

Uputstvo za upotrebu

ECG friteza na vruć vazduh AF 6000



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/ecg-friteza-na-vruc-vazduh-af-6000-akcija-cena/>



AF 6000

HOT AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL

HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
NÁVOD K OBSLUZE

KUUMAÕHUFRITÜÜR
KASUTUSJUHE

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK
UPUTE ZA UPORABU

KARSTÄ GAISA KATLS
ROKASGRĀMATA

KARSTÄ GAISA KATLS
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE
INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
NÁVOD NA OBSLUHU

CVRTNIK NA VROĆI ZRAK
NAVODILA

FRITEZA NA VRUĆI VAZDUH
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

ГАРЯЧЕПОВІТРЯНА ЖАРОВНЯ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Hrvatski

Bosanski

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Română

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

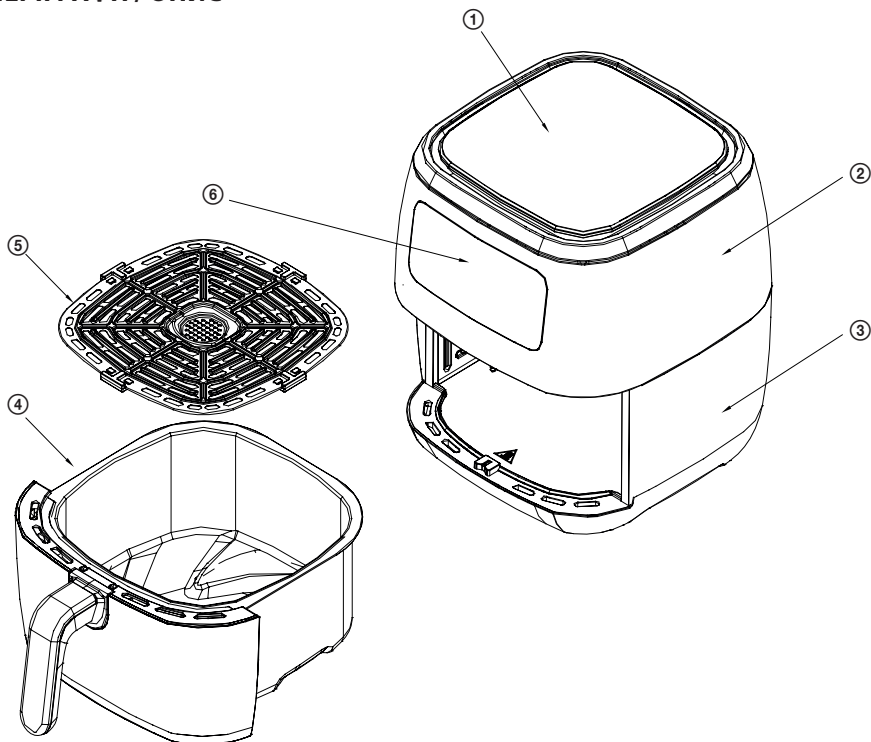
Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

■ Always read the safety & use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne sademe esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Prieš naudojamesi prietaisui pirmą kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használata vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Cititi întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vkladom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Priu χρησιμοποιεστε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήσης πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία. ■ Завжди важливо читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.

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



English

1. Top lid
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Frying tank
5. Wire rack
6. Control panel

Deutsch

1. Obere Abdeckung
2. Oberer Teil der Friteuse
3. Unterer Teil der Friteuse
4. Frittierbehälter
5. Drahtgitter
6. Bedienfeld

Čeština

1. Horní kryt
2. Horní část fritézy
3. Spodní část fritézy
4. Fritovací nádoba
5. Rošt
6. Ovládací panel

Eesti keel

1. Pealmine kaas
2. Fritüüri ülemine osa
3. Fritüüri alumine osa
4. Fritüüri pott
5. Küpsetuskorv
6. Juhtpaneel

Hrvatski

- Bosanski**
1. Gornji poklopac
 2. Gornji dio friteze
 3. Donji dio friteze
 4. Posuda friteze
 5. Žičana rešetka
 6. Upravljačka ploča

Latviešu valoda

1. Augšējais vāks
2. Katla augšējā daļa
3. Katla apakšējā daļa
4. Cepšanas katls
5. Restotais režģis
6. Vadības panelis

Lietuvių kalba

1. Viršutinis dangtis
2. Viršutinė keptuvo dalis
3. Apatinė keptuvo dalis
4. Kepimo puodas
5. Grotelių lentyna
6. Valdymo skydelis

Magyar

1. Felső fedél
2. Készülék felső része
3. Készülék alsó része
4. Olajsütő edény
5. Drótröstély
6. Működtető panel

Polski

1. Pokrywa górna
2. Część górna frytownicy
3. Część dolna frytownicy
4. Pojemnik do smażenia
5. Druciany ruszt
6. Panel sterowania

Română

1. Capac superior
2. Partea superioară a friteuzei
3. Partea inferioară a friteuzei
4. Oală de prăjit
5. Grătar din sârmă
6. Panou de control

Slovenčina

1. Horný kryt
2. Horná časť fritézy
3. Spodná časť fritézy
4. Fritovacia nádoba
5. Drôtený rošt
6. Ovládací panel

Slovenščina

1. Zgornji pokrov
2. Zgornji del cvrtnika
3. Spodnji del cvrtnika
4. Posoda za cvrtje
5. Žična rešetka
6. Upravljalna plošča

Srpski

Crnogorski

1. Gornji poklopac
2. Gornji deo friteze
3. Donji deo friteze
4. Posuda friteze
5. Žičana rešetka
6. Upravljačka ploča

Ελληνικά

1. Επάνω κάλυμμα
2. Επάνω τμήμα της φριτέζας
3. Κάτω τμήμα της φριτέζας
4. Δοχείο τηγανίσματος
5. Σχάρα
6. Πίνακας ελέγχου

Українська мова

1. Верхня кришка
2. Верхня частина жаровні
3. Нижня частина жаровні
4. Каструля для смаження
5. Дротова решітка
6. Панель управління

SAFETY INSTRUCTIONS

English

Read carefully and save for future use!

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

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

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

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

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

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

Do not immerse in water!

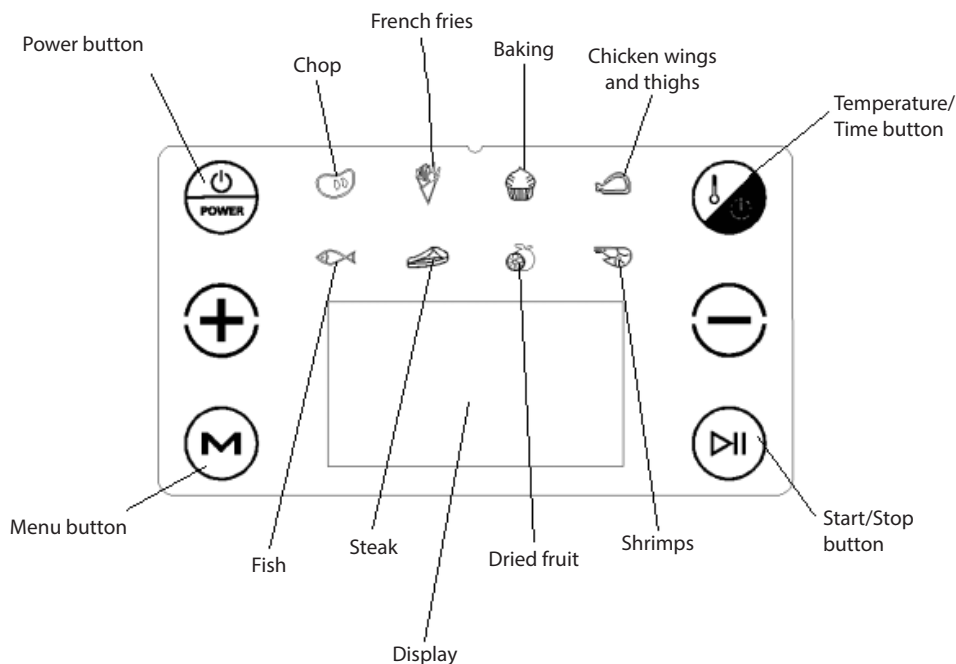
WARNING – HOT SURFACE

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



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION












INTRODUCTION TO OPERATING MODES

The appliance has two operating modes called **Default mode** and **Custom mode**.

Default mode

After connecting the appliance to power supply and turning it on using the power button  the appliance switches to „Default mode“; then press the menu button , light up the icon of the required menu and press the Start/Stop button  to start cooking according to selected menu.

Custom mode

After connecting the appliance to power supply and turning it on using the power button  use the menu button  to select the required option. Then press the Temperature/Time button  and when the symbol on the display lights up, set the temperature using the buttons  or . After you set the temperature, by pressing again the button Temperature/Time , switch the display to cooking time setting mode and using the buttons  or  set the time. After completing these settings, press Start/Stop button  to start cooking; the appliance will follow the selected program with the adjusted temperature and cooking time.

MODE MENU

Food	Default temperature	Recommended cooking time	Possible setting of cooking time
Frozen french fries	200 °C	15–20 min	1–60 min
Chop	200 °C	15–20 min	1–60 min
Baking	180 °C	30 min	1–60 min
Chicken wings and thighs	200 °C	25–40 min	1–60 min
Fish	200 °C	12 min	1–60 min
Steak	200 °C	25 min	1–60 min
Dried fruit	30 °C (temperature setting: 30–80 °C)	4 hr	2–24 hrs.
Shrimps	180 °C	12–15 min	1–60 min

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials, labels, and stickers before using the product for the first time.
2. Wash all removable parts in warm water with detergent, rinse with clean water and dry with a clean cloth or paper towel.
3. Reassemble all parts of the device and put it in a suitable place. Do not place the appliance in confined space or close to walls.
4. Plug in the power cable. When the product is used for the first time, some odor and smoke will appear, caused by burning off of the protective coating on the heating elements. This is normal. We recommend to leave the appliance running without food for the first 15 minutes and to burn it off. While doing so, we recommend ventilating by opening the windows and doors in the room.

FOOD PREPARATION INSTRUCTIONS

Before loading food, make sure that all packaging materials have been removed. Frozen food must be thawed beforehand. Thawed food must be processed immediately.

It is not possible to load more food than the frypot allows.

French fries

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "French fries"; the default temperature and the time for preparing the fries are 200° C and 20 minutes and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Place the wire rack and 500 g of frozen potato french fries in the frypot.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

Chop

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Chop"; the default temperature and the time for preparing the chops are 200° C and 15 minutes and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack into the frypot and add evenly a layer of chops.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

Baking

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Baking"; the default temperature and baking time are 180° C and 30 minutes and appear on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack and the appropriate amount of food into the frypot.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

Chicken wings and thighs

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Chicken Wings and Thighs"; the default temperature and the time for preparing the chicken pieces are 200° C and 20 minutes and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack into the frypot and add a layer of chicken wings or thighs evenly.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

NOTES:

- During frying, pay attention to the food to avoid burning it during the process and apply spices before the end of cooking.
- Carefully remove the food from the appliance after cooking. Protect yourself from burns with insulating gloves.

Fish

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Fish"; the default temperature and cooking time are 200° C and 12 minutes and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack and a layer of fish evenly into the frypot.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

Steak

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Steak"; the default temperature and steak cooking time are 200° C and 25 minutes and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack and a layer of steaks evenly into the frypot.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

Dried fruit

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Dried Fruit"; the default temperature and the time for preparing dried fruit are 30° C and 4 hours and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack into the frypot and add an even layer of fruit cut into small equal pieces.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

Shrimps

1. Plug in the power cable. Press the power button and then use the Menu button to select "Shrimp"; the default temperature and shrimp cooking time are 180° C and 12 minutes and are shown on the display. If you require a different temperature and time, you can adjust them as described in the "Custom mode" section; the adjusted values are then shown on the display.
2. Insert the wire rack and a layer of shrimp into the frypot.
3. Slide the frypot into place and press the Start / Stop button to start cooking.
4. When the process is complete, you will hear five beeps and the food is ready.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the product and allow it to cool completely. Wash all accessories, wire rack and frypot in hot water with detergent.
- For thorough cleaning, immerse the grate and frypot in water. Do not use abrasive cleaning agents for cleaning, since they may damage the non-stick coating and metallize the surfaces.
- Clean the interior walls of the product regularly. Gently wipe the oil with a warm cotton cloth and then dry it with a dry cloth.
- Never immerse the body of the appliance in water or any other liquid.
- Do not clean the frypot with any metal tool to avoid damaging the surface coating.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 220–240 V ~ 50–60 Hz

6 l capacity

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

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

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



08/05



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

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

Changes of text and technical parameters reserved.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Deutsch

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

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

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

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

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

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

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

HINWEIS - HEISSE OBERFLÄCHE

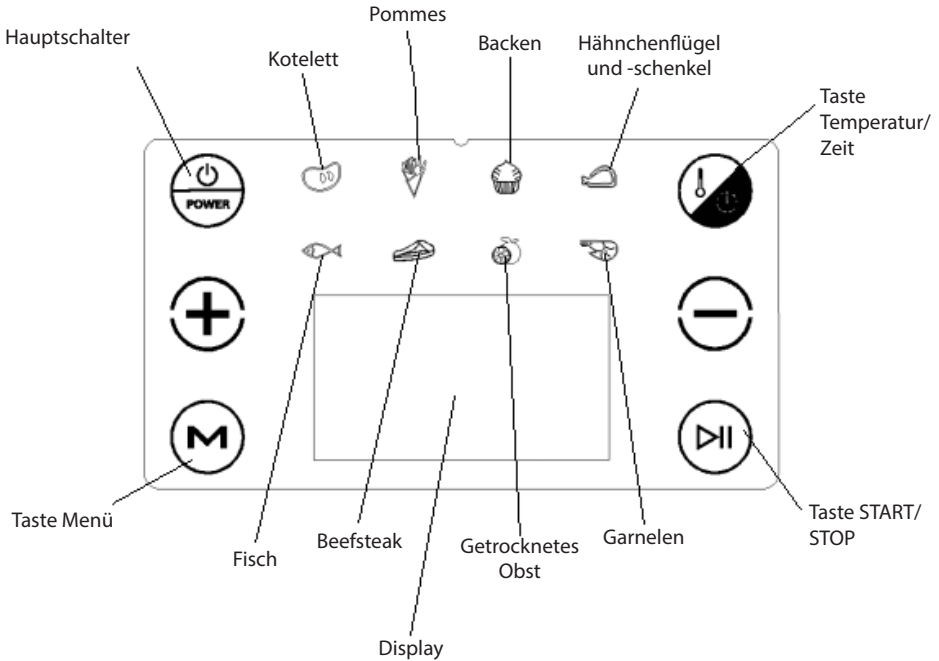
Solch markierte Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß. Nicht berühren!



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENPANEELS




Deutsch












EINFÜHRUNG IN DIE BETRIEBSMODI

Das Gerät kommt mit zwei Betriebsmodi **Ausgangsmodus** und **Eigener Modus**.

Ausgangsmodus

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Nach dem Drücken des Hauptschalters  geht das Gerät in den „Ausgangsmodus“ über; Drücken Sie die Menütaste  und wählen die gewünschte Option aus, die anschließend zu leuchten beginnt. Drücken Sie die Taste Start/Stop , damit die Zubereitung des Gerichts gestartet wird.

Eigener Modus

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an schalten es mit dem Hauptschalter  ein. Wählen Sie mit der Menütaste  die gewünschte Option aus. Drücken Sie die Taste Temperatur/Zeit . Sobald das jeweilige Symbol auf dem Display zu leuchten beginnt, stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  oder  ein. Sobald die Temperatur eingestellt wird, drücken Sie erneut die Taste Temperatur/Zeit  um das Display in den Modus zu versetzen, in dem die Zubereitungszeit eingestellt werden kann. Stellen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Zeit ein. Wenn Sie mit den Einstellungen fertig sind, drücken Sie die Taste Start/Stop , um die die Zubereitung der Speise zu starten; das Gerät befolgt einzelne Programmschritte einschließlich der ausgewählten Temperatur und Zubereitungszeit.

MODUSAUSWAHL

Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Empfohlene Zubereitungszeit	Einstellung der Zubereitungszeit
Tiefgefrorene Pommes	200 °C	15–20 min	1–60 min
Kotelett	200 °C	15–20 min	1–60 min
Backen	180 °C	30 min	1–60 min
Hähnchenflügel und -schenkel	200 °C	25-40 min	1–60 min
Fisch	200 °C	12 min	1–60 min
Beefsteak	200 °C	25 min	1–60 min
Getrocknetes Obst	30 °C (Temperatureinstellung: 30–80 °C)	4 Stunden	2–24 Stunden
Garnelen	180 °C	12-15 min	1–60 Minuten

VOR DER ERSTVERWENDUNG

1. Entfernen Sie vor der Erstverwendung sämtliches Verpackungsmaterial, Etiketten und Aufkleber.
2. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit heißem Wasser und Reinigungsmittel, spülen diese mit klarem Wasser ab und trocknen mit einem Geschirr- oder Papiertuch.
3. Setzen Sie alle Teile erneut zusammen und platzieren das Gerät an einen geeigneten Ort. Platzieren Sie das Gerät nicht in geschlossene Räume oder dicht an eine Wand.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Bei der Erstverwendung gibt das Gerät einen Geruch und etwas Rauch ab, die auf das Ausbrennen des Schutzbelags auf den Heizelementen zurückzuführen sind. Das ist normal. Wir empfehlen das Gerät die ersten 15 Minuten ohne Lebensmittel laufen zu lassen, um es auszubrennen. Öffnen Sie danach alle Fenster und Türen im Zimmer, damit ausgelüftet wird.

ANLEITUNG FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GERICHTEN

Vergewissern Sie sich vor dem Hineinlegen von Lebensmitteln, dass sämtliches Verpackungsmaterial entfernt wurde. Tiefgefrorene Lebensmittel müssen zunächst aufgetaut werden. Aufgetaute Lebensmittel müssen unverzüglich verarbeitet werden.

Überfüllen Sie nicht den Frittierbehälter.

Pommes

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Pommes“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungszeit für Pommes betragen 200 °C und 20 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen 500 g tiefgefrorene Pommes hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

Kotelett

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Kotelett“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungszeit für Koteletten betragen 200 °C und 15 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.

2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen die Koteletts in einer ebenmäßigen Schicht hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

Backen

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Backen“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungsdauer für Gebäck betragen 180 °C und 30 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen eine angemessene Menge Lebensmittel hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

Hähnchenflügel und -schenkel

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Hähnchenflügel und -schenkel“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungsdauer für Geflügelstücke betragen 200 °C und 20 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen die Hähnchenflügel und -schenkel in einer ebenmäßigen Schicht hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

BEMERKUNGEN:

- Kontrollieren Sie die Speise während des Frittierens, damit diese nicht verbrannt wird. Würzen Sie die Speise vor Ablauf der Zubereitungszeit.
- Nehmen Sie die fertiggekochte Speise vorsichtig heraus. Benutzen Sie Isolierhandschuhe, damit Sie sich nicht Verbrennen.

Fisch

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Fisch“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungsdauer für Fisch betragen 200 °C und 12 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen den Fisch in einer ebenmäßigen Schicht hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

Beefsteak

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Beefsteak“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungsdauer für Beefsteaks betragen 200 °C und 25 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen die Beefsteaks in einer ebenmäßigen Schicht hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

Getrocknetes Obst

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Getrocknetes Obst“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungsdauer für getrocknetes Obst betragen 30 °C und 4 Stunden und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen das zerstückelte Obst in einer ebenmäßigen Schicht hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

Garnelen

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drücken Sie den Hauptschalter und wählen mit der Menütaste „Garnelen“ aus, die Ausgangstemperatur und die Zubereitungsdauer für Garnelen betragen 180 °C und 12 Minuten und sind dem Display zu entnehmen. Falls Sie eine andere Temperatur oder Zeit einstellen möchten, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Eigener Modus“; die geänderten Werte werden auf dem Display angezeigt.
2. Geben Sie das Drahtgitter in den Frittierbehälter und legen die Garnelen in einer ebenmäßigen Schicht hinein.
3. Geben Sie den Frittierbehälter in die Friteuse und starten die Zubereitung mit der Taste Start/Stop.
4. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt fünfmal ein Piepton. Die Speise ist fertig.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen es abkühlen. Waschen Sie sämtliches Zubehör, das Drahtgitter und den Frittierbehälter mit heißem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Drahtgitter und den Frittierbehälter ins Wasser, damit sie eingehend gereinigt werden. Benutzen Sie zur Reinigung keine abrasiven Reinigungsmittel. Diese könnten die Antihafbeschichtung und die metallisierten Oberflächen beschädigen.
- Reinigen Sie regelmäßig die Innenwände des Produkts. Wischen Sie das Öl sanft mit einem Baumwolltuch ab und trocknen mit einem trockenen Tuch ab.
- Tauchen Sie den Gerätekörper niemals ins Wasser und sonstige Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter mit keinen metallischen Gegenstände, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

TECHNISCHE ANGABEN

Stromversorgung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Volumen 6 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

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

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



08/05

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



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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Při používání by měla být vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

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

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

- používejte vhodné nástroje a kuchyňské rukavice. Zahřátou nádobu a koš odkládejte pouze na tepluvzdorné povrchy.
25. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba věnovat mimořádnou opatrnost.
 26. Budte opatrní, během smažení horkým vzduchem se vypouští horká pára přes výpustné otvory vzduchu. Pára je velmi horká! Udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili. Držte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Po vysunutí nádoby ze spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou, která se uvolňuje z potravin.
 27. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
 28. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
 29. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určeno pro komerční využití.
 30. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
 31. ECG nenes zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace. Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.
 32. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

UPOZORNĚNÍ – HORKÝ POVRCH

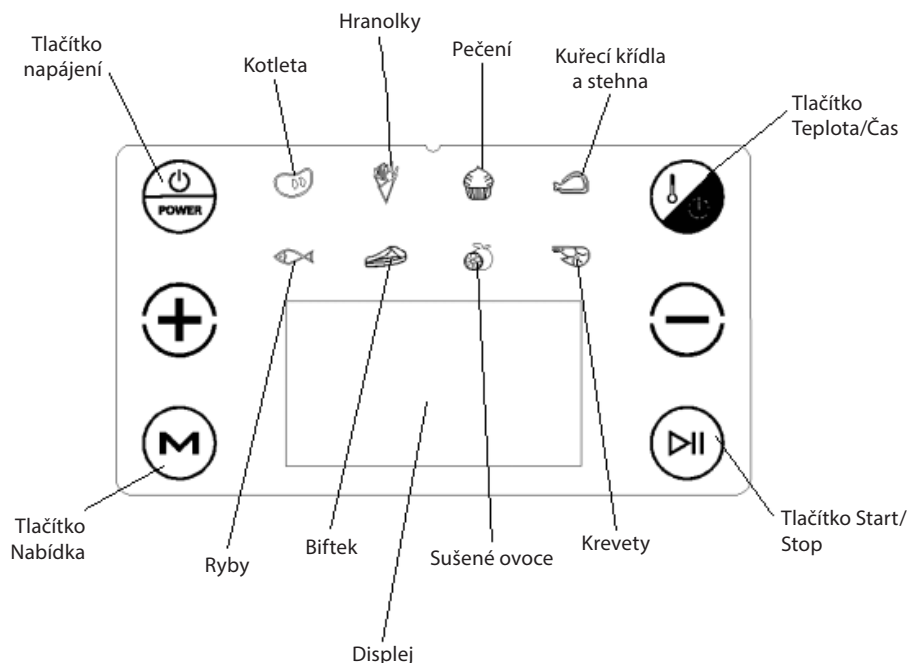
Takto označené povrchy se stávají během používání horkými. Nedotýkejte se jich!



Čeština

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



ÚVOD DO PROVOZNÍCH REŽIMŮ


Přístroj má dva provozní režimy nazývané **Výchozí režim** a **Vlastní režim**.

Výchozí režim

Po připojení přístroje k síti a zapnutí tlačítkem napájení (🔌) přejde přístroj do „Výchozího režimu“; pak stisknutím tlačítka nabídek (M), rozsvítíte ikonu požadované nabídky a stiskem tlačítka Start/Stop (▶) spustíte přípravu pokrmu podle zvolené nabídky.

Vlastní režim

Po připojení přístroje k síti a zapnutí tlačítkem napájení (🔌) tlačítkem nabídek (M) vyberte požadovanou možnost. Pak stiskněte tlačítko Teplota/Čas (🌡️) a po rozsvícení symbolu na displeji nastavte teplotu tlačítky (+) nebo (-). Po nastavení teploty dalším stiskem tlačítka Teplota/Čas (🌡️) přepnete displej do režimu nastavení doby přípravy a tlačítky (+) nebo (-) nastavte čas. Po dokončení těchto nastavení tlačítkem

Start/Stop  spusťte přípravu pokrmu; přístroj bude postupovat podle zvoleného programu s upravenou teplotou a dobou vaření.

NABÍDKA REŽIMŮ

Potravina	Výchozí teplota	Doporučená doba přípravy	Možné nastavení doby přípravy
Mražené hranolky	200 °C	15–20 min	1–60 min
Kotleta	200 °C	15–20 min	1–60 min
Pečení	180 °C	30 min	1–60 min
Kuřecí křídla a stehna	200 °C	25–40 min	1–60 min
Ryby	200 °C	12 min	1–60 min
Bítek	200 °C	25 min	1–60 min
Sušené ovoce	30 °C (nastavení teploty: 30–80 °C)	4 hod	2–24 hod
Krevety	180 °C	12–15 min	1–60 min

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím výrobku odstraňte veškerý obalový materiál, štítky a nálepky.
2. Všechny odnímatelné části umyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte čistou vodou a osušte čistým hadrem nebo papírovou utěrkou.
3. Sestavte všechny díly přístroje zpět a postavte jej na vhodné místo. Přístroj nastavte do uzavřených prostor ani těsně ke stěnám.
4. Připojte síťový přívod do zásuvky. Při prvním použití výrobku se objeví zápach a kouř, které způsobuje vypalování ochranného povlaku na topných prvcích. To je normální. Doporučuje se ponechat přístroj běžet prvních 15 minut bez potravin a nechat jej vypálit. Přitom doporučujeme větrat otevřením oken a dveří v místnosti.

NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

Před vložením potravin se ujistěte, že byly všechny obalové materiály odebrány. Zmrazené potraviny je nutné předem rozmrazit. Rozmražené potraviny je nutné okamžitě zpracovat.

Není možné vkládat více potravin, než dovoluje fritovací nádoba.

Hranolky

1. Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Hranolky“; výchozí teplota a doba pro přípravu hranolek jsou 200 °C a 20 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
2. Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj 500 g mražených bramborových hranolek.
3. Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
4. Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

Kotleta

1. Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Kotleta“; výchozí teplota a doba pro přípravu kotlet jsou 200 °C a 15 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
2. Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj rovnoměrně přidejte vrstvu kotlet.
3. Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.

- Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

Pečení

- Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Pečení“; výchozí teplota a doba pro přípravu pečiva jsou 180 °C a 30 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
- Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj příslušné množství potravin.
- Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
- Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

Kuřecí křídla a stehna

- Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Kuřecí křídla a stehna“; výchozí teplota a doba pro přípravu kuřecích kousků jsou 200 °C a 20 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
- Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj rovnoměrně přidejte vrstvu kuřecích křídel nebo stehen.
- Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
- Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

POZNÁMKY:

- Během fritování věnujte jídlu pozornost, aby nedošlo k jeho spálení během procesu a před koncem přípravy aplikujte koření.
- Po uvaření vyjměte jídlo z přístroje opatrně. Před popálením se chraňte izolačními rukavicemi.

Ryby

- Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Ryby“; výchozí teplota a doba pro přípravu ryb jsou 200 °C a 12 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
- Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj rovnoměrně vrstvu ryb.
- Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
- Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

Biftek

- Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Biftek“; výchozí teplota a doba pro přípravu bifteků jsou 200 °C a 25 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
- Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj rovnoměrně vrstvu bifteků.
- Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
- Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

Sušené ovoce

- Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Sušené ovoce“; výchozí teplota a doba pro přípravu sušeného ovoce jsou 30 °C a 4 hodiny a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
- Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj rovnoměrně přidejte vrstvu ovoce rozkrájeného na malé stejné kousky.
- Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
- Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

Krevety

1. Připojte síťový přívod do zásuvky. Stiskněte tlačítko napájení a pak tlačítkem Nabídky vyberte „Krevety“; výchozí teplota a doba pro přípravu krevet jsou 180 °C a 12 minut a zobrazují se na displeji. Pokud požadujete jinou teplotu a dobu, můžete je upravit postupem popsáním v části „Vlastní režim“; upravené hodnoty se pak zobrazují na displeji.
2. Do fritovací nádoby vložte rošt a na něj vrstvu krevet.
3. Fritovací nádobu zasuňte na své místo a stiskem tlačítka Start/Stop spusťte přípravu.
4. Po dokončení procesu se ozve pětkrát pípnutí a jídlo je hotovo.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čišťením výrobek odpojte a nechte jej zcela vychladnout. Všechno příslušenství, rošt a fritovací nádobu umyjte v horké vodě se saponátem.
- Pro důkladné očištění ponořte rošt a fritovací nádobu do vody. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, hrozí poškození nepřilnavého povlaku a pokovení povrchů.
- Pravidelně čistěte vnitřní stěny výrobku. Jemně otřete olej teplým bavlněným hadříkem a poté jej osušte suchým hadříkem.
- Nikdy neponořujte tělo přístroje do vody ani jiné kapaliny.
- Nečistěte fritovací nádobu žádným kovovým nástrojem, aby nedošlo k poškození povrchového povlaku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Objem 6 l

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

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

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.



OHUTUSJUHISED

Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

Hoiatus: Käesolevas kasutusjuhendis esitatud ohutusmeetmed ja -juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordi, mis võivad tekkida. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastuta kahjude eest, mille on põhjustanud transport, väärkasutamine või toote mis tahes osa vahetamine või muutmine.

Toote kasutamisel järgige üldiseid ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pinge vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Ärge kunagi kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või on tekkinud muu kahjustus ja seade ei tööta nõuetekohaselt. Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!
3. Ärge sukeldage seadet ja toitejuhet vedelikesse ning ärge jätke seda vihma või niiskuse kätte ning kasutage vett vastavalt sellele kasutusjuhendile ainult toiduvalmistamiseks. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge sukeldage toitejuhet, pistikut või alust vee või mistahes muu vedeliku sisse.
4. Ärge ühendage seadet toitevõrku või kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
5. Kõigepealt ühendage toitejuhe seadmega ning seejärel ühendage toitejuhe toitevõrguga.
6. Ärge puudutage seadme sisemust seadme kasutamise ajal.

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

22. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Ohutuks käsitlemiseks ja puhastamiseks peab seade umbes 30 minuti jahtuma.
23. Ärge asetage seadmele muid esemeid, vältige kõrvaliste esemete sisestamist avadesse ja ärge kasutage seinte, kardinade jne läheduses. Ärge asetage seadet seinale või muude seadmete peale.
24. Töötamise seade kuumeneb. Ärge katke mistahes avasid, õhu sisse või väljalaskeavasid. Ärge puudutage kuumi pealispindu. Kasutage alati käepidemeid. Töötava seadme osade puudutamisel kasutage sobivaid tarvikuid ja pajakindaid. Asetage praepann ja korv alati kuumuskindlatele pindadele.
25. Ärge proovige kuuma seadet kanda. Erilist tähelepanu peab pöörama kuuma õli või muid kuumi vedelike sisaldava seadme teisaldamisel.
26. Olge ettevaatlik, kuuma õhuga praadimisel vabaneb kuuma õhu väljundavadest kuum aur. Aur on äärmiselt tuline! Põletuste ärahoidmiseks hoidke seadmest ohutut vahemaad. Hoidke oma käed ja nägu ohutus kauguses auru- ja õhuavadest. Pärast panni seadmest eemaldamist olge ettevaatlik ning vältige põletust toiduainetest eralduva kuuma auru poolt.
27. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
28. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
29. Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. See ei ole ettenähtud kommertskasutuseks.
30. Seadet ei ole lubatud ühendada aegreleega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
31. ECG ei vastuta hooletusest või 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.
32. Seadet võivad kasutada 8 aastased ja vanemad lapsed, puudulike füüsiliste või vaimsete võimetega või ebapiisavate teadmistega või

kogemustega isikud tingimusel, et nad on järelevalve all ning neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Puhastamis- ja hooldustoiminguid ei ole lubatud teostada alla 8-aastastel ja järelevalveta lastel. Hoidke alla 8 aastased lapsed seadmest ja selle toitejuhtmest eemal.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!

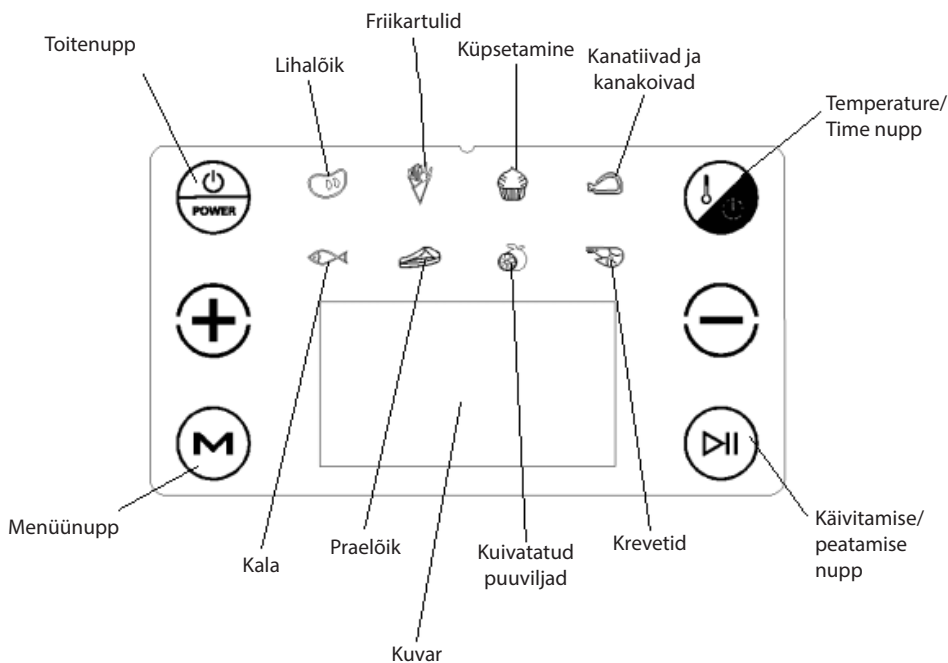
HOIATUS – KUUM PIND

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



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




JUHTPANEELI KIRJELDUS












TÖÖREŽIIMIDE KIRJELDUS

Seadmel on kaks töörežiimi, mida nimetatakse **Vaikimisi režiimiks** ja **Kohandatud režiimiks**.

Vaikimisi režiim

Pärast seadme toiteallikaga ühendamist ja sisselülitamist toitenupu  abil, lülitub seade „Vaikimisi režiimi“; seejärel vajutage menüü nuppu , süttib vajalik menüü ikoon ja vajutage Start/Stop nuppu , et alustada toiduvalmistamist vastavalt valitud menüüle.

Kohandatud režiim

Pärast seadme toiteallikaga ühendamist ja sisselülitamist toitenupu  abil, kasutage soovitud valiku valimiseks menüünuppu . Seejärel vajutage Temperature/Time (temperatuur/aeg) nuppu  ja kui kuvaril süttib sümbol, siis seadistage temperatuur nuppude  või  abil. Pärast temperatuuri seadistamist ja uuesti Temperature/Time nupu vajutamist , lülitage kuvar toiduvalmistamise aja seadistamise režiimi ja kasutades nuppusid  või  seadistage aeg. Pärast nende seadistuste lõpetamist vajutage toiduvalmistamise alustamiseks Start/Stop nuppu ; seade järgib valitud programmi koos seadistatud temperatuuriga ja toiduvalmistamise ajaga.

REŽIIMI MENÜÜ

Toiduained	Vaikimisi temperatuur	Soovituslik toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistamise aja võimalik seadistus
Külmutatud friikartulid	200 °C	15-20 min	1-60 min
Lihalõik	200 °C	15-20 min	1-60 min
Küpsetamine	180 °C	30 min	1-60 min
Kanatiivad ja kanakoivad	200 °C	25-40 min	1-60 min
Kala	200 °C	12 min	1-60 min
Praelõik	200 °C	25 min	1-60 min
Kuivatatud puuviljad	30 °C (temperatuuri seadistus: 30–80 °C)	4 tundi	2–24 tundi.
Krevetid	180 °C	12-15 min	1-60 min

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Enne toote esmakordset kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid, sildid ja kleebised.
2. Peske kõiki eemaldatavaid osi pesuvahendiga soojas vees, loputage puhta veega ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga.
3. Pange seadme kõik osad uuesti kokku ja asetage see sobivasse kohta. Ärge asetage seadet piiratud ruumi ega seinte lähedale.
4. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Toote esmakordsel kasutamisel tekib mõningane lõhn ja suits, mis on põhjustatud kütteelementide kaitsekihi põlemisest. See on normaalne. Soovitame seadet esimese 15 minuti jooksul kasutada ilma toiduaineteta ning põletada kütteelementide kaitsekiht maha. Ventilatsiooni tagamiseks avaga ruumi aknad ja uksed.

TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

Enne toiduainete seadmesse asetamist veenduge, et kõik pakkematerjalid on eemaldatud. Külmutatud toiduained tuleb eelnevalt sulatada. Sulatatud toiduained tuleb töödelda koheselt.

Ärge täitke fritüüri potti toiduainetega ülemääraselt.

Friikartulid

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel valige menüünupp „French fries“ (friikartulid); vaiketemperatuur ja friikartulite valmistamise aeg on 200 °C ja 20 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage fritüüti potti küpsetuskorv ja 500 g külmutatud friikartuleid.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

Karbonaad

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel valige menüünupp „Chop“ (lihalaõik); vaiketemperatuur ja lihalaõikude valmistamise aeg on 200 °C ja 15 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage fritüüri potti küpsetuskorv ja lisage ühtlane lihalaõikude kiht.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

Küpsetamine

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel valige menüünupp „Baking“ (küpsetamine); vaiketemperatuur ja küpsetamise aeg on 180 °C ja 30 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage fritüüri potti küpsetuskorv ja lisage sobiv kogus toiduaineid.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

Kanatiivad ja kanakoivad

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel valige menüünupp „Chicken Wings and Thigs“ (kanatiivad ja kanakoivad); vaiketemperatuur ja kanalihatükide valmistamise aeg on 200 °C ja 20 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage fritüüri potti küpsetuskorv ja lisage ühtlane kiht kanalihatükke.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

MÄRKUSED:

- Praadimisel pöörake toidule tähelepanu, et vältida selle kõrbemist ja lisage maitseained enne toiduvalmistamise lõppu.
- Pärast toiduvalmistamist eemaldage toiduaine ettevaatlikult seadmest. Kaitse ennast põletuste eest pajakinnaste abil.

Kala

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel kasutage „Fish“ (kala) valimiseks menüünuppu; vaiketemperatuur ja toiduvalmistamise aeg on 200 °C ja 12 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage küpsetuskorv koos ühtlaselt laotatud kalaga fritüüri potti.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

Praelõik

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel kasutage „Steak“ (praelõik) valimiseks menüünuppu; vaiketemperatuur ja praelõigu valmistamise aeg on 200 °C ja 25 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage küpsetuskorv koos ühtlaselt laotatud praelõikudega fitüüri potti.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

Kuivatatud puuviljad

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel kasutage „Dried Fruit“ (kuivatatud puuviljad) valimiseks menüünuppu; vaiketemperatuur ja praelõigu valmistamise aeg on 30 °C ja 4 tundi ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage küpsetuskorv koos ühtlaselt laotatud väikeste puuviljatükkidega fitüüri potti.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

Krevetid

1. Ühendage toitejuhe toitevõrguga. Vajutage toitenuppu ja seejärel kasutage „Shrimp“ (krevet) valimiseks menüünuppu; vaiketemperatuur ja praelõigu valmistamise aeg on 180 °C ja 12 minutit ning need kuvatakse ekraanil. Kui vajate erinevat temperatuuri ja aega, saate neid reguleerida nii, nagu on kirjeldatud jaotises "Kohandatud režiim"; seejärel kuvatakse ekraanil kohandatud väärtused.
2. Asetage küpsetuskorv koos ühtlaselt laotatud krevetidega fitüüri potti.
3. Libistage fritüüri pott oma kohale ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu Start / Stop.
4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kuulete viit helisignaali ja toit on valmis.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

- Enne puhastamist ühendage seade toitevõrgust lahti ja laske sellel täielikult maha jahtuda. Peske kõiki tarvikuid, küpsetuskorvi ja fitüüri potti kuumas pesuvahendiga vees.
- Põhjalikuks puhastamiseks sukeldage rest ja fritüüri pott vee sisse. Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad nakkekindlat pinnakatet kahjustada ja selle eemaldada.
- Puhastage regulaarselt seadme sisepindasid. Pühkige õli ettevaatlikult sooja puuvillase lapiga ja kuivatage seejärel kuiva lapiga.
- Ärge kunagi sukeldage seadme korpust vee või muude vedelike sisse.
- Pinnakatte kahjustamise ärahoidmiseks ärge puhastage fritüüri potti mistahes metallriistaga.

TEHNILISED ANDMED

Võimsus: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Mahutavus 6 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.

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

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

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.



08/05



Eesti keel

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

Pozor: Mjere opreza i upute navedene u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje, nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prijevozom, nepravilnim korištenjem ili preinakom ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

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

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

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

24. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Ne prekrivajte otvore, ulaz ili izlaz zraka. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručku. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice. Grijanu posudu i košaru stavljajte samo na površine otporne na toplinu.
25. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć. Morate biti izuzetno oprezni kad premještate uređaj koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
26. Pripazite, vruće pare izlaze kroz otvore za vrući zrak tijekom prženja vrućim zrakom. Para je jako vruća! Budite na sigurnoj udaljenosti od friteze kako se ne biste opekli. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Nakon uklanjanja posude iz uređaja, vodite računa da izbjegnute opasnost opekline od vruće pare koja proizlazi iz hrane.
27. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
28. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
29. Uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
30. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
31. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili ozljede nastale uslijed nepažnje ili nepravilnog korištenja. Prije korištenja obvezno pažljivo pročitajte sve upute i obavijesti. Vanjska površina ovog uređaja može se zagrijati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su djeca u blizini.
32. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

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

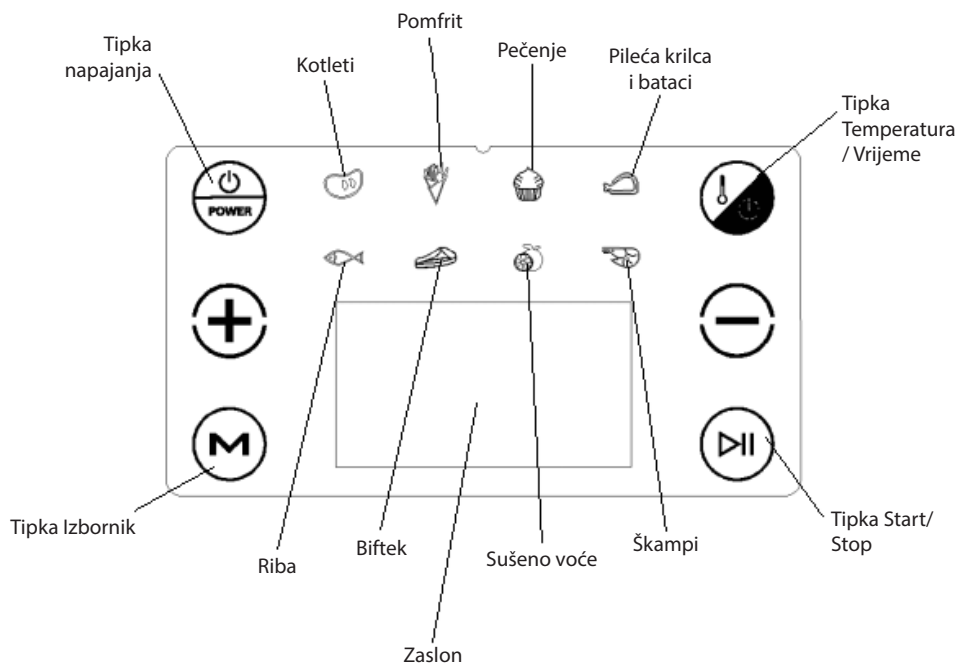
UPOZORENJE - VRUĆA POVRŠINA

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



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

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE












UVOD U NAČINE RADA

Uređaj ima dva načina rada pod nazivom **Zadani način** i **Vlastiti način**.

Zadani način

Nakon spajanja uređaja na električnu mrežu i uključivanja pritiskom na tipku za napajanje (POWER) uređaj će se prebaciti u „Zadani način“ rada; zatim pritiskom na tipku izbornika (M), osvijetlite željenu ikonu izbornika i pritiskom na tipku Start / Stop (PH) pokrenite pripremu hrane prema odabiru u izborniku.

Vlastiti način

Nakon spajanja uređaja na električnu mrežu i uključivanja pritiskom na tipku za napajanje  tipkom izbornika  odabrati ćete željenu opciju. Nakon toga stisnite tipku Temperatura / Vrijeme  i nakon što simbol zasvijetli na zaslonu, podesite temperaturu tipkama  ili . Nakon podešavanja temperature, ponovnim pritiskom na tipku Temperatura / Vrijeme  prebaciti ćete zaslon u način podešavanja vremena kuhanja, a tipkama  ili  možete podesiti vrijeme. Nakon dovršetka ovih postavki pritiskom na tipku Start / Stop  uređaj počinje pripremati hranu; slijediti će odabrani program s podešenom temperaturom i vremenom kuhanja.

IZBORNIK NAČINA

Namirnica	Zadana temperatura	Preporučeno vrijeme pripreme	Moguće podešavanje vremena pripreme
Zamrznuti pomfrit	200 °C	15–20 min	1–60 min
Kotleti	200 °C	15–20 min	1–60 min
Pečenje	180 °C	30 min	1–60 min
Pileća krilca i bataci	200 °C	25–40 min	1–60 min
Riba	200 °C	12 min	1–60 min
Biftek	200 °C	25 min	1–60 min
Sušeno voće	30 °C (podešavanje temperature: 30–80 °C)	4 sati	2–24 sata
Škampi	180 °C	12–15 min	1–60 min

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Uklonite sve materijale pakiranja, etikete i naljepnice prije prve upotrebe proizvoda.
2. Operite sve uklonjive dijelove u toploj vodi s deterđentom, isperite čistom vodom i osušite čistom krpom ili papirnatim ubrusom.
3. Ponovno sastavite sve dijelove uređaja i postavite ga na prikladno mjesto. Uređaj nemojte postavljati u zatvorenom ili blizu zidova.
4. Priključite kabel napajanja. Kada se proizvod upotrebljava prvi put, pojavit će se miris i dim koje uzrokuje izgaranje zaštitne prevlake na grijačim elementima. To je normalna pojava. Uređaj se preporučuje pustiti da radi i zagrije se bez hrane prvih 15 minuta. Preporučujemo provjetranje otvaranjem prozora i vrata u prostoriji.

UPUTE ZA PRIPREMU OBROKA

Prije stavljanja hrane, provjerite jesu li uklonjeni svi materijali koji su služili za pakiranje. Smrznuta hrana mora se prethodno odmrznuti. Odmrznuta hrana mora se odmah preraditi.

Nije moguće staviti više hrane od kapaciteta posude za prženje.

Pomfrit

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Pomfrit"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu pomfrita su 200 °C i 20 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s 500 g smrznutog pomfrita u posudu u frizezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Kotleti

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Kotleti"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu kotleta su 200 °C i 15 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomjerno raspoređenim kotletima u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Pečenje

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Pečenje"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu peciva su 180 °C i 30 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s odgovarajućom količinom hrane u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Pileća krilca i bataci

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Pileća krilca i bataci"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu komada pilettine su 200 °C i 20 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomjerno raspoređenim pilećim krilcima i batacima u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

NAPOMENE:

- Tijekom prženja obratite pažnju na hranu kako biste je izbjegli da tijekom pripreme zagori i dodajte začine prije kraja pripreme.
- Nakon pripreme pažljivo izvadite hranu iz uređaja. Zaštitite se od opekлина zaštitnim rukavicama.

Riba

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Riba"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu ribe su 200 °C i 12 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomjerno raspoređenom ribom u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Biftek

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Biftek"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu bifteka su 200 °C i 25 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomjerno raspoređenim biftekom u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Sušeno voće

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Sušeno voće"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu sušenog voća su 30 °C i 4 minute i prikazani su na zaslonu.

Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.

2. Stavite rešetku s ravnomjerno raspoređenim voćem narezanim na jednake male komadiće u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Škampi

1. Priključite kabel napajanja. Pritisnite tipku napajanja, a zatim pomoću tipke Izbornika odaberite "Škampi"; zadana temperatura i vrijeme za pripremu škampa su 180 °C i 12 minuta i prikazani su na zaslonu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vrijeme, možete ih prilagoditi kako je opisano u odjeljku "Vlastiti način rada"; tada se na zaslonu prikazuju podešene vrijednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomjerno raspoređenim škampima u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začuti ćete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja, isključite proizvod iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi. Operite sav pribor, rešetku i posudu za prženje u vrućoj sapunici.
- Potopite rešetku i posudu za prženje u vodu kako biste ih mogli temeljito očistiti. Za čišćenje nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, jer to može oštetiti neprianjanjući premaz i metalne površine.
- Redovito čistite unutrašnjost proizvoda. Lagano obrišite ulje toplom pamučnom krpom, a zatim ga osušite suhom krpom.
- Tijelo uređaja nikada ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ne čistite posudu za prženje nikakvim metalnim alatom kako ne biste oštetili površinski premaz.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Obujam 6 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

Odlaganje otpada električne i elektroničke opreme (primjenljivo 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 zbrinjati 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 mjesto na kojem ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.

Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.



08/05



DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!

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

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

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

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

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

25. Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci. Jābūt īpaši piesardzīgam, pārvietojot ierīci ar karstu eļļu vai citiem karstiem šķidrumiem.
26. Esiet uzmanīgs, karsts tvaiks tiek izvadīts caur karstā gaisa atverēm cepšanas ar karsto gaisu laikā. Tvaiks ir ļoti karsts! Ieturiet drošu attālumu no ierīces, lai izvairītos no apdegumiem. Turiet savas rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa atverēm. Izņemot katlu no ierīces, uzmanieties, lai neapplaucētos ar karsto tvaiku, kas izdalās no ēdiena.
27. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sārņi vai augšpēdus.
28. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
29. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai.
30. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeru vai vada attālināti.
31. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījuši neuzmanība vai nepareiza lietošana. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un informāciju. Ierīces ārējā virsma sakarst un var izraisīt apdegumus. Neatstājiet ierīci nepieskatītu bērnu klātbūtnē.
32. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas vai nepietiekama pieredze vai zināšanas, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tie nav vismaz 8 gadus veci un nav nodrošināta uzraudzība. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!

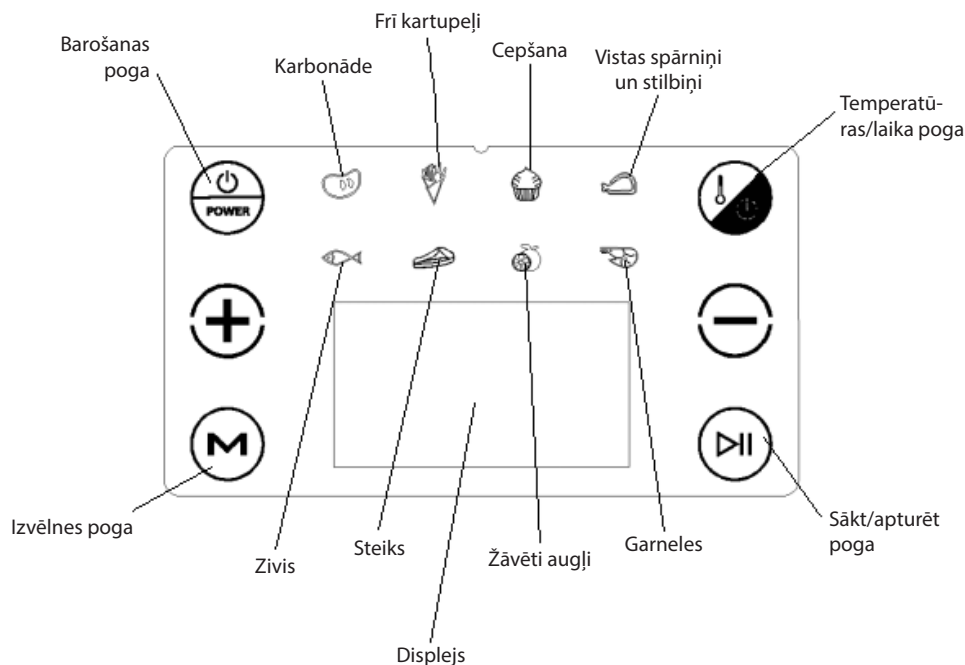
BRĪDINĀJUMS – KARSTA VIRSMA

Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.
Nepieskarieties!



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




VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS












DARBĪBAS REŽĪMI

Ierīcei ir divi darbības režīmi – **noklusējuma režīms** un **pielāgotais režīms**.

Noklusējuma režīms

Pēc ierīces pieslēgšanas elektrotīklam un ieslēgšanas, izmantojot Barošanas pogu , ierīce ieslēdzas noklusējuma režīmā; tad nospiediet Izvēlnes pogu , izgaismojiet nepieciešamās izvēlnes ikonu un nospiediet Sākt/apturēt pogu , lai sāktu gatavošanu atbilstoši izvēlētajai izvēlei.

Pielāgotais režīms

Pēc ierīces pieslēgšanas elektrotīklam un ieslēgšanas, izmantojot Barošanas pogu , izmantojiet Izvēlnes pogu , lai izvēlētos nepieciešamo iespēju. Pēc tam nospiediet Temperatūras/laika pogu , un, kad kad iedegas simbols displejā, iestatiet temperatūru, izmantojot  vai  pogu. Pēc temperatūras iestatīšanas, vēlreiz nospiežot Temperatūras/laika pogu , pārslēdziet displeju gatavošanas laika iestatīšanas režīmā, un, izmantojiet  vai  pogu, lai iestatītu laiku. Pēc šo soļu izpildes nospiediet Sākt/apturēt pogu , lai sāktu gatavošanu; ierīce darbosies atbilstoši izvēlētajai programmai ar pielāgoto temperatūru un gatavošanas laiku.

REŽĪMA IZVĒLNE

Ēdiens	Noklusējuma temperatūra	Ieteicamais gatavošanas ilgums	Iespējamais gatavošanas laika iestatījums
Saldēti frī kartupeļi	200 °C	15–20 min.	1–60 min.
Karbonāde	200 °C	15–20 min.	1–60 min.
Cepšana	180 °C	30 min	1–60 min.
Vistas spārniņi un stilbiņi	200 °C	25–40 min.	1–60 min.
Zivis	200 °C	12 min	1–60 min.
Steiks	200 °C	25 min	1–60 min.
Žāvēti augļi	30 °C (temperatūras iestatījums: 30–80 °C)	4 h	2–24 h
Garneles	180 °C	12–15 min.	1–60 min.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu, marķējumu un uzlīmes pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi.
2. Nomazgājiet visas izņemamās daļas siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli, noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet ar tīru dvieli vai papīra dvieli.
3. Salieciet atpakaļ visas ierīces daļas un novietojiet to piemērotā vietā. Nenovietojiet ierīci slēgtā vietā vai sienai tuvmā.
4. Pievienojiet barošanas vadu. Izmantojot ierīci pirmo reizi, izdalīsies aromāts vai dūmi, ko izraisa karstumelementu aizsargpārklājuma degšana. Tas ir normāli. Mēs iesakām atstāt ierīci darbojoties bez ēdiena pirmās 15 minūtes, lai nodedzinātu šo aizsargpārklājumu. Tā darot, mēs iesakām vēdināt telpu, atverot logus un durvis.

NORĀDĪJUMI ĒDIENA GATAVOŠANAI

Pirms ēdiena ievietošanas pārliecinieties, ka viss iepakojuma materiāls ir noņemts. Saldēts ēdiens vispirms ir jāatkausē. Atkausēts ēdiens uzreiz ir jāgatavo.

Nav iespējams ievietot vairāk ēdiena nekā pieļauj cepšanas katla tilpums.

Frī kartupeļi

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties “Frī kartupeļi”; noklusējuma temperatūra un laiks frī kartupeļu pagatavošanai ir 200 °C un 20 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā “Pielāgotais režīms”; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi un 500 g frī kartupeļu cepšanas katlā.
3. Iebidiet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

Karbonāde

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties “Karbonāde”; noklusējuma temperatūra un laiks karbonādes pagatavošanai ir 200 °C un 15 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā “Pielāgotais režīms”; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi cepšanas katlā un vienmērīgi izklājiet karbonādes.
3. Iebidiet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

Cepšana

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties "Cepšana"; noklusējuma temperatūra un cepšanas laiks ir 180 °C un 30 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā "Pielāgotais režīms"; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi un atbilstošu ēdiena daudzumu cepšanas katlā.
3. Iebīdīet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

Vistas spārniņi un stilbiņi

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties "Vistas spārniņi un stilbiņi"; noklusējuma temperatūra un laiks vistas gabalu pagatavošanai ir 200 °C un 20 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā "Pielāgotais režīms"; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi cepšanas katlā un vienmērīgi izvietoiet vistas spārniņus vai stilbiņus.
3. Iebīdīet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

PIEZĪMES:

- cepšanas laikā uzmaniet ēdienu, lai izvairītos no tā piedegšanas, un uzberiet garšvielas pirms gatavošanas beigām;
- uzmanīgi izņemiet ēdienu no ierīces pēc gatavošanas beigām. Uzmanieties, lai neapdedzinātos, izmantojot aizsargcimdus.

Zivis

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties "Zivis"; noklusējuma temperatūra un cepšanas laiks ir 200 °C un 12 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā "Pielāgotais režīms"; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi un vienmērīgi zivi cepšanas katlā.
3. Iebīdīet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

Steiks

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties "Steiks"; noklusējuma temperatūra un steika cepšanas laiks ir 200 °C un 25 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā "Pielāgotais režīms"; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi un vienmērīgi steiku cepšanas katlā.
3. Iebīdīet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

Žāvēti augļi

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties "Žāvēti augļi"; noklusējuma temperatūra un laiks žāvētu augļu pagatavošanai ir 30 °C un 4 stundas, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā "Pielāgotais režīms"; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi cepšanas katlā un vienmērīgi izvietoiet augļus, kas sagriezti mazos vienādos gabalos.
3. Iebīdīet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

Garneles

1. Pievienojiet barošanas vadu. Nospiediet Barošanas pogu un tad ar Izvēlnes pogu izvēlieties "Garneles"; noklusējuma temperatūra un garneļu cepšanas laiks ir 180 °C un 12 minūtes, un abas vērtības tiek parādītas displejā. Ja nepieciešama cita temperatūra un laiks, tos var pielāgot kā aprakstīts sadaļā "Pielāgotais režīms"; pielāgotās vērtības tiek parādītas displejā.
2. Ievietojiet restoto režģi un izklātas garneles cepšanas katlā.
3. Iebīdīiet cepšanas katlu un nospiediet Sākt/apturēt pogu, lai sāktu gatavošanu.
4. Kad process ir pabeigts, jūs dzirdēsiet piecus pikstienus un ēdiens ir gatavs.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no sienas rozetes un ļaujiet tai pilnībā atdzist. Nomazgājiet visus piederumus, restoto režģi un cepšanas katlu karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pilnīgai tīrīšanai iemērciet režģi un cepšanas katlu ūdenī. Neizmantojiet tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu un metalizēt virsmas.
- Regulāri notīriet ierīces iekšpusi. Maigi noslaukiet eļļu ar siltu kokvilnas drānu un pēc tam nosusiniet ar sausu drānu.
- Neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Netīriet cepšanas katlu ar metāla priekšmetiem, lai izvairītos no virsmas pārklājuma sabojāšanas.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Jauda: 220–240 V ~ 50–60 Hz
6 l ietilpība

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

letinamais 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.

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

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

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

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

Naudodamiesi šiuo gaminiu vadovaukitės svarbiausiais saugos perspėjimais, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei jis nukrito arba kitaip sugadintas, arba jei prietaisas veikia netinkamai. Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!
3. Nemerškite prietaiso ir maitinimo laido į skysčius, nepalikite lietuje arba drėgmėje, o vandenį naudokite tik maisto ruošai pagal šį naudojimo vadovą. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio, nemerškite maitinimo laido, kištuko arba pagrindo į vandenį arba kitą skystį.
4. Nejunkite prietaiso prie sieninio elektros lizdo arba nenaudokite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
5. Pirmiausia prie prietaiso prijunkite kištuką, o tada laidą - prie elektros lizdo.
6. Nelieskite prietaiso vidaus veikimo metu.

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

22. Prieš valydami leiskite prietaisui ataušti. Prietaisui ataušti reikia maždaug 30 minučių, kad būtų galima jį saugiai nešioti ir valyti.
23. Ant prietaiso nedėkite kitų objektų, venkite pašalinių objektų patekimo į prietaiso angas bei nenaudokite jo šalia sienų, užuolaidų ir pan. Nestatykite prietaiso ant sienos arba ant kitų prietaisų.
24. Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite prietaiso angų, oro įleidimo ir išleidimo vietų. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankeną. Prietaiso veikimo metu tvarkydami jo dalis, naudokite atitinkamus virtuvės reikmenis ir mėvėkite specialias pirštines. Karštą puodą ir krepšį statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.
25. Nebandykite nešti karšto prietaiso. Perkeldami puodą, pilną įkaitusio aliejaus arba kitų karštų skysčių, būkite ypač atsargūs.
26. Būkite atsargūs, nes vykstant kepimui karštu oro pro prietaiso ventiliacijos angas veržiasi karštas oras. Garai yra labai karšti! Kad nenusidegintumėte, laikykitės saugaus atstumo. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro angų. Nukėlę puodą nuo prietaiso, būkite ypač atsargūs, kad nenusiplikytumėte iš maisto sklindančiais karštais garais.
27. Neįjunkite prietaiso, jei jis paguldytas ant šono arba apverstas.
28. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.
29. Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose. Jo paskirtis ne komercinė.
30. Prietaiso negalima jungti prie laikmačio arba kontroliuoti nuotoliniu būdu.
31. ECG neatsako už žalą arba susižalojimą dėl neapdairumo arba netinkamo prietaiso naudojimo. Prieš pradėdami naudotis prietaisu nepamirškite atidžiai perskaityti visų instrukcijų ir informacijos. Išorinis šio prietaiso paviršius įkaista ir gali nudeginti. Jei netoliese yra vaikų, nepalikite prietaiso be priežiūros.
32. Šiuo prietaisu gali naudotis aštuonerių ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine, jutimine ir psichine negalia arba asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, jei juos prižiūri kitas

žmogus arba jie buvo išmokyti, kaip naudotis prietaisu saugiai ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu. Naudotojo valymo ir techninės priežiūros procedūrų neleidžiama atlikti jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams be priežiūros. Jaunesni nei 8 metų vaikai privalo laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!

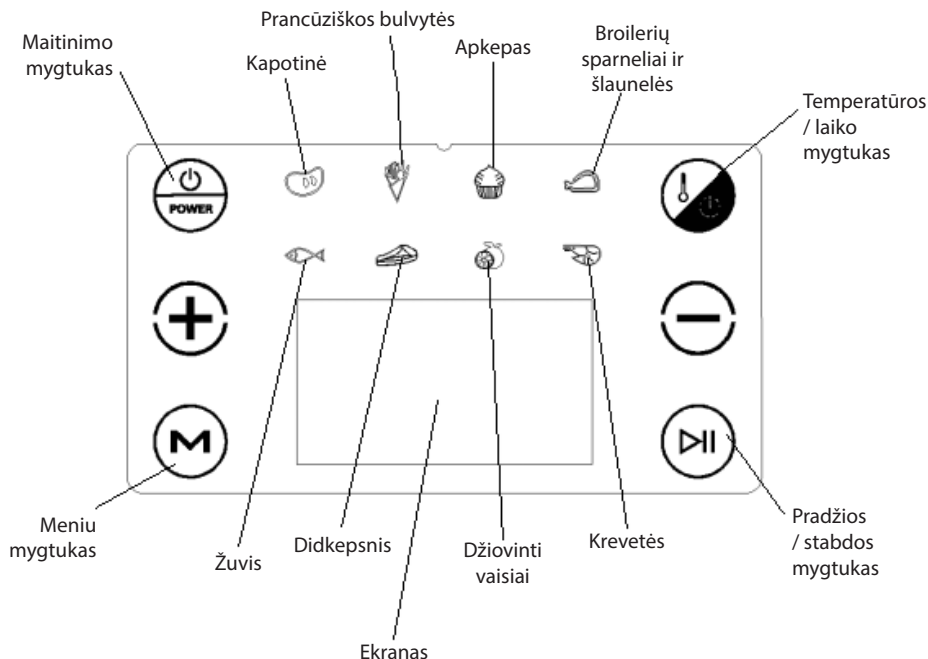
ĮSPĖJIMAS – KARŠTAS PAVIRŠIUS

Naudojimo metu šitaip paženklinoti paviršiai įkaista. Nelieskite!



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




VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS












VEIKIMO REŽIMŲ PRISTATYMAS

Šis prietaisas turi veikimo režimus vadinamus **Numatytoju režimu** ir **Adaptuotuoju režimu**.

Numatytasis režimas

Prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio ir įjungus maitinimo mygtuku  prietaisas persijungia į „Numatytąjį režimą“; po to spauskite meniu mygtuką , pradės šviesti reikiamo meniu piktograma, o norėdami pradėti maisto ruošą pagal pasirinktą meniu, spauskite pradžios / stabdos mygtuką .

Adaptuotasis režimas

Prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio ir įjungus jį reikiamu maitinimo mygtuku , kad pasirinktumėte reikiamą parinktį, naudokite meniu mygtuką . Po to spauskite temperatūros / laiko mygtuką , o kai ekrane pradės šviesti simbolis, nustatykite temperatūrą mygtukais  arba . Nustatę temperatūrą dar kartą spauskite temperatūros / laiko mygtuką , ekrane rodomas maisto ruošos laiko nustatymo režimas, taigi mygtukais  arba  nustatykite laiką. Baigę šiuos nustatymus maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką ; prietaisas vykdys pasirinktą programą pagal nustatytą temperatūrą ir maisto ruošos laiką.

REŽIMO MENIU

Maistas	Numatytoji temperatūra	Rekomenduojama ruošos trukmė	Galimas maisto ruošos trukmės nustatymas
Šaldytos prancūziškos bulvytės	200 °C	15–20 min.	1-60 min.
Kapotinė	200 °C	15–20 min.	1-60 min.
Apkepas	180 °C	30 min	1-60 min.
Broilerių sparneliai ir šlaunelės	200 °C	25-40 min.	1-60 min.
Žuvis	200 °C	12 min	1-60 min.
Didkepsnis	200 °C	25 min	1-60 min.
Džiovinti vaisiai	30 °C (temperatūros nustatymas: 30–80 °C)	4 val.	2–24 val.
Krevetės	180 °C	12-15 min.	1-60 min.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMAJĄ KARTĄ

1. Prieš naudodamiesi gaminiu pirmąjį kartą nuimkite visas pakavimo medžiagas, etiketes ir lipdukus.
2. Visas dalis išplaukite šiltu vandeniu su plovikliu, išskalaukite švariu vandeniu ir nusausinkite skepeta arba popieriniu rankšluosčiu.
3. Surinkite visas prietaiso dalis ir įstatykite į tinkamą vietą. Nestatykite prietaiso į ankštas erdves arba netoli sienos.
4. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Kai naudojate gaminį pirmąjį kartą, galite užuosti kvapą ir dūmus, nes dega kaitinimo elementų plėvelė. Tai normalu. „Išdeginimui“ rekomenduojame pirmąsias 15 minučių palikti prietaisą veikti be maisto. Atliekant šį veiksmą rekomenduojame pasirūpinti patalpos vėdinimu, atidarius duris ir langus.

MAISTO RUOŠOS INSTRUKCIJOS

Prieš sudėdami maistą įsitinkinkite, kad nuėmėte visas pakavimo medžiagas. Šaldytą maistą reikia iš anksto atitirpinti. Atitirpintą maistą reikia nedelsiant ruošti.

Į keptuvą negalima dėti didesnio nei nurodyta maisto kiekio.

Prancūziškos bulvytės

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „French fries“ (prancūziškos bulvytės); numatytoji temperatūra ir bulvyčių ruošos laikas yra 200 °C ir 20 minučių - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir suberkite 500 g šaldytų prancūziškų bulvyčių.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

Kapotinė

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Chop“ (kapotinė); numatytoji temperatūra ir kapotinės ruošos laikas yra 200 °C ir 15 minučių - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir tolygiai išdėliokite pakopinės pjaustinius.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

Apkepas

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Baking“ (apkepas); numatytoji temperatūra ir apkepo ruošos laikas yra 180 °C ir 30 minučių - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir sudėkite reikiamą maisto kiekį.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

Broilerių sparneliai ir šlaunelės

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Chicken Wings and Thighs“ (broilerių sparneliai ir šlaunelės); numatytoji temperatūra ir broilerių gabaliukų ruošos laikas yra 200 °C ir 20 minučių - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir tolygiai išdėliokite broilerių sparnelius arba šlauneles.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

PASTABOS.

- Kepimo metu nepalikite maisto be priežiūros, kad neprisidengtų, o prieš baigiantis ruošai, apibarstykite prieskoniais.
- Pasibaigus ruošai, atsargiai nuimkite maistą nuo prietaiso. Movėkite pirštines ir saugokitės, kad nenusidėgintumėte.

Žuvis

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Fish“ (žuvis); numatytoji temperatūra ir žuvies ruošos laikas yra 200 °C ir 12 minučių - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir tolygiai išdėliokite žuvį keptuve.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

Didkepsnis

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Steak“ (didkepsnis); numatytoji temperatūra ir didkepsnio ruošos laikas yra 200 °C ir 25 minutės - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir tolygiai išdėliokite didkepsnius keptuve.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

Džiovinti vaisiai

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Dried Fruit“ (džiovinti vaisiai); numatytoji temperatūra ir džiovintų vaisių ruošos laikas yra 30 °C ir 4 valandos - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir tolygiai išdėliokite džiovintus vaisius, supjaustytus mažais, lygiais gabalėliais.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

Krevetės

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Spauskite maitinimo mygtuką ir po to meniu mygtuku pasirinkite „Shrimp“ (krevetės); numatytoji temperatūra ir krevėčių ruošos laikas yra 180 °C ir 12 minučių - šios reikšmės rodomos ekrane. Jeigu reikia kitokių temperatūros ir laiko reikšmių, galite jas sureguliuoti pagal „Adaptuotojo režimo“ skirsnio nurodymus; sureguliuotos reikšmės tuomet rodomos ekrane.
2. Į keptuvą įstatykite grotelių lentyną ir tolygiai išdėliokite krevetes keptuve.
3. Paslinkite keptuvą į vietą ir maisto ruošai pradėti spauskite pradžios / stabdos mygtuką.
4. Procesui pasibaigus, penkis kartus pasigirs pyptelėjimas - tai reiškia, kad maistas paruoštas.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami atjunkite prietaiso nuo elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti. Išplaukite visus priedus, grotelių lentyną ir keptuvą karštame vandenyje su plovikliu.
- Kruopštesniam valymui pamerkite groteles ir keptuvą į vandenį. Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių, nes jomis galite pažeisti nepridegančią keptuvo dangą ir metalu dengtus paviršius.
- Reguliariai valykite gaminio vidaus sienelės. Švelniai nuvalykite aliejų medvilnine skepeta ir po to nusausinkite sausa skepeta.
- Niekada nemerkitė prietaiso korpuso į vandenį arba į kitus skysčius.
- Nevalykite keptuvo metaliniais įrankiais, kad nepažeistumėte paviršiaus dangos.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Maitinimas: 220–240 V ~ 50–60 Hz

6 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.

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

Techninės informacijos vadovą rasite internete www.ecg-electro.eu.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmazznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

Használat közben tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat és az alábbi utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója megsérült, a készülék leesett, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be. A termék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben. A hálózati vezetékét, a csatlakozódugót és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba mártani, ellenkező esetben áramütés érheti.
4. A csatlakozódugót és a működtető panelt vizes kézzel ne fogja meg.
5. A hálózati vezetékét előbb a készülékhez, majd a fali aljzathoz csatlakoztassa.

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

21. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
22. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolítása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A biztonságos mozgatáshoz és tisztításhoz a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
23. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett. A készüléket ne tegye más készülékekre.
24. Használat közben a készülék felmelegszik. Ne takarja le a készülék levegő beszívó és kifúvó, valamint szellőztető nyílásait. Ne érintse meg a forró felületeket. Csak a fogantyút fogja meg. A készülék használata közben bizonyos alkatrészek felmelegednek, ezért ezeket csak konyhai kesztyűt használva fogja meg. A forró edényt és kosarat csak tűzálló felületre helyezze le.
25. A forró készüléket ne mozgassa. Ha a készülék forró olajat vagy más forró zsiradékot tartalmaz, akkor a készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
26. A forró levegős sütés közben a készülék nyílásaiból forró gőz szállhat ki. A kiáramló gőz forró! Tartózkodjon kellő távolságban az edénytől, nehogy égési sérülést szenvedjen. A kezét és az arcát tartsa távol a kiáramló gőztől és a szellőző nyílásoktól. A kosár kiemelése közben ügyeljen arra, hogy a készülékből kicsapódó gőz ne okozzon égési sérülést.
27. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
28. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
29. A készülék csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi célokra nem használható.
30. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
31. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségből eredő sérülésekért és károkért. A készülék

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

32. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!

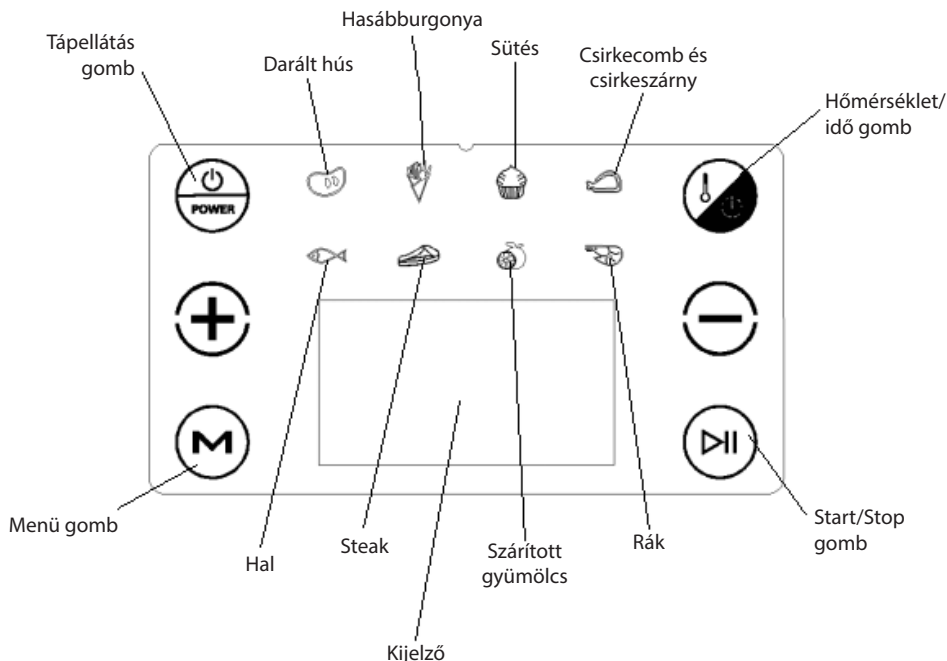
FIGYELEM! – FORRÓ FELÜLET!

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

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



A MŰKÖDTETŐ PANEL LEÍRÁSA



ÜZEMMÓDOK A KÉSZÜLÉKEN

A készüléken két üzemmód állítható be: **alapértelmezett üzemmód** és **egydi üzemmód**.

Alapértelmezett üzemmód

A készüléket csatlakoztassa a hálózathoz, majd nyomja meg a gombot. A készülék alapértelmezett üzemmódban való használatához addig nyomogassa a gombot, amíg be nem kapcsol a kívánt sütési mód ikonja. Nyomja meg a Start/Stop gombot, a készülék az alapértelmezett beállításokkal süti meg az alapanyagot.

Egydi üzemmód

A készüléket csatlakoztassa a hálózathoz, majd nyomja meg a gombot. A menü gombbal válassza ki a sütési módot. A sütési paraméterek egyedi beállításához nyomja meg a hőmérséklet és idő gombot, majd állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet a vagy a gombbal. A hőmérséklet beállítása után nyomja meg ismét a hőmérséklet és idő gombot, majd állítsa be a kívánt sütési időt a vagy a gombbal. A sütési idő beállítása után nyomja meg a Start/Stop gombot. A készülék az egyedi beállításokkal (hőmérséklet és sütési idő) süti meg a készülékbe helyezett alapanyagot.

SÜTÉSI MÓDOK

Élelmiszer	Alapértelmezett hőmérséklet	Ajánlott sütési idő	Beállítható sütési idő
Fagyasztott hasábburgonya	200 °C	15–20 perc	1–60 perc

Darált hús	200 °C	15-20 perc	1–60 perc
Sütés	180 °C	30 perc	1–60 perc
Csirkecomb és csirkeszárny	200 °C	25–40 perc	1–60 perc
Hal	200 °C	12 perc	1–60 perc
Steak	200 °C	25 perc	1–60 perc
Gyümölcs szárítás	30 °C (beállítható hőmérséklet: 30–80 °C)	4 óra	2–24 óra
Rák	180 °C	12–15 perc	1–60 perc

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot, reklám- és öntapadós címkét.
2. A levehető részeket meleg vízben mosogassa el, öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg vagy törölje szárazra.
3. A készüléket állítsa össze, majd állítsa fel stabil és hőálló felületre. A készüléket ne tegye zárt helyre, vagy közvetlenül a fal mellé.
4. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Az első bekapcsolás után a készülékből enyhe füst vagy égési szag áramolhat ki, a fűtőtesten található anyagok elpárolgása miatt. Ez normális jelenség. A készüléket hagyja 15 percig élelmiszer nélkül működni, az égési szag és a füst megszűnik. Az első bekapcsoláskor biztosítsa a helyiség megfelelő szellőztetését.

ÉTELEK KÉSZÍTÉSE

Az élelmiszer alapanyagokról a csomagolóanyagokat távolítsa el. A fagyasztott alapanyagokat a sütés előtt hagyja felolvadni. A felolvadt alapanyagokat azonnal használja fel.

Az edénybe csak az engedélyezett mennyiséget tegye be, ne töltse túl az edényt.

Hasábburgonya

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a hasábburgonya ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (200 °C) és sütési idő (20 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.
2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd öntsön rá 500 g fagyasztott hasábburgonyát.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

Darált hús

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a darált hús ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (200 °C) és sütési idő (15 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.
2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el a darált hús gombócokat.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

Sütés

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a sütés ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (180 °C) és sütési

idő (30 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.

2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el a sütni kívánt alapanyagot.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

Csirkecomb és csirkeszárny

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a csirkecomb ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (200 °C) és sütési idő (20 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.
2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el a csirkecomb és csirkeszárnyat.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

MEGJEGYZÉSEK

- A sütés közben időnként nézze meg az étel állapotát, nehogy megégjen, a sütés befejezése előtt még fűszerezze meg az ételt.
- A sütés befejezése után az edényt húzza ki a készülékből, majd az edényből vegye ki a kész ételt. Viseljen konyhai kesztyűt, védekezzen az égési sérülések ellen.

Hal

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a hal ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (200 °C) és sütési idő (12 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.
2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el a haldarabokat.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

Steak

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a steak ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (200 °C) és sütési idő (25 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.
2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el a hússzeleteket.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

Szárított gyümölcsök

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a szárított gyümölcs ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (30 °C) és sütési idő (4 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.
2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el a szárítandó gyümölcsseleteket.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

Rák

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Nyomja meg a főkapcsolót, majd a menü gombbal kapcsolja be a rák ikont. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet (180 °C) és sütési idő (12 perc). Ha ettől eltérő hőmérsékleten és sütési idővel kíván sütni, akkor az egyedi üzemmód fejezetben leírtak szerint változtassa meg a hőmérsékletet és a sütési időt.

2. Az olajsütő edénybe tegye bele a drótröstélyt, majd egyenletesen ossza el rákokat.
3. Az olajsütő edényt dugja a készülékbe, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. A sütés befejezése után öt sípszó hallatszik, a kész ételt vegye ki.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék teljes lehűlését. A kivethető tartozékokat (edényt, drótröstélyt) mosogatószeres meleg vízben mosogassa el.
- A rostélyt és az edény belső felét alaposan mosogassa el. A tisztításhoz ne használjon karcoló tisztítószereket, ezek sérülést okozhatnak az edény és a rostély felületén.
- A készülék belső felületeit is tisztítsa meg. A tisztításhoz enyhén benedvesített puha ruhát használjon, majd a felületet egy másik ruhával törölje szárazra.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
- A készüléket és tartozékait fém eszközökkel tisztítani tilos, ezek sérülést okozhatnak a felületekben.

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Térfogat 6 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)

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



08/05

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



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

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

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

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

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

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

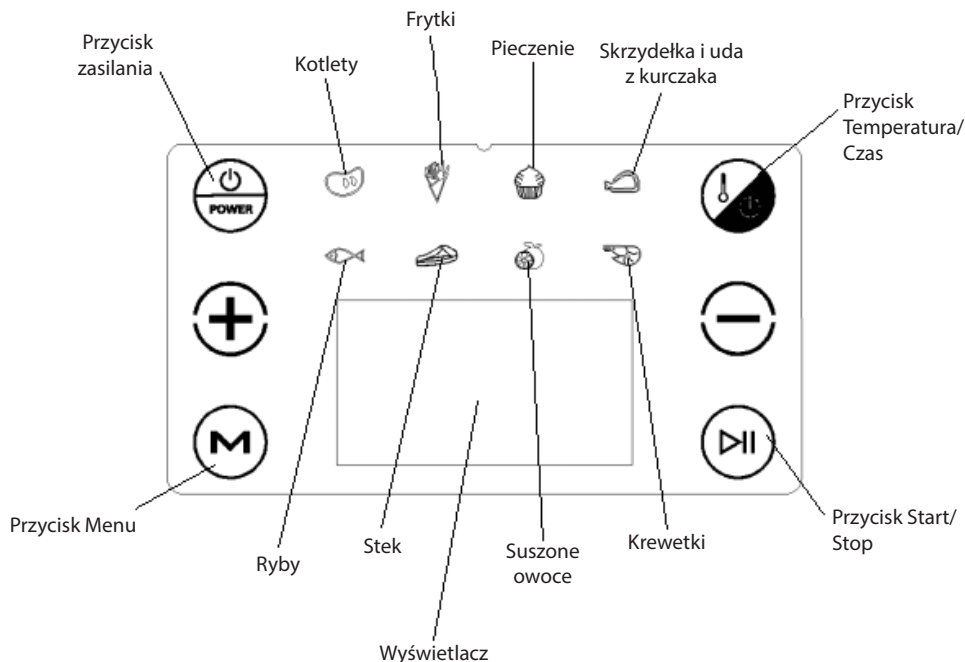
UWAGA – GORĄCA POWIERZCHNIA

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



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




OPIS PANELU STEROWANIA












WPROWADZENIE DO TRYBÓW PRACY

Urządzenie posiada dwa tryby pracy: **Tryb domyślny** oraz **Tryb niestandardowy**.

Tryb wyjściowy

Po podłączeniu urządzenia do sieci i włączeniu przyciskiem zasilania  urządzenie przełączy się w „Tryb domyślny”; następnie naciśnij przycisk menu , aby zapalić żądaną ikonę menu oraz naciśnij przycisk Start/Stop , aby rozpocząć przygotowywanie posiłku zgodnie z wybranym menu.

Tryb niestandardowy

Po podłączeniu urządzenia do sieci i włączeniu przyciskiem zasilania , wybierz żądaną opcję za pomocą przycisku menu . Następnie naciśnij przycisk Temperatura/Czas  a po pojawieniu się symbolu na ekranie ustaw temperaturę za pomocą przycisków  oraz . Po ustawieniu temperatury ponownie naciśnij przycisk Temperatura/Czas , aby przełączyć wyświetlacz w tryb ustawiania czasu gotowania i ustaw czas za pomocą przycisków  i . Po wprowadzeniu tych ustawień naciśnij przycisk Start/Stop , aby rozpocząć przygotowywanie posiłku; urządzenie rozpocznie realizację wybranego programu z ustawioną temperaturą i czasem gotowania.

MENU TRYBÓW

Produkt	Temperatura domyślna	Zalecany czas przygotowywania posiłku	Możliwość ustawienia czasu przygotowywania
Mrożone frytki	200 °C	15–20 min	1–60 min

Kotlety	200 °C	15–20 min	1–60 min
Pieczenie	180 °C	30 min	1–60 min
Skrzydółka i uda z kurczaka	200 °C	25–40 min	1–60 min
Ryby	200 °C	12 min	1–60 min
Stek	200 °C	25 min	1–60 min
Suszone owoce	30 °C (ustawienie temperatury: 30–80 °C)	4 godz	2–24 godz
Krewetki	180 °C	12–15 min	1–60 min

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć materiał opakowaniowy, etykiety i naklejki.
2. Umyj wszystkie zdejmowane części w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz czystą wodą i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.
3. Zmontuj ponownie wszystkie części urządzenia i umieść je w odpowiednim miejscu. Nie umieszczaj urządzenia w zamkniętych przestrzeniach ani w pobliżu ścian.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Podczas pierwszego użycia produktu pojawi się zapach i dym związany z wypalaniem powłoki ochronnej na elementach grzejnych. Jest to normalne. Zaleca się pozostawienie włączonego urządzenia bez produktów spożywczych przez pierwsze 15 minut w celu wypalenia powłoki ochronnej. Zalecamy wietrzenie poprzez otwieranie okien i drzwi w pomieszczeniu.

INSTRUKCJA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

Przed włożeniem żywności upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte. Mrożone produkty spożywcze należy wcześniej rozmrozić. Rozmrożone produkty spożywcze należy natychmiast przetworzyć.

Nie wkładaj więcej żywności, niż pozwala na to pojemnik do smażenia.

Frytki

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Frytki”; domyślna temperatura i czas przygotowywania frytek to 200 °C i 20 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie umieść na ruszcie 500 g mrożonych frytek ziemniaczanych.
3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

Kotlety

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Kotlety”; domyślna temperatura i czas przygotowywania kotletów to 200 °C i 15 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść równomiernie warstwę kotletów na ruszcie.

3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

Pieczenie

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Pieczenie”; domyślna temperatura i czas przygotowywania pieczywa to 180 °C i 30 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść równomiernie odpowiednią ilość produktów spożywczych na ruszcie.
3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

Skrzydółka i uda z kurczaka

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Skrzydółka i uda z kurczaka”; domyślna temperatura i czas przygotowywania kawałków kurczaka to 200 °C i 20 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść równomiernie warstwę skrzydełek lub ud z kurczaka na ruszcie.
3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

UWAGI:

- Podczas smażenia należy zwrócić uwagę na potrawę, aby nie przypaliła się w trakcie przygotowywania, a przed końcem procesu należy dodać przyprawę.
- Po ugotowaniu ostrożnie wyjmij potrawę z urządzenia. Chronić się przed oparzeniami za pomocą rękawic izolacyjnych.

Ryby

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Ryby”; domyślna temperatura i czas przygotowywania ryb to 200 °C i 12 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść równomiernie ryby na ruszcie.
3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

Stek

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Stek”; domyślna temperatura i czas przygotowywania steków to 200 °C i 25 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść równomiernie steki na ruszcie.

3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

Suszone owoce

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Suszone owoce”; domyślna temperatura i czas przygotowywania suszonych owoców to 30 °C i 4 godziny, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść równomiernie warstwę owoców pokrojonych na małe równe kawałki.
3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

Krewetki

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie użyj przycisku Menu, aby wybrać opcję „Krewetki”; domyślna temperatura i czas przygotowywania krewetek to 180 °C i 12 minut, ustawienia te są widoczne na wyświetlaczu. Jeżeli chcesz ustawić inną temperaturę i czas, możesz je dostosować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Tryb niestandardowy”; ustawione wartości będą następnie widoczne na wyświetlaczu.
2. Włóż druciany ruszt do pojemnika do smażenia, następnie rozmieść warstwę krewetek na ruszcie.
3. Wsuń pojemnik do smażenia na swoje miejsce i naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku.
4. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć sygnałów, które oznaczają, że posiłek jest gotowy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Umyj wszystkie akcesoria, druciany ruszt i pojemnik do smażenia w gorącej wodzie z mydłem.
- Zanurz ruszt i pojemnik do smażenia w wodzie w celu dokładnego wyczyszczenia. Do czyszczenia nie należy używać środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej i metalizację powierzchni.
- Czyść regularnie wewnętrzne ściany produktu. Delikatnie wytrzyj olej ciepłą bawełnianą szmatką, a następnie osusz suchą szmatką.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie czyść pojemnika do smażenia metalowymi narzędziami, aby uniknąć uszkodzenia powłoki powierzchniowej.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Pojemność 6 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

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

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



08/05

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



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

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

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

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

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

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

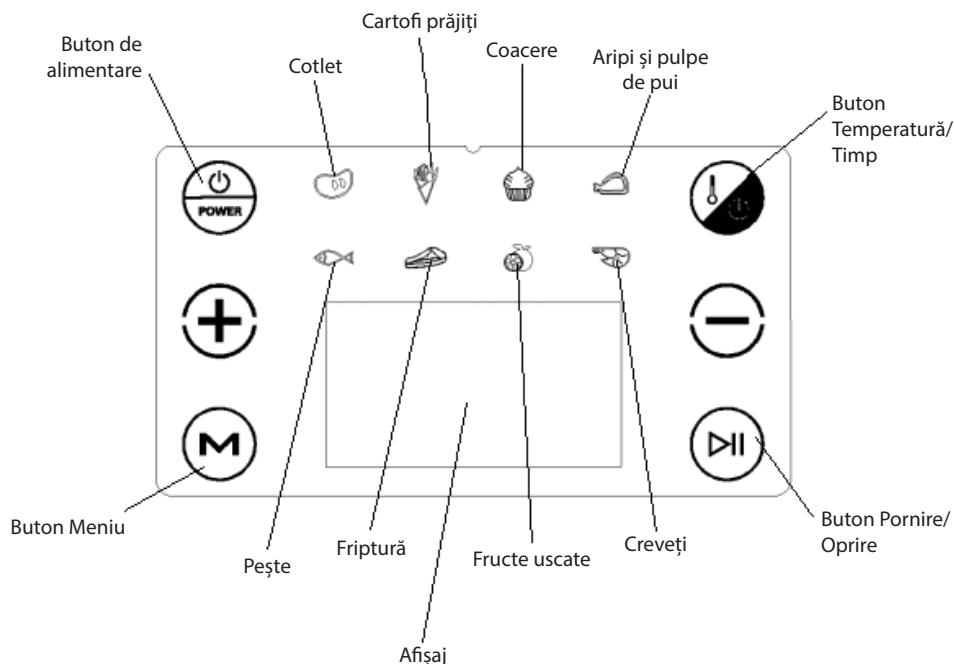
AVERTIZARE – SUPRAFAȚĂ FIERBINTE

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.

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL



INTRODUCERE ÎN MODURILE DE OPERARE

Aparatul are două moduri de operare denumite **Mod implicit** și **Mod personalizat**.

Modul implicit

După conectarea aparatului la sursa de alimentare cu energie electrică și pornirea acestuia utilizând butonul de alimentare (🔌) aparatul va trece la „Modul implicit”; apoi apăsați butonul Meniu (M), se aprinde pictograma meniului dorit și apăsați butonul Pornire/Oprire (▶) pentru a porni gătirea în funcție de meniul selectat.

Modul personalizat

După conectarea aparatului la sursa de alimentare cu energie electrică și pornirea acestuia utilizând butonul de alimentare (🔌) utilizați butonul Meniu (M) pentru a selecta opțiunea dorită. Apoi apăsați butonul Temperatură/Timp (🌡️) și, atunci când simbolul se aprinde pe afișaj, setați temperatura utilizând butonul (+) sau butonul (-). După setarea temperaturii, apăsând din nou pe butonul Temperatură/Timp (🌡️), treceți afișajul la modul de setare a timpului de gătire și setați timpul prin utilizarea butonului (+) sau butonului (-). După finalizarea acestor setări, apăsați butonul Pornire/Oprire (▶) pentru a porni gătirea; aparatul va urma programul selectat cu temperatura și timpul de gătire ajustate.

MODUL MENIU

Aliment	Temperatură implicită	Timp de gătire recomandat	Setare posibilă pentru timpul de gătire
Cartofi congelați pentru prăjit	200 °C	15-20 min	1-60 min

Cotlet	200 °C	15-20 min	1-60 min
Coacere	180 °C	30 min	1-60 min
Aripi și pulpe de pui	200 °C	25-40 min	1-60 min
Pește	200 °C	12 min	1-60 min
Friptură	200 °C	25 min	1-60 min
Fructe uscate	30 °C (setarea temperaturii: 30-80 °C)	4 ore	2-24 ore
Creveți	180 °C	12-15 min	1-60 min

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele și autocolantele înainte de a utiliza produsul pentru prima dată.
2. Spălați toate componentele detașabile în apă caldă cu detergent, clătiți cu apă curată și uscați cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie.
3. Reasamblați toate componentele dispozitivului și puneți-l într-un loc potrivit. Nu amplasați aparatul într-un spațiu restrâns sau aproape de pereți.
4. Conectați cablul de alimentare. Atunci când produsul este utilizat pentru prima dată, vor apărea mirosuri și fum, cauzate de arderea stratului de protecție de pe elementele de încălzire. Acest lucru este normal. Vă recomandăm să lăsați aparatul să funcționeze fără alimente în primele 15 minute și să ardeți acest strat. În acest timp, vă recomandăm să ventilați deschizând ferestrele și ușile din cameră.

INSTRUCȚIUNI PENTRU PREPARAREA ALIMENTELOR

Înainte de a încărca alimente, asigurați-vă că toate materialele de ambalare au fost îndepărtate. Alimentele congelate trebuie decongelate în prealabil. Alimentele decongelate trebuie procesate imediat.

Nu este posibil să încărcăți mai multe alimente decât permite vasul pentru prăjit.

Cartofi prăjiți

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Cartofi prăjiți”; temperatura implicită și timpul de preparare a cartofilor prăjiți sunt de 200 °C și 20 de minute și sunt afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.
2. Puneți grătarul din sârmă și 500 g de cartofi congelați pentru prăjit în vasul pentru prăjit.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătitul.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

Cotlet

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Cotlet”; temperatura implicită și timpul de preparare a cotletului sunt de 200 °C și 15 minute și sunt afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.
2. Introduceți grătarul din sârmă în vasul pentru prăjit și adăugați un strat uniform de cotlete.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătitul.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

Coacere

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Coacere”; temperatura implicită și timpul de coacere sunt de 180 °C și 30 de minute și sunt afișate

pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.

2. Introduceți grătarul din sârmă și cantitatea corespunzătoare de aliment în vasul pentru prăjit.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătit.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

Aripi și pulpe de pui

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Aripi și pulpe de pui”; temperatura implicită și timpul de preparare a bucăților din carne de pui sunt de 200 °C și 20 de minute și sunt afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.
2. Introduceți grătarul din sârmă în vasul pentru prăjit și adăugați un strat uniform de aripi sau pulpe de pui.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătit.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

NOTE:

- În timpul prăjirii, acordați atenție alimentelor pentru a evita arderea în timpul procesului și puneți condimentele înainte de sfârșitul gătirii.
- Scoateți cu grijă alimentele din aparat după gătit. Protejați-vă de arsuri purtând mănuși izolatoare.

Pește

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Pește”; temperatura implicită și timpul de coacere sunt de 200 °C și 12 minute și sunt afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.
2. Introduceți grătarul din sârmă și un strat uniform de pește în vasul pentru prăjit.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătit.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

Friptură

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Friptură”; temperatura implicită și timpul de gătit a fripturii sunt de 200 °C și 25 de minute și sunt afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.
2. Introduceți grătarul din sârmă și un strat uniform de fripturi în vasul pentru prăjit.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătit.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

Fructe uscate

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Fructe uscate”; temperatura implicită și timpul de preparare a fructelor uscate sunt de 30 °C și 4 ore și sunt afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.
2. Introduceți grătarul din sârmă în vasul pentru prăjit și adăugați un strat uniform de fructe tăiate în bucăți mici, egale.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătit.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

Creveți

1. Conectați cablul de alimentare. Apăsați butonul de alimentare și apoi utilizați butonul Meniu pentru a selecta „Creveți”; temperatura implicită și timpul de gătit a creveților sunt de 180 °C și 12 minute și sunt

afișate pe afișaj. Dacă aveți nevoie de o temperatură și un timp diferite, le puteți ajusta conform descrierii din secțiunea „Modul personalizat”; valorile ajustate sunt apoi afișate pe afișaj.

2. Introduceți grătarul din sârmă și un strat de creveți în vasul pentru prăjit.
3. Glisați vasul pentru prăjit în poziție și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a începe gătirea.
4. Atunci când procesul este finalizat, veți auzi cinci bipuri și alimentele sunt gata.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, deconectați produsul și lăsați-l să se răcească complet. Spălați toate accesoriile, grătarul din sârmă și vasul pentru prăjit în apă fierbinte cu detergent.
- Pentru o curățare temeinică, scufundați grătarul din sârmă și vasul pentru prăjit în apă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi pentru curățare, deoarece pot deteriora stratul antiaderent și pot metaliza suprafețele.
- Curățați periodic pereții interiori ai produsului. Curățați cu grijă uleiul cu o lavetă caldă din bumbac și apoi uscați cu o lavetă uscată.
- Nu scufundați niciodată corpul aparatului în apă sau în alte lichide.
- Nu curățați vasul pentru prăjit cu niciun instrument metalic pentru a evita deteriorarea stratului de suprafață.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare cu energie electrică: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Capacitate 6 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

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

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



08/05

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



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

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

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 odkvapkavacích plochách ani na iných nerovných miestach.
10. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
11. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
12. Ak spotrebič nepoužívate, najskôr ho vypnite a potom odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel. Pred údržbou a čistením prístroj vypnite, odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť.
13. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej nádoby do tela variča.
14. Základňu neponárajte do vody, ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča. Na namočenie je určená iba varná nádoba.
15. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
16. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú varnú nádobu.
17. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
18. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
19. Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
20. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
21. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
22. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie na bezpečnú manipuláciu a čistenie.

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

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

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

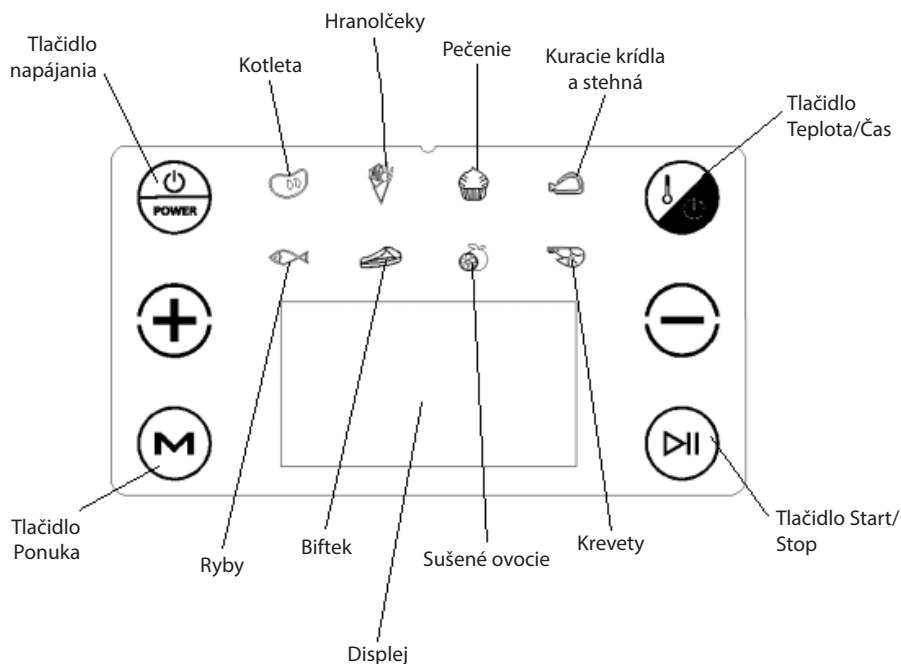
UPOZORNENIE – HORÚCI POVRCH

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



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




POPIS OVLÁDACIEHO PANELU












ÚVOD DO PREVÁDZKOVÝCH REŽIMOV

Prístroj má dva prevádzkové režimy nazývané **Východiskový režim** a **Vlastný režim**.

Východiskový režim

Po pripojení prístroja k sieti a zapnutí tlačidlom napájania  prejde prístroj do „Východiskového režimu“; potom stlačením tlačidla ponúk  rozsvietíte ikonu požadovanej ponuky a stlačením tlačidla Štart/Stop  spustíte prípravu pokrmu podľa zvolenej ponuky.

Vlastný režim

Po pripojení prístroja k sieti a zapnutí tlačidlom napájania  tlačidlom ponúk  vyberte požadovanú možnosť. Potom stlačte tlačidlo Teplota/Čas  a po rozsvietení symbolu na displeji nastavte teplotu tlačidlami  alebo . Po nastavení teploty ďalším stlačením tlačidla Teplota/Čas  prepnete displej do režimu nastavenia času prípravy a tlačidlami  alebo  nastavte čas. Po dokončení týchto nastavení tlačidlom Štart/Stop  spustíte prípravu pokrmu; prístroj bude postupovať podľa zvoleného programu s upravenou teplotou a časom varenia.

PONUKA REŽIMOV

Potravina	Východisková teplota	Odporúčaný čas prípravy	Možné nastavenie času prípravy
Mrazené hranolčky	200 °C	15 – 20 min	1 – 60 min
Kotleta	200 °C	15 – 20 min	1 – 60 min
Pečenie	180 °C	30 min	1 – 60 min
Kuracie křídla a stehná	200 °C	25 – 40 min	1 – 60 min
Ryby	200 °C	12 min	1 – 60 min
Bifteky	200 °C	25 min	1 – 60 min
Sušené ovocie	30 °C (nastavenie teploty: 30 – 80 °C)	4 hod.	2 – 24 hod.
Krevety	180 °C	12 – 15 min	1 – 60 min

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím výrobku odstráňte všetok obalový materiál, štítky a nálepky.
2. Všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite čistou vodou a osušte čistou handrou alebo papierovou utierkou.
3. Zostavte všetky diely prístroja späť a postavte ho na vhodné miesto. Prístroj neumiestňujte do uzatvorených priestorov ani tesne k stenám.
4. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Pri prvom použití výrobku sa objavia zápach a dym, ktoré spôsobuje vypaľovanie ochranného povlaku na ohrievacích prvkoch. To je normálne. Odporúča sa ponechať prístroj bežať prvých 15 minút bez potravín a nechať ho vypáliť. Pritom odporúčame vetrať otvorením okien a dverí v miestnosti.

NÁVOD NA PRÍPRAVU POKRMOV

Pred vložením potravín sa uistite, že boli všetky obalové materiály odobrané. Zmrazené potraviny je nutné vopred rozmraziť. Rozmrazené potraviny je nutné okamžite spracovať.

Nie je možné vkladať viac potravín, než dovoľuje fritovacia nádoba.

Hranolčky

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Hranolčky“; východisková teplota a čas na prípravu hranolčiek sú 200 °C a 20 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a naň 500 g mrazených zemiakových hranolčiek.

3. Fritovacia nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

Kotleta

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Kotleta“; východisková teplota a čas na prípravu kotliet sú 200 °C a 15 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a rovnomerne naň pridajte vrstvu kotliet.
3. Fritovacia nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

Pečenie

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Pečenie“; východisková teplota a čas na prípravu pečiva sú 180 °C a 30 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a naň príslušné množstvo potravín.
3. Fritovacia nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

Kuracie krídla a stehná

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Kuracie krídla a stehná“; východisková teplota a čas na prípravu kuracích kúskov sú 200 °C a 20 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a rovnomerne naň pridajte vrstvu kuracích krídel alebo stehien.
3. Fritovacia nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

POZNÁMKY:

- Počas fritovania venujte jedlu pozornosť, aby nedošlo k jeho spáleniu počas procesu a pred koncom prípravy aplikujte korenie.
- Po uvarení vyberajte jedlo z prístroja opatrne. Pred popálením sa chráňte izolačnými rukavicami.

Ryby

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Ryby“; východisková teplota a čas na prípravu rýb sú 200 °C a 12 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a naň rovnomerne vrstvu rýb.
3. Fritovacia nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

Bifteky

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Bifteky“; východisková teplota a čas na prípravu biftek sú 200 °C a 25 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a naň rovnomerne vrstvu biftekov.
3. Fritovacia nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

Sušené ovocie

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Sušené ovocie“; východisková teplota a čas na prípravu sušeného ovocia sú 30 °C a 4 hodiny a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a rovnomerne naň pridajte vrstvu ovocia rozkrájaného na malé rovnaké kúsky.
3. Fritovaciú nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

Krevety

1. Pripojte sieťový prívod do zásuvky. Stlačte tlačidlo napájania a potom tlačidlom Ponuky vyberte „Krevety“; východisková teplota a čas na prípravu kreviet sú 180 °C a 12 minút a zobrazujú sa na displeji. Ak požadujete inú teplotu a čas, môžete ich upraviť postupom opísaným v časti „Vlastný režim“; upravené hodnoty sa potom zobrazujú na displeji.
2. Do fritovacej nádoby vložte drôtený rošt a naň vrstvu kreviet.
3. Fritovaciú nádobu zasuňte na svoje miesto a stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prípravu.
4. Po dokončení procesu sa ozve päťkrát pípnutie a jedlo je hotové.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením výrobok odpojte a nechajte ho celkom vychladnúť. Všetko príslušenstvo, drôtený rošt a fritovaciú nádobu umyte v horúcej vode so saponátom.
- Na dôkladné očistenie ponorte rošt a fritovaciú nádobu do vody. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, hrozí poškodenie neprilnavého povlaku a pokovovaných povrchov.
- Pravidelne čistite vnútorné steny výrobku. jemne utrite olej teplou bavlnenou handričkou a potom ho osušte suchou handričkou.
- Nikdy neponárajte telo prístroja do vody ani inej kvapaliny.
- Nečistite fritovaciú nádobu žiadnym kovovým nástrojom, aby nedošlo k poškodeniu povrchového povlaku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Objem 6 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. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



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

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

VARNOSTNI NAPOTKI

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

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

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

starejši od 8 let, ki so pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini naprave in izvora energije.

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

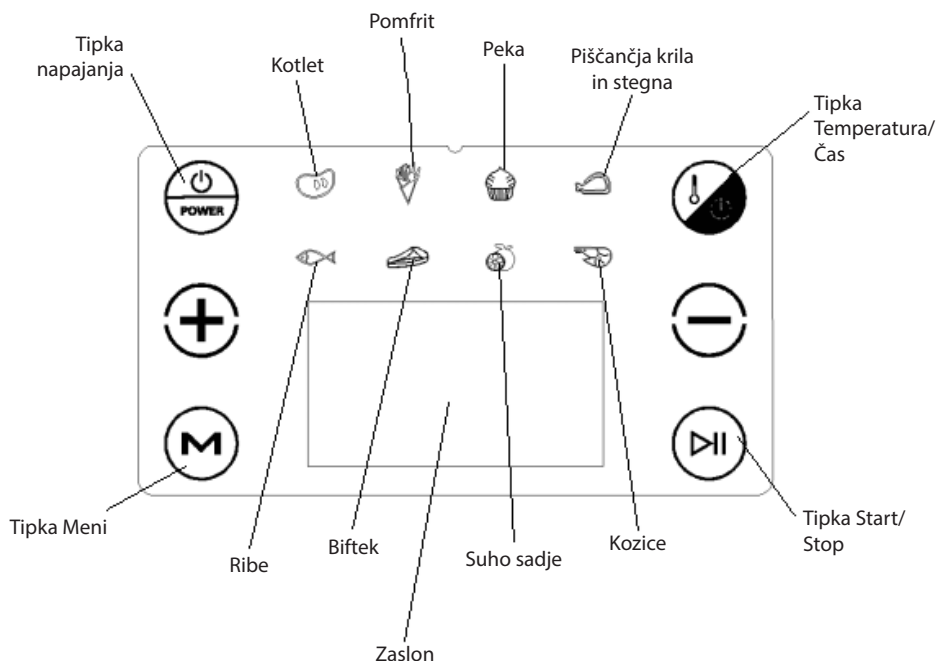
OPOZORILO – VROČA POVRŠINA

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



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

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE












UVOD V NAČINE DELOVANJA

Aparat ima dva načina delovanja, in sicer **Privzeti način** in **Lastni način**.

Privzeti način

Po priklopu aparata k omrežju in vklopu s tipko napajanja  aparat preide v »Privzeti način«; nato s pritiskom na tipko Meni  prižgete ikono zelenega načina in s pritiskom na tipko Start/Stop  zaženete pripravo jedi glede na izbrani način.

Lastni način

Po priklopu aparata k omrežju in vklopu s tipko napajanja  s tipko Meni  izberete zeleno možnost. Nato pritisnite na tipko Temperatura/Čas  in ko se prižge simbol na zaslonu, nastavite temperaturo s tipkama  ali . Po nastavitvi temperature z daljšim pritiskom na tipko Temperatura/Čas  preklopite zaslon v način nastavitve časa priprave in s tipkama  ali  nastavite čas. Po končanem nastavljanju s tipko Start/Stop  zaženete pripravo jedi; aparat bo deloval glede na izbrani program s prilagojeno temperaturo in časom kuhanja.

MENI NAČINOV

Hrana	Izhodišna temperatura	Priporočeni čas priprave	Možne nastavitve časa priprave
Zamrznjeni pomfrit	200 °C	15–20 min	1–60 min
Kotlet	200 °C	15–20 min	1–60 min
Pečenje	180 °C	30 min	1–60 min
Piščančja krila in stegna	200 °C	25–40 min	1–60 min
Ribe	200 °C	12 min	1–60 min
Biftek	200 °C	25 min	1–60 min
Suho sadje	30 °C (nastavitev temperature: 30–80 °C)	4 ur	2–24 ur
Kozice	180 °C	12–15 min	1–60 min

PRED PRVO UPORABO

1. Pred prvo uporabo izdelka odstranite ves embalažni material in nalepke.
2. Vse odstranljive dele pomijte v topli vodi z detergentom, izperite jih s čisto vodo ter jih posušite s čisto krpo ali papirnato brisačo.
3. Sestavite vse dele aparata nazaj in ga postavite na primerno mesto. Aparata ne postavljajte v zaprte prostore ali tik ob steno.
4. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pri prvi uporabi izdelka se pojavita neprijeten vonj in dim, ki ju povzročata žganje zaščitnega premaza na grelnih elementih. To je normalno. Priporočamo, da aparat prvih 15 minut pustite delovati brez živil, da se prežge. Pri tem priporočamo zračenje z odprtimi okni in vrati v prostoru.

NAVODILA ZA PRIPRAVO JEDI

Pred vstavljanjem živil se prepričajte, da je bil ves embalažni material odstranjen. Zamrznjena živila je treba najprej odmrzniti. Odmrznjena živila je treba obdelati takoj.

Vstaviti je mogoče samo toliko živil, kot to dovoljuje posoda za cvrtje.

Pomfrit

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Pomfrit«; privzeta temperatura in čas za pripravo pomfrita je 200 °C in 20 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo 500 g zamrznjenega pomfrita.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženete pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

Kotlet

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Kotlet«; privzeta temperatura in čas za pripravo kotletov je 200 °C in 15 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo enakomerno dodajte sloj kotletov.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

Peka

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Peka«; privzeta temperatura in čas za pripravo pekovskih izdelkov je 180 °C in 30 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo ustrezno količino živil.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

Piščančja krila in stegna

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Piščančja krila in stegna«; privzeta temperatura in čas za pripravo kosov piščanca je 200 °C in 20 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo enakomerno dodajte sloj piščančjih kril ali stegen.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

OPOMBE:

- Med cvrtjem bodite pozorni na jedi, da med procesom ne bi prišlo do prežganja, in pred koncem priprave dodajte začimbe.
- Ko je priprava končana, jed previdno odstranite iz aparata. Pred opeklinami se zaščitite z izolacijskimi rokavicami.

Ribe

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Ribe«; privzeta temperatura in čas za pripravo rib je 200 °C in 12 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo enakomerno dodajte sloj rib.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

Biftek

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Biftek«; privzeta temperatura in čas za pripravo bifteka je 200 °C in 25 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo enakomerno dodajte sloj biftekov.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

Suho sadje

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Suho sadje«; privzeta temperatura in čas za pripravo suhega sadja je 30 °C in 4 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo enakomerno dodajte sloj na majhne in enake rezine narezanega sadja.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

Kozice

1. Vstavite priključni kabel v vtičnico. Pritisnite na tipko napajanja in nato na tipki Meni izberite »Kozice«; privzeta temperatura in čas za pripravo kozic je 180 °C in 12 minut, kar je prikazano na zaslonu. Če želite nastaviti drugačno temperaturo in čas, ju lahko spremenite po postopku, ki je opisan v delu »Lastni način«; prilagojene vrednosti so nato prikazane na zaslonu.
2. V posodo za cvrtje vstavite žičnato rešetko in nanjo položite sloj kozic.
3. Posodo za cvrtje vstavite na svoje mesto in s pritiskom na tipko Start/Stop zaženite pripravo.
4. Po končanem procesu se petkrat oglasi pisk in jed je pripravljena.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem izdelek odklopite in pustite, da se povsem ohladi. Vse pritikline, žičnato rešetko in posodo za cvrtje pomijte v vroči vodi z detergentom.
- Za temeljito čiščenje potopite rešetko in posodo za cvrtje v vodo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, obstaja nevarnost za poškodbo premaza proti prijemanju in galvaniziranih površin.
- Redno čistite notranje stene izdelka. Nežno obrišite olje s toplo bombažno krpo in nato posušite s suho krpo.
- Nikoli ne potaplajte telesa aparata v vodo ali druge tekočine.
- Posode za cvrtje ne čistite z nobenim kovinskim orodjem, da ne poškodujete površinskega premaza.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Prostornina 6 l

IZKORIŠČANJE IN ODSTRANITEV ODPADKOV

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

ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

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

Prikazan simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da naj se z izdelkom ne ravna kot z gospodinjstvi odpadki. Izdelek izročite v zbirno mesto, namenjeno za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in življenjsko 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 direktive EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti.

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

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.



08/05



BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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 da dođe. 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 bezbednosnih 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 da bude 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 bezbednosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Ni uređaj, kao ni kabl za napajanje nemojte potapati u tečnosti, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuvanje samo u skladu sa ovim uputstvima. Da biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabl za napajanje, utikač ili bazu u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
4. Nemojte priključivati ili koristiti upravljačku ploču mokrim rukama.
5. Prvo uključite strujni kabl u uređaj, a zatim u utičnicu.
6. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja kada radi.
7. Uređaj se ne sme koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuševima i bazenima gde može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.

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

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

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

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

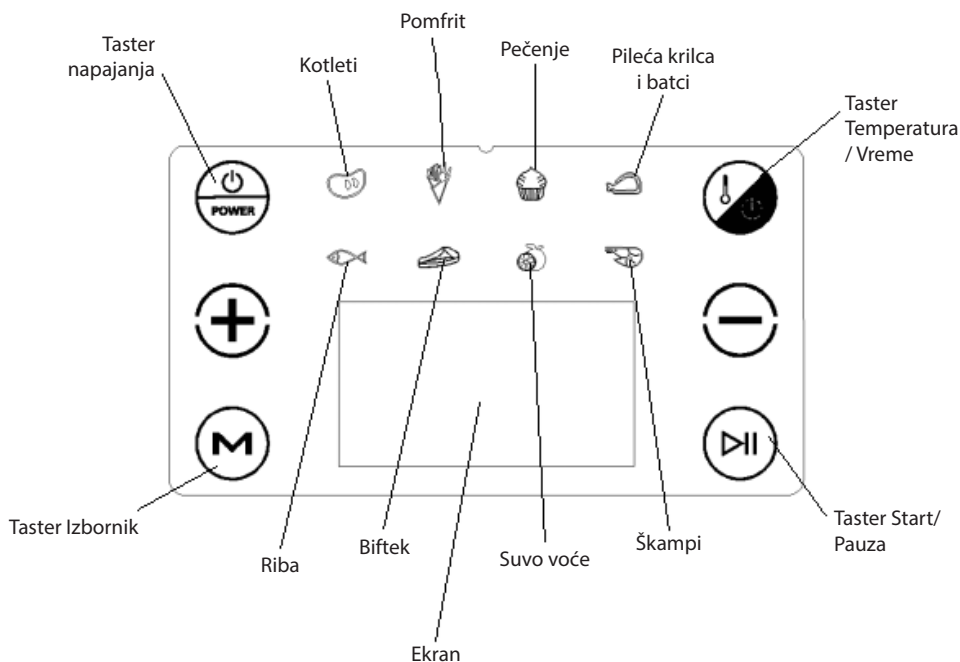
UPOZORENJE - VRUĆA POVRŠINA

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



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




OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE












UVOD U REŽIME RADA

Uređaj ima dva režima rada pod nazivom **Zadani režim** i **Sopstveni režim**.

Zadani režim

Nakon spajanja aparata na električnu mrežu i uključivanja pritiskom na taster za napajanje  aparat će se prebaciti u „Zadani režim“ rada; zatim pritiskom na taster menija , osvetlite željenu ikonu menija i pritiskom na taster Start / Stop  pokrenite pripremu hrane prema odabiru u meniju.

Sopstveni režim

Nakon spajanja uređaja na električnu mrežu i uključivanja pritiskom na taster za napajanje  tasterom menijaa  odabrati ćete željenu opciju. Nakon toga stisnite taster Temperatura / Vreme  i nakon što simbol zasvetli na ekranu, podesite temperaturu tasterima  ili . Nakon podešavanja temperature, ponovnim pritiskom na taster Temperatura / Vreme  prebaciti ćete ekran u režim podešavanja vremena pripreme hrane, a tasterimama  ili  možete da podesite vreme. Nakon dovršetka ovih postavki pritiskom na taster Start / Stop  aparat počinje da priprema hranu; slediti će odabrani program s podešenom temperaturom i vremenom pripreme hrane.

MENI REŽIMA

Namirnica	Zadata temperatura	Preporučeno vreme pripreme	Moguće podešavanje vremena pripreme
Zamrznuti pomfrit	200 °C	15–20 min	1–60 min
Kotleti	200 °C	15–20 min	1–60 min
Pečenje	180 °C	30 min	1–60 min
Pileća krilca i batci	200 °C	25–40 min	1–60 min
Riba	200 °C	12 min	1–60 min
Biftek	200 °C	25 min	1–60 min
Suvo voće	30 °C (podešavanje temperature: 30–80 °C)	4 sati	2- 24 h
Škampi	180 °C	12–15 min	1–60 min

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite sve materijale pakovanja, etikete i nalepnice pre prve upotrebe proizvoda.
2. Operite sve uklonjive delove u toploj vodi sa deterđentom, isperite čistom vodom i osušite čistom krpom ili papirnatim ubrusom.
3. Ponovno sastavite sve delove aparata i postavite ga na prikladno mesto. Uređaj nemojte postavljati u zatvorenom ili blizu zidova.
4. Priključite kabl napajanja. Kada se proizvod upotrebljava po prvi puta, pojaviti će se miris i dim koje uzrokuje izgaranje zaštitne prevlake na grijačim elementima. To je normalno. Uređaj se preporuča pustiti da radi i zagreje se bez hrane prvih 15 minuta. Preporučamo provetranje otvaranjem prozora i vrata u prostoriji.

UPUTSTVA ZA PRIPRAVU OBROKA

Pre stavljanja hrane, proverite jesu li uklonjeni svi materijali koji su služili za pakovanje. Smrznuta hrana mora da se prethodno odmrzne. Odmrznuta hrana mora da se odmah preradi.

Nije moguće staviti više hrane od kapaciteta posude za prženje.

Pomfrit

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Pomfrit"; zadana temperatura i vreme za pripremu pomfrita su 200 °C i 20 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je

potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.

2. Stavite rešetku s 500 g smrznutog pomfrita u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mesto i pritisnite taster Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Kotleti

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Kotleti"; zadana temperatura i vreme za pripremu kotleta su 200 °C i 15 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomerno raspoređenim kotletima u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Pečenje

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Pečenje"; zadana temperatura i vreme za pripremu peciva su 180 °C i 30 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s odgovarajućom količinom hrane u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mesto i pritisnite taster Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Pileća krilca i batci

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Pileća krilca i batci"; zadana temperatura i vreme za pripremu komada piletine su 200 °C i 20 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomerno raspoređenim pilećim krilcima i batcima u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

NAPOMENE:

- Tokom prženja obratite pažnju na hranu kako biste je izbegli da tokom pripreme zagori i dodajte začine pre kraja pripreme.
- Nakon pripreme pažljivo izvadite hranu iz uređaja. Zaštitite se od opekline zaštitnim rukavicama.

Riba

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Riba"; zadana temperatura i vreme za pripremu ribe su 200 °C i 12 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomerno raspoređenom ribom u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Biftek

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Biftek"; zadana temperatura i vreme za pripremu bifteka su 200 °C i 25 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomerno raspoređenim biftekom u posudu u fritezi.

3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Suvo voće

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Sušeno voće"; zadana temperatura i vreme za pripremu sušenog voća su 30 °C i 4 minute i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomerno raspoređenim voćem narezanim na jednake male komadiće u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mesto i pritisnite taster Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

Škampi

1. Priključite kabl napajanja. Pritisnite taster napajanja, a zatim pomoću tastera Menija odaberite "Škampi"; zadana temperatura i vreme za pripremu škampa su 180 °C i 12 minuta i prikazani su na ekranu. Ako vam je potrebna druga temperatura i vreme, možete da ih prilagodite kako je opisano u odeljku "Sopstveni režim rada"; tada se na ekranu prikazuju podešene vrednosti.
2. Stavite rešetku s ravnomerno raspoređenim škampima u posudu u fritezi.
3. Stavite posudu za prženje na svoje mjesto i pritisnite tipku Start / Stop za početak pripreme.
4. Kad je postupak završen, začujete pet zvučnih signala i hrana je gotova.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja, isključite proizvod iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi. Operite sav pribor, rešetku i posudu za prženje u vrućoj sapunici.
- Potopite rešetku i posudu za prženje u vodu kako biste mogli da ih temeljito očistite. Za čišćenje nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje, jer to može da ošteti neprijanjanjući premaz i metalne površine.
- Redovito čistite unutrašnjost proizvoda. Lagano obrišite ulje toplom pamučnom krpom, a zatim ga osušite suvom krpom.
- Telo uređaja nikada ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Ne čistite posudu za prženje nikakvim metalnim alatom kako ne biste oštetili površinski premaz.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Zapremina 6 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 s direktivama EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

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



08/05



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!

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

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

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

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

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

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

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

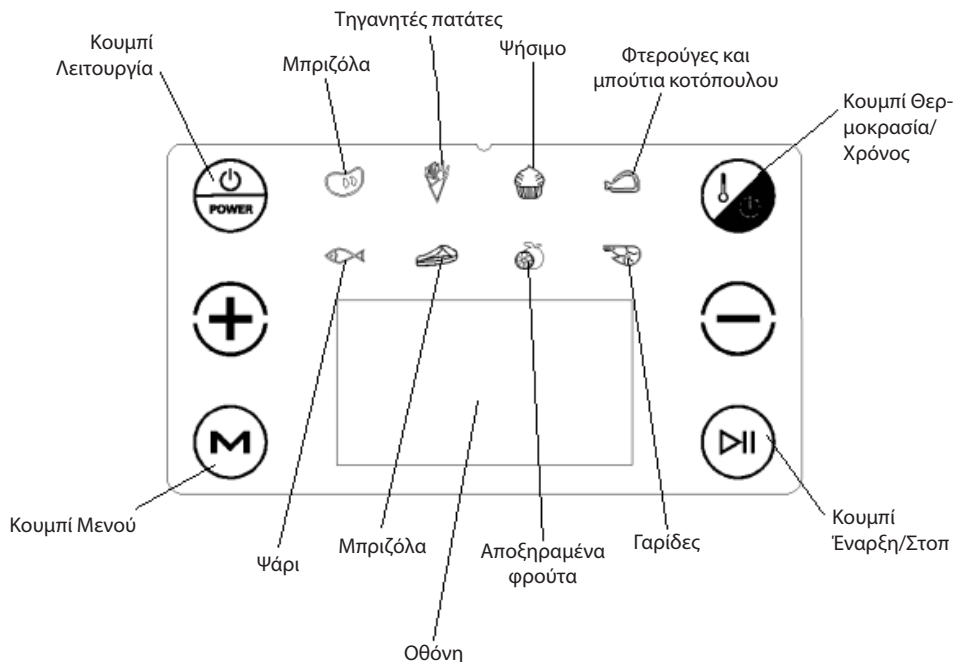
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

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






ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ












ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η συσκευή έχει δύο καταστάσεις λειτουργίας, οι οποίες αποκαλούνται **Προεπιλεγμένη κατάσταση** και **Προσαρμοσμένη κατάσταση**.

Προεπιλεγμένη κατάσταση

Αφού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και τη θέσετε σε λειτουργία χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας , η συσκευή μεταβαίνει στην «Προεπιλεγμένη κατάσταση». Κατόπιν πατήστε το κουμπί μενού  για να ανάψετε το επιθυμητό εικονίδιο του μενού και έπειτα το κουμπί Έναρξη/Στοπ  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σύμφωνα με την επιλογή από το μενού.

Προσαρμοσμένη κατάσταση

Αφού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και τη θέσετε σε λειτουργία χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας , χρησιμοποιήστε το κουμπί μενού  για να επιλέξετε το επιθυμητό στοιχείο. Κατόπιν πατήστε το κουμπί Θερμοκρασία/Χρόνος  και, όταν ανάψει το σύμβολο στην οθόνη, ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά  και . Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε ξανά το κουμπί Θερμοκρασία/Χρόνος  για να θέσετε την οθόνη σε κατάσταση ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο με τα κουμπιά  και . Αφού ολοκληρώσετε αυτές τις ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Στοπ  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η συσκευή θα ακολουθήσει το επιλεγμένο πρόγραμμα με τις προσαρμοσμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος.

ΜΕΝΟΥ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τρόφιμο	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος	Εύρος ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	200 °C	15–20 λεπτά	1–60 λεπτά
Μπριζόλα	200 °C	15–20 λεπτά	1–60 λεπτά
Ψήσιμο	180 °C	30 λεπτά	1–60 λεπτά
Φτερούγες και μπούτια κοτόπουλου	200 °C	25–40 λεπτά	1–60 λεπτά
Ψάρι	200 °C	12 λεπτά	1–60 λεπτά
Μπριζόλα	200 °C	25 λεπτά	1–60 λεπτά
Αποξηραμένα φρούτα	30 °C (ρύθμιση θερμοκρασίας: 30–80 °C)	4 ώρες	2–24 ώρες
Γαρίδες	180 °C	12–15 λεπτά	1–60 λεπτά

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.
2. Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό, ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα με καθαρό πανί ή χάρτινες πετσέτες.
3. Επανασυναρμολογήστε όλα τα μέρη της συσκευής και τοποθετήστε την σε μια κατάλληλη θέση. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε περιορισμένους χώρους ή κοντά σε τοίχους.
4. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Κατά την πρώτη χρήση του προϊόντος θα παραχθούν οσμές και λίγος καπνός, που προκαλούνται από την καύση και απομάκρυνση της προστατευτικής επίστρωσης των θερμαντικών στοιχείων. Αυτό είναι φυσιολογικό. Σας συνιστούμε να «κάψετε» τη συσκευή και να την αφήσετε να λειτουργήσει χωρίς τρόφιμο για τα πρώτα 15 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, συνιστάται να αερίζετε τον χώρο ανοίγοντας τα παράθυρα και τις πόρτες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Πριν τοποθετήσετε κάποιο τρόφιμο, βεβαιωθείτε ότι έχουν αφαιρεθεί όλα τα υλικά συσκευασίας. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να έχουν ξεπαγωθεί εκ των προτέρων. Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα πρέπει να χρησιμοποιούνται αμέσως.

Δεν μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμου απ' ότι επιτρέπει το δοχείο τηγανίσματος.

Τηγανητές πατάτες

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Τηγανητές πατάτες». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για τηγανητές πατάτες είναι 200 °C και 20 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση» κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Τοποθετήστε τησχάρα και 500 γρ. κατεψυγμένων τηγανητών πατατών στο δοχείο τηγανίσματος.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

Μπριζόλα

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Μπριζόλα». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για μπριζόλες είναι 200 °C και 15 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σχάρα μέσα στο δοχείο τηγανίσματος και προσθέστε μια στρώση μπριζόλες ομοιόμορφα.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

Ψήσιμο

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Ψήσιμο». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για ψήσιμο είναι 180 °C και 30 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σχάρα και την κατάλληλη ποσότητα τροφίμου στο δοχείο τηγανίσματος.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

Φτερούγες και μπούτια κοτόπουλου

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Φτερούγες και μπούτια κοτόπουλου». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για κομμάτια κοτόπουλου είναι 200 °C και 20 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σχάρα στο δοχείο τηγανίσματος και προσθέστε μια στρώση φτερούγες ή μπούτια κοτόπουλου ομοιόμορφα.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Κατά το τηγάνισμα, να προσέχετε το φαγητό για να μην καεί κατά τη διαδικασία, και προσθέστε μαχαρικά πριν το τέλος του μαγειρέματος.
- Αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό από τη συσκευή μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε μονωτικά γάντια για την προστασία σας από εγκαύματα.

Ψάρι

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Ψάρι». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος είναι 200 °C και 12 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σχάρα και μια στρώση ψαριού ομοιόμορφα στο δοχείο τηγανίσματος.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

Μπριζόλα

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Μπριζόλα». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για μπριζόλες είναι 200 °C και 25 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σάχρα και μια στρώση μπριζόλες ομοιόμορφα στο δοχείο τηγανίσματος.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

Αποξηραμένα φρούτα

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Αποξηραμένα φρούτα». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για παρασκευή αποξηραμένων φρούτων είναι 30 °C και 4 ώρες, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σάχρα στο δοχείο τηγανίσματος και προσθέστε μια ομοιόμορφη στρώση φρούτων σε μικρά, ισομεγέθη κομμάτια.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

Γαρίδες

1. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν χρησιμοποιήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε «Γαρίδες». Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος για γαρίδες είναι 180 °C και 12 λεπτά, και εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν επιθυμείτε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, μπορείτε να τις προσαρμόσετε όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προσαρμοσμένη κατάσταση»- κατόπιν εμφανίζονται στην οθόνη οι προσαρμοσμένες τιμές.
2. Εισάγετε τη σάχρα και μια στρώση γαρίδες στο δοχείο τηγανίσματος.
3. Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στη θέση του και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Τερματισμός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και το φαγητό είναι έτοιμο, θα ακούσετε πέντε ηχητικά σήματα (μπιπ).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το προϊόν και αφήστε το να κρυώσει πλήρως. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ, τη σάχρα και το δοχείο τηγανίσματος σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.
- Για σχολαστικό καθαρίσμα, μουλιάστε τη σάχρα και το δοχείο τηγανίσματος σε νερό. Μην χρησιμοποιήσετε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση και επιμετάλλωση των επιφανειών.
- Να καθαρίζετε τακτικά τα εσωτερικά τοιχώματα του προϊόντος. Σκουπίστε μαλακά το λάδι με ένα ζεστό βαμβακερό πανί και κατόπιν στεγνώστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην καθαρίζετε το δοχείο τηγανίσματος με μεταλλικά εργαλεία για να αποφύγετε φθορές στην επίστρωση της επιφάνειάς του.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Χωρητικότητα 6 λίτρα

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

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

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως 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.



08/05

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



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

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!

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

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

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

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

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

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

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

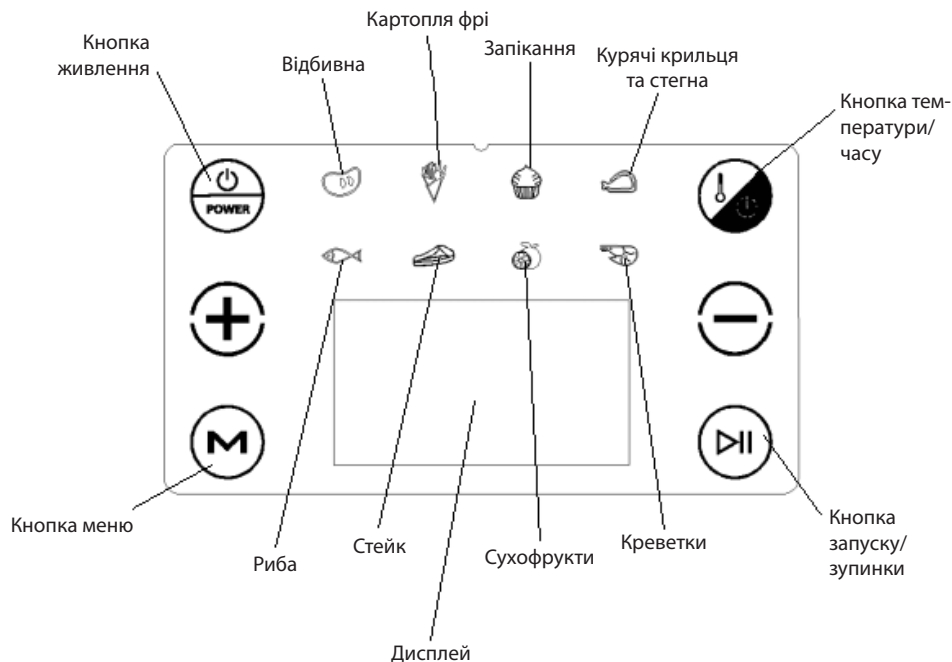
ОБЕРЕЖНО - ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

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

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






ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ












ВСТУП ДО РЕЖИМІВ РОБОТИ

Побутовий прилад має два режими роботи: **Стандартний режим** та **Режим користувача**.

Стандартний режим

Після підключення побутового приладу до джерела живлення та вмикання за допомогою кнопки живлення  побутовий прилад вмикається у «Стандартному режимі»; потім натисніть кнопку меню , підсвітіть іконку необхідного меню та натисніть кнопку Старт/Стоп  для початку приготування відповідно до обраного меню.

Режим користувача

Після підключення побутового приладу до джерела живлення та вмикання за допомогою кнопки живлення  за допомогою кнопки меню  оберіть необхідну опцію. Потім натисніть кнопку Температура/Час  та коли на дисплеї загориться символ встановіть температуру за допомогою кнопок  або . Після встановлення температури та повторного натискання кнопки Температура/Час  дисплеї буде переключений на режим налаштування часу приготування. За допомогою кнопок  або  встановіть час. Після завершення таких налаштувань натисніть кнопку Старт/Стоп  для початку приготування; побутовий прилад буде виконувати обрану програму з встановленою температурою та часом приготування.

МЕНЮ РЕЖИМУ

Продукти	Стандартна температура	Рекомендований час приготування	Можливі налаштування часу приготування
Заморожена картопля фрі	200 °C	15-20 хв	1-60 хв
Відбивна	200 °C	15-20 хв	1-60 хв
Запікання	180 °C	30 хв	1-60 хв
Курячі крильця та стегна	200 °C	25-40 хв	1-60 хв
Риба	200 °C	12 хв	1-60 хв
Стейк	200 °C	25 хв	1-60 хв
Сухофрукти	30 °C (налаштування температури: 30–80 °C)	4 год	2-24 год
Креветки	180 °C	12-15 хв	1-60 хв

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перед першим використанням приладу зніміть увесь пакувальний матеріал, етикетки та наклейки.
2. Промийте усі з'ємні частини у теплій воді з миючим засобом, споласніть чистою водою та висушіть рушником або паперовою серветкою.
3. Встановіть назад всі частини приладу та поставте у відповідне місце. Не розташовуйте прилад у замкнутих просторах або близько до стіни.
4. Ввімкніть силовий кабель до розетки. При першому використанні приладу може з'явитися деякий запах, викликаний згоранням захисного покриття на нагрівальних елементах. Це нормально. Ми рекомендуємо залишити побутовий прилад працюючим без продуктів на перші 15 хвилин для повного згорання покриття. При цьому ми рекомендуємо провітрювати приміщення, відкривши вікна та двері в кімнаті.

ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Перед тим, як покласти продукти, переконайтеся, що увесь пакувальний матеріал прибрано. Заморожені продукти мають бути попередньо розморожені. Розморожені продукти мають бути одразу ж приготовані.

Не можна завантажувати більше продуктів, ніж може поміститися у жаровні.

Картопля фрі

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Картопля фрі»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час для приготування картоплі фрі 200° C та 20 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. У жаровні розмістіть дратову решітку та 500 г замороженої картоплі фрі.
3. Встановіть дратову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

Відбивна

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Відбивна»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час для приготування відбивної

- 200° С та 15 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. Вставте дровову решітку у жаровню та рівномірно покладіть відбивні.
 3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
 4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

Запікання

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Запікання»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час запікання 180° С та 30 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. Вставте дровову решітку у жаровню та покладіть необхідну кількість продуктів.
3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

Курячі крильця та стегна

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Курячі крильця та стегна»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час для приготування шматків курки 200° С та 20 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. Вставте дровову решітку у жаровню та рівномірно покладіть шар курячих крилець або стегон.
3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

ПРИМІТКИ:

- Під час смаження слідкуйте, що їжа не згоріла під час приготування та додайте спеції наприкінці готування.
- Обережно дістаньте їжу з побутового приладу після приготування. Використовуйте рукавиці, щоб не отримати опіки.

Риба

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Риба»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час приготування 200° С та 12 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. Вставте дровову решітку у жаровню та рівномірно розташуйте рибу.
3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

Стейк

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Стейк»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час приготування стейку 200° С та 25 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. Вставте дровову решітку у жаровню та рівномірно розташуйте стейки.
3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

Сухофрукти

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Сухофрукти»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час для приготування

сухофруктів 30° С та 4 години. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.

2. Вставте дровову решітку у жаровню та рівномірно покладіть шар фруктів, порізаних рівними шматками.
3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

Креветки

1. Ввімкніть силовий кабель до розетки. Натисніть кнопку живлення та за допомогою кнопки «Меню» оберіть «Креветки»; на дисплеї з'являться стандартна температура та час приготування креветок 180° С та 12 хвилин. Якщо вам потрібна інша температура та час, ви можете скоригувати їх, як зазначено у розділі «Режим користувача»; зараз на дисплеї показані скориговані значення.
2. Вставте дровову решітку у жаровню та рівномірно розташуйте креветки.
3. Встановіть дровову решітку на місце та натисніть кнопку Старт/Стоп для початку приготування.
4. Після завершення процесу ви почуєте п'ять звукових сигналів, та страва готова.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед очищенням від'єднайте прилад та залиште до повного охолодження. Помийте все приладдя, дровову решітку та жаровню у гарячій воді з миючим засобом.
- Для ретельного очищення занурте решітку та жаровню у воду. Не використовуйте абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити антипригарне покриття та металізувати поверхні.
- Регулярно протирайте внутрішні стінки приладу. Обережно витріть олію вологою серветкою та витріть на сухо.
- Ніколи не занурюйте корпус побутового приладу у воду або інші рідини.
- Не очищуйте жаровню за допомогою металевих інструментів для уникнення пошкодження покриття поверхні.

ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Живлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Ємність 6 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.

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

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.



www.ecg-electro.eu

Deutsch

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

Čeština

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

Eesti keel

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

Hrvatski

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

Bosanski

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

Latviešu valoda

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

Lietuvių kalba

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

Magyar

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

Polski

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

Română

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

Slovenčina

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

Slovenščina

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

Srpski

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

Crnogorski

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

Ελληνικά

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

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotajs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahiábákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvođača. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda ECG, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/ecg-friteza-na-vruc-vazduh-af-6000-akcija-cena/>