на упаковці харчових продуктів.
Смажені овочі	100-300	10	180	Додаємо ½ столової ложки олії.

Покрокове приготування картоплі фрі

1. Розігрійте жаровню до 180°C.
2. Нарізати картоплю у формі картоплі фрі товщиною 8 мм.
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 приблизно половиною чайної ложки олії або збризніть її олією і покладіть у фритюрницю. Для отримання найкращих результатів картопля має бути вся змащена олією.
6. Смажити при 180 °C 20-25 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 200-400 г заморожених чіпсів у контейнер.
3. Тонку картоплю фрі смажити 12-16 хвилин, товсту - 12-20 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.

Подальші рекомендації щодо приготування страви:

- Якщо ви кладете продукти у фритюрницю, яка не була попередньо розігріта, додайте приблизно 3 додаткові хвилини часу випікання.
- Для меншої кількості продуктів або дрібно нарізаних інгредієнтів потрібно встановити менший час приготування. І навпаки, для більшої кількості їжі або більших шматочків інгредієнтів час потрібно збільшити.
- Додаючи олію в їжу, рекомендується спочатку збризнути інгредієнти олією, перемішати і дати їм постояти кілька хвилин перед випіканням.
- Ніколи не смажте у фритюрниці продукти з високим вмістом жиру, такі як жирні ковбаси тощо.
- Продукти, які можна приготувати у звичайній духовці, також підходять для приготування у фритюрниці.
- Для приготування овочевих чіпсів ми рекомендуємо використовувати не більше 250 г інгредієнтів. Тоді вони будуть гарно хрусткими.
- Для розігрівання їжі ми рекомендуємо встановити температуру 150 °C з максимальним часом приготування 10 хвилин.

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 припинити приготування або вимкнути фритюрницю до закінчення встановленого часу, вимкніть фритюрницю, встановивши таймер на **0** , і витягніть вилку шнура живлення з розетки.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

1. Протріть поверхні побутового приладу вологою серветкою, а потім витріть на сухо.
2. Вимийте антипригарну решітку в теплій воді з миючим засобом, прополощіть і висушіть.
3. Для очищення внутрішніх та зовнішніх поверхонь не використовуйте абразивні порошки, абразивні чистячі засоби або агресивні хімікати. Вони можуть викликати пошкодження. Для полегшення чищення вийміть контейнер і антипригарну решітку з фритюрниці та налийте в нього трохи води з миючим засобом. Залиште просочуватися приблизно на 10 хвилин.
4. Залишки їжі, що прилипли до решітки нагрівальної спіралі, можна обережно видалити м'якою щіткою. Не мийте антипригарний контейнер або решітку в посудомийній машині.

Примітка: Очищуйте гарячеповітряну 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 гарячеповітряної жаровні через ризик пошкодження кабелю; змотуйте його окремо.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Фритюрниця не працює.	Прилад не підключено до електричної розетки. Таймер не встановлений.	Вставте вилку приладу в заземлену електричну розетку Встановіть бажаний час приготування, повернувши ручку таймера, після чого фритюрниця увімкнеться.
Їжа недостатньо просмажена.	Занадто багато їжі в контейнері. Встановлена температура занадто низька. Занадто короткий час підготовки до зйомок.	Викладайте продукти на сковорідку невеликими порціями, щоб вони рівномірно обсмажувалися. Встановіть потрібну температуру, повернувши ручку регулювання температури (див. розділ "Використання фритюрниці"). Встановіть відповідний час смаження, повернувши ручку таймера (див. розділ "Використання фритюрниці").
Їжа прожарюється нерівномірно.	Деякі продукти під час смаження потрібно перевертати.	Регулярно перевертайте продукти, які шаруються або злиплися (наприклад, чіпси) під час готування (див. розділ "Використання фритюрниці").
Смажена їжа не буває хрусткою.	Деякі продукти призначені лише для традиційного смаження у фритюрі.	Використовуйте продукти, призначені для запікання в духовці, або злегка змастіть їх олією перед смаженням для кращої хрусткої скоринки.
З побутового приладу виходить білий дим.	Ви смажите продукти з високим вмістом жиру. У каструлі залишився жир від попереднього смаження.	Під час смаження продуктів з високим вмістом жиру може утворюватися більше диму, що є нормальним явищем і не впливає на якість їжі Ретельно очищайте фритюрницю після кожного використання, щоб запобігти надмірному задимленню.
Свіжа картопля смажиться нерівномірно.	Картопля фрі не була належним чином підготовлена перед смаженням.	Використовуйте свіжу картоплю та дотримуйтесь інструкцій у розділі "Приготування картоплі фрі крок за кроком".

Картопля фрі недостатньо хрустка.	Хрусткість картоплі фрі залежить від вмісту олії та вологи в картоплі.	Перед тим, як змащувати картоплю олією, ретельно просушіть її. Наріжте картоплю фрі на менші шматочки, щоб отримати більш легку та хрустку текстуру. Для кращої хрусткої скоринки використовуйте менше олії.

ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Живлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц, 1300 Вт
Об'єм 3,8 л

ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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



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

08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки, використання важких металів у електричному та електронному обладнанні. Більш того, продукт відповідає вимогам до електроспоживання та гігієни для безпосереднього контракту з продуктами харчування.

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 Klíčany e-mail: ECG@kbexpert.cz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükivigade eest. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ 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. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.

© GVS.cz 2025