

User manual

Air fryer

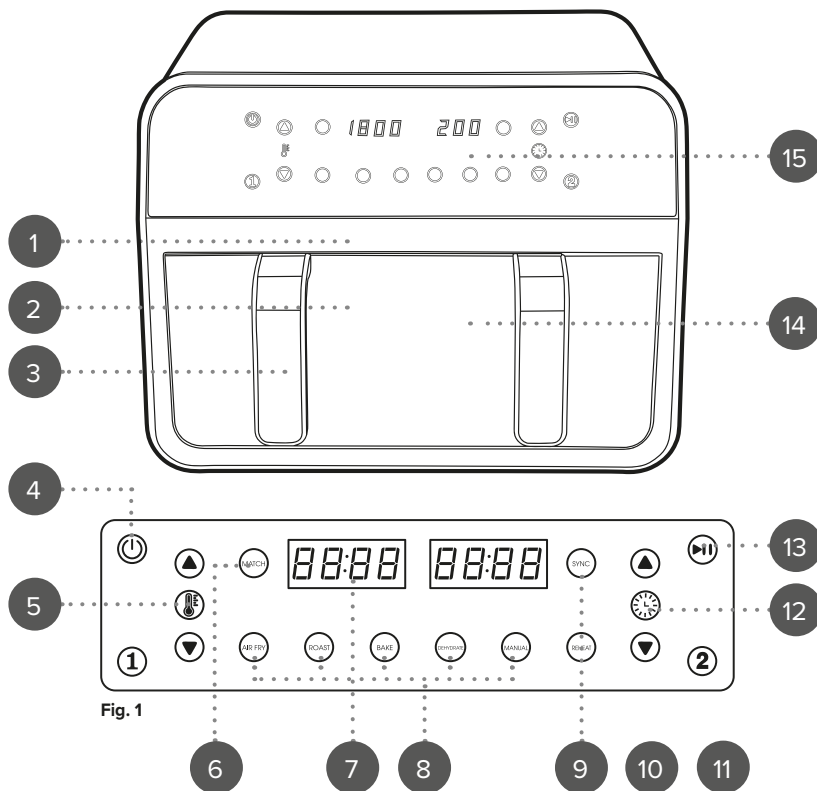
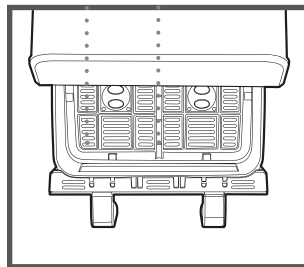


Fig. 1

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Air fryer main unit | 9. Sync cook button |
| 2. Cooking compartment | 10. Non-stick coated cooking tray |
| 3. Cooking compartment handle | 11. Compartment divider |
| 4. Power button | 12. Time control buttons |
| 5. Temperature control buttons | 13. Start/pause button |
| 6. Match cook button | 14. Viewing window |
| 7. LED display | 15. Digital control panel |
| 8. Function buttons | |



Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veuillez les lire attentivement

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

Leia atentamente

SK | Dôležitá bezpečnosť

Pozorne si prečítajte

CZ | Důležité bezpečnostní informace

Prečtěte si pozorně

RO | Măsură de precauție importantă

A se citi cu atenție

TR | Önemli güvenlik

Lütfen dikkatlice okuyun

SI | Pomembna varnostna obvestila

Pozorno preberite

HR | Važne sigurnosne napomene

Pročitajte pažljivo

BG | Важно за безопасността

Моля, прочетете внимателно

LT | Svarbus saugos pranešimas

Atidžiai perskaitykite

HU | Fontos biztonsági

Kérjük, olvassa el figyelmesen

LV | Svarīga drošība

Lūdzu, izlasiet uzmanīgi

EE | Tähtis ohutus

Palun lugege hoolikalt

GR | Σημαντικό θέμα ασφάλειας

Διαβάστε προσεκτικά

DK | Vigtig sikkerhed

Læs omhyggeligt

SE | Viktig säkerhet

Läs noga

NO | Viktig sikkerhet

Les nøye

FI | Tärkeät turvallisuuksiedot

Lue huolellisesti

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.

- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento,

desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.

- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

SK | Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami a znalosťami, avšak iba pokiaľ sú pod dohľadom/informovaní a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Deti by nemali vykonávať čistenie alebo používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, výrobok ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti, ktoré môže opravovať spotrebiteľ. Opravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrotechnik. Nesprávna oprava môže viesť k ohrozeniu spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
- Spotrebič a napájací kábel chráňte pred teplom alebo ostrými hranami, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Spotrebič neobsluhujte mokрыmi rukami alebo v prípade, ak sú niektoré pripojenia mokré.
- Ak tento spotrebič spadne alebo sa neúmyselne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej zásuvky. Nesiahajte do vody.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

- Spotřebič neodpájejte z elektrické sítě ťaháním za kabel. Vypněte ho a zástrčku vytiahните rukou.
- Spotřebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kabel.
- Spotřebič nepoužívejte na jiné účely, než na které je určený.
- Nepoužívejte příslušenstvo, které nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotřebič nepoužívejte v exteriéri.
- Spotřebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotřebičom nepohybujte.
- Po použití spotřebič vždy odpojte zo siete a pred každým čistením, údržbou alebo uskladnením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Spotřebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Tento spotřebič sa neobsahuje pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotřebičom sa neodporúča.
- Tento spotřebič je určený len na domáce použitie. Nemá sa používať na komerčné účely.



UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí ani výhrevných dielov spotřebiča.



VAROVANIE: Spotřebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok.

CZ | Návod si uschovejte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny a chápou možná rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.
- Děti by neměly provádět čištění ani údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
- Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
- Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Spotřebič neobsluhujte mokřima rukama nebo pokud jsou mokré konektory.
- Pokud spotřebič spadne nebo je omylem ponořen do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Do vody nesahejte.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či uložením jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Tento spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.



VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

RO | Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.

- Acest aparat poate fi folosit de persoane cu vârsta de 8 ani și mai mult și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele, dacă au beneficiat de supraveghere/instruire și înțeleg pericolele aferente.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibile vătămări corporale.
- Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.
- Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.
- Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu apropiați aparatul de alte aparate care emit căldură.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste blaturi de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să se răsucescă.
- Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude sau dacă conexiunile sunt ude.
- Dacă acest aparat cade sau se scufundă accidental în apă, deconectați-l imediat de la priza din perete. Nu introduceți mâna în apă.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.
- Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.
- Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și lăsați-l să se răcească complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
- Acest aparat nu trebuie acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte – nu atingeți secțiunile fierbinți sau componentele de încălzire ale aparatului.



AVERTISMENT: Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

TR | Lütfen gelecekte kullanmak üzere talimatları saklayın.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Elektrikli aletleri kullanırken temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.
- Aleti şebeke güç kaynağına bağlamadan önce, nominal değerler plakasında belirtilen gerilimin yerel şebekenin gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Gözetimleri sağlanmış / talimat verilmiş ve beraberindeki tehlikeleri anlamış olmaları halinde bu alet, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel yetilere ve bilgi eksikliğine sahip kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu aletle oynamamalıdır.
- Çocuklar, 8 yaşından büyük olmadıkça ve gözetim altında olmadıkça temizlik veya kullanıcı bakımı yapmamalıdır.
- Bu alet bir oyuncak değildir.
- Güç kaynağı kablosu, fiş veya aletin herhangi bir parçası arızalıysa veya alet düşürülmüş veya hasar görmüşse olası yaralanmaları önlemek için ürünü kullanmayı derhal bırakın.
- Bu alet, kullanıcının bakım yapabileceği parçalar içermemektedir; onarım işlemleri yalnızca yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir. Yanlış tamir işlemleri kullanıcıyı zarar görme riski altında bırakabilir.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti açıkken veya soğurken çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu ısıdan veya hasara neden olabilecek keskin kenarlardan uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunu aletin kullanım sırasında ısınabilecek parçalarından uzak tutun.
- Aleti ısı yayan diğer aletlerden uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunun tezgahların üzerinden sarkmasına, sıcak yüzeylere dokunmasına veya bükülmesine izin vermeyin.
- Aletin elektrikli bileşenlerini suya ya da başka herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Aleti ıslak ellerle veya bağlantılardan herhangi biri ıslakken çalıştırmayın.
- Bu alet düşerse veya yanlışlıkla suya batırılırsa onu derhal prizden çekin. Suyun içine hamle yapmayın.
- Alet, şebeke güç kaynağına bağlıyken onu gözetimsiz bırakmayın.
- Aleti şebeke güç kaynağından kablosunu çekerek çıkarmayın; aleti kapatın ve fişi elinizle tutarak çıkarın.
- Aleti güç kaynağı kablosunu tutarak çekmeyin veya taşımayın.
- Aleti kullanım amacı dışında herhangi bir şey için kullanmayın.
- Birlikte verilenler dışında herhangi bir aksesuar kullanmayın.
- Bu aleti dış mekanlarda kullanmayın.

- Aleti doğrudan güneş ışığı altında veya yüksek nemli koşullarda saklamayın.
- Cihazı kullanımdayken hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullandıktan sonra mutlaka fişini prizden çekin ve herhangi bir temizlik, kullanıcı bakımı veya saklama öncesinde cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı her zaman sabit, ısıya dayanıklı ve kullanıcı için rahat bir yükseklikte kullanın.
- Bu alet, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Aletle birlikte bir uzatma kablosu kullanılması önerilmez.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanılmamalıdır.



DİKKAT: Sıcak yüzey - Cihazın sıcak kısımlarına veya ısıtma bileşenlerine dokunmayın.



UYARI: Cihazı yanıcı maddelerden uzak tutun.

SI | Navodila hranite za poznejšo uporabo.

VARNOSTNA NAVODILA

- Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na napisni ploščici, ustreza napetosti lokalnega omrežja.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivim znanjem, če imajo nadzor ali so prejele navodila ter razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci naj ne čistijo aparata ali izvajajo vzdrževalnih del, razen če so stari najmanj 8 let in imajo nadzor.
- Aparat ni igrača.
- Če je napajalni kabel, vtič ali kateri koli del aparata okvarjen ali je padel na tla oz. se poškodoval, izdelek takoj nehajte uporabljati, da se izognete morebitnim telesnim poškodbam.
- Aparat ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Morebitno popravilo sme opraviti samo usposobljen električar. Z neustreznimi popravili se uporabnik izpostavlja nevarnosti.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok.
- Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, ga hranite izven dosega otrok.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite stran od virov toplote in ostrih robov, ki bi ju lahko poškodovali.
- Napajalni kabel hranite proč od delov aparata, ki se lahko med uporabo segrejejo.
- Aparat hranite stran od drugih aparatov, ki oddajajo toploto.
- Napajalni kabel naj ne visi prek pulsta, naj ne bo v stiku z vročimi površinami oziroma naj ne bo zviti.
- Električnih komponent aparata ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Aparata ne uporabljajte če imate mokre roke ali so mokri njegovi priključki.

- Če aparat pomotoma pade v vodo ali se zmoči, ga takoj izključite iz stenske vtičnice. Ne segajte v vodo.
- Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.
- Električnega napajanja ne odstranite tako, da vlečete kabel. Aparat izklopite in vtič odstranite z roko.
- Aparata ne vlecite ali prenašajte z držanjem za napajalni kabel.
- Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.
- Uporabljajte samo dodatke, ki so priloženi izdelku.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne shranjujte izpostavljenega neposredni sončni svetlobi ali v zelo vlažnih razmerah.
- Aparata ne premikajte, ko je v uporabi.
- Aparat po vsaki uporabi ter pred vsakim čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se povsem ohladi.
- Aparat vedno uporabljajte na stabilni površini, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustreza.
- Tega aparata ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Uporaba aparata s podaljškom ni priporočljiva.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.



POZOR: vroča površina – ne dotikajte se vročih delov in grelnih komponent aparata.



OPOZORILO: aparat hranite stran od vnetljivih snovi.

HR | Spremite upute za buduće potrebe.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prilikom upotrebe električnih uređaja uvijek trebate slijediti osnovne mjere sigurnosti.
- Prije no što uređaj priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici onome u lokalnoj mreži.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom / upućene u rukovanje uređajem te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije igračka.
- Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio uređaja ne radi pravilno, odnosno ako je pao ili je oštećen, odmah prestanite upotrebljavati proizvod kako biste izbjegli potencijalnu ozljedu.
- Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.

- Уређај и кабел за напајање држите изван dosega дјеце.
- Уређај држите изван dosega дјеце док је укључен или се хлади.
- Уређај и кабел за напајање држите подалје од извора тоpline и оштрих рубова који би их могли оштетити.
- Кабел за напајање држите подалје од свих дијелова уређаја који се током употребе загријavaju.
- Уређај држите подалје од осталих уређаја који емитују топлину.
- Кабел за напајање не смије висјети преко радних површина, додиривати вруће површине нити се увијати.
- Електричне компоненте уређаја нemoјте урaњати у воду ни у било коју другу текућину.
- Уређајем нemoјте руковати мокрым рукама или ако су неки од спојева мокри.
- Ако уређај падне у воду или се случајно у њу урони, одмах га ископчaјте из зидне утичнице. Нemoјте посезати према води.
- Уређај нemoјте остављати без надзора ако је прикључен на напајање.
- Уређај из напајања нemoјте ископчавати повлачењем кабела; искључите уређај и руком извучите утикач.
- Уређај нemoјте повлачити нити носити држећи га за кабел за напајање.
- Уређај употребљавajte искључиво за оно за што је наmiјенjen.
- Употребљавajte само one додатке које сте добили уз уређај.
- Уређај нemoјте употребљавати на отвореном.
- Уређај нemoјте спремати на мјесто изложено изравној сунчевој свjetлости ни у увjetима високе вlage.
- Уређај нemoјте премјештати док се употребљава.
- Уређај након употребе увјек ископчaјте из напајања и прије чишћења, одржавања или спремања причекајте да се потпуно охлади.
- Уређај увјек употребљавajte на стабилној површини отпорној на топлину, на висини која је кориснику угодна.
- Уређајем се не би смјело управљати ванjsким мјерачем времена ни засебним системом за даљинско управљање.
- Не препоручује се употреба продужног кабела.
- Овај је уређај наmiјенjen искључиво употреби у кућанству. Не смије се употребљавати у комерцијалне сврхе.



ОПРЕЗ: Врућа површина – нemoјте додиривати дијелове који се загријavaju ни гријаће компоненте уређаја.



УПОЗОРЕЊЕ: Уређај држите подалје од запaljљивих материјала.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни предпазни мерки за безопасност.

- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с данни, отговаря на това на локалната мрежа.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности и познания, ако те са под надзор/инструктирани и разбират свързаните с него опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не трябва да извършват почистване или потребителска поддръжка, освен ако не са на повече от 8 години и са под надзор.
- Този уред не е играчка.
- Ако захранващият кабел, щепселът или някоя част на уреда е неизправна или ако е изпуснат или повреден, незабавно прекратете употребата на продукта, за да избегнете възможно нараняване.
- Този уред не съдържа части, които могат да се ремонтират от потребителя. Ремонти трябва да се извършват само от квалифициран електротехник. Неправилният ремонт може да изложи потребителя на опасност от нараняване.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от досега на деца.
- Дръжте уреда далече от досега на деца, когато е включен или се охлажда.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от топлина или остри ръбове, които може да причинят повреда.
- Дръжте захранващия кабел далече от части на уреда, които може да се нагорещат по време на употреба.
- Дръжте уреда далече от други уреди, излъчващи топлина.
- Не позволявайте на захранващия кабел да виси над работните плотове, да докосва горещи повърхности или да се усуква.
- Не потапяйте електрическите компоненти на уреда във вода или друга течност.
- Не работете с уреда с мокри ръце или ако свързващите елементи са мокри.
- Ако този уред падне или случайно бъде потопен във вода, незабавно го изключете от стенния контакт. Не посягайте към водата.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към електрическата мрежа.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, като дърпате кабела; изключете уреда и извадете щепсела с ръка.
- Не дърпайте и не носете уреда за захранващия кабел.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Не използвайте аксесоари, различни от доставените.
- Не използвайте този уред на открито.
- Не съхранявайте уреда на пряка слънчева светлина или при условия на висока влажност.
- Не местете уреда, докато го използвате.
- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба и го оставете да изстине напълно, преди да го почиствате, обслужвате или прибирате за съхранение.
- Винаги използвайте уреда върху стабилна, топлоустойчива повърхност, на височина, която е удобна за потребителя.

- Този уред не трябва да се използва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не се препоръчва използването на удължител с уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не трябва да се използва за търговски цели.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност – не докосвайте горещи части или нагриващи компоненти на уреда.



ВНИМАНИЕ: Дръжте уреда далеч от запалими материали.

LT | Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Naudodami elektros prietaisus visada laikykitės pagrindinių saugos perspėjimų.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar ant techninių duomenų plokštelės nurodyta įtampa sutampa su vietinio tinklo įtampa.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, taip pat asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus ar žinių, jei jie yra prižiūrimi / apmokyti ir supranta susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo ar priežiūros, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Šis prietaisas nėra žaistas.
- Jei maitinimo laidas, kištukas ar bet kuri prietaiso dalis veikia netinkamai arba jei jis buvo nukritęs ar pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti gaminį, kad išvengtumėte galimo sužalojimo.
- Siame prietaise nėra naudotojo prižiūrimų dalių, remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai atliktas remontas gali kelti pavojų naudotojui.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Įjungtą arba vėstantį prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite toliau nuo karščio ar aštrių kampų, galinčių padaryti žalos.
- Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo bet kokių prietaiso detalių, kurios naudojant gali įkaisti.
- Prietaisą laikykite atokiai nuo kitų karštų skleidžiančių prietaisų.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti virš stalviršių, liestis prie karštų paviršių arba susisukti.
- Nejmerkite prietaiso elektrinių komponentų į vandenį ar kitą skystį.
- Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis arba jeigu šlapios bet kurios jungtys.
- Jei prietaisas nukristų ar netyčia būtų įmerktas į vandenį, nedelsdami atjunkite jį nuo sieninio lizdo. Nelieskite vandens.
- Nepalikite be priežiūros prie maitinimo lizdo prijungto prietaiso.
- Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo lizdo tempdami laidą; pirma jį išjunkite ir ranka ištraukite kištuką.

- Netempkite ir neneškite prietaiso už maitinimo laido.
- Prietaisą naudokite tik pagal jo paskirtį.
- Nenaudokite jokių priedų, išskyrus pateiktus kartu.
- Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.
- Nelaikykite prietaiso ant saulės ar ten, kur daug drėgmės.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.
- Prieš pradėdami valymo, priežiūros darbus ar prietaisą padėdami sandėliuoti, visada išjunkite nenaudojamą prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
- Prietaisą visada naudokite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiam aukštyje.
- Šio prietaiso nereikėtų valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šu prietaisu nerekomenduojama naudoti ilgintuvo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nederėtų jo naudoti komerciniais tikslais.



PERSPĖJIMAS. Karštas paviršius – nelieskite prietaiso karštų dalių ar šylančių komponentų.



ĮSPĖJIMAS. Laikykite prietaisą atokiai nuo degių medžiagų.

HU | Órízze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
- 8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
- Ez a készülék nem játék.
- Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függeszse fel a készülék használatát.
- A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
- Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.
- A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

- Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel rálógjon a munkalapra, forró felületekkel érintkezzen, vagy összegabalyodjon.
- Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel, vagy ha bármelyik csatlakozó nedves.
- Ha a készülék leesik, vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a fali csatlakozóból. Ne nyúljon bele a vízbe.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Használat után, illetve tisztítás, felhasználói karbantartás vagy tárolás előtt mindig engedje teljesen lehűlni a készüléket és húzza ki az aljzatból.
- A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel működtetni.
- A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál. Kereskedelmi célra nem használható.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.



VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

LV | Saglabājiet instrukcijas turpmākai uzzīnai.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatnoteikumi.
- Pirms ierīces pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet, vai nominālo parametru plāksnē norādītais spriegums atbilst vietējā tīkla spriegumam.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām un zināšanām, ja viņas kāds uzrauga/instruē un ja viņas izprot ar ierīču lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotālāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu vai apkopi, izņemot gadījumus, kad viņiem ir vairāk par 8 gadiem un viņus kāds uzrauga.
- Šī ierīce nav rotājlieta.

- Ja strāvas padeves vads, kontaktdakša vai jebkura ierīces daļa nedarbojas pareizi vai ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, nekavējoties pārtrauciet produkta lietošanu, lai nepieļautu potenciālas traumas.
- Šajā ierīcē nav tādu detaļu, kuru apkopi var veikt lietotājs, remontus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Neatbilstoši veikts remonts var radīt kaitējumu lietotājam.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Kad ierīce ir ieslēgta vai tā atdziest, glabājiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Neuzglabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu siltuma avotu tuvumā, kā arī sargājiet no saskares ar asām malām, kas var radīt bojājumus.
- Glabājiet strāvas padeves vadu atstatus no visām ierīces daļām, kas lietošanas laikā var sakarst.
- Neglabājiet ierīci blakus citām siltumu izstarojošām ierīcēm.
- Nodrošiniet, lai barošanas vads nekarājas virs darba virsmām, nesaskaras ar karstām virsmām un nesapinas.
- Neiegremdējiet ierīces elektriskos komponentus ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai bīžos, kad savienojumi ir mitri.
- Ja šī ierīce nokrīt vai nejauši iegrimst ūdenī, nekavējoties atvienojiet to no sienas kontaktligzdas. Nepieskarieties ūdenim.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta strāvas padeves avotam.
- Neatvienojiet ierīci no strāvas padeves avota, pavelkot aiz vada, bet izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu ar roku.
- Nēvelciet un nenesiet ierīci, turot aiz strāvas padeves vada.
- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, kas iekļauti komplektācijā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Neglabājiet ierīci tiešos saules staros vai augsta mitruma apstākļos.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves un pirms tīrīšanas, lietotāja apkopes vai novietošanas glabāšanā ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.
- Šo ierīci nedrīkst lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Kopā ar ierīci nav ieteicams lietot pagarinātāju.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai māsaimniecības vajadzībām. To nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem.



UZMANĪBU! Karsta virsma — nepieskarieties ierīces karstajām daļām vai sildelementiem.



BRĪDINĀJUMS. Neglabājiet ierīci blakus uzliesmojošiem materiāliem.

OHUTUSJUHISED

- Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida üldisi ettevaatusabinõusid.
- Enne kui ühendate seadme elektrivõrku, veenduge, et andmesildil esitatud pinge vastab kohaliku võrgu pingele.
- Seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega ja teadmistega isikud, kui neid on selles juhendatud ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 eluaastat ja see toimub järelevalve all.
- Seade ei ole mänguasi.
- Kui toitejuhe, pistik või seadme mis tahes osa ei tööta korralikult või on maha kukkunud või kahjustatud, lõpetage kohe toote kasutamine, et vältida võimalikke vigastusi.
- Seadmel puuduvad kasutaja hooldatavad osad ning remonditöid tohivad teha ainult vastava väljaõppe saanud elektrikud. Valesti tehtud remonditööd võivad kasutaja tervist ohustada.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
- Kui seade on sisse lülitatud või jahtub, hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet eemal kuumusest või teravatest servadest, kuna need võivad põhjustada kahjustusi.
- Hoidke toitejuhet eemal seadme mis tahes osadest, mis võivad kasutamise ajal muutuda kuumaks.
- Hoidke seadet eemal teistest kuumust eraldavatest seadmetest.
- Ärge laske toitejuhtmel üle tööpinna serva rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda ega väänduda.
- Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või kui mõni ühendus on märg.
- Kui seade kukub või kogemata vette satub, eemaldage see kohe vooluvõrgust. Ärge pange kätt vette.
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see on vooluvõrku ühendatud.
- Seadme pistikupesast eemaldamisel ärge tõmmake toitejuhtmest, valid lülitage seade välja ja eemaldage see pistikust hoides.
- Ärge tõmmake ega kandke seadet toitejuhtmest hoides.
- Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
- Ärge kasutage muid tarvikuid kui komplekti kuuluvaid tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge hoiustage seadet otsese päikesevalguse käes ega suure õhuniiskusega keskkonnas.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Lahutage seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist, hooldamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Kasutage seadet alati stabiilsel kuumakindlal pinnal, kasutaja jaoks mugaval kõrgusel.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seadet pole soovitatav kasutada pikendusjuhtmega.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Seadet ei tohi kasutada ärilisel otstarbel.



ETTEVAATUST! Kuum pind – ärge puudutage seadme kuumi osi ega kütteelemente.



HOIATUS! Hoidke seadet eemal tuleohtlikest materjalidest.

GR | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί σε αυτήν του τοπικού δικτύου, πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη/έχουν λάβει οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα μικρά παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης από τον χρήστη, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής παρουσιάζει δυσλειτουργία ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως να χρησιμοποιείτε το προϊόν για να αποφύγετε πιθανούς τραυματισμούς.
- Η συσκευή αυτή δεν περιέχει εξαρτήματα που επιδέχονται επισκευή από τον χρήστη, οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού του χρήστη.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της σε μέρος που δεν προσεγγίζουν τα παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή κρυώνει.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμότητα ή αιχμηρά άκρα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από άλλες συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από πάγκους, να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή να συστρέφεται.
- Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή αν οποιοσδήποτε συνδέσεις είναι βρεγμένες.

- Αν η συσκευή πέσει ή βυθιστεί ακούσια σε νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα. Μην βάλετε τα χέρια σας μέσα στο νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Μην αφαιρείτε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος τραβώντας το καλώδιο. Απενεργοποιήστε την και αφαιρέστε το φις με το χέρι.
- Μην τραβάτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για καμία άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ εκτός από αυτά που παρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως ή σε συνθήκες υψηλής υγρασίας.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Πρέπει πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση και να την αφήνετε να κρυώσει πλήρως πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού, συντήρησης από τον χρήστη, ή πριν την αποθηκεύσετε.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, σε ύψος άνετο για τον χρήστη.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτή επιφάνεια – μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην πλησιάζετε τη συσκευή σε εύφλεκτα υλικά.

DK | Gem vejledningen til fremtidig reference.

SIKKERHEDSVEJLEDNING

- Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges.
- Kontrollér, at den angivne netspænding på typeskiltet er i overensstemmelse med det lokale netværks spænding, før du slutter apparatet til stikkontakten.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og viden, hvis de er under opsyn/er blevet instrueret i og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke udføre rengøring eller vedligeholdelse, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Dette apparat er ikke legetøj.

- Hvis strømforsyningen, stikket eller en anden del af apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget, skal du straks holde op med at bruge produktet for at undgå mulig personskade.
- Dette apparat har ingen brugerudskiftelige dele. Kun en autoriseret elektriker bør udføre reparationer. Forkert udførte reparationer kan udsætte brugeren for risiko for personskade.
- Hold apparatet og netledningen uden for børns rækkevidde.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, når det er tændt eller er ved at køle ned.
- Hold apparatet og netledningen væk fra varme eller skarpe kanter, der kan forårsage skader.
- Hold netledningen væk fra dele af apparatet, der kan blive varme under brug.
- Hold apparatet væk fra andre apparater, der udsender varme.
- Lad ikke netledningen hænge ud over bordplader, være i berøring med meget varme overflader eller blive snoet.
- Nedsænk ikke apparatets elektriske komponenter i vand eller anden væske.
- Brug ikke apparatet, hvis du har våde hænder eller nogen af forbindelserne er våde.
- Hvis apparatet falder ned eller nedsænkes i vand ved et uheld, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Stik ikke hånden ned i vandet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er sluttet til stikkontakten.
- Tag ikke apparatet ud af stikkontakten ved at trække i ledningen. Sluk for det, og tag stikket ud med hånden.
- Du må ikke trække i eller bære apparatet ved at holde i netledningen.
- Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede.
- Brug ikke andre tilbehørsdele end dem, der fulgte med enheden.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Opbevar ikke apparatet i direkte sollys eller under forhold med høj luftfugtighed.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug, og lad det køle helt af før enhver form for rengøring, vedligeholdelse foretaget af brugeren eller opbevaring.
- Brug altid apparatet på et stabilt, varmebestandigt underlag i en højde, der er behagelig for brugeren.
- Dette apparat må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
- Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning sammen med apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det bør ikke anvendes til kommercielle formål.



FORSIGTIG: Varm overflade – rør ikke ved varme områder på apparatet eller ved apparatets varmekomponenter.



ADVARSEL: Hold apparatet væk fra brændbare materialer.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Följ alltid grundläggande försiktighetsåtgärder när du använder elektriska apparater.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med den lokala matningen innan du ansluter apparaten till elnätet.
- Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner och är medvetna om riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten, om de inte är äldre än 8 år och det sker under övervakning.
- Den här apparaten är ingen leksak.
- Om någon del av produkten är trasig eller om den har tappats eller skadats måste du omedelbart sluta använda den för att undvika potentiella personskador.
- Den här apparaten innehåller inga delar som kan repareras av användare. Endast auktoriserade elektriker får utföra reparationer. Felaktiga reparationer kan göra att användaren riskerar att skadas.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn när den är påslagen eller svalnar.
- Håll apparaten och dess nätsladd på avstånd från värme eller skarpa kanter som kan orsaka skador.
- Håll nätsladden på avstånd från alla delar av apparaten som kan bli heta under användning.
- Håll apparaten borta från andra apparater som avger värme.
- Nätsladden får inte hänga över bänkskivor, vara i kontakt med heta ytor eller bli vriden.
- Sänk inte ned de elektriska delarna i vatten eller någon annan vätska.
- Du får inte använda apparaten med våta händer eller om några anslutningar är våta.
- Om apparaten faller ned eller råkar sänkas ned i vatten måste du omedelbart koppla ifrån den från vägguttaget. Rör inte vid vattnet.
- Lämna inte apparaten obebaktad när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Koppla inte ut apparaten ur strömförsörjningen genom att dra i sladden. Stäng av den och dra ut kontakten för hand.
- Dra inte eller bär inte apparaten med nätsladden.
- Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda användningsområde.
- Använd inga andra tillbehör än de som medföljer.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Förvara inte apparaten i direkt solljus eller i miljöer med hög luftfuktighet.
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Koppla alltid ifrån apparaten efter att du har använt den och låt den svalna helt innan du rengör, underhåller eller förvarar den.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmeständig yta på en höjd som är lämplig för dig.
- Apparaten ska inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Vi anbefaler ikke at du bruker en forl ngningssladd med apparaten.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den skal ikke anvendes f r kommersielle ändamål.



VAR FÖRSIKTIG! Het yta – r r ikke ved heta delar eller varmekomponenter på apparaten.



WARNING! H ll produktet på avstånd f r  brandfarlige material.

NO | Ta vare på brukerhåndboken til fremtidig bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Når du bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges.
- Kontroller at spenningen som  r angitt på typeskiltet, tilsvarer spenningen på det lokale strømnettet, f r du kobler apparatet til nettstr mforsyning.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funksjon og kunnskap, hvis de år under tilsyn eller instruert og forstår farene det medfører.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold av produktet med mindre de år eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Apparatet  r ikke et leketøy.
- Hvis strømledningen, pluggen eller noen del av apparatet ikke fungerer, eller om det  r mistet i gulvet eller skadet, må du stoppe å bruke produktet umiddelbart f r   unngå potensiell skade.
- Dette apparatet inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Bare en kvalifisert elektriker skal utføre reparasjoner. Hvis reparasjoner utføres på feil måte, kan det medføre risiko for brukeren.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Hold apparatet utenfor rekkevidde for barn når det  r slått på eller k les ned.
- Hold apparatet og strømledningen unna varmekilder eller skarpe kanter som kan forårsake skade.
- Hold strømledningen unna deler av apparatet som kan bli varme under bruk.
- Hold apparatet unna andre apparater som avgir varme.
- Ikke la strømledningen henge over benkeplater, komme i kontakt med varme overflater eller bli vridd.
- Ikke bl tlegg apparatets elektriske komponenter i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet med våte hender eller hvis noen av koblingene  r våte.
- Hvis apparatet faller ned i eller ved et uhell blir nedsenket i vann, må du koble det fra strømuttaket umiddelbart. Ikke senk hendene ned i vannet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det  r koblet til nettstr mforsyning.
- Ikke koble apparatet fra nettstr mforsyning ved å dra i ledningen. Slå av apparatet, og trekk ut pluggen f r hånd.
- Ikke dra i eller løft apparatet etter strømledningen.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte bruksområdet.

- Ikke bruk annet tilbehør enn det som medfølger.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke oppbevar apparatet i direkte sollys eller ved høy luftfuktighet.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk, og la det kjøle seg helt ned før rengjøring, vedlikehold eller oppbevaring.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, varmebestandig overflate i en høyde som er behagelig for brukeren.
- Dette apparatet skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Det anbefales ikke å bruke apparatet med en skjøteledning.
- Dette apparatet er bare tiltenkt husholdningsbruk. Det skal ikke brukes til kommersielle formål.



FORSIKTIG: Varm overflate – ikke berør apparatets oppvarmingskomponenter eller varme deler.



ADVARSEL: Hold apparatet unna brennbare materialer.

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET

- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkista, että tehokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Jos virtajohto, pistoke tai jokin muu laitteen osa on viallinen tai laite on pudotettu tai vaurioitunut, lopeta sen käyttö välittömästi mahdollisten loukkaantumisten välttämiseksi.
- Laite ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Vain pätevät sähköasentajat voivat suorittaa korjauksia. Virheelliset korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteen.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, kun se on käynnissä tai jäähtymässä.
- Pidä laite ja sen virtajohto etäällä kuumuudesta tai terävistä reunoista, jotka voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä pidä virtajohtoa laitteen minkään sellaisen osan lähellä, joka voi kuumentua käytön aikana.
- Pidä laite etäällä muista lämpöä tuottavista laitteista.
- Virtajohto ei saa roikkua työpisteiden yllä, koskettaa kuumia pintoja tai vääntyä.

- Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai jos liitännät ovat kastuneet.
- Jos laite putoaa tai joutuu veteen, irrota sen pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä yritä ottaa laitetta vedestä.
- Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on kytketty verkkovirtaan.
- Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä johdosta. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke käsin.
- Älä vedä tai kanna laitetta sen virtajohdosta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä muita kuin tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa tai kosteissa olosuhteissa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta, huoltoa tai säilytystä.
- Käytä laitetta aina tukevalla, lämmönkestävällä alustalla, jonka korkeus on sinulle sopiva.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Jatkojohdon käyttöä laitteen kanssa ei suositella.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.



MUISTUTUS: Kuuma pinta – älä koske laitteen kuumiin osiin tai lämmitysosiin.



VAROITUS: Pidä laite kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Action bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf

hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiori ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

SK | Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení

Tento výrobok je označený týmto symbolom preškrtnutého koša na odpady v súlade s európskou smernicou 2012/19/EC, ktorý upozorňuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú selektívnemu triedeniu, sú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok, zmesi alebo zložiek potenciálne nebezpečné pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom mestskom/obecnom úrade alebo u služby na likvidáciu odpadu.

CZ | Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EC označen symbolem přeškrtnutého odpadkového kontejneru, který upozorňuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která nepodléhají selektivnímu třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek, směsí nebo součástí potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Ohledně zpětného odběru a recyklace tohoto výrobku se informujte na místním městském úřadě nebo u služby pro likvidaci odpadu.

RO | Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice

Acest produs este etichetat cu acest simbol tăiat al unui coș de gunoi cu roți, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EC, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu celelalte deșeuri menajere. Din cauza prezenței unor substanțe, amestecuri sau componente periculoase, dispozitivele electrice și electronice care nu sunt supuse unei sortări selective pot fi periculoase pentru mediu și pentru sănătatea umană. Vă rugăm să verificați la primăria locală sau la serviciul de eliminare a deșeurilor pentru returnarea și reciclarea acestui produs.

TR | Atık pilleri ve elektrikli ve elektronik ekipmanları bertaraf etme

Bu ürün, diller evsel atıklarınla birlikte bertaraf edilmemesi gerektiğini göstermek üzere Avrupa Direktifi 2012/19/EC uyarınca üzerinde çarpi işareti bulunan tekerlekli bir çöp konteyneri simgesiyle etiketlenmiştir. Tehlikeli madde içermesi nedeniyle karışımlar veya bileşenler ile seçmeli tasnife tabi olmayan elektrikli ve elektronik cihazlar, çevre ve insan sağlığı için potansiyel olarak tehlikelidir. Bu ürünün teslim edilmesi ve geri dönüşümü ile ilgili olarak lütfen belediyenizden veya atık bertaraf hizmetinizden bilgi alın.

SI | Odlaganje odpadnih baterij ter električne in elektronske opreme

Ta izdelek je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EC označen s tem simbolom prečrtanega smetnjaka, ki označuje, da ga ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Električne in elektronske naprave, ki niso predmet selektivnega razvrščanja, so zaradi prisotnosti nevarnih snovi, zmesi ali komponent potencialno nevarne za okolje in zdravje ljudi. Za vračilo in recikliranje tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad ali službo za odstranjevanje odpadkov.

HR | Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme

U skladu s europskom Direktivom 2012/19/EC, ovaj proizvod označen je simbolom prekržiene kante za otpad koji označuje da se kanta ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva. Zbog prisutnosti opasnih tvari, smjesa ili komponenti, električni i elektronički uređaji koji ne podliježu selektivnom razvrstavanju potencijalno su opasni za okoliš i ljudsko zdravlje. U lokalnom gradskom uredu ili u službi za odlaganje otpada raspitajte se o povratu i recikliranju ovog proizvoda.

BG | Изхвърляне на отпадъчни батерии и електрическо и електронно оборудване

Върху този продукт е поставен символ на зачертана с кръст кофа за боклук на колелца, в съответствие с Директива 2012/19/EC, с който се указва, че той не трябва да се обезврежда заедно с останалите битови отпадъци. Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическите и електронните устройства, които не подлежат на селективно сортиране, са потенциално опасни за околната среда и човешкото здраве. Моля, проверете в градската служба или в службата за обезвреждане на отпадъци на местно ниво за начина на връщане и рециклиране на този продукт.

LT | Baterijų ir elektros bei elektroninės įrangos atliekų šalinimas

Šis gaminy s paženklintas šiuo perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės simboliu pagal Europos direktyvą 2012/19/EC, nurodanti, kad jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Nerūšiuojami elektros ir elektroniniai prietaisai dėl juose esančių pavojingų medžiagų, mišinių ar sudedamųjų dalių gali būti pavojingi aplinkai ir žmonių sveikatai. Dėl šio gaminio grąžinimo ir perdirbimo kreipkitės į vietos miesto įstaigą arba atliekų.

HU | Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

A 2012/19/EC irányelvvel összhangban ennek a terméknek a címkéje egy áthúzott kerekeshulladékgyűjtő ábráról, amit azt jelzi, hogy a termék nem kerülhet a háztartási hulladék közé. A szelektív válogatásnak alá nem vetett elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkotóelemek miatt potenciálisan veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. A jelen termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatban érdeklődjön helyi önkormányzatánál, vagy hulladékgazdálkodási szolgáltatójánál.

LV | Bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apglabāšana

Saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/EC šis izstrādājums ir marķēts ar pārsvītrotas atkritumu tvertnes simbolu, kas norāda, ka to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Bīstamu vielu, maisījumu vai sastāvdaļu klātbūtnes dēļ elektriskās un elektroniskās ierīces, kuras nav jāšķiro atsevišķi, ir potenciāli bīstamas vīdēl un cilvēku veselībai. Lūdzu, noskaidrojiet vietējā pašvaldībā vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā, kā šo izstrādājumu pareizi nodot atpakaļ un reciklēt.

EE | Akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamine

See toode on märgistatud läbikriipsutatud prügikasti sümboliga vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EC, mis näitab, et seda ei tohi visata muude olmejäätmete hulka. Ohtlike ainete, seguade või osade tõttu võivad sorteerimisele mittekuuluvad elektri- ja elektroonikaseadmed olla ohtlikud keskkonnale ja inimeste tervisele. Selle toote tagastamise ja ringlussevõtu osas võtke ühendust oma kohaliku linnavalitsuse või jäätmekäitlusteenistusega.

GR | Απορρίψη αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

Αυτό το προϊόν έχει επισημανθεί με το σύμβολο του διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/EC, προκειμένου να υποδηλώνεται ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα υπόλοιπα οικιακά απόβλητά σας. Λόγω της παρουσίας επικίνδυνων ουσιών, μειγμάτων ή συστατικών, οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές που δεν υπόκεινται σε επιλεκτική διαλογή αποβλήτων είναι δυνητικά επικίνδυνες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Εντοπίστε το τοπικό γραφείο της πόλης σας ή την υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων για την ανάκτηση και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος.

DK | Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette produkt er mærket med dette overstregede skraldespandsymbol i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC for at indikere, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. På grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer, blandinger eller komponenter er elektriske og elektroniske enheder, der ikke er genstand for selektiv sortering, potentielt farlige for miljøet og menneskers sundhed. Kontrollér venligst hos det lokale rådhus eller på genbrugspladsen for returnering og genbrug af dette produkt.

SE | Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallsanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.

NO | Kaste brukte batterier og elektrisk og elektronisk utstyr

Dette produktet er merket med en overkrysset avfallsbeholder i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EC for å vise at det ikke må kastes i vanlig restavfall. På grunn av forekomst av farlige stoffer, stoffblandinger eller komponenter, kan elektrisk og elektronisk utstyr som ikke er underlagt kildesortering være farlig for miljø og helse. Vennligst forhør deg med lokale myndigheter eller en gjenvinningsstasjon om hvordan dette produktet skal avhendes og resirkuleres.

FI | Käytettyjen paristojen ja elektroniikkajätteen hävittäminen

Tämä tuote on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EC mukaan jäteastialla, jonka yli on vedetty rasti. Tämä erilliskeräysmerkintä tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää talousjätteen mukana. Vaarallisten aineiden, seosten tai komponenttien vuoksi sähkö- ja elektroniikkalaitteet, joita ei lajitella valikoivasti, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Tietoja tuotteiden kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta tai jätehuollosta.

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallsanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD160125/MD000000/V1

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

Dos and don'ts

DO:

Check that the cooking compartment is securely fitted before use. Not doing so will prevent the air fryer from operating.

Only hold the cooking compartment by the cooking compartment handle.

Take care when removing the cooking compartment, as steam may be emitted.

Make sure divider is fully inserted if using.

DON'T:

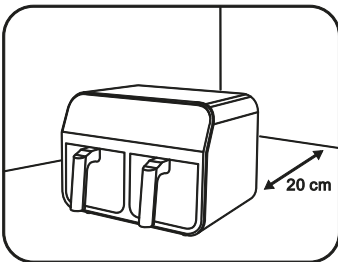
Invert the non-stick coated cooking tray with the cooking compartment still attached, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment, and could leak into the ingredients.

Cover the air fryer or its air inlets, as this will disrupt the airflow and could affect the cooking results.

Fill the cooking compartment with oil or any other liquid.

Touch the cooking compartment during or straight after use, as it gets very hot; only hold the cooking compartment by the handle.

Use air fryer liners or similar products.



WARNING: ENSURE THAT THE AIR FRYER HAS AT LEAST 20 CM OF FREE SPACE IN ALL DIRECTIONS BEFORE USE.

Automatic switch-off

The air fryer is fitted with an automatic switch-off. This may activate if the set cooking time has elapsed, causing the timer to sound and the automatic switch-off to activate, turning off the air fryer.



NOTE: If the air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, switch off and unplug it from the mains power supply.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the air fryer from the mains power supply and allow it to fully cool.

STEP 1: Wipe the air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the non-stick coated cooking tray, compartment divider and the cooking compartment in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the air fryer main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its accessories, as this could cause damage.



NOTE: The air fryer should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Clean the air fryer following the instructions outlined in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the air fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the air fryer during use. It is advised to run the air fryer without food for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odour from affecting the taste of the food.

Assembling the air fryer

STEP 1: Fit the non-stick coated cooking tray into the cooking compartment, checking that they are seated securely.

STEP 2: Slide the cooking compartment into the air fryer main unit.



NOTE: The air fryer comes preassembled. The cooking compartment should be closed securely before use, as not doing so will prevent the air fryer from working.

Using the divider

STEP 1: To use the large compartment, ensure that the divider is removed from the cooking compartment. To separate the compartment into two individual sections, ensure that the divider is slotted in place.



NOTE: To make sure the divider is slotted in the correct way, ensure that the guide arrows on the divider is pointing up; it should slot in easily. Do not force the divider in, as this may cause damage to the air fryer. The air fryer comes preassembled. The cooking compartment should be closed securely before use, as not doing so will prevent the air fryer from working.

Using the control panel

See '**Fig.1**'.

When the air fryer is plugged in and switched on at the mains power supply, it will beep and the power button will illuminate to indicate that it is being powered.

Tap the power button to switch on the air fryer.

Manual setting

The time and temperature can be set manually; time and temperature values are dependent on the food being cooked.

Lines will appear on the LED display, indicating the air fryer is ready to be programmed.

Select the relevant compartment by tapping '**1**' or '**2**'.

To adjust the setting manually, press the manual button, then the time control buttons to change the cooking time, up to a max. of 60 mins (or up to a max. of 12 hours for dehydration).

Tap the temperature control buttons to adjust the cooking temperature from 40 °C to 210 °C (or max. 90 °C for dehydration).

To use only one compartment, do not select any settings for the other.

Press the start/pause button to begin cooking.



NOTE: Refer to the recipe booklet for additional information and cooking guidelines.

Preset functions

STEP 1: Press one of the function buttons to use a preset cooking function.

The display will cycle automatically between the preset time and temperature.

These presets can then be adjusted using the time and temperature control buttons as required.

The time and temperature control buttons may be held down in order to quickly adjust the time or temperature.

STEP 2: Press the start/pause button to begin heating when the time and temperature have been set. Time and temperature can be changed during use by tapping the drawer number and using the time and temperature control buttons.

STEP 3: Once cooking is complete and the preset time has elapsed, the timer will sound and the air fryer will switch off.

STEP 4: To switch off the air fryer, press and hold the power button.



NOTE: If the cooking compartment is removed during cooking, the air fryer will stop cooking; reinsert the cooking compartment to resume the cooking process.

Cooking functions

Function	Pre-set temperature	Temperature range	Time
Air fry	210 °C	80–210 °C	Max. 1 hour
Roast	190 °C	120–210 °C	Max. 4 hours
Bake	160 °C	120–210 °C	Max. 4 hours
Dehydrate	60 °C	40–90 °C	Max. 12 hours
Manual	180 °C	40–210 °C	Max. 1 hour
Reheat	170 °C	130–210 °C	Max. 1 hour

Using the sync cook setting

When cooking different foods in the divided compartments with different times and temperatures, use the sync setting so that both sections finish cooking at the same time.

STEP 1: Tap '1' and set the required settings for the first cooking compartment, following the instructions in the section entitled 'Using the control panel'.

STEP 2: Repeat for the second cooking compartment by tapping '2'.

STEP 3: Press the sync cook button; the button will illuminate to signal that the setting has been selected.

STEP 4: Press the start/pause button to begin cooking.

Using the match cook setting

Use the match setting when using the divided compartments to cook the same foods; cooking will finish at the same time for both compartments.

STEP 1: Tap '1' and set the required settings for the first divided cooking compartment, following the instructions in the section entitled 'Using the control panel'.

STEP 2: Press the match cook button; the button will illuminate to signal that the setting has been selected.

STEP 3: Press the start/pause button to begin cooking.



NOTE: The power button will remain illuminated whilst the unit is plugged in.

Using the air fryer

STEP 1: Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply; the air fryer will beep, and the power button will illuminate to indicate that the unit is plugged in.

STEP 2: Tap the power button to switch on the air fryer; the display functions will show, indicating the air fryer is ready to be programmed.

STEP 3: Following the instructions in the section entitled 'Using the control panel', use the time and temperature control buttons to increase or decrease the time or temperature as required.

STEP 4: Remove the cooking compartment by pulling it out of the air fryer using the handle. Position the cooking compartment onto a flat, stable, heat-resistant surface.

STEP 5: Place the ingredients into the non-stick coated cooking tray and then slide the cooking compartment back into the air fryer main unit to close it.

STEP 6: Use the digital control panel to set the cooking time and temperature as required for the ingredients. Time and temperature settings can also be set using the function buttons, which automatically cycle between time and temperature presets for cooking various foods when pressed. These presets can then be adjusted using the time and temperature control buttons as required.

STEP 7: Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the cooking compartment from the air fryer main unit using the cooking compartment handle. Shake the cooking compartment gently and then slide back into the air fryer main unit to continue cooking.

STEP 8: Once cooking is complete and the preset time has elapsed, the air fryer will beep several times and show 'END' on the display. The air fryer will then switch off. Check whether the ingredients are ready; if the ingredients are not cooked, close the cooking compartment and replace back into the air fryer main unit. Use the digital control panel to adjust the cooking time accordingly. If the food is cooked, empty the contents into a bowl or onto a plate. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile.



NOTE: If the cooking time or temperature setting needs to be changed during use, use the time and temperature control buttons, as required. For foods with a high-water content, condensation may appear on the viewing window. This is normal and should clear after the air fryer has cooled down.



CAUTION: Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment and leak onto the ingredients or serving bowl. Exercise caution when opening and closing the cooking compartment during use, as it will become very hot.



WARNING: Nominal voltage is still present even when the air fryer is switched off. To permanently switch off the air fryer, switch off and unplug from the mains power supply.

Storage

Check that the air fryer is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the air fryer; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK5872

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 2300 W

Cooking chart

Manual air fry chart				
Ingredient	Amount	Oil	Temperature	Cooking time
Vegetables				
Asparagus	200 g Whole, trimmed	2 tsp	200 °C	8–12 mins
Bell peppers	2 peppers Whole	None	200 °C	16 mins
Broccoli	1 head (400 g) Cut into 2.5 cm florets	1 tbsp	200 °C	9 mins
Butternut squash	500 g–750 g Cut into 2.5 cm pieces	1 tbsp	200 °C	20–25 mins
Carrots	500 g Peel and cut into 1.5 cm pieces	1 tbsp	200 °C	13–16 mins
Cauliflower	1 head (900 g) Cut into a 2.5 cm floret	2 tbsp	200 °C	15–20 mins
Corn on the cob	4 cobs Whole ears, remove husks	1 tbsp	200 °C	12–15 mins
Courgette	500 g Cut into quarters length ways, then cut into 2.5 cm pieces	1 tbsp	200 °C	15–18 mins
Green beans	200 g Trim stems	1 tbsp	200 °C	8 mins
Kale	100 g Tear in pieces, remove stems	None	150 °C	8 mins
Mushrooms	225 g Cut into quarters	1 tbsp	200 °C	7 mins
White potatoes	750 g Cut into 2.5 cm wedges	1 tbsp	200 °C	18–20 mins
	450 g Cut into thin fries	1–3 tbsp	200 °C	20–24 mins
	450 g Cut into thick chips	1–3 tbsp	200 °C	23–26 mins
	4 potatoes Whole, pierce with fork	None	200 °C	25 mins
Sweet potatoes	4 potatoes Whole, pierce with fork	1 tbsp	200 °C	15–20 mins
	4 potatoes Whole, pierce with fork	None	200 °C	30–35 mins
Chicken				
Chicken breasts	2 boneless breasts	Brush with oil	200 °C	20–25 mins
	4 boneless breasts	Brush with oil	200 °C	30–35 mins
Chicken thighs	4 bone-in thighs	Brush with oil	200 °C	22–28 mins
	4 boneless thighs	Brush with oil	200 °C	18–22 mins
Chicken wings	1 kg bone-in wings	1 tbsp	200 °C	33 mins

Manual air fry chart				
Beef				
Burgers	4 quarter pounders 2.5 cm thick	None	190 °C	12 mins
Steaks	2 x 200 g sirloin 1.5 cm–2.5 cm thick	None	200 °C	Rare: 9–10 mins Medium rare: 10–12 mins Well done: 18–20 mins
Pork				
Bacon	4 strips Cut in half	None	180 °C	9 mins
Pork chops	2 bone-in chops	Brush with oil	200 °C	15–18 mins
	2 boneless chops	Brush with oil	200 °C	14–17 mins
Sausages	4 sausages	Brush with oil	200 °C	16 mins
Lamb				
Lamb chops	4 chops (340 g)	Brush with oil	200 °C	12 mins
Fish and seafood				
Salmon fillets	2 fillets	Brush with oil	200 °C	10–13 mins
Prawns	16 large Whole and peeled	1 tbsp	200 °C	7–10 mins
Frozen				
Chicken nuggets	1 box (397 g)	None	200 °C	16 mins
Chicken goujons	11	None	190 °C	8 mins
Fish fillets	4 fillets (500 g)	None	200 °C	14–16 mins
Fish fillets in batter	4 fillets Turn halfway through cooking	None	180 °C	18 mins
Fish fingers	10	None	200 °C	15 mins
Prawn tempura	8 prawns (Total 140 g) Turn halfway through cooking	None	190 °C	8–9 mins
French fries	500 g	None	180 °C	20–22 mins
	1 kg	None	180 °C	42 mins
Chunky oven chips	500 g	None	180 °C	20 mins
Potato wedges	500 g	None	180 °C	20 mins
Roast potatoes	700 g	None	190 °C	20 mins
Hash browns	7	None	200 °C	15 mins
Sweet potato fries	450 g	None	190 °C	20–22 mins
Vegan burgers	4	None	180 °C	10 mins
Breaded mushrooms	300 g	None	190 °C	10–12 mins
Onion rings	300 g	None	190 °C	14 mins
Yorkshire pudding	8 (150 g)	None	180 °C	3–4 mins



RECIPES

Honey pork chops

Ingredients

2 pork chops
85 g honey
3 tbsp soy sauce
1 tbsp lime juice
1 tsp garlic, minced

Method

Mix together all of the ingredients, except for the pork chops, in a large bowl. Dip the pork chops into the mixture, cover and refrigerate for 1–2 hours.

Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply.

Set the temperature to 200 °C and the time to 15–20 mins and carefully place the pork chops into the relevant cooking compartment. Check that the pork chops are cooked through before serving.

Serve immediately with a variety of sides.

Lime and parsley crispy chicken thighs

Ingredients

4 chicken thighs
4 garlic cloves, minced
2 limes, juiced
120 g breadcrumbs
64 g plain flour
30 g fresh parsley, chopped
160 ml buttermilk
2 tsp brown sugar
 $\frac{3}{4}$ tsp ground cumin
 $\frac{1}{2}$ tsp chilli flakes
Cooking spray
Salt and pepper, to taste

Method

Mix together the buttermilk, chilli flakes, garlic, sugar, cumin, parsley and lime juice in a large bowl.

Dip the chicken thighs into the buttermilk mixture and then roll in the breadcrumbs until fully coated. Spray the chicken thighs on all sides with cooking spray.

Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply. Set the temperature to 200 °C and the time to 22–28 mins and

carefully place the chicken thighs into the relevant cooking compartment.

Check that the chicken is cooked through before serving.

Serve immediately with a variety of sides.

Fried Cajun salmon

Ingredients

910 g salmon fillets

380 g cornflour

3 eggs

125 ml milk

125 ml lager

3 tbsp mustard

2 tbsp salt

2 tsp black pepper

½–1 tbsp Tabasco sauce

½–1 tsp cayenne pepper (or to taste)

Cooking spray

Method

Whisk together the eggs, milk, lager, mustard, Tabasco sauce, cayenne pepper, and half of the salt and pepper in a large bowl. Cut the fish fillets into bite-sized pieces and dip into the egg mixture until fully coated. Cover and refrigerate for approx. 1 hour. Mix together the cornflour and the remaining salt and pepper in a shallow wide bowl or plate. Remove the fish pieces from the egg mixture and dip into the cornflour, coating evenly. Spray the fish pieces on all sides with cooking spray.

Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply. Set the temperature to 200 °C and the time to approx. 15 mins and carefully place the fish pieces into the relevant cooking compartment.

Check that the fish is cooked through before serving.

Serve immediately with a variety of sides.

Stir fry vegetables with soy sauce

Ingredients

8 baby corn, sliced length ways

3 large chestnut mushrooms, quartered

2 white onions, quartered

1 butternut squash, skin removed and diced

1 red pepper, sliced

1 green pepper, sliced

1 yellow pepper, sliced

1 orange pepper, sliced

1 courgette, sliced at an angle

2 tbsp olive oil

2 tbsp soy sauce

1 tsp mixed herbs

Salt and pepper, to taste

Method

Evenly coat the vegetables in olive oil and season with salt, pepper and mixed herbs to taste.

Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply. Set the temperature to 200 °C and the time to approx. 15 mins and carefully place the potatoes into the relevant cooking compartment.

Check that the vegetables are cooked through before serving.

Serve drizzled with soy sauce.

Sweet potato wedges

Ingredients

2 sweet potatoes, cut into wedges

1 tsp chilli flakes

Salt and pepper, to taste

Cooking spray

Method

Spray the wedges on all sides with cooking spray and season with chilli flakes, salt and pepper. Toss to combine.

Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply. Select the '**CHIP**' function.

Carefully place the wedges into the relevant cooking compartment.

Check that the wedges are crispy before serving.

Serve immediately with a dipping sauce.



Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment



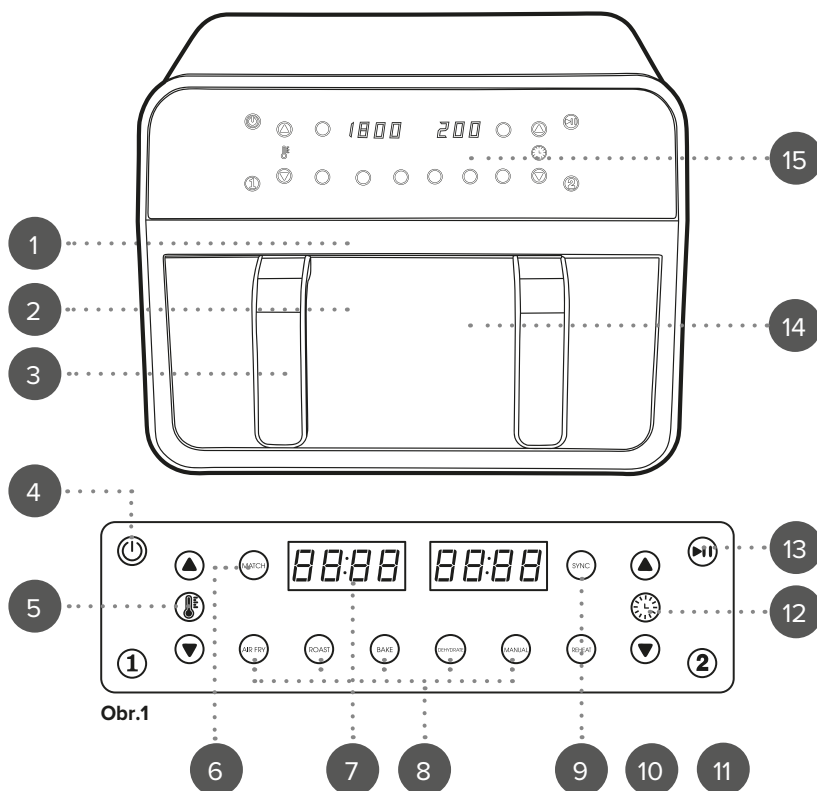
This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD290923/MD300524/V3

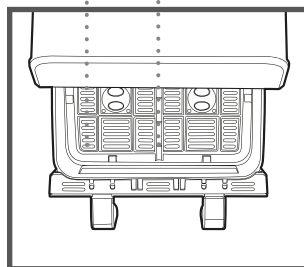
Uživatelská příručka k

horkovzdušné fritéze



Obr.1

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Hlavní jednotka horkovzdušné fritézy | 9. Tlačítko synchronizovaného vaření |
| 2. Varná přihrádka | 10. Varný koš s nepřilnavým povrchem |
| 3. Rukojeť varné přihrádky | 11. Dělicí příčka |
| 4. Tlačítko napájení | 12. Tlačítka ovládání času |
| 5. Tlačítka ovládání teploty | 13. Tlačítko Spustit/Pozastavit |
| 6. Displej LED | 14. Nahlížecké okénko |
| 8. Funkční tlačítka | 15. Digitální ovládací panel |



Návod uschovejte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny a chápou možná rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.
- Děti by neměly provádět čištění ani údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
- Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhněte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
- Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Spotřebič neobsluhujte mokrými rukama nebo pokud jsou mokré konektory.
- Pokud spotřebič spadne nebo je omylem ponořen do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Do vody nesahejte.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či uložením jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Tento spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.



VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Co dělat a nedělat

CO DĚLAT:

Před použitím zkontrolujte, zda jsou správně upevněny varné přihrádky. Pokud tak neučiníte, horkovzdušnou fritézu nebude možné spustit.

Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť varné přihrádky.

Při vyjímání varných přihrádek buďte opatrní, jelikož z nich může vycházet pára.

Při použití zkontrolujte, zda je dělicí příčka zcela zasunutá.

ČEHO SE VYVAROVAT:

Nepřevracujte varný koš s nepřilnavým povrchem, pokud je ještě spojen s varnou přihrádkou, protože na dně varné přihrádky se může shromažďovat přebytečný olej a mohl by se dostat do přísad.

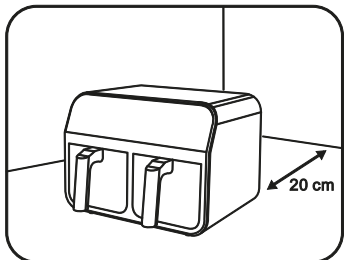
Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu ani její přívody vzduchu, protože byste narušili proudění vzduchu a mohli tak ovlivnit výsledky vaření.

Nenaplnujte varnou přihrádku olejem ani jinou kapalinou.

Během používání nebo bezprostředně po jeho ukončení se nedotýkejte varné přihrádky, protože je velmi horká.

Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť.

Používejte vložky pro horkovzdušnou fritézu nebo podobné výrobky.



VAROVÁNÍ: PŘED POUŽITÍM SE UJISTĚTE, ŽE OKOLO HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY JE ALESPŮŇ 20 CM VOLNÉHO MÍSTA VE VŠECH SMĚRECH.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. To se může aktivovat, pokud uplynula nastavená doba vaření, což způsobí, že se rozezní časovač, aktivuje se automatické vypnutí a horkovzdušná fritéza se vypne.



POZNÁMKA: Pokud je nutné horkovzdušnou fritézu vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, vypněte ji a odpojte od elektrické sítě.

Péče a údržba

Před čištěním nebo prováděním údržby horkovzdušnou fritézu vypněte, odpojte ji od elektrické sítě a nechte ji zcela vychladnout.

KROK 1: Otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy navlhčeným měkkým hadříkem a poté ji důkladně osušte.

KROK 2: Vyčistěte varný koš s nepřilnavým povrchem, dělicí příčku a varnou přihrádku v teplé vodě s mycím přípravkem a poté je opláchněte a důkladně osušte.

Hlavní jednotku horkovzdušné fritézy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

Horkovzdušnou fritézu ani její příslušenství nikdy nečistěte agresivními či abrazivními mycími prostředky nebo drátěnkami, jelikož byste mohli spotřebič poškodit.



POZNÁMKA: Horkovzdušnou fritézu je nutné vyčistit po každém použití.

Návod k použití Před prvním použitím

Vyčistěte horkovzdušnou fritézu podle pokynů v části „**Péče a údržba**“.



POZNÁMKA: Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Během používání zajistěte v okolí horkovzdušné fritézy dostatečné větrání. Před prvním použitím doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit bez potravin po dobu přibližně 10 minut. Tak zajistíte, že kouř ani zápach neovlivní chuť potravin.

Sestavení horkovzdušné fritézy

KROK 1: Usadte varný koš s nepřilnavým povrchem do varné přihrádky a zkontrolujte, zda je bezpečně usazený na místě.

KROK 2: Zasuňte varnou přihrádku do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy.



POZNÁMKA: Horkovzdušná fritéza je dodávána předem sestavená. Před použitím je nutné varné přihrádky bezpečně uzavřít, protože v opačném případě nebude horkovzdušná fritéza fungovat.

Použití dělicí přičky

KROK 1: Chcete-li použít větší přihrádku, ujistěte se, že je dělicí přička vyjmuta z varné přihrádky. Chcete-li rozdělit varnou přihrádku na dvě oddělené přihrádky, ujistěte se, že je dělicí přička zasunuta na místo.



POZNÁMKA: Chcete-li se ujistit, že je dělicí přička zasunuta správně, ujistěte se, že vodicí šipky na dělicí přičce ukazují nahoru; přička by se měla snadno zasunout. Nezatlačujte dělicí přičku na místo silou, protože tím by se mohla poškodit horkovzdušná fritéza. Horkovzdušná fritéza je dodávána předem sestavená. Před použitím je nutné varné přihrádky bezpečně uzavřít, protože v opačném případě nebude horkovzdušná fritéza fungovat.

Použití ovládacího panelu

Viz „**Obr.1**“.

Když je horkovzdušná fritéza připojena k elektrické síti, vydá akustický signál a rozsvítí se tlačítko napájení, které tak informuje, že je spotřebič napájen.

Klepnutím na tlačítko napájení zapnete horkovzdušnou fritézu.

Ruční nastavení

Čas a teplotu lze nastavit ručně; hodnoty času a teploty závisí na připravovaném pokrmu.

Na displeji LED se zobrazí čáry informující, že je horkovzdušná fritéza připravena k naprogramování.

Klepnutím na tlačítko „**1**“ nebo „**2**“ vyberte příslušnou přihrádku.

Chcete-li nastavení upravit ručně, stiskněte tlačítko pro ruční nastavení a poté tlačítka pro ovládání času změňte dobu vaření až na 60 minut (nebo maximálně na 12 hodin pro dehydrataci).

Klepnutím na tlačítka ovládání teploty můžete nastavit teplotu vaření od 40 °C do 210 °C (nebo maximálně 90 °C pro dehydrataci).

Chcete-li použít pouze jednu přihrádku, nevybírejte žádná nastavení pro druhou přihrádku.

Stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahájíte vaření.



POZNÁMKA: Další informace a pokyny k vaření naleznete v brožurce s recepty.

Přednastavené funkce

KROK 1: Stisknutím jednoho z funkčních tlačítek můžete použít přednastavenou funkci vaření.

Displej bude automaticky cyklicky přepínat mezi přednastaveným časem a teplotou.

Tyto přednastavené hodnoty lze poté podle potřeby upravit pomocí tlačítek ovládání času a teploty.

Tlačítka ovládání času a teploty lze přidržet a urychlit tak nastavování času nebo teploty.

KROK 2: Stisknutím tlačítka Spustit/Pozastavit spustíte ohřev po nastavení času a teploty. Během používání lze čas a teplotu upravit: klepněte na číslo přihrádky a použijte tlačítka pro nastavení času a teploty.

KROK 3: Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času se rozezní časovač a horkovzdušná fritéza se vypne.

KROK 4: Chcete-li horkovzdušnou fritézu vypnout, stiskněte a podržte tlačítko napájení.



POZNÁMKA: Pokud během vaření vyjmete varnou přihrádku, horkovzdušná fritéza vaření zastaví. Po opětovném vložení varné přihrádky bude proces vaření pokračovat.

Funkce vaření

Funkce	Přednastavená teplota	Teplotní rozsah	Čas
Horkovzdušné fritování	210 °C	80–210 °C	Max. 1 hodina
Pečení masa	190 °C	120–210 °C	Max. 4 hodiny
Pečení	160 °C	120–210 °C	Max. 4 hodiny
Dehydratace	60 °C	40–90 °C	Max. 12 hodin
Ručně (Manual)	180 °C	40–210 °C	Max. 1 hodina
Ohřívání	170 °C	130–210 °C	Max. 1 hodina

Použití nastavení synchronizace vaření

Při vaření různých potravin v oddělených přihrádkách s různým časem přípravy a teplotou použijte nastavení „synchronizace“, aby oba oddíly přihrádky dokončily vaření současně.

KROK 1: Klepněte na tlačítko „1“ a proveďte požadovaná nastavení pro první varnou přihrádku podle pokynů v části „**Použití ovládacího panelu**“.

KROK 2: Opakujte postup pro druhou varnou přihrádku klepnutím na tlačítko „2“.

KROK 3: Stiskněte tlačítko synchronizace vaření. Tlačítko se rozsvítí a signalizuje tak, že bylo vybráno nastavení.

KROK 4: Stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahájíte vaření.

Použití nastavení shodného vaření

Nastavení shodného vaření použijte při použití rozdělených varných přihrádek k vaření stejných potravin; vaření se dokončí v obou přihrádkách současně.

KROK 1: Klepněte na tlačítko „1“ a proveďte požadovaná nastavení pro první oddělenou varnou přihrádku podle pokynů v části „**Použití ovládacího panelu**“.

KROK 2: Stiskněte tlačítko shodného vaření. Tlačítko se rozsvítí a signalizuje tak, že bylo vybráno nastavení.

KROK 3: Stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahájíte vaření.



POZNÁMKA: Tlačítko napájení svítí, dokud není spotřebič odpojen od napájení.

Používání horkovzdušné fritézy

KROK 1: Připojte horkovzdušnou fritézu k elektrické síti. Horkovzdušná fritéza vydá akustický signál a rozsvítí se tlačítko napájení, které tak informuje, že je jednotka připojena k elektrické síti.

KROK 2: Klepnutím na tlačítko napájení zapnete horkovzdušnou fritézu; zobrazí se funkce displeje informující, že je horkovzdušná fritéza připravena k naprogramování.

KROK 3: Postupujte podle pokynů uvedených v části „**Použití ovládacího panelu**“ a pomocí tlačítek ovládání času a teploty podle potřeby prodlužte nebo zkrátte dobu přípravy nebo zvýšte či snižte teplotu.

KROK 4: Vytáhněte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy pomocí rukojeti. Položte varnou přihrádku na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.

KROK 5: Umístěte suroviny do varného koše s nepřilnavým povrchem a poté zasuňte varnou přihrádku zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zavřete ji.

KROK 6: Pomocí digitálního ovládacího panelu nastavte dobu vaření a teplotu tak, jak to vyžadují suroviny. Nastavení času a teploty lze nastavit také pomocí funkčních tlačítek, která po stisknutí automaticky přepínají mezi předvolbami času a teploty pro vaření různých potravin. Tyto přednastavené hodnoty lze poté podle potřeby upravit pomocí tlačítek ovládání času a teploty.

KROK 7: Některé suroviny může být nutné v půlce doby vaření protřepat. Pomocí rukojeti varné přihrádky vyjměte z hlavní jednotky horkovzdušné fritézy varnou přihrádku. Jemně varnou přihrádkou zatřeste a poté ji zasuňte zpět do hlavní jednotky a pokračujte v přípravě.

KROK 8: Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času horkovzdušná fritéza několikrát vydá akustický signál a na displeji se zobrazí zpráva „END“ (KONEC). Poté se horkovzdušná fritéza vypne. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové. Pokud nejsou přísady uvařené, zavřete varnou přihrádku a vraťte ji zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy. Podle stavu pokrmu upravte na digitálním ovládacím panelu dobu vaření. Pokud je pokrm uvařený, vyndejte jej do misky nebo na talíř. Pokud jídlo obsahuje velké nebo křehké kusy, použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení).



POZNÁMKA: Pokud je třeba během používání změnit nastavení doby přípravy nebo teploty, podle potřeby použijte tlačítka ovládání času nebo teploty. V případě vaření potravin s vysokým obsahem vody se v nahlížecím okénku může objevit kondenzace. To je normální jev a kondenzace by po vychladnutí horkovzdušné fritézy měla zmizet.



UPOZORNĚNÍ: Nevyklápějte jídlo přímo do misky nebo na talíř, protože na dně varné přihrádky se může shromažďovat přebytečný olej, který by tak vytekl na pokrm nebo do servírovací misky. Při otevírání a zavírání varné přihrádky během přípravy buďte opatrní, jelikož se přihrádka značně zahřívá.



VAROVÁNÍ: Horkovzdušná fritéza je stále pod jmenovitým napětím, dokonce i když je vypnutá. Chcete-li horkovzdušnou fritézu trvale vypnout, vypněte spotřebič a odpojte ho od zdroje napájení.

Uskladnění

Před uložením horkovzdušné fritézy na chladné a suché místo se ujistěte, že je vychladlá, čistá a suchá. Napájecí kabel nikdy nenamotávejte pevně kolem horkovzdušné fritézy. Namotejte jej volně, abyste jej nepoškodili.

Specifikace

Kód produktu: EK5872

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 2300 W

Tabulka pro vaření

Tabulka manuálního horkovzdušného fritování				
Přísada	Množství	Olej	Teplota	Doba vaření
Zelenina				
Chřest	200 g Celý, očištěný	2 lžičky	200 °C	8–12 min
Papriky	2 papriky Celá	Žádná	200 °C	16 min
Brokolice	1 hlavička (400 g) Nakrájejte na 2,5cm růžičky	1 lžice	200 °C	9 min
Máslová dýně	500 g –750 g Nakrájejte na kousky o délce 2,5 cm	1 lžice	200 °C	20–25 min
Mrkev	500 g Očistěte a nakrájejte na kousky o délce 1,5 cm	1 lžice	200 °C	13–16 min
Květák	1 hlavička (900 g) Nakrájejte na 2,5cm růžičky	2 lžice	200 °C	15–20 min
Kukuřičný klas	4 klasy Celé klasy, odstraňte slupky	1 lžice	200 °C	12–15 min
Cuketa	500 g Nakrájejte podélně na čtvrtky a pak na kousky o délce 2,5 cm	1 lžice	200 °C	15–18 min
Zelené fazolky	200 g Odřízněte stopky	1 lžice	200 °C	8 min
Kale	100 g Odtřávejte kousky, vyjměte stonky	Žádná	150 °C	8 min
Houby	225 g Nakrájejte na čtvrtky	1 lžice	200 °C	7 min
Bílé brambory	750 g Nakrájejte na 2,5cm měsíčky	1 lžice	200 °C	18–20 min
	450 g Nakrájejte na tenké hranolky	1–3 lžice	200 °C	20–24 min
	450 g Nakrájejte na silné hranolky	1–3 lžice	200 °C	23–26 min
	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	Žádná	200 °C	25 min
Sladké brambory	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	1 lžice	200 °C	15–20 min
	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	Žádná	200 °C	30–35 min
Kuře				
Kuřecí prsa	2 kuřecí prsa bez kostí	Potřete olejem	200 °C	20–25 min
	4 kuřecí prsa bez kostí	Potřete olejem	200 °C	30–35 min
Kuřecí stehna	4 stehna s kostí	Potřete olejem	200 °C	22–28 min
	4 vykostěná stehna	Potřete olejem	200 °C	18–22 min
Kuřecí křídélka	1 kg křidélek s kostí	1 lžice	200 °C	33 min

Tabulka manuálního horkovzdušného fritování				
Hovězí				
Hamburgery	4 čtvrtlibrové hamburgery Tloušťka 2,5 cm	Žádná	190 °C	12 min
Steaky	2x 200 g roštěnky Tloušťka 1,5 cm–2,5 cm	Žádná	200 °C	Mírně propečený: 9–10 min Středně propečený 10–12 min Dobře propečený: 18–20 min
Vepřové				
Slanina	4 nudličky Uřízněte na polovinu	Žádná	180 °C	9 min
Vepřové kotlety	2 kotlety s kostí	Potřete olejem	200 °C	15–18 min
	2 kotlety bez kostí	Potřete olejem	200 °C	14–17 min
Klobásy	4 klobásy	Potřete olejem	200 °C	16 min
Jehněčí				
Jehněčí kotlety	4 kotlety (340 g)	Potřete olejem	200 °C	12 min
Ryby a mořské plody				
Filety z lososa	2 filety	Potřete olejem	200 °C	10–13 min
Krevety	16 velkých Celých a oloupaných	1 lžice	200 °C	7–10 min
Zmrazené				
Kuřecí nugety	1 balení (397 g)	Žádná	200 °C	16 min
Kuřecí goujons	11	Žádná	190 °C	8 min
Rybí filé	4 filé (500 g)	Žádná	200 °C	14–16 min
Rybí filé v těstíčku	4 filety Obrátte v polovině doby vaření	Žádná	180 °C	18 min
Rybí prsty	10	Žádná	200 °C	15 min
Krevetová tempura	8 krevet (celkem 140 g) Obrátte v polovině doby vaření	Žádná	190 °C	8–9 min
Hranolky	500 g	Žádná	180 °C	20–22 min
	1 kg	Žádná	180 °C	42 min
Silné hranolky do trouby	500 g	Žádná	180 °C	20 min
Bramborové měsíčky	500 g	Žádná	180 °C	20 min
Pečené brambory	700 g	Žádná	190 °C	20 min
Bramborové vafle	7	Žádná	200 °C	15 min
Sladké bramborové hranolky	450 g	Žádná	190 °C	20–22 min
Veganské burgery	4	Žádná	180 °C	10 min
Obalované houby	300 g	Žádná	190 °C	10–12 min
Cibulové kroužky	300 g	Žádná	190 °C	14 min
Yorkšírský pudink	8 (150 g)	Žádná	180 °C	3–4 min

RECEPTY

Vepřové kotlety na medu

Ingredience

- 2 vepřové kotlety
- 85 g medu
- 3 pol. lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce limetkové šťávy
- 1 lžička česneku, prolisovaná

Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte všechny přísady, s výjimkou vepřových kotlet. Vepřové kotlety ponořte do směsi, přikryjte a chladte 1–2 hodiny. Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 15–20 minut a opatrně vložte vepřové kotlety do příslušné varné přihrádky.

Před podáváním zkontrolujte, zda jsou vepřové kotlety propečené.

Okamžitě podávejte s vhodnou přílohou dle libosti.

Křupavá limetková kuřecí stehna s petrželkou

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 4 stroužky česneku, prolisované
- Šťáva ze 2 limetek
- 120 g strouhanky
- 64 g hladké mouky
- 30 g čerstvé petrželky, nasekané
- 160 ml podmáslí
- 2 lžíce hnědého cukru
- ¾ lžičky mletého kmínu
- ½ lžičky chilli vloček
- Sprej na vaření
- Sůl a pepř podle chuti

Postup

Smíchejte podmáslí, chilli vločky, česnek, cukr, kmín, petrželku a limetkovou šťávu ve velké míse. Kousky kuřete namočte ve směsi z podmáslí a poté pečlivě obalte ve strouhance. Postříkejte kuřecí stehna na všech stranách sprejem na vaření. Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 22–28 minut a opatrně umístěte kuřecí stehna do příslušné varné přihrádky.

Před podáváním zkontrolujte, zda je kuře propečené. Okamžitě podávejte s vhodnou přílohou dle libosti.

Smažený losos cajun

Ingredience

910 g fileťů z lososa
380 g kukuřičné mouky
3 vejce
125 ml mléka
125 ml ležáku
3 lžíce hořčice
2 lžíce soli
2 lžičky černého pepře
½–1 lžíce omáčky tabasko
½–1 lžička kajenského pepře (nebo podle chuti)
Sprej na vaření

Způsob přípravy

Smíchejte vejce, mléko, ležák, hořčici, omáčku tabasko, kajenský pepř a polovinu soli a pepře ve velké míse. Nakrájejte rybí filety na kousky o velikosti sousta a úplně je ponořte do vaječné směsi. Přikryjte a dejte přibližně na 1 hodinu do chladničky. Smíchejte kukuřičnou mouku a zbývající sůl a pepř v mělké široké misce nebo na talíři. Vyjměte kousky ryby z vaječné směsi a rovnoměrně je obalte v kukuřičné mouce. Nastříkejte kousky ryby na všech stranách sprejem na vaření.

Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 15 minut a opatrně vložte kousky ryby do příslušné varné přihrádky.

Zkontrolujte, zda je ryba propečená, ještě než ji budete podávat.

Okamžitě podávejte s vhodnou přílohou dle libosti.

Smažená zeleninová směs se sójovou omáčkou

Ingredience

8 mladých kukuřic, nakrájených podélně
3 velké žampiony, rozčtvrcené
2 bílé cibule, rozčtvrcené
1 máslová dýně, oloupaná a nakrájená na kostičky
1 červená paprika nakrájená na plátky
1 zelená paprika nakrájená na plátky
1 žlutá paprika nakrájená na plátky
1 oranžová paprika nakrájená na plátky
1 cuketa, nakrájená šikmo na plátky
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce sójové omáčky
1 lžička směsi bylinek
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Zeleninu rovnoměrně potřete olivovým olejem, ochuťte solí, pepřem a bylinkovou směsí.

Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 15 minut a opatrně vložte zeleninu do příslušné varné přihrádky.

Před podáváním zkontrolujte, zda je zelenina propečená.

Podávejte zakapané sójovou omáčkou.

Hranolky typu wedges ze sladkých brambor

Ingredience

2 sladké brambory nakrájené na klínky

1 čajová lžička chilli vloček

Sůl a pepř podle chuti

Sprej na vaření

Způsob přípravy

Nastříkejte hranolky ze všech stran sprejem na vaření a dochuťte chilli papričkami, solí a pepřem. Protřepejte, aby se přísady dobře spojily.

Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji. Vyberte funkci „CHIP“.

Hranolky opatrně vložte do příslušné varné přihrádky.

Před podáváním zkontrolujte, zda jsou hranolky křupavé.

Okamžitě podávejte společně s dipem.



Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



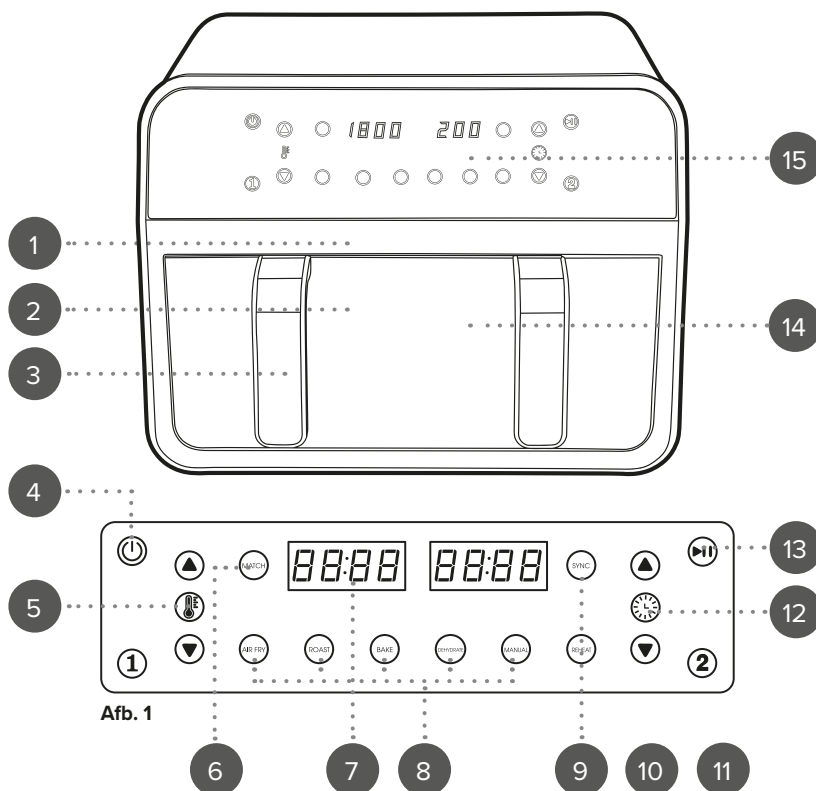
Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamená, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

Výrobce:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
VYROBENO V ČINĚ.

CD290923/MD300524/V3

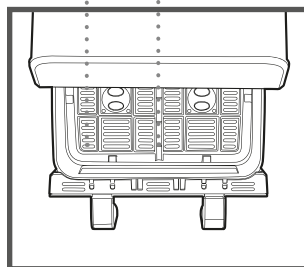
Gebruiksaanwijzing

Heteluchtfriteuse



Afb. 1

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Hoofdeenheden van de heteluchtfriteuse | 7. Led-display |
| 2. Bakcompartiment | 8. Functietoetsen |
| 3. Handvat van het bakcompartiment | 9. Sync cook-toets |
| 4. Aan/uit-toets | 10. Bakplaat met antiaanbaklaag |
| 5. Bedieningstoetsen voor de temperatuur | 11. Compartimentverdelers |
| 6. Match cook-toets | 12. Bedieningstoetsen voor de tijd |
| | 13. Start-/pauzetoets |
| | 14. Kijkvenster |
| | 15. Digitaal bedieningspaneel |



VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen als het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Controleer vóór gebruik of het bakcompartiment goed vast zit. Als dit niet het geval is, werkt de heteluchtfriteuse niet. Het bakcompartiment alleen vasthouden aan het handvat. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het bakcompartiment, aangezien er stoom kan vrijkomen. Zorg ervoor dat de verdeler volledig is geplaatst als u die gebruikt.

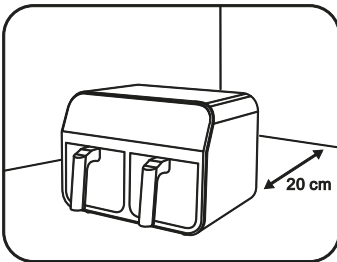
NIET DOEN:

De bakplaat met antiaanbaklaag omdraaien terwijl het bakcompartiment nog bevestigd is, aangezien overtollige olie zich onder in het bakcompartiment kan verzamelen en dus op de etenswaren kan lekken. De heteluchtfriteuse en de luchtinlaten bedekken, aangezien dit de luchtstroom belemmert en het bakresultaat kan beïnvloeden.

Het bakcompartiment vullen met olie of een andere vloeistof.

Het bakcompartiment aanraken tijdens of direct na gebruik, aangezien het erg heet wordt. Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat.

Bakjes voor de heteluchtfriteuse of vergelijkbare producten gebruiken.



WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT DE HETELUCHTFRITEUSE IN ALLE RICHTINGEN TEN MINSTE 20 CM VRIJE RUIMTE HEEFT VOORDAT U HET GEBRUIKT.

Automatisch uitschakelen

De heteluchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Deze functie kan worden geactiveerd als de ingestelde bereidingstijd is verstreken. De timer gaat af en de automatische uitschakelfunctie wordt geactiveerd, waardoor de heteluchtfriteuse uit gaat.



OPMERKING: Als de heteluchtfriteuse moet worden uitgeschakeld voordat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Verzorging en onderhoud

Schakel de heteluchtfriteuse uit, schakel het stopcontact uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 2: Was de bakplaat met antiaanbaklaag, de compartimentverdelers en het bakcompartiment af in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuurponsjes om de heteluchtfriteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.



OPMERKING: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Reinig de heteluchtfriteuse volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**'.



OPMERKING: Wanneer u de heteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg tijdens gebruik voor voldoende ventilatie rondom de heteluchtfriteuse. Het is aan te raden de heteluchtfriteuse vóór het eerste gebruik ongeveer 10 minuten aan te zetten zonder voedsel erin. Hierdoor wordt voorkomen dat de rook of geur van het eerste gebruik de smaak van het voedsel beïnvloedt.

De heteluchtfriteuse in elkaar zetten

STAP 1: Plaats de bakplaat met antiaanbaklaag in het bakcompartiment en zorg dat alles stevig vastzit.

STAP 2: Schuif het bakcompartiment in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse.



OPMERKING: De heteluchtfriteuse wordt voormonteerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt de heteluchtfriteuse niet.

De verdeler gebruiken

STAP 1: Als u het grote compartiment wilt gebruiken, zorgt u ervoor dat de verdeler uit het bakcompartiment is verwijderd. Als u de twee afzonderlijke compartimenten wilt gebruiken, laat u de verdeler in de sleuf zakken.



OPMERKING: Om ervoor te zorgen dat de verdeler op de juiste manier wordt geplaatst, moet u ervoor zorgen dat de uitlijningspijl op de verdeler naar beneden wijst; hij moet gemakkelijk in de sleuf vallen. Duw de verdeler niet met kracht naar binnen, omdat dit schade aan de heteluchtfriteuse kan veroorzaken. De heteluchtfriteuse wordt voormonteerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt de heteluchtfriteuse niet.

Het bedieningspaneel gebruiken

Zie 'Afb. 1'.

Wanneer de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact wordt gestoken en het stopcontact wordt ingeschakeld, piept de unit en gaat de aan/uit-knop branden om aan te geven dat het apparaat van stroom wordt voorzien.

Tik op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen.

Handmatige instelling

De tijd en temperatuur kunnen handmatig worden ingesteld. Deze zijn afhankelijk van het voedsel dat wordt bereid.

Er verschijnen lijnen op het led-display om aan te geven dat de heteluchtfriteuse klaar is om te worden ingesteld.

Selecteer het betreffende compartiment door op '1' of '2' te tikken.

Als u de instelling handmatig wilt aanpassen, drukt u op de knop voor handmatig instellen en vervolgens op de bedieningsknoppen voor de tijd om de bereidingstijd te wijzigen, tot maximaal 60 minuten (of maximaal 12 uur voor drogen).

Tik op de bedieningsknoppen voor de temperatuur om de bereidingstemperatuur aan te passen, van 40 tot 210 °C (of max. 90 °C voor drogen).

Als u slechts één compartiment wilt gebruiken, selecteert u geen instellingen voor het andere compartiment. Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: Raadpleeg het receptenboekje voor meer informatie en bereidingsrichtlijnen.

Vooringestelde functies

STAP 1: Druk op een van de functieknoppen om een vooraf ingestelde kookfunctie te gebruiken.

Het display schakelt automatisch tussen de ingestelde tijd en temperatuur.

Deze vooringestelde functies kunt u naar wens aanpassen met de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur.

U kunt de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur ingedrukt houden om de tijd of temperatuur snel aan te passen.

STAP 2: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met verwarmen zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld. De tijd en temperatuur kunnen op elk gewenst moment worden aangepast door op het ladenummer te tikken en de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur te gebruiken.

STAP 3: De timer gaat af zodra het apparaat klaar is met het bakken en de ingestelde tijd is verstreken. De heteluchtfriteuse wordt vervolgens uitgeschakeld.

STAP 4: Houd de aan-uitknop ingedrukt om de heteluchtfriteuse uit te schakelen.



OPMERKING: Als het bakcompartiment tijdens het bakken wordt verwijderd, stopt de heteluchtfriteuse met bakken. Plaats het bakcompartiment terug om de bereiding te hervatten.

Kookfuncties

Functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Temperatuurbereik	Tijd
Luchtfrituren	210 °C	80–210 °C	Max. 1 uur
Braden	190 °C	120–210 °C	Max. 4 uur
Bakken	160 °C	120–210 °C	Max. 4 uur
Drogen	60 °C	40–90 °C	Max. 12 uur
Handmatig	180 °C	40–210 °C	Max. 1 uur
Opnieuw verwarmen	170 °C	130–210 °C	Max. 1 uur

De Sync Cook-stand gebruiken

Als u verschillende etenswaren in de beide compartimenten bereidt, met verschillende tijden en temperaturen, gebruik dan de 'sync'-stand zodat de compartimenten tegelijkertijd klaar zijn.

STAP 1: Tik op '1' en stel de gewenste instellingen voor het eerste bakcompartiment in volgens de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**'.

STAP 2: Herhaal dit voor het tweede bakcompartiment door op '2' te tikken.

STAP 3: Druk op de sync cook-knop. De knop gaat branden om aan te geven dat de instelling is geselecteerd.

STAP 4: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.

De Match Cook-stand gebruiken

Gebruik de match-stand wanneer u de verschillende bereidingscompartimenten gebruikt om dezelfde etenswaren te bereiden. Beide compartimenten zijn dan tegelijkertijd klaar.

STAP 1: Tik op '1' en stel de gewenste instellingen voor het eerste gedeelte bakcompartiment in volgens de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**'.

STAP 2: Druk op de match cook-knop. De knop gaat branden om aan te geven dat de instelling is geselecteerd.

STAP 3: Druk op de start-/pauzeknop om te beginnen met bakken.



OPMERKING: de aan/uit-knop blijft branden zolang de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

De heteluchtfriteuse gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact. De heteluchtfriteuse piept en de aan/uit-knop gaat branden om aan te geven dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

STAP 2: Tik op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen. De displayfuncties worden weergegeven om aan te geven dat de heteluchtfriteuse klaar is om te worden ingesteld.

STAP 3: Volg de instructies in het gedeelte '**Het bedieningspaneel gebruiken**' en gebruik de tijd- en temperatuurknoppen om de tijd of temperatuur naar wens te verhogen of te verlagen.

STAP 4: Verwijder het bakcompartiment door het aan het handvat uit de heteluchtfriteuse te trekken. Plaats het bakcompartiment op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

STAP 5: Plaats de etenswaren op de bakplaat met antiaanbaklaag en schuif het bakcompartiment terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om hem te sluiten.

STAP 6: Gebruik het digitale bedieningspaneel om de bereidingstijd en temperatuur voor de ingrediënten in te stellen. U kunt de tijd- en temperatuurinstellingen ook instellen met de functieknoppen. Deze schakelen automatisch tussen de vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor het bereiden van verschillende etenswaren wanneer u op de knop drukt. Deze voor ingestelde functies kunt u naar wens aanpassen met de bedieningsknoppen voor de tijd en de temperatuur.

STAP 7: Sommige etenswaren moeten mogelijk halverwege de bereidingstijd worden geschud. Verwijder het bakcompartiment uit de hoofdunit van de heteluchtfriteuse met behulp van het handvat van het bakcompartiment. Schud het bakcompartiment voorzichtig en schuif het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om verder te gaan met bakken.

STAP 8: Zodra het bakken is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, piept de heteluchtfriteuse meermaals en wordt '**END**' weergegeven op het display. De heteluchtfriteuse wordt dan uitgeschakeld. Controleer of de etenswaren gaar zijn. Als de etenswaren niet gaar zijn, sluit u het bakcompartiment en plaatst u het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse. Gebruik het digitale bedieningspaneel om de bereidingstijd aan te passen. Als de etenswaren gaar zijn, doet u de inhoud in een kom of op een bord. Gebruik een hittebestendige tang (niet meegeleverd) als het voedsel groot of breekbaar is.



OPMERKING: Als u tijdens gebruik de instellingen voor de bereidingstijd of de temperatuur wilt wijzigen, gebruikt u de bedieningsknoppen voor de tijd of de temperatuur. Bij voedsel met een hoog watergehalte kan er condens op het kijkvenster verschijnen. Dit is normaal en dit moet verdwijnen nadat de heteluchtfriteuse is afgekoeld.



LET OP: Doe de etenswaren niet rechtstreeks in een kom of op een bord, aangezien overtollige olie zich kan verzamelen onder in het bakcompartiment en dus op de etenswaren in de kom of op het bord kan lekken. Wees voorzichtig als u het bakcompartiment tijdens gebruik opent en sluit, want dit wordt erg heet.



WAARSCHUWING: De nominale spanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de heteluchtfriteuse uitgeschakeld is. Als u de heteluchtfriteuse helemaal wilt uitschakelen, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Opbergen

Controleer of de heteluchtfriteuse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de heteluchtfriteuse, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK5872

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsspanning: 2300 W

Kookgrafiek

Grafiek voor handmatig heteluchtfrituren				
Ingrediënt	Hoeveelheid	Olie	Temperatuur	Bereidingstijd
Groenten				
Asperges	200 g Heel, snijd de onderkantjes eraf	2 theelepels	200 °C	8–12 minuten
Paprika's	2 paprika's Heel	Geen	200 °C	16 minuten
Broccoli	1 kop (400 g) Snijd in roosjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	9 minuten
Muskaatpompoen	500–750 g Snijd in stukjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	20–25 minuten
Wortels	500 g Schil en snijd in stukjes van 1,5 cm	1 eetlepel	200 °C	13–16 minuten
Bloemkool	1 kop (900 g) Snijd in roosjes van 2,5 cm	2 eetlepels	200 °C	15–20 minuten
Mais op de kolf	4 kolven Hele aren, verwijder het vlies	1 eetlepel	200 °C	12–15 minuten
Courgette	500 g Snijd in kwarten in de lengte en vervolgens in stukjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	15–18 minuten
Groene bonen	200 g Snijd de topjes eraf	1 eetlepel	200 °C	8 minuten
Boerenkool	100 g Breek in stukken, verwijder de stengels	Geen	150 °C	8 minuten
Champignons	225 g Snijd in vier stukken	1 eetlepel	200 °C	7 minuten
Witte aardappelen	750 g Snijd in partjes van 2,5 cm	1 eetlepel	200 °C	18–20 minuten
	450 g Snijd in dunne frietjes	1–3 eetlepels	200 °C	20–24 minuten
	450 g Snijd in dikke repen	1–3 eetlepels	200 °C	23–26 minuten
	4 aardappelen Heel, maak gaatjes met een vork	Geen	200 °C	25 minuten
Zoete aardappelen	4 aardappelen Heel, maak gaatjes met een vork	1 eetlepel	200 °C	15–20 minuten
	4 aardappelen Heel, maak gaatjes met een vork	Geen	200 °C	30–35 minuten
Kip				
Kipfilet	2 filets zonder bot	Bestrijk met olie	200 °C	20–25 minuten
	4 filets zonder bot	Bestrijk met olie	200 °C	30–35 minuten
Kippendijen	4 dijen met bot	Bestrijk met olie	200 °C	22–28 minuten
	4 dijen zonder bot	Bestrijk met olie	200 °C	18–22 minuten
Kippenvleugels	1 kg vleugels met bot	1 eetlepel	200 °C	33 minuten

Grafiek voor handmatig heteluchtfrutieren				
Rundvlees				
Hamburgers	4 quarterpounders 2,5 cm dik	Geen	190 °C	12 minuten
Biefstukken	2 x 200 g sirloin 1,5–2,5 cm dik	Geen	200 °C	Rare: 9–10 minuten Medium rare: 10–12 minuten Goed doorbakken: 18–20 minuten
Varkensvlees				
Bacon	4 reepjes Snijd in tweeën	Geen	180 °C	9 minuten
Varkenskarbonades	2 karbonades met been	Bestrijk met olie	200 °C	15–18 minuten
	2 karbonades zonder been	Bestrijk met olie	200 °C	14–17 minuten
Worstjes	4 worstjes	Bestrijk met olie	200 °C	16 minuten
Lam				
Lamskoteletten	4 koteletten (340 g)	Bestrijk met olie	200 °C	12 minuten
Vis en zeevruchten				
Zalmfilets	2 filets	Bestrijk met olie	200 °C	10–13 minuten
Garnalen	16 grote Heel en gepeld	1 eetlepel	200 °C	7–10 minuten
Bevroren				
Kipnuggets	1 doos (397 g)	Geen	200 °C	16 minuten
Kipvingers	11	Geen	190 °C	8 minuten
Visfilets	4 filets (500 g)	Geen	200 °C	14–16 minuten
Visfilets in beslag	4 filets Draai halverwege het bakken om	Geen	180 °C	18 minuten
Vissticks	10	Geen	200 °C	15 minuten
Tempura van garnalen	8 garnalen (totaal 140 g) Draai halverwege het bakken om	Geen	190 °C	8–9 minuten
Frietjes	500 g	Geen	180 °C	20–22 minuten
	1 kg	Geen	180 °C	42 minuten
Dikke ovenfrietten	500 g	Geen	180 °C	20 minuten
Aardappelpartjes	500 g	Geen	180 °C	20 minuten
Gebraden aardappelen	700 g	Geen	190 °C	20 minuten
Hash browns	7	Geen	200 °C	15 minuten
Frietjes van zoete aardappel	450 g	Geen	190 °C	20–22 minuten
Veganistische hamburgers	4	Geen	180 °C	10 minuten
Gepaneerde champignons	300 g	Geen	190 °C	10–12 minuten
Uienringen	300 g	Geen	190 °C	14 minuten
Yorkshire-pudding	8 (150 g)	Geen	180 °C	3–4 minuten



RECEPTEN

Varkenskarbonades met honing

Ingrediënten

2 varkenskarbonades
85 g honing
3 eetlepels sojasaus
1 eetlepel limoensap
1 eetlepel knoflook, gehakt

Bereiding

Meng alle ingrediënten behalve de karbonades in een grote kom. Doop de karbonades in het mengsel, dek ze af en zet ze 1 tot 2 uur in de koelkast.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.

Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 15–20 minuten en plaats de karbonades voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleren of de karbonades gaar zijn voordat u ze serveert.

Serveer direct met een verschillende bijgerechten.

Krokante kippendijen met limoen en peterselie

Ingrediënten

4 kippendijen
4 teentjes knoflook (fijnggehakt)
2 limoenen (geperst)
120 g broodkruimels
64 g bloem
30 g verse peterselie (fijnggehakt)
160 ml karnemelk
2 theelepels bruine suiker
¾ theelepel gemalen komijn
½ theelepel chilivlokken
Bakspray
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng de karnemelk, chilivlokken, knoflook, suiker, komijn, peterselie en limoensap in een grote kom.

Doop de kippendijen in het karnemelkmengsel en rol ze door het paneermeel tot ze volledig zijn bedekt. Smit de kippendijen aan alle kanten in met bakspray.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 22–28 minuten en plaats de kippendijen voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer voor het serveren of de kip gaar is.

Serveer direct met een verschillende bijgerechten.

Gebakken Cajun-zalm

Ingrediënten

910 g zalmfilet
380 g maïsmeel
3 eieren
125 ml melk
125 ml bier
3 eetlepels mosterd
2 theelepels zout
2 theelepels zwarte peper
½–1 eetlepel Tabasco
½–1 theelepel cayennepeper (of naar smaak)

Bakspray

Bereiding

Klop de eieren, de melk, het bier, de mosterd, de Tabasco, cayennepeper en de helft van het zout en de peper in een grote kom. Snijd de visfilets in hapklare stukjes en doop ze in het eimengsel totdat ze volledig zijn bedekt. Dek de kom af en zet het geheel ongeveer 1 uur in de koelkast. Meng het maïsmeel en het resterende zout en peper in een ondiepe, brede kom of op een bord. Verwijder de stukjes vis uit het eimengsel en dompel ze onder in het maïsmeel, waarbij u alles gelijkmatig bedekt. Spuit de stukjes vis aan alle kanten in met bakspray.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op ongeveer 15 minuten en plaats de stukjes vis voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer voor het serveren of de vis gaar is.

Serveer direct met een verschillende bijgerechten.

Wokgroenten met sojasaus

Ingrediënten

8 stuks babymaïs, in de lengte gesneden
3 grote kastanjechampignons, in vieren gesneden
2 witte uien, in vieren gesneden
1 butternutpompoe, schil verwijderd en in blokjes gesneden
1 rode paprika, in reepjes
1 groene paprika, in reepjes
1 gele paprika, in reepjes
1 oranje paprika, in reepjes
1 courgette, schuin gesneden
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels sojasaus
1 theelepel gemengde kruiden
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Wrijf de groenten gelijkmatig in met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper en gemengde kruiden. Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op ongeveer 15 minuten en plaats de groenten voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer of de groenten gaar zijn voordat u ze serveert. Serveer besprenkeld met sojasaus.

Zoete aardappelpartjes

Ingrediënten

2 zoete aardappelen, in kleine partjes gesneden
1 theelepel chilivlokken
Zout en peper naar smaak

Bakspray

Bereiding

Spuit de partjes aan alle kanten in met bakspray en breng op smaak met de chilivlokken, zout en peper. Hussel de partjes om de ingrediënten goed te mengen.

Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in. Selecteer de functie 'CHIP'.

Plaats de partjes voorzichtig in het betreffende bakcompartiment.

Controleer of de partjes knapperig zijn voordat u ze serveert.

Serveer direct met een dipsaus.



Weggoaien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



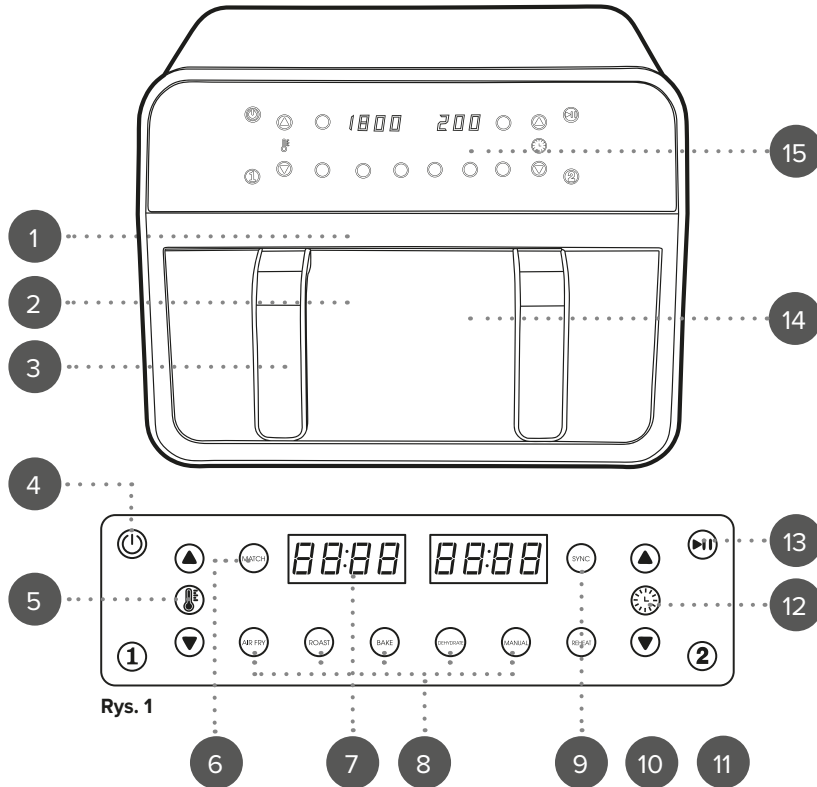
Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

Geproduceerd door:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
GEMAAKT IN CHINA.

CD290923/MD300524/V3

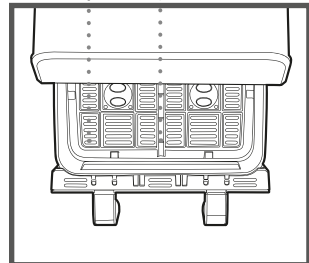
Instrukcja obsługi

Frytownica na gorące powietrze



Rys. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Jednostka główna frytownicy na powietrze | 9. Przycisk synchronizacji smażenia |
| 2. Komora smażenia | 10. Wyjmowany ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu |
| 3. Uchwyt komory smażenia | 11. Przegroda komory |
| 4. Przycisk zasilania | 12. Przyciski regulatora czasu |
| 5. Przyciski regulatora temperatury | 13. Przycisk rozpoczęcia/wstrzymywania |
| 6. Przycisk dopasowania smażenia | 14. Okienko kontrolne |
| 7. Wyświetlacz LED | 15. Cyfrowy panel sterowania |
| 8. Przyciski funkcyjne | |



Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.

- Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkowania.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Przed użyciem należy sprawdzić, czy komora smażenia jest dobrze zamocowana. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.

Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

Podczas wyjmowania komory smażenia z frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ może wydzielać się para.

Używając przegrody, należy sprawdzić, czy jest ona całkowicie wsunięta.

OGRODICZENIA:

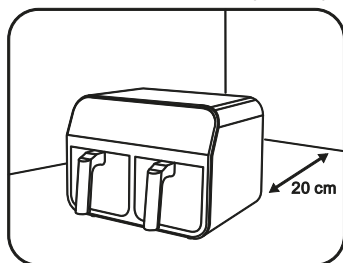
Nie odwracać rusztu z powłoką zapobiegającą przywieraniu, gdy jest do niego przymocowana komora smażenia, jako że na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju.

Nie przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, ponieważ zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.

Nie napełniać komory smażenia olejem ani żadnym innym płynem.

Nie dotykać komory smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, ponieważ mocno się nagrzewa. Komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.

Nie stosować wkładek do frytownicy ani podobnych produktów.



OSTRZEŻENIE: PRZED UŻYCIEM SPRAWDŹ, CZY WOKÓŁ URZĄDZENIA JEST CO NAJMNIEJ 20 CM WOLNEJ PRZESTRZENI.

Automatyczne wyłączenie

Frytownica na gorące powietrze jest wyposażona w automatyczny wyłącznik. Funkcja ta aktywuje się po upływie ustawionego czasu smażenia — regulator czasu zasygnalizuje upływanie czasu dźwiękiem, a funkcja się włączy, co spowoduje wyłączenie frytownicy.



UWAGA: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu przyrządzania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy na powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: wyczyść ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu, przegrodę i komorę smażenia ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej frytownicy w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Do czyszczenia frytownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Frytownicę należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze. Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na jego smak.

Montaż frytownicy na powietrze

KROK 1: umieść tacę do smażenia pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu w komorze smażenia, sprawdzając, czy jest prawidłowo osadzona.

KROK 2: wsuń komorę smażenia do jednostki głównej frytownicy.



UWAGA: frytownica na powietrze jest fabrycznie zmontowana. Przed użyciem należy dokładnie zamknąć komorę piekarnika; w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Korzystanie z przegrody

KROK 1: aby skorzystać z dużej komory smażenia, wyjmij przegrodę z komory. Aby rozdzielić komorę na dwie sekcje, umieść przegrodę w szczelinie.



UWAGA: aby prawidłowo umieścić przegrodę w szczelinie, wsuń ją w taki sposób, aby strzałka prowadząca była skierowana w dół. Wsuniecie powinno nastąpić bez trudu. Nie wciskaj przegrody na siłę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie frytownicy na powietrze. Frytownica na powietrze jest fabrycznie zmontowana. Przed użyciem należy dokładnie zamknąć komorę piekarnika; w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Korzystanie z panelu sterowania

Zob. **Rys. 1.**

Gdy frytownica zostanie podłączona do zasilania sieciowego i włączona, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zaświeci się.

Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk zasilania.

Ustawienie ręczne

Czas i temperaturę można ustawić ręcznie. Wartości czasu i temperatury zależą od rodzaju przygotowywanych potraw. Na wyświetlaczu LED pojawiają się linie wskazujące, że frytownica jest gotowa do zaprogramowania.

Wybierz odpowiednią komorę, dotykając opcji „1” lub „2”.

Aby ręcznie dostosować ustawienie, należy nacisnąć przycisk trybu ręcznego, a następnie przyciski regulatora czasu, aby zmienić czas smażenia, maksymalnie do 60 minut (lub maksymalnie do 12 godzin w przypadku suszenia).

Za pomocą przycisków regulatora temperatury ustaw temperaturę smażenia w zakresie od 40 do 210 °C (lub maks. 90 °C w przypadku suszenia).

Aby korzystać tylko z jednej komory, nie należy wybierać żadnych ustawień dotyczących drugiej komory.

Naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.



UWAGA: dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące smażenia można znaleźć w broszurze z przepisami.

Wstępnie ustawione funkcje

KROK 1: naciśnij jeden z przycisków funkcyjnych, aby skorzystać z zaprogramowanej funkcji gotowania.

Wyświetlacz automatycznie przełącza się między ustawionym czasem a temperaturą.

Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury.

Czas lub temperaturę można szybko wyregulować, przytrzymując przyciski regulatora czasu i temperatury.

KROK 2: naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć grzanie po ustawieniu czasu i temperatury. Podczas smażenia czas i temperaturę można regulować, dotykając numeru szuflady i używając przycisków regulacji czasu i temperatury.

KROK 3: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica się wyłączy.

KROK 4: aby wyłączyć frytownicę, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.



UWAGA: jeśli komora smażenia zostanie otwarta w trakcie działania urządzenia, proces smażenia zostanie wstrzymany. Aby go wznowić, zamknij komorę.

Funkcje pieczenia

Funkcja	Wstępnie ustawiona temperatura	Zakres temperatur	Czas
Pieczenie gorącym powietrzem	210 °C	80–210 °C	Maks. 1 godzina
Pieczenie (z dodatkem tłuszczu)	190 °C	120–210 °C	Maks. 4 godziny
Pieczenie	160 °C	120–210 °C	Maks. 4 godziny
Suszenie	60 °C	40–90 °C	Maks. 12 godzin
Ręczne	180 °C	40–210 °C	Maks. 1 godzina
Odgrzewanie	170 °C	130–210 °C	Maks. 1 godzina

Korzystanie z ustawienia synchronizacji smażenia

W przypadku przyrządzania różnych potraw w komorze podzielonej na sekcje, dla których wybrano różne czasy smażenia i różne temperatury, należy użyć ustawienia synchronizacji, aby smażenie zakończyło się w obu sekcjach w tym samym czasie.

KROK 1: dotknij opcji „1” i ustaw wymagane ustawienia dla pierwszej komory smażenia, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Korzystanie z panelu sterowania”.

KROK 2: powtórz tę czynność w przypadku drugiej komory smażenia, dotykając opcji „2”.

KROK 3: naciśnij przycisk synchronizacji smażenia. Przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.

KROK 4: naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.

Korzystanie z ustawienia dopasowania smażenia

W przypadku korzystania z obu sekcji komory do przyrządzania tej samej potrawy należy użyć ustawienia dopasowania. Smażenie zostanie zakończone w obu komorach w tym samym czasie.

KROK 1: dotknij opcji „1” i ustaw wymagane ustawienia dla pierwszej komory smażenia, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Korzystanie z panelu sterowania”.

KROK 2: naciśnij przycisk dopasowania smażenia; przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.

KROK 3: naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.



UWAGA: przycisk zasilania pozostanie podświetlony tak długo, jak urządzenie będzie podłączone.

Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze

KROK 1: podłącz frytownicę do sieci elektrycznej i włącz ją. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się przycisk zasilania, aby zasignalizować, że jest podłączone.

KROK 2: dotknij przycisku zasilania, aby włączyć frytownicę. Na wyświetlaczu pojawią się funkcje wskazujące, że frytownica jest gotowa do zaprogramowania.

KROK 3: postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Korzystanie z panelu sterowania**”, użyj przycisków regulacji czasu i temperatury, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas bądź temperaturę.

KROK 4: wyjmij komorę smażenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

KROK 5: wyłóż składniki na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komorę smażenia z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

KROK 6: za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw czas i temperaturę smażenia odpowiednio do składników. Ustawienia czasu i temperatury można również wybrać za pomocą przycisków funkcyjnych, które po naciśnięciu automatycznie przełączają się między ustawieniami czasu i temperatury zaprogramowanymi dla różnych potraw. Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury.

KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komorę smażenia z jednostki głównej frytownicy za pomocą uchwytu komory. Potrząśnij delikatnie komorę smażenia, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby kontynuować smażenie.

KROK 8: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu frytownica wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**END**”. W tym momencie frytownica się wyłączy. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, zamknij komorę smażenia i włóż ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw odpowiedni czas przyrządzania. Gdy jedzenie jest już gotowe, wyłóż zawartość komór do miski lub na talerz. Jeśli potrawa jest duża lub delikatna, użyj szpiczyców termoodpornych (nieodłączone do zestawu).



UWAGA: jeśli podczas pracy urządzenia konieczna jest zmiana ustawień czasu lub temperatury, wystarczy użyć przycisków regulatora czasu lub temperatury. W przypadku potraw o dużej zawartości wody na okienku mogą pojawić się skropliny. Jest to zjawisko normalne, które powinno ustąpić po ostygnięciu urządzenia.



UWAGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki. Podczas otwierania i zamykania komory smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury.



OSTRZEŻENIE: napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu frytownicy na powietrze. Aby na stałe wyłączyć frytownicę na powietrze, wyłącz ją i odłącz od źródła zasilania.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha.

Nigdy nie należy ściśle owijać przewodu wokół frytownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5872

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 2300 W

Tabela gotowania

Tabela ręcznego smażenia powietrzem				
Składniki	Ilość	Olej	Temperatura	Czas gotowania
Warzywa				
Szparagi	200 g Całe, przycięte	2 łyżeczki	200 °C	8–12 min
Papryka	2 papryki Całe	Brak	200 °C	16 min
Brokuły	1 główka (400 g) Pokrojone na różyczki o średnicy 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	9 min
Dynia piżmowa	500–750 g Pokrojona na kawałki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	20–25 min
Marchew	500 g Obrana i pokrojona na kawałki 1,5 cm	1 łyżka	200 °C	13–16 min
Kalafior	1 główka (900 g) Pokrojony na różyczki o średnicy 2,5 cm	2 łyżki	200 °C	15–20 min
Kolba kukurydzy	4 kolby Całe, bez łusek	1 łyżka	200 °C	12–15 min
Cukinia	500 g Pokrojona wzdłuż na ćwiartki, a następnie na kawałki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	15–18 min
Zielona fasolka	200 g Odcięte łodygi	1 łyżka	200 °C	8 min
Jarmuż	100 g Porwany na kawałki, bez łodyg	Brak	150 °C	8 min
Grzyby	225 g Pokrojone na ćwiartki	1 łyżka	200 °C	7 min
Ziemniaki białe	750 g Pokrojone w łódeczki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	18–20 min
	450 g Pokrojone na cienkie frytki	1–3 łyżki	200 °C	20–24 min
	450 g Pokrojone na grube frytki	1–3 łyżki	200 °C	23–26 min
	4 ziemniaki W całości, nakłute widelcem	Brak	200 °C	25 min
Słodkie ziemniaki	4 ziemniaki W całości, nakłute widelcem	1 łyżka	200 °C	15–20 min
	4 ziemniaki W całości, nakłute widelcem	Brak	200 °C	30–35 min
Kurczak				
Piersi z kurczaka	2 filety z piersi kurczaka bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	20–25 min
	4 filety z piersi kurczaka bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	30–35 min
Uda z kurczaka	4 uda z kością	Nasmarowane olejem	200 °C	22–28 min
	4 uda bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	18–22 min
Skrzydła z kurczaka	1 kg skrzydełek z kością	1 łyżka	200 °C	33 min

Tabela ręcznego smażenia powietrzem				
Wołowina				
Burgery	4 porcje po 100 g Grubość 2,5 cm	Brak	190 °C	12 min
Steki	2 steki po 200 g Grubość 1,5–2,5 cm	Brak	200 °C	Krwiste: 9–10 min Średnio krwiste: 10–12 min Dobrze wypieczone: 18–20 min
Wieprzowina				
Bekon	4 paski Przecięte na pół	Brak	180 °C	9 min
Kotlety wieprzowe	2 kotlety z kością	Nasmarowane olejem	200 °C	15–18 min
	2 kotlety bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	14–17 min
Kiełbaski	4 kiełbaski	Nasmarowane olejem	200 °C	16 min
Jagnięcina				
Kotlety jagnięce	4 kotlety (340 g)	Nasmarowane olejem	200 °C	12 min
Ryby i owoce morza				
Filety z łososia	2 filety	Nasmarowane olejem	200 °C	10–13 min
Krewetki	16 dużych Całe i obrane	1 łyżka	200 °C	7–10 min
Mrożonki				
Nuggetsy z kurczaka	1 pudełko (397 g)	Brak	200 °C	16 min
Paski z kurczaka	11	Brak	190 °C	8 min
Filety rybne	4 filety (500 g)	Brak	200 °C	14–16 min
Filety rybne w cieście	4 filety Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia	Brak	180 °C	18 min
Paluszki rybne	10	Brak	200 °C	15 min
Krewetki w tempurze	8 krevetek (łącznie 140 g) Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia	Brak	190 °C	8–9 min
Frytki	500 g	Brak	180 °C	20–22 min
	1 kg	Brak	180 °C	42 min
Grube frytki z piekarnika	500 g	Brak	180 °C	20 min
Łódeczki ziemniaczane	500 g	Brak	180 °C	20 min
Pieczone ziemniaki	700 g	Brak	190 °C	20 min
Placki ziemniaczane	7	Brak	200 °C	15 min
Frytki ze słodkich ziemniaków	450 g	Brak	190 °C	20–22 min
Węgarские burgery	4	Brak	180 °C	10 min
Pieczarki panierowane	300 g	Brak	190 °C	10–12 min
Krążki cebulowe	300 g	Brak	190 °C	14 min
Pudding Yorkshire	8 (150 g)	Brak	180 °C	3–4 min



PRZEPISY

Kotlety wieprzowe z miodem

Składniki

- 2 kotlety wieprzowe
- 85 g miodu
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżeczka mielonego czosnku

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj ze sobą wszystkie składniki, z wyjątkiem kotletów wieprzowych. Zamocz kotlety wieprzowe w mieszance, przykryj i włóż do lodówki na 1–2 godz.

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na 15–20 minut, a następnie ostrożnie umieść kotlety wieprzowe w odpowiedniej komorze. Przed podaniem sprawdź, czy kotlety wieprzowe są upieczone.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Chrupiące uda z kurczaka z limonką i pietruszką

Składniki

- 4 uda z kurczaka
- 4 ząbki czosnku, rozgniecione
- 2 limonki, wyciśnięte
- 120 g bułki tartej
- 64 g mąki pszennej
- 30 g posiekanej świeżej pietruszki
- 160 ml maślanek
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki mielonego kminku
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki płatków chili
- Olej do gotowania w sprayu
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Wymieszaj maślanek, płatki chili, czosnek, cukier, kminek, pietruszkę i sok z limonki w dużej misce.

Zanurz uda z kurczaka w mieszance, a następnie obtocz w bułce tartej, tak aby zostały całkowicie pokryte. Spryskaj uda z kurczaka olejem z każdej strony.

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją. Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na

22–28 minut, a następnie ostrożnie umieść uda z kurczaka w odpowiedniej komorze. Przed podaniem sprawdź, czy kurczak jest upieczony.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Smażony łosoś z przyprawą cajun

Składniki

910 g filetów z łososia

380 g mąki kukurydzianej

3 jajka

125 ml mleka

125 ml piwa jasnego

3 łyżki musztardy

2 łyżki soli

2 łyżeczki czarnego pieprzu

½–1 łyżka sosu Tabasco

½–1 łyżeczka pieprzu cayenne (lub do smaku)

Olej do gotowania w sprayu

Przygotowanie

W dużej misce ubij jajka, mleko, piwo, musztardę, sos Tabasco, pieprz cayenne, połowę soli i pieprz. Pokrój filety rybne na mniejsze kawałki i zanurz w masie jajecznej, tak aby je dokładnie pokryć. Przykryj i wstaw do lodówki na około 1 godzinę. Wymieszaj mąkę kukurydzianą i pozostałą sól i pieprz w płytkiej, szerokiej misce lub na talerzu. Wyjmij kawałki ryby z mieszanki i przetóż do mąki kukurydzianej, pokrywając je równomiernie. Spryskaj olejem kawałki ryby z każdej strony. Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją. Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 15 minut i ostrożnie umieść kawałki ryby w odpowiedniej komorze.

Przed podaniem sprawdź, czy ryba jest upieczona.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Warzywa stir fry z sosem sojowym

Składniki

8 kolb mini kukurydzy, pokrojone wzdłuż

3 duże pieczarki brązowe, pokrojone w ćwiartki

2 białe cebule, pokrojone w ćwiartki

1 dynia piżmowa, obrana i pokrojona w kostkę

1 czerwona papryka, pokrojona w plasterki

1 zielona papryka, pokrojona w plasterki

1 żółta papryka, pokrojona w plasterki

1 pomarańczowa, papryka pokrojona w plasterki

1 cukinia, pokrojona skośnie

2 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka mieszanki suszonych ziół

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Polej warzywa oliwą z oliwek i dopraw do smaku solą, pieprzem i ziołami.

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją. Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 15 minut, a następnie ostrożnie umieść ziemniaki w odpowiedniej komorze.

Przed podaniem sprawdź, czy warzywa są upieczone.

Podaj skropione sosem sojowym.

Łódeczki z batatów

Składniki

2 słodkie ziemniaki pokrojone w łódeczki

1 łyżeczka płatków chili

Sól i pieprz do smaku

Olej do gotowania w sprayu

Przygotowanie

Spryskaj łódeczki ze wszystkich stron olejem w sprayu i dopraw płatkami chili, solą i pieprzem. Wrzuć i wymieszaj.

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją. Wybierz funkcję „CHIP”.

Ostrożnie umieść łódeczki w odpowiedniej komorze.

Przed podaniem sprawdź, czy łódeczki są chrupiące.

Podawaj natychmiast z wybranym sosem.



Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd., ...
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD290923/MD300524/V3

Manuel d'utilisation

Friteuse à air

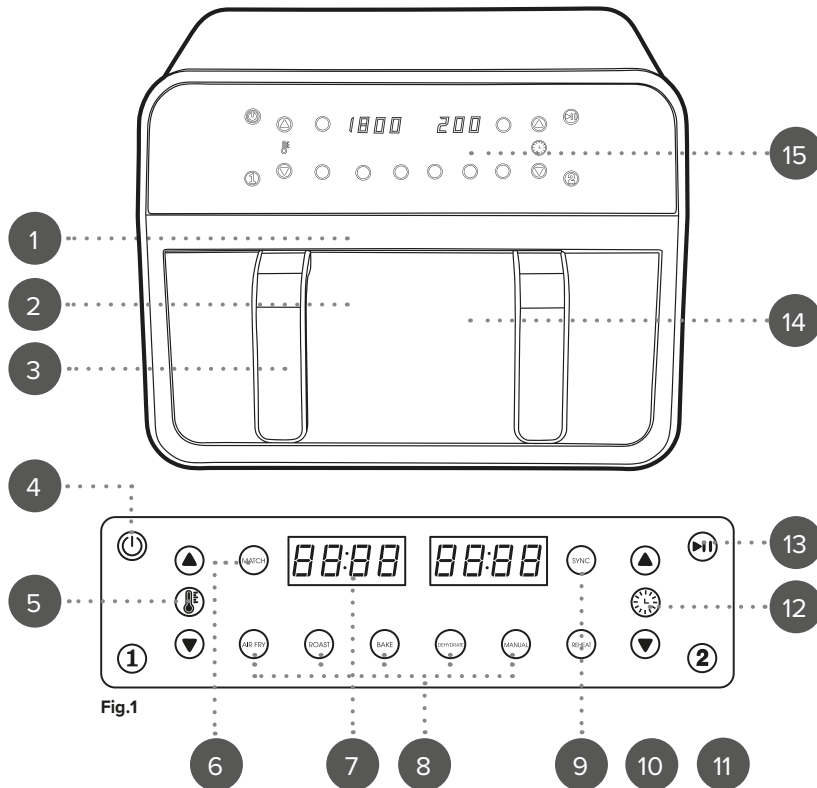
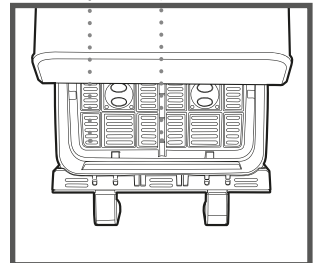


Fig.1

- | | |
|---|---|
| 1. Unité principale de la friteuse à air | 9. Bouton de synchronisation de cuisson |
| 2. Compartiment de cuisson | 10. Plateau de cuisson à revêtement antiadhésif |
| 3. Poignée du compartiment de cuisson | 11. Séparateur de compartiment |
| 4. Bouton d'alimentation | 12. Boutons de réglage de la durée |
| 5. Boutons de réglage la température de cuisson | 13. Bouton de marche/pause |
| 6. Bouton de correspondance | 14. Fenêtre d'observation |
| 7. Écran LED | 15. Panneau de commande numérique |
| 8. Boutons de fonction | |



Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.

- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Vérifiez que le compartiment de cuisson est bien fixé avant utilisation. À défaut, la friteuse à air risque de ne pas fonctionner.

Tenez le compartiment de cuisson uniquement par la poignée du compartiment de cuisson.

Faites attention lors du retrait du compartiment de cuisson, car de la vapeur peut être émise.

Assurez-vous que le séparateur est complètement inséré en cas d'utilisation.

À NE PAS FAIRE :

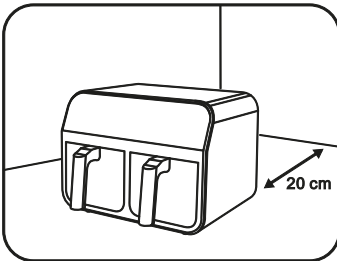
Retourner le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif avant d'avoir retiré le compartiment de cuisson, car un excédent d'huile peut s'accumuler au fond et s'écouler dans les ingrédients.

Couvrir la friteuse à air ou ses entrées d'air, car cela risquerait de perturber le flux d'air et pourrait affecter les résultats de la cuisson.

Remplir le compartiment de cuisson d'huile ou de tout autre liquide.

Toucher le compartiment de cuisson pendant ou juste après l'utilisation, car il devient très chaud. Il convient de le tenir uniquement par la poignée.

Utiliser des revêtements de cuisson pour friteuses à air ou des produits similaires.



AVERTISSEMENT : AVANT UTILISATION, ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A AU MOINS 20 CM D'ESPACE LIBRE AUTOUR DE CHAQUE CÔTÉ DE LA FRITEUSE À AIR.

Arrêt automatique

La friteuse à air est équipée d'un arrêt automatique. Il peut s'activer si le temps de cuisson sélectionné est écoulé, ce qui déclenche le minuteur et l'arrêt automatique, puis éteint la friteuse à air.



REMARQUE : si la friteuse à air doit être éteinte avant que le temps de cuisson programmé ne soit écoulé, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation électrique.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez la friteuse à air de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

ÉTAPE 2 : nettoyez le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif, le séparateur de compartiment et le compartiment de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement. Ne plongez pas la base de la friteuse à air dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse à air ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.



REMARQUE : la friteuse à air doit être nettoyée après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse à air en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la friteuse à air, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse à air pendant l'utilisation pour une bonne ventilation. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, afin d'éviter que la fumée ou qu'une odeur préalable n'affecte le goût des aliments.

Assemblage de la friteuse à air

ÉTAPE 1 : placez le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson, en vérifiant qu'ils sont fermement installés.

ÉTAPE 2 : placez le compartiment de cuisson dans la base de la friteuse à air.



REMARQUE : la friteuse à air est fournie préassemblée. Le compartiment de cuisson doit être fermé correctement avant utilisation, sinon il pourrait empêcher la friteuse à air de fonctionner.

Utilisation du séparateur

ÉTAPE 1 : pour utiliser le grand compartiment, assurez-vous que le séparateur est retiré du compartiment de cuisson. Pour séparer le compartiment en deux sections individuelles, assurez-vous que le séparateur est bien en place.



REMARQUE : pour vous assurer que le séparateur est inséré dans le bon sens, vérifiez que les flèches de guidage sur le séparateur sont orientées vers le haut. Il doit s'insérer facilement. Ne forcez pas l'insertion du séparateur, car vous risqueriez d'endommager la friteuse à air. la friteuse à air est fournie préassemblée. Le compartiment de cuisson doit être fermé correctement avant utilisation, sinon il pourrait empêcher la friteuse à air de fonctionner.

Utilisation du panneau de commande

Voir « **Fig.1** ».

Lorsque la friteuse à air est branchée et alimentée sur secteur, elle émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer qu'elle est alimentée.

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse.

Réglage manuel

Vous pouvez régler manuellement la durée et la température. Leurs valeurs dépendent des ingrédients préparés. Des lignes s'affichent sur l'écran LED, indiquant que vous pouvez programmer la friteuse à air.

Sélectionnez le compartiment concerné en appuyant sur « **1** » ou sur « **2** ».

Pour effectuer un réglage manuellement, appuyez sur le bouton manuel, puis sur les boutons de réglage de la durée afin de modifier le temps de cuisson, jusqu'à 60 minutes au maximum (ou de 12 heures pour la déshydratation).

Appuyez sur les boutons de réglage de la température pour ajuster la température de cuisson, de 40 °C à 210 °C (ou 90 °C au maximum pour la déshydratation).

Si vous souhaitez n'utiliser qu'un compartiment, ne sélectionnez aucun paramètre pour l'autre.

appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : reportez-vous au livret de recettes pour obtenir des informations supplémentaires et des instructions de cuisson.

Fonctions prérégées

ÉTAPE 1 : appuyez sur l'une des touches de fonction pour utiliser une fonction de cuisson prédéfinie.

L'affichage passe automatiquement de la durée et de la température prédéfinies à l'affichage de la durée et de la température.

Ces réglages prédéfinis peuvent alors être modifiés selon vos besoins à l'aide des boutons de réglage de la durée et de la température.

Les boutons de réglage de la durée et de la température peuvent être maintenus enfoncés pour régler rapidement la durée ou la température.

ÉTAPE 2 : appuyez sur la touche départ/pause pour commencer le chauffage lorsque la durée et la température ont été réglées. La durée et la température peuvent être modifiées pendant la cuisson en appuyant sur le numéro du tiroir et en utilisant les boutons de réglage de la durée et de la température.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, le minuteur retentit et la friteuse à air s'éteint.

ÉTAPE 4 : pour éteindre la friteuse à air, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé.



REMARQUE : si le compartiment de cuisson est retiré pendant la cuisson, la friteuse à air s'arrêtera de fonctionner. Réinsérez le compartiment de cuisson pour reprendre le processus de cuisson.

Fonctions de cuisson

Fonction	Température prédéfinie	Plage de température	Durée
Friture à air	210 °C	80 à 210 °C	Max. 1 heure
Rôtir	190 °C	120 à 210 °C	Max. 4 heures
Cuisson	160 °C	120 à 210 °C	Max. 4 heures
Déshydrater	60 °C	40 à 90 °C	Max. 12 heures
Manuel	180 °C	40 à 210 °C	Max. 1 heure
Réchauffer	170 °C	130 à 210 °C	Max. 1 heure

Utilisation du réglage de synchronisation de cuisson

Lorsque vous cuisinez divers ingrédients dans les compartiments séparés avec des durées et des températures différentes, utilisez le réglage « **sync** » pour que les deux sections terminent la cuisson en même temps.

ÉTAPE 1 : appuyez sur « **1** » et réglez les paramètres requis pour le premier compartiment de cuisson, en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** ».

ÉTAPE 2 : répétez l'opération pour le second compartiment de cuisson en appuyant sur « **2** ».

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton de synchronisation de cuisson. Le bouton s'allume pour indiquer que le réglage a été sélectionné.

ÉTAPE 4 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.

Utilisation du réglage de correspondance de cuisson

Utilisez le réglage de correspondance lorsque vous utilisez les compartiments de cuisson séparés pour cuire les mêmes aliments. La cuisson des deux compartiments se terminera en même temps.

ÉTAPE 1 : appuyez sur « **1** » et réglez les paramètres requis pour le premier compartiment de cuisson séparé, en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** ».

ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton de correspondance de cuisson ; le bouton s'allume pour indiquer que le réglage a été sélectionné.

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : le bouton d'alimentation reste allumé lorsque l'appareil est branché.

Utilisation de la friteuse à air

ÉTAPE 1 : branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur et allumez-la. La friteuse à air émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est branché.

ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse à air. Les fonctions s'affichent, indiquant que vous pouvez programmer la friteuse à air.

ÉTAPE 3 : en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** », utilisez les boutons de réglage de la durée et de la température pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, le cas échéant.

ÉTAPE 4 : retirez le compartiment de cuisson en le tirant de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Placez le compartiment de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : placez les ingrédients dans le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif et faites glisser le compartiment de cuisson dans la friteuse à air pour le fermer.

ÉTAPE 6 : utilisez le panneau de commande numérique pour régler la durée et la température de cuisson des ingrédients. Vous pouvez aussi définir les réglages de durée et de température à l'aide des boutons de fonction, qui, lorsque vous appuyez dessus, alternent automatiquement entre la durée et la température prédéfinies pour la cuisson de divers ingrédients. Ces réglages prédéfinis peuvent alors être modifiés selon vos besoins à l'aide des boutons de réglage de la durée et de la température.

ÉTAPE 7 : certains ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de cuisson. Retirez le compartiment de cuisson de l'unité principale de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Remuez doucement le compartiment de cuisson, puis faites-le glisser dans l'unité principale de la friteuse à air pour poursuivre la cuisson.

ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée et la durée prédéfinie écoulée, la friteuse à air émet plusieurs signaux sonores et « **END** » s'affiche à l'écran. La friteuse à air s'éteint. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas bien cuits, fermez le compartiment de cuisson et replacez-le dans l'unité principale de la friteuse à air. Utilisez le panneau de commande numérique pour régler le temps de cuisson selon vos besoins. Si les aliments sont cuits, transférez-les dans un saladier ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces thermorésistantes (non fournies) si les aliments sont grands ou friables.



REMARQUE : pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant la cuisson, utilisez les boutons de réglage de la durée et de la température, selon vos besoins. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, de la condensation peut apparaître sur la fenêtre d'observation. Ce phénomène est normal et disparaît une fois que la friteuse à air a refroidi.



ATTENTION : ne versez pas les aliments directement dans un saladier ou sur une assiette, car un excès d'huile pourrait s'accumuler au fond du compartiment de cuisson et couler sur les aliments, le saladier ou l'assiette. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture et de la fermeture du compartiment de cuisson, car celui-ci peut devenir très chaud pendant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT : la tension nominale reste présente même lorsque la friteuse à air est éteinte. Pour éteindre la friteuse à air de façon permanente, arrêtez-la et débranchez-la de l'alimentation secteur.

Rangement

Vérifiez que la friteuse à air est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon trop serré autour de la friteuse à air pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK5872

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 2300 W

Tableau de cuisson

Guide de cuisson avec la friteuse à air				
Ingrédients	Quantité	Huile	Température	Temps de cuisson
Légumes				
Asperges	200 g Entières, taillées	2 cuillères à café	200 °C	8 à 12 min
Poivrons	2 poivrons Entiers	Aucune	200 °C	16 min
Brocoli	1 tête (400 g) Coupée en fleurettes de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	9 min
Courge butternut	500 à 750 g Coupée en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	20 à 25 min
Carottes	500 g Épluchées et coupées en morceaux de 1,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	13 à 16 min
Chou-fleur	1 tête (900 g) Coupée en fleurettes de 2,5 cm	2 cuillère à soupe	200 °C	15 à 20 min
Épi de maïs	4 épis Épis entiers, feuilles retirées	1 cuillère à soupe	200 °C	12 à 15 min
Courgettes	500 g Coupées en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	15 à 18 min
Haricots verts	200 g Équeutés	1 cuillère à soupe	200 °C	8 min
Chou kale	100 g Feuilles déchirées, tiges retirées	Aucune	150 °C	8 min
Champignons	225 g Coupés en quartiers	1 cuillère à soupe	200 °C	7 min
Pommes de terre blanches	750 g Coupées en quartiers de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	18 à 20 min
	450 g Coupées en frites fines	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	20 à 24 min
	450 g Coupées en frites épaisses	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	23 à 26 min
	4 patates douces Entières, piquées avec une fourchette	Aucune	200 °C	25 min
Patates douces	4 patates douces Entières, piquées avec une fourchette	1 cuillère à soupe	200 °C	15 à 20 min
	4 patates douces Entières, piquées avec une fourchette	Aucune	200 °C	30 à 35 min
Poulet				
Blancs de poulet	2 blancs désossés	Badigeonnés d'huile	200 °C	20 à 25 min
	4 blancs désossés	Badigeonnés d'huile	200 °C	30 à 35 min
Cuisses de poulet	4 cuisses avec os	Badigeonnés d'huile	200 °C	22 à 28 min
	4 cuisses désossées	Badigeonnés d'huile	200 °C	18 à 22 min
Ailes de poulet	1 kg d'ailes avec os	1 cuillère à soupe	200 °C	33 min

Guide de cuisson avec la friteuse à air				
Bœuf				
Steaks hachés	4 x 100 g 2,5 cm d'épaisseur	Aucune	190 °C	12 min
Steaks	2 faux-filets de 200 g chacun 1,5 à 2,5 cm d'épaisseur	Aucune	200 °C	Bleu : 9 à 10 min Saignant : 10 à 12 min Bien cuit : 18 à 20 min
Porc				
Bacon	4 tranches Coupées en deux	Aucune	180 °C	9 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes avec os	Badigeonnés d'huile	200 °C	15 à 18 min
	2 côtelettes désossées	Badigeonnés d'huile	200 °C	14 à 17 min
Saucisses	4 saucisses	Badigeonnés d'huile	200 °C	16 min
Agneau				
Côtelettes d'agneau	4 côtelettes (340 g)	Badigeonnés d'huile	200 °C	12 min
Poisson et fruits de mer				
Filets de saumon	2 filets	Badigeonnés d'huile	200 °C	10 à 13 min
Crevettes	16 grosses crevettes Entières et épluchées	1 cuillère à soupe	200 °C	7 à 10 min
Congelé				
Nuggets de poulet	1 boîte (397 g)	Aucune	200 °C	16 min
Bâtonnets de poulet	11	Aucune	190 °C	8 min
Filets de poisson	4 filets (500 g)	Aucune	200 °C	14 à 16 min
Filets de poisson enrobés de pâte	4 filets Retournez à mi-cuisson	Aucune	180 °C	18 min
Bâtonnets de poisson	10	Aucune	200 °C	15 min
Tempura de crevettes	8 crevettes (140 g au total) Retournez à mi-cuisson	Aucune	190 °C	8 à 9 min
Frites fines	500 g	Aucune	180 °C	20 à 22 min
	1 kg	Aucune	180 °C	42 min
Frites épaisses cuites au four	500 g	Aucune	180 °C	20 min
Quartiers de pommes de terre	500 g	Aucune	180 °C	20 min
Pommes de terre rôties	700 g	Aucune	190 °C	20 min
Galettes de pomme de terre	7	Aucune	200 °C	15 min
Frites de patate douce	450 g	Aucune	190 °C	20 à 22 min
Hamburgers végétaliens	4	Aucune	180 °C	10 min
Champignons panés	300 g	Aucune	190 °C	10 à 12 min
Rondelles d'oignons	300 g	Aucune	190 °C	14 min
Yorkshire puddings	8 (150 g)	Aucune	180 °C	3 à 4 min



RECETTES

Côtelettes de porc au miel

Ingrédients

- 2 côtelettes de porc
- 85 g de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café d'ail haché

Préparation

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception des côtelettes de porc, dans un saladier. Trempez les côtelettes de porc dans le mélange, couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.

Réglez la température à 200 °C et la durée entre 15 et 20 minutes, puis placez délicatement les côtelettes de porc dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que les côtelettes de porc sont cuites avant de servir.

Servez immédiatement avec des accompagnements variés.

Cuisses de poulet croustillantes au citron vert et au persil

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 citrons verts pressés
- 120 g de chapelure
- 64 g de farine
- 30 g de persil frais haché
- 160 ml de babeurre
- 2 cuillères à café de sucre roux
- $\frac{3}{4}$ cuillère à café de cumin moulu
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de flocons de piment
- Spray de cuisson
- Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Mélangez le babeurre, les flocons de piment, l'ail, le sucre, le cumin, le persil et le jus de citron vert dans un saladier.

Plongez les cuisses de poulet dans le mélange de babeurre, puis dans la chapelure jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Vaporisez du spray de cuisson sur tous les côtés des cuisses de poulet.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Réglez la température sur 200 °C et la durée entre 22 et 28 minutes, puis placez délicatement les cuisses de poulet dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que le poulet est bien cuit avant de servir.

Servez immédiatement avec des accompagnements variés.

Saumon cajun frit

Ingrédients

910 g de filets de saumon
380 g de farine de maïs
3 œufs
125 ml de lait
125 ml de bière blonde
3 cuillères à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de sel
2 cuillères à café de poivre noir
½–1 cuillère à soupe de sauce Tabasco
½–1 cuillère à café de poivre de Cayenne (ou à votre goût)
Spray de cuisson

Préparation

Fouettez les œufs, le lait, la bière, la moutarde, la sauce Tabasco, le poivre de Cayenne et la moitié du sel et du poivre dans un saladier. Coupez les filets de poisson en petits morceaux et plongez-les dans le mélange d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient entièrement enrobés. Couvrez et mettez au frais pendant environ 1 heure. Mélangez la farine de maïs et le sel et le poivre restants dans un saladier ou une assiette peu profonde. Retirez les morceaux de poisson du mélange d'œufs et trempez-les dans la farine de maïs pour les enrober uniformément. Vaporisez du spray de cuisson sur tous les côtés du poisson. Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Réglez la température à 200 °C et la durée à environ 15 minutes, puis placez délicatement les morceaux de poisson dans le compartiment de cuisson approprié. Vérifiez que le poisson est bien cuit avant de servir. Servez immédiatement avec des accompagnements variés.

Sauté de légumes à la sauce soja

Ingrédients

8 petits épis de maïs, coupés en tranches dans la longueur
3 gros champignons de Paris, coupés en quartiers
2 oignons blancs, coupés en quartiers
1 courge butternut, épluchée et coupée en dés
1 poivron rouge, coupé en tranches
1 poivron vert, coupé en tranches
1 poivron jaune, coupé en tranches
1 poivron orange, coupé en tranches
1 courgette, tranchée dans la diagonale
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à café d'herbes mélangées
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Enrobez les légumes d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes mélangées à votre goût.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Réglez la température à 200 °C et la durée à environ 15 minutes, puis placez délicatement les pommes de terre dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que les légumes sont cuits avant de servir. Servez avec de la sauce soja.

Quartiers de patates douces

Ingrédients

2 patates douces, coupées en quartiers
1 cuillère à café de flocons de piment
Sel et poivre, à votre goût
Spray de cuisson

Préparation

Vaporisez du spray de cuisson sur tous les côtés des quartiers et assaisonnez de flocons de piment, de sel et de poivre. Remuez pour mélanger.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Sélectionnez la fonction « **CHIP** ». Placez délicatement les quartiers dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que les quartiers sont bien dorés avant de servir.

Servez immédiatement avec une sauce.

CE

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

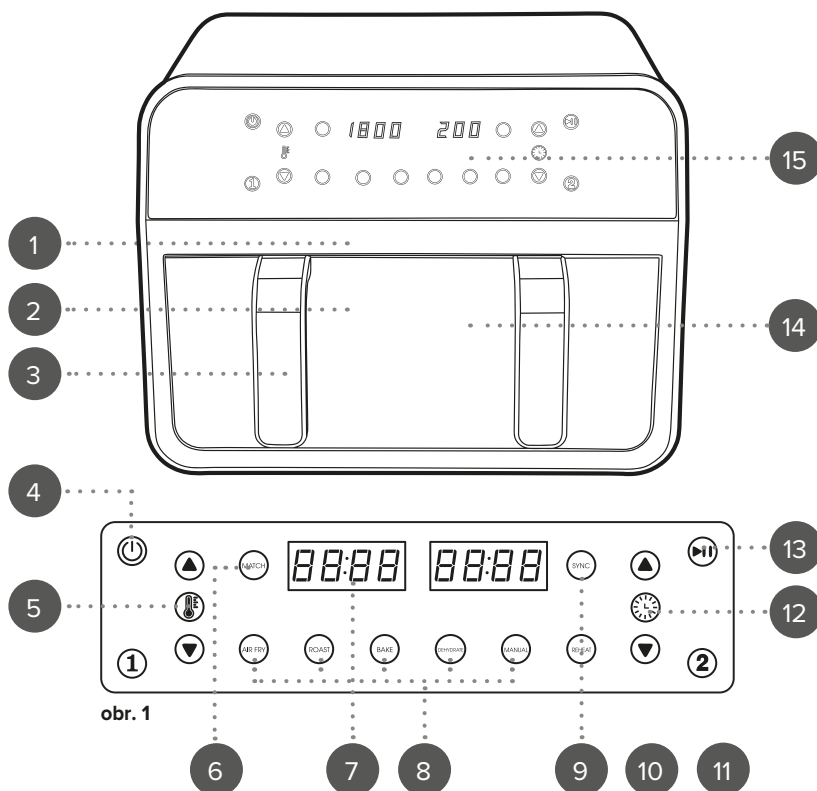
Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD290923/MD300524/V3

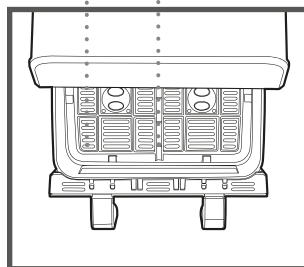
Používateľská príručka

Teplovzdušná fritéza



obr. 1

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Teplovzdušná fritéza – hlavná jednotka | 8. Tlačidlá funkcií |
| 2. Nádoba varného koša | 9. Tlačidlo synchronizácie varenia |
| 3. Rukoväť nádoby varného koša | 10. Varný kôš s nelepivým povrchom |
| 4. Vypínač | 11. Oddeľovač nádoby |
| 5. Tlačidlá na ovládanie teploty | 12. Tlačidlá na ovládanie času |
| 6. Tlačidlo spárovania varenia | 13. Tlačidlo spustenia/pozastavenia |
| 7. LED displej | 14. Sklenený priezor |
| | 15. Digitálny ovládací panel |



Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami a znalosťami, avšak iba pokiaľ sú pod dohľadom/informovaní a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Čistenie alebo používateľskú údržbu spotrebiča smú vykonávať iba osoby staršie ako 8 rokov, inak musí byť zabezpečený dozor.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k ohrozeniu spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
- Spotrebič a napájací kábel chráňte pred teplom alebo ostrými hranami, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Spotrebič neobsluhujte mokрыmi rukami alebo v prípade, ak sú niektoré pripojenia mokré.
- Ak tento spotrebič spadne alebo sa neúmyselne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej zásuvky. Nesiahajte do vody.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.
- Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite rukou.
- Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotrebičom nepohybujte.
- Po použití spotrebič vždy odpojte zo siete a pred každým čistením, údržbou alebo uskladnením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Tento spotrebič by ste nemali obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
- Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.



UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí ani výhrevných dielov spotrebiča.



VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok.

Správne a nesprávne postupy

ČO ROBIŤ:

Pred použitím skontrolujte, či je nádoba varného koša bezpečne nasadená. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Pri vyberaní nádoby varného koša postupujte opatrne, môže dôjsť k úniku pary.

Ak používate oddeľovač, uistite sa, že je úplne zasunutý.

VYVARUJTE SA:

Varný kôš s nelepivým povrchom neprevracajte spolu s pripevnenou nádobou varného koša, keďže naspodku nádoby sa môže hromadiť prebytočný olej a mohol by sa dostať na ingrediencie.

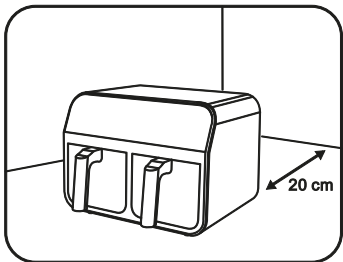
Teplovzdušnú fritézu ani jej otvory na prívod vzduchu nezakrývajte – naruší sa tým prívod vzduchu, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.

Nelejte do nádoby varného koša olej ani inú tekutinu.

Nedotýkajte sa nádoby varného koša počas používania alebo bezprostredne po ňom, keďže je veľmi horúca.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Nepoužívajte podložky do teplovzdušnej fritézy alebo podobné produkty.



VAROVANIE: PRED POUŽITÍM SA UISTITE, ŽE TEPOVZDUŠNÁ FRITÉZA MÁ ASPOŇ 20 CM VOĽNÉHO MIESTA VO VŠETKÝCH SMEROCH.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia. Môže sa aktivovať po uplynutí nastaveného času varenia, spustí zvukový signál časovača a funkcia automatického vypnutia spôsobí, že sa teplovzdušná fritéza vypne.



POZNÁMKA: Ak je potrebné teplovzdušnú fritézu vypnúť ešte pred uplynutím nastaveného času varenia, vypnite ju a odpojte z elektrickej siete.

Starostlivosť a údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou teplovzdušnú fritézu vypnite, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

1. KROK: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.

2. KROK: Varný kôš s nelepivým povrchom, oddeľovač nádoby a nádobu varného koša umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ich opláchnite.

Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Na čistenie teplovzdušnej fritézy a jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.



POZNÁMKA: Teplovzdušnú fritézu vyčistite po každom použití.

Pokyny na použitie Pred prvým použitím

Vyčistite teplovzdušnú fritézu podľa pokynov uvedených v časti „**Starostlivosť a údržba**“.



POZNÁMKA: Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. Počas používania fritézy zabezpečte v jej blízkosti dostatočné vetranie. Pred prvým použitím sa odporúča teplovzdušnú fritézu spustiť aspoň na 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chuť jedla.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy

1. KROK: Umiestnite varný kôš s nelepivým povrchom pevne do nádoby varného koša a skontrolujte, či sú pevne zasunuté.

2. KROK: Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy.



POZNÁMKA: Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Používanie oddeľovača

1. KROK: Ak chcete použiť veľkú nádobu, oddeľovač sa musí odstrániť z nádoby varného koša. Ak chcete rozdeliť nádobu na dve samostatné časti, zasuňte oddeľovač na svoje miesto.



POZNÁMKA: Ak sa chcete uistiť, že oddeľovač je správne zasunutý, skontrolujte, či vodiace šípky na oddeľovači smerujú nahor. Mal by sa ľahko zasunúť. Oddeľovač netlačte, pretože by sa mohla teplovzdušná fritéza poškodiť. Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Používanie ovládacieho panela

Pozrite si „**obr. 1**“.

Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivácii sa ozve zvukový signál a rozsvieti sa vypínač, ktorý ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

Klepnutím na vypínač teplovzdušnú fritézu zapnete.

Manuálne nastavenie

Čas a teplotu je možné nastaviť manuálne. Hodnoty času a teploty závisia od pripravovaných potravín.

Na LED displeji sa zobrazia čiary, ktoré označujú, že teplovzdušná fritéza je pripravená na naprogramovanie.

Vyberte príslušnú nádobu ťuknutím na možnosť „**1**“ alebo „**2**“.

Ak chcete nastavenie upraviť manuálne, stlačte tlačidlo manuálneho nastavenia a potom pomocou tlačidiel ovládania času upravte čas prípravy jedla na max. 60 min. (alebo max. 12 hodín pri sušení).

Ťuknutím na tlačidlá na ovládanie teploty nastavte teplotu prípravy jedla v rozsahu od 40 °C do 210 °C (alebo max. 90 °C pri sušení).

Ak chcete použiť len jednu nádobu, pre druhú nezvoľte žiadne nastavenie.

Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.



POZNÁMKA: Ďalšie informácie a pokyny na prípravu jedla nájdete v brožúre s receptami.

Prednastavené funkcie

1. KROK: Stlačením jedného z funkčných tlačidiel použijete prednastavenú funkciu varenia.

Displej sa automaticky prepína medzi prednastaveným časom a teplotou.

Tieto predvoľby je možné potom podľa potreby upraviť pomocou tlačidiel ovládania času a teploty.

Ak chcete nastavovanie času alebo teploty urýchliť, môžete tlačidlá na ovládanie času a teploty podržať stlačené.

2. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte zohrievanie po nastavení času a teploty. Počas používania je možné čas a teplotu zmeniť pomocou tlačidiel na ovládanie času a teploty po ťuknutí na číslo zásuvky.

3. KROK: Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času zaznie zvukový signál časovača a teplovzdušná fritéza sa vypne.

4. KROK: Teplovzdušnú fritézu môžete vypnúť pridržením vypínača.



POZNÁMKA: Ak počas varenia vytiahnete nádobu varného koša, teplovzdušná fritéza prestane variť. Proces varenia bude pokračovať po zasunutí nádoby späť na svoje miesto.

Funkcie prípravy pokrmov

Funkcia	Prednastavená teplota	Teplotný rozsah	Čas
Teplovzdušné fritovanie	210 °C	80 °C – 210 °C	Max. 1 hodina
Opekanie	190 °C	120 °C – 210 °C	Max. 4 hodiny
Pečenie	160 °C	120 °C – 210 °C	Max. 4 hodiny
Sušenie	60 °C	40 °C – 90 °C	Max. 12 hodín
Manuálne	180 °C	40 °C – 210 °C	Max. 1 hodina
Zohrievanie	170 °C	130 °C – 210 °C	Max. 1 hodina

Používanie nastavenia synchronizácie varenia

Keď v rozdelených nádobách pripravujete rôzne jedlá s rôznymi časmi a teplotami, použite nastavenie synchronizácie, aby sa varenie v oboch častiach dokončilo súčasne.

1. KROK: Ťuknite na tlačidlo „1“ a nastavte požadované nastavenia pre prvú nádobu varného koša podľa pokynov v časti „**Používanie ovládacieho panela**“.

2. KROK: Zopakujte postup pre druhú nádobu varného koša ťuknutím na tlačidlo „2“.

3. KROK: Stlačte tlačidlo synchronizácie varenia. Tlačidlo sa rozsvieti, čím potvrdí výber nastavenia.

4. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.

Používanie nastavenia spárovania varenia

Pri používaní rozdelených nádob na prípravu rovnakých jedál použite nastavenie spárovania. Varenie sa dokončí v oboch nádobách súčasne.

1. KROK: Ťuknite na tlačidlo „1“ a nastavte požadované nastavenia pre prvú rozdelenú nádobu varného koša podľa pokynov v časti „**Používanie ovládacieho panela**“.

2. KROK: Stlačte tlačidlo spárovania varenia. Tlačidlo sa rozsvieti, čím potvrdí výber nastavenia.

3. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.



POZNÁMKA: Keď je zariadenie zapojené v elektrickej sieti, vypínač zostane svietiť.

Používanie teplovzdušnej fritézy

1. KROK: Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivácii sa ozve zvukový signál a rozsvieti sa vypínač, ktorý ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

2. KROK: Ťuknutím na vypínač zapnete teplovzdušnú fritézu. Zobrazia sa funkcie displeja, čo znamená, že fritéza je pripravená na naprogramovanie.

3. KROK: Pomocou tlačidiel na ovládanie času a teploty zvýšte alebo znížte čas alebo teplotu podľa potreby, ako je uvedené v pokynoch v časti „**Používanie ovládacieho panela**“.

4. KROK: Vyberte nádobu varného koša jej vytiahnutím z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväti. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.

5. KROK: Vložte ingrediencie do varného koša s nelepivým povrchom, zasuňte nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju.

6. KROK: Čas a teplotu varenia nastavte podľa potrieb prísad pomocou digitálneho ovládacieho panela. Nastavenie času a teploty je možné upraviť aj pomocou funkčných tlačidiel, ktoré po stlačení automaticky prepínajú medzi prednastavenými časmi a teplotami na prípravu rôznych jedál. Tieto predvoľby je možné potom podľa potreby upraviť pomocou tlačidiel ovládania času a teploty.

7. KROK: Niektoré ingrediencie môže byť potrebné v priebehu varenia premiešať. Vyberte nádobu varného koša z hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväti. Obsah nádoby varného koša opatrne premiešajte a nádobu zasuňte naspäť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Pokračujte vo varení.

8. KROK: Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času teplovzdušná fritéza niekoľkokrát pípne a na displeji sa zobrazí hlásenie ukončenia „**END**“. Potom sa teplovzdušná fritéza vypne. Skontrolujte, či sú suroviny pripravené. Ak suroviny nie sú uvarené, zatvorte nádobu varného koša a vráťte ju späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Potrebný čas varenia nastavte pomocou digitálneho ovládacieho panela. Ak je jedlo pripravené, vyprázdňte obsah do misky alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).



POZNÁMKA: Ak je potrebné počas používania zmeniť čas alebo teplotu varenia, podľa potreby použite tlačidlá na ovládanie času alebo teploty. Pri potravinách s vysokým obsahom vody sa môže na sklenenom priezore objaviť kondenzácia. Je to normálne a po ochladení teplovzdušnej fritézy by mala zmiznúť.



UPOZORNENIE: Jedlo nevysypajte priamo do misky alebo na tanier, pretože na dne nádoby varného koša sa môže nachádzať nahromadený prebytočný olej, ktorý by mohol pretiecť do ingrediencií alebo do servírovacej misky. Ak nádobu varného koša otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúca.



VAROVANIE: Teplovzdušná fritéza je aj po vypnutí pod menovitým napätím. Ak chcete fritézu trvalo vypnúť, vypnite ju vypínačom a odpojte od elektrickej siete.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza vychladnutá, čistá a suchá. Kábel nikdy pevne neovíjajte okolo teplovzdušnej fritézy. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Kód výroby: EK5872

Napájanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výkon: 2300 W

Tabuľka varenia

Tabuľka pre manuálne teplovzdušné fritovanie				
Prísada	Množstvo	Olej	Teplota	Čas prípravy
Zelenina				
Špargľa	200 g Celá, s odrezanými koncami	2 ČL	200 °C	8–12 minút
Paprika	2 papriky Celé	Žiadny	200 °C	16 minút
Brokolica	1 hlava (400 g) Nakrájaná na ružičky po 2,5 cm	1 PL	200 °C	9 minút
Maslová tekvica	500 g–750 g Nakrájaná na 2,5 cm kúsky	1 PL	200 °C	20–25 minút
Mrkva	500 g Olúpaná a nasekaná na 1,5 cm kúsky	1 PL	200 °C	13–16 minút
Karfiol	1 hlava (900 g) Nakrájaná na ružičky po 2,5 cm	2 PL	200 °C	15–20 minút
Klásoková kukurica	4 klásky Celé klasy, ošúpané	1 PL	200 °C	12–15 minút
Cuketa	500 g Nakrájaná po dĺžke na štvrtiny, potom na 2,5 cm kúsky	1 PL	200 °C	15–18 minút
Zelená fazuľa	200 g Struky s odrezanými koncami	1 PL	200 °C	8 minút
Kel	100 g Natrhany na kúsky, bez stoniek	Žiadny	150 °C	8 minút
Huby	225 g Nakrájané na štvrtiny	1 PL	200 °C	7 minút
Zemiaky	750 g Nakrájané na 2,5 cm mesiačky	1 PL	200 °C	18–20 minút
	450 g Nakrájané na tenké hranolky	1–3 PL	200 °C	20–24 minút
	450 g Nakrájané na hrubé hranolky	1–3 PL	200 °C	23–26 minút
	4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou	Žiadny	200 °C	25 minút
Batáty	4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou	1 PL	200 °C	15–20 minút
	4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou	Žiadny	200 °C	30–35 minút
Kurča				
Kuracie prsia	2 vykosené prsia	Potreté olejom	200 °C	20–25 minút
	4 vykosené prsia	Potreté olejom	200 °C	30–35 minút
Kuracie stehná	4 stehná s kosťou	Potreté olejom	200 °C	22–28 minút
	4 vykosené stehná	Potreté olejom	200 °C	18–22 minút
Kuracie krídla	1 kg kuracích krídel s kosťou	1 PL	200 °C	33 minút

Tabuľka pre manuálne teplovzdušné fritovanie				
Hovädzie mäso				
Hamburgery	4 kúsky S hrúbkou 2,5 cm	Žiadny	190 °C	12 minút
Steaky	2 x 200 g, zo sviečkovice S hrúbkou 1,5–2,5 cm	Žiadny	200 °C	Slabo prepečené: 9–10 minút Stredne prepečené: 10–12 minút Dobre prepečené: 18–20 minút
Bravčové mäso				
Slanina	4 plátky Prerezané na polovice	Žiadny	180 °C	9 minút
Bravčové kotlety	2 kúsky s kosťou	Potreté olejom	200 °C	15–18 minút
	2 kúsky bez kosti	Potreté olejom	200 °C	14–17 minút
Klobásy	4 klobásy	Potreté olejom	200 °C	16 minút
Jahňacie mäso				
Jahňacie kotlety	4 kúsky (340 g)	Potreté olejom	200 °C	12 minút
Ryby a morské plody				
Filety z lososa	2 filety	Potreté olejom	200 °C	10–13 minút
Krevety	16 veľkých Celých a olúpaných	1 PL	200 °C	7–10 minút
Mrazené polotovary				
Kuracie nugetky	1 balenie (397 g)	Žiadny	200 °C	16 minút
Kuracie kúsky	11	Žiadny	190 °C	8 minút
Filety z rýb	4 filety (500 g)	Žiadny	200 °C	14–16 minút
Filety z rýb v cestíčku	4 filety V polovici času pečenia obráťte	Žiadny	180 °C	18 minút
Rybie prsty	10	Žiadny	200 °C	15 minút
Krevetová tempura	8 kreviet (spolu 140 g) V polovici času pečenia obráťte	Žiadny	190 °C	8–9 minút
Tenké hranolky	500 g	Žiadny	180 °C	20–22 minút
	1 kg	Žiadny	180 °C	42 minút
Hrubé hranolky do rúry	500 g	Žiadny	180 °C	20 minút
Americké zemiaky	500 g	Žiadny	180 °C	20 minút
Pečené zemiaky	700 g	Žiadny	190 °C	20 minút
Zemiakové placky	7	Žiadny	200 °C	15 minút
Batátové hranolky	450 g	Žiadny	190 °C	20–22 minút
Vegánske hamburgery	4	Žiadny	180 °C	10 minút
Šampiňóny v trojobale	300 g	Žiadny	190 °C	10–12 minút
Cibuľové krúžky	300 g	Žiadny	190 °C	14 minút
Yorkshirský puding	8 (150 g)	Žiadny	180 °C	3–4 minúty

RECEPTY



Medové bravčové kotlety

Prísady

2 bravčové kotlety
85 g medu
3 PL sójovej omáčky
1 PL limetkovej šťavy
1 ČL nasekaného cesnaku

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte všetky prísady okrem bravčových kotliet. Bravčové kotlety obalte v zmesi, prikryte a dajte do chladničky na 1 až 2 hodiny.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 15–20 min a opatrne vložte bravčové kotlety do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či sú bravčové kotlety dobre prepečené.

Podávajte ihneď s prílohami podľa výberu.

Chrumkavé kuracie stehná s limetkou a petržlenom

Prísady

4 kuracie stehná
4 strúčiky cesnaku, pomleté
Šťava z 2 limetiek
120 g strúhanky
64 g hladkej múky
30 g čerstvého nasekaného petržlenu
160 ml cmaru
2 ČL hnedého cukru
 $\frac{3}{4}$ ČL mletej rasce
 $\frac{1}{2}$ ČL čili vložiek
Olej v spreji
Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte cmar, čili vložky, cesnak, cukor, rascu, petržlen a šťavu z limetky. Kuracie stehná obalte v tejto zmesi z cmaru a potom ich celé obalte v strúhanke. Stehná zo všetkých strán nasprejujte olejom.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 22–28 min a opatrne vložte kuracie stehná do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je kurča dobre prepečené.

Podávajte ihneď s prílohami podľa výberu.

Vyprážaný cajunský losos

Prísady

910 g filetov z lososa

380 g kukuričného škrobu

3 vajcia

125 ml mlieka

125 ml piva (ležiaku)

3 PL horčice

2 PL soli

2 ČL čierneho korenia

½–1 PL tabaska

½–1 ČL kajenského korenia (alebo podľa chuti)

Olej v spreji

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske vyšľahajte vajcia s mliekom, pivom, horčicou, tabaskom, kajenským korením a polovicou soli a čierneho korenia. Nakrájajte filety na menšie kúsky a celé ich namočte do vajčíkovej zmesi. Prikryte a dajte približne na 1 hodinu do chladničky. V plytkej širokej miske alebo tanieri zmiešajte kukuričný škrob so zvyšnou soľou a čiernym korením. Vyberte kúsky ryby z vajčíkovej zmesi a rovnomerne ich obaľte v kukuričnom škrobe. Kúsky ryby zo všetkých strán nasprejajte olejom.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 15 min a opatrne vložte kúsky ryby do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je ryba dobre prepečená.

Podávajte ihneď s prílohami podľa výberu.

Restovaná zelenina so sójovou omáčkou

Prísady

8 malých kukuričiek rozkrojených po dĺžke

3 veľké šampiňóny rozkrojené na štvrtiny

2 biele cibule rozkrojené na štvrtiny

1 maslová tekvica olúpaná a nakrájaná na kocky

1 červená paprika nakrájaná na pásiky

1 zelená paprika nakrájaná na pásiky

1 žltá paprika nakrájaná na pásiky

1 oranžová paprika nakrájaná na pásiky

1 cuketa nakrájaná na šikmé krúžky

2 PL olivového oleja

2 PL sójovej omáčky

1 ČL zmiešaných bylín

Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Na zeleninu rovnomerne naneste olivový olej a podľa chuti ju posypte soľou, čiernym korením a zmesou bylín.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 15 min a opatrne vložte zeleninu do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je zelenina dobre uvarená.

Podávajte pokvapkané sójovou omáčkou.

Pečené batátové mesiačiky

Prísady

2 batátové zemiaky nakrájané na mesiačiky

1 ČL čili vloček

Soľ a korenie podľa chuti

Olej v spreji

Spôsob prípravy

Na všetky strany mesiačikov nastriekajte olej v spreji a dochuťte ich čili vločkami, soľou a čiernym korením. Premiešajte, aby sa chute spojili.

Pripojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej siete a zapnite napájanie. Vyberte funkciu „CHIP“ (Hranolky).

Opatrne vložte mesiačiky do príslušnej nádoby varného koša.

Než budete mesiačiky podávať, skontrolujte, či sú správne chrumkavé.

Podávajte ihneď s dipom.



Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

Výrobca:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
VYROBENÉ V ČÍNE.

CD290923/MD300524/V3

Manual de usuario

Freidora de aire

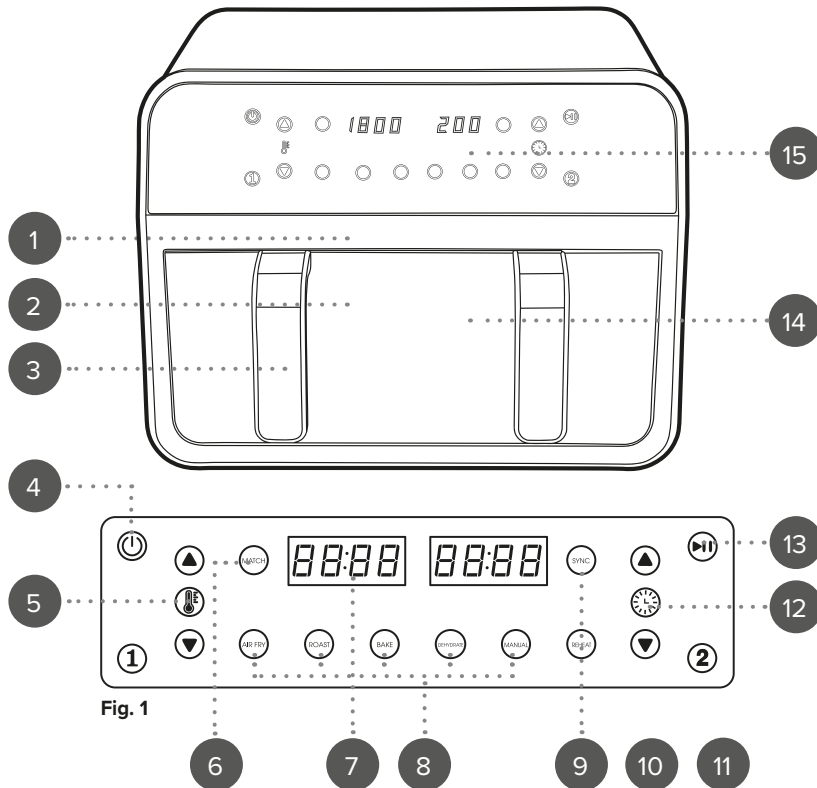
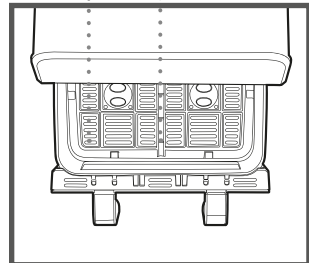


Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Unidad principal de la freidora de aire | 8. Botones de función |
| 2. Compartimento de cocinado | 9. Botón de cocción sincronizada |
| 3. Asa del compartimento de cocinado | 10. Bandeja de cocción con revestimiento antiadherente |
| 4. Botón de encendido | 11. Separador de compartimentos |
| 5. Botones de control de la temperatura | 12. Botones de control del tiempo |
| 6. Botón de cocción combinada | 13. Botón de inicio/pausa |
| 7. Pantalla LED | 14. Ventana de visualización |
| | 15. Panel de control digital |



Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Comprobar que el compartimento de cocinado esté correctamente colocado antes de usar la freidora. De lo contrario, la freidora de aire no funcionará.

Sujetar el compartimento de cocinado únicamente por su asa.

Tener cuidado al retirar el compartimento de cocinado, ya que puede emitir vapor.

Asegurarse de que el separador esté insertado por completo en caso de que se utilice.

QUÉ NO HACER:

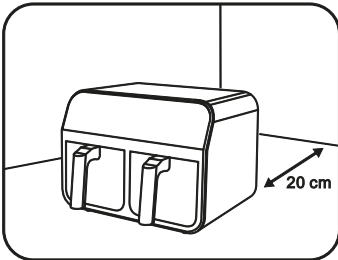
Darle la vuelta a la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente con el compartimento de cocinado aún colocado, ya que podría acumularse aceite en la parte inferior del compartimento de cocinado y gotear sobre los ingredientes.

Cubrir la freidora de aire o sus entradas de aire, ya que esto alterará el flujo de aire y podría afectar a los resultados de la cocción.

Llenar el compartimento de cocinado con aceite o cualquier otro líquido.

Tocar el compartimento de cocinado durante su uso o directamente después, ya que se calienta mucho; sujete el compartimento de cocinado solo por el asa.

Utilizar protectores para la freidora de aire o productos similares.



ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE LA FREIDORA DE AIRE ESTÉ AL MENOS A 20 CM DE DISTANCIA DE OTROS OBJETOS EN TODAS LAS DIRECCIONES ANTES DE UTILIZARLA.

Apagado automático

La freidora de aire cuenta con una función de apagado automático. Esto puede activarse si ha transcurrido el tiempo de cocción establecido, lo que provocará que temporizador emita un sonido y se active el apagado automático, desactivando la freidora de aire.



NOTA: Si necesita apagar la freidora de aire antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Cuidados y mantenimiento

Apague y desenchufe siempre la freidora de aire de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla o realizar labores de mantenimiento.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente, el separador de compartimentos y el compartimento de cocinado con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente. No sumerja la unidad principal de la freidora de aire en agua ni en ningún otro líquido. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni sus accesorios, ya que podrían causar daños.



NOTA: La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie la freidora de aire siguiendo las instrucciones de la sección "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire durante su uso. Se recomienda utilizar la freidora de aire sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo o el olor iniciales afecten al sabor de la comida.

Montaje de la freidora de aire

PASO 1: Coloque la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente en el compartimento de cocinado hasta que quede fijada de forma segura.

PASO 2: Deslice el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire.



NOTA: La freidora de aire viene premontada. El compartimento de cocinado debe estar bien cerrado antes de usarse, ya que de lo contrario la freidora de aire podría no funcionar.

Uso del separador

PASO 1: Para utilizar el compartimento grande, asegúrese de retirar el separador del compartimento de cocinado. Para dividir el compartimento en dos secciones individuales, asegúrese de que el separador esté insertado en su sitio.



NOTA: Para asegurarse de que el separador esté insertado correctamente, fíjese en las flechas indicadoras del separador: si apuntan hacia arriba, debería encajar fácilmente. No fuerce el separador, ya que podría dañar la freidora de aire. La freidora de aire viene premontada. El compartimento de cocinado debe estar bien cerrado antes de usarse, ya que de lo contrario la freidora de aire podría no funcionar.

Uso del panel de control

Consulte la "**Fig. 1**".

Cuando la freidora de aire esté enchufada y conectada a la corriente eléctrica, emitirá un sonido y el botón de encendido se iluminará para indicar que está conectada.

Toque el botón de encendido para encender la freidora de aire.

Configuración manual

El tiempo y la temperatura se pueden ajustar manualmente; los valores de tiempo y temperatura dependen de los alimentos que se cocinen.

En la pantalla LED aparecerán líneas para indicar que la freidora de aire está lista para ser programada.

Seleccione el compartimento correspondiente tocando "**1**" o "**2**".

Para ajustar la configuración manualmente, pulse el botón manual y los botones de control de tiempo para cambiar el tiempo de cocción, hasta un máximo de 60 minutos (o de 12 horas, en el caso de la deshidratación). Pulse los botones de control de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción de 40 a 210 °C (o un máximo de 90 °C en el caso de la deshidratación).

Para utilizar solo un compartimento, no seleccione ningún ajuste del otro compartimento.

Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: Consulte el cuaderno de recetas para obtener información adicional y pautas de cocinado.

Funciones preestablecidas

PASO 1: Pulse uno de los botones de función para utilizar una función de cocción preestablecida.

La pantalla alternará automáticamente entre el tiempo y la temperatura preestablecidos.

Estos valores predefinidos se pueden ajustar con los botones de control de la temperatura y el tiempo según sea necesario.

Mantenga pulsados los botones de control de la temperatura y el tiempo para ajustar rápidamente estos valores.

PASO 2: Pulse el botón de inicio/pausa para empezar a calentar cuando se hayan establecido el tiempo y la temperatura. Durante el uso del aparato, puede ajustar el tiempo y la temperatura pulsando el número del compartimento y usando los botones de control de la temperatura y el tiempo.

PASO 3: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo programado, sonará el temporizador y la freidora de aire se apagará.

PASO 4: Para apagar la freidora de aire, mantenga pulsado el botón de encendido.



NOTA: Si se retira el compartimento de cocinado antes de que la comida esté lista, la freidora de aire se detendrá. Vuelva a colocarlo para reanudar el cocinado.

Funciones de cocción

Función	Temperatura preestablecida	Margen de temperatura	Tiempo
Freidura al aire	210 °C	80 °C–210 °C	1 hora máximo
Asado	190 °C	120 °C–210 °C	4 horas máximo
Horneado	160 °C	120 °C–210 °C	4 horas máximo
Deshidratación	60 °C	40 °C–90 °C	12 horas máximo
Manual	180 °C	40 °C–210 °C	1 hora máximo
Recalentamiento	170 °C	130 °C–210 °C	1 hora máximo

Uso del ajuste de cocción sincronizada

Cuando cocine diferentes alimentos en los compartimentos separados, con diferentes tiempos y temperaturas, utilice el ajuste de sincronización para que ambas secciones terminen de cocinar al mismo tiempo.

PASO 1: Toque "1" y establezca los ajustes necesarios para el primer compartimento de cocinado, siguiendo las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**".

PASO 2: Repita el procedimiento para el segundo compartimento de cocinado pulsando "2".

PASO 3: Pulse el botón de cocción sincronizada; el botón se iluminará para indicar que se ha seleccionado ese ajuste.

PASO 4: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.

Uso del ajuste de cocción combinada

Utilice el ajuste combinado cuando haga uso de ambos compartimentos de cocinado para cocinar los mismos alimentos; el cocinado terminará al mismo tiempo en los dos compartimentos.

PASO 1: Toque "1" y establezca los ajustes necesarios para el primer compartimento separado de cocinado, siguiendo las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**".

PASO 2: Pulse el botón de cocción combinada; el botón se iluminará para indicar que se ha seleccionado ese ajuste.

PASO 3: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: El botón de encendido permanecerá iluminado mientras la unidad esté enchufada.

Uso de la freidora de aire

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica y enciéndala. La freidora emitirá un sonido y el botón de encendido se iluminará para indicar que la unidad está enchufada.

PASO 2: Pulse el botón de encendido para encender la freidora de aire; se mostrarán las funciones de la pantalla, lo que indica que la freidora de aire está lista para ser programada.

PASO 3: De acuerdo con las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**", emplee los botones de control de la temperatura y el tiempo para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura, según sea necesario.

PASO 4: Retire el compartimento de cocinado de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Coloque el compartimento de cocinado en una superficie estable, plana y resistente al calor.

PASO 5: Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente y vuelva a colocar el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo.

PASO 6: Utilice el panel de control digital para ajustar el tiempo y la temperatura de cocinado según sea necesario en función de los ingredientes. Los ajustes de tiempo y temperatura también se pueden configurar con los botones de función, que alternan automáticamente entre los ajustes predefinidos de tiempo y temperatura para cocinar diversos alimentos. Estos valores predefinidos se pueden ajustar con los botones de control de la temperatura y el tiempo según sea necesario.

PASO 7: Es posible que algunos ingredientes deban agitarse mientras se están preparando. Retire el compartimento de cocinado de la unidad principal de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Sacuda suavemente el compartimento de cocinado y vuelva a introducirlo en la unidad principal de la freidora de aire para seguir cocinando.

PASO 8: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo programado, la freidora de aire emitirá varios sonidos y se mostrará "**END**" en la pantalla. A continuación, la freidora de aire se apagará. Compruebe si los ingredientes están listos; si los ingredientes no están cocinados, cierre el compartimento de cocinado y vuelva a colocarlo en la unidad principal de la freidora de aire. Utilice el panel de control digital para ajustar el tiempo de cocción según corresponda. Si los alimentos están cocinados, vacíe el contenido en un recipiente o en un plato. Utilice unas pinzas resistentes al calor (no incluidas) si los alimentos son grandes o frágiles.



NOTA: Si necesita cambiar el tiempo de cocción o los ajustes de temperatura durante el uso de la freidora, solo tiene que utilizar los botones de control de la temperatura y el tiempo, según sea necesario. En el caso de alimentos con un alto contenido de agua, se puede formar condensación en la ventana para ver el interior. Esto es algo normal y debería desaparecer una vez que la freidora de aire se haya enfriado.



PRECAUCIÓN: No coloque los alimentos directamente en un recipiente o plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimento de cocinado y gotear sobre los ingredientes o el plato. Tenga cuidado al abrir y cerrar el compartimento de cocinado durante su uso, ya que alcanzará una temperatura muy alta.



ADVERTENCIA: La tensión nominal persiste incluso cuando la freidora de aire está apagada. Para apagar por completo la freidora de aire, desenchúfela de la corriente eléctrica.

Almacenamiento

Asegúrese de que la freidora de aire esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la freidora de aire; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK5872

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 2300 W

Tabla de cocción

Tabla para freír al aire				
Ingredientes	Cantidad	Aceite	Temperatura	Tiempo de cocción
Verduras				
Espárragos	200 g Enteros, cortados	2 cucharaditas	200 °C	8–12 minutos
Pimientos morrones	2 pimientos Enteros	Nada	200 °C	16 minutos
Brócoli	1 cabeza (400 g) Cortado en floretes de 2,5 cm	1 cucharada	200 °C	9 minutos
Calabaza	500 g–750 g Cortada en trozos de 2,5 cm	1 cucharada	200 °C	20–25 minutos
Zanahorias	500 g Peladas y cortadas en trozos de 1,5 cm	1 cucharada	200 °C	13–16 minutos
Coliflor	1 cabeza (900 g) Cortada en floretes de 2,5 cm	2 cucharadas	200 °C	15–20 minutos
Maíz en mazorca	4 mazorcas Mazorcas enteras, retire las hojas	1 cucharada	200 °C	12–15 minutos
Calabacín	500 g Cortado en cuartos a lo largo y, después, en trozos de 2,5 cm	1 cucharada	200 °C	15–18 minutos
Judías verdes	200 g Recorte los tallos	1 cucharada	200 °C	8 minutos
Col rizada	100 g Cortada en trozos, retire los tallos	Nada	150 °C	8 minutos
Champiñones	225 g Cortados en cuartos	1 cucharada	200 °C	7 minutos
Patatas	750 g Cortadas en gajos de 2,5 cm	1 cucharada	200 °C	18–20 minutos
	450 g Cortadas en bastones finos	1–3 cucharadas	200 °C	20–24 minutos
	450 g Cortadas en bastones gruesos	1–3 cucharadas	200 °C	23–26 minutos
	4 patatas Enteras, pínchelas con un tenedor	Nada	200 °C	25 minutos
Boniatos	4 patatas Enteras, pínchelas con un tenedor	1 cucharada	200 °C	15–20 minutos
	4 patatas Enteras, pínchelas con un tenedor	Nada	200 °C	30–35 minutos
Pollo				
Pechugas de pollo	2 pechugas deshuesadas	Pincele con aceite	200 °C	20–25 minutos
	4 pechugas deshuesadas	Pincele con aceite	200 °C	30–35 minutos
Muslos de pollo	4 muslos con hueso	Pincele con aceite	200 °C	22–28 minutos
	4 muslos deshuesados	Pincele con aceite	200 °C	18–22 minutos
Alitas de pollo	1 kg de alitas con hueso	1 cucharada	200 °C	33 minutos

Tabla para freír al aire				
Carne de vacuno				
Hamburguesas	4 hamburguesas de ¼ de libra (113 gr aprox.) 2,5 cm de grosor	Nada	190 °C	12 minutos
Filetes	2 filetes de solomillo de 200 g 1,5–2,5 cm de grosor	Nada	200 °C	Poco hecho: 9–10 minutos Al punto: 10–12 minutos Bien hecho: 18–20 minutos
Cerdo				
Beicon	4 lonchas Cortadas por la mitad	Nada	180 °C	9 minutos
Chuletas de cerdo	2 chuletas con hueso	Pincele con aceite	200 °C	15–18 minutos
	2 chuletas sin hueso	Pincele con aceite	200 °C	14–17 minutos
Salchichas	4 salchichas	Pincele con aceite	200 °C	16 minutos
Cordero				
Chuletas de cordero	4 chuletas (340 g)	Pincele con aceite	200 °C	12 minutos
Pescado y marisco				
Salmón en filetes	2 filetes	Pincele con aceite	200 °C	10–13 minutos
Gambas	16 de tamaño grande Enteras y peladas	1 cucharada	200 °C	7–10 minutos
Congelados				
Nuggets de pollo	1 caja (397 g)	Nada	200 °C	16 minutos
Tiras de pollo	11	Nada	190 °C	8 minutos
Filetes de pescado	4 filetes (500 g)	Nada	200 °C	14–16 minutos
Filetes de pescado rebozados (en masa)	4 filetes Dar la vuelta a mitad de cocción	Nada	180 °C	18 minutos
Varitas de pescado	10	Nada	200 °C	15 minutos
Langostinos en tempura	8 langostinos (total 140 g) Dar la vuelta a mitad de cocción	Nada	190 °C	8–9 minutos
Patatas fritas	500 g	Nada	180 °C	20–22 minutos
	1 kg	Nada	180 °C	42 minutos
Patatas fritas gruesas al horno	500 g	Nada	180 °C	20 minutos
Patatas en gajo	500 g	Nada	180 °C	20 minutos
Patatas asadas	700 g	Nada	190 °C	20 minutos
Gofres de patata "Hash Brown"	7	Nada	200 °C	15 minutos
Patatas fritas finas de boniato	450 g	Nada	190 °C	20–22 minutos
Hamburguesas veganas	4	Nada	180 °C	10 minutos
Champiñones empanados	300 g	Nada	190 °C	10–12 minutos
Aros de cebolla	300 g	Nada	190 °C	14 minutos
Budín de Yorkshire	8 (150 g)	Nada	180 °C	3–4 minutos



RECETAS

Chuletas de cerdo con miel

Ingredientes

2 chuletas de cerdo
85 g de miel
3 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de ajo picado

Elaboración

Mezcle todos los ingredientes, excepto las chuletas de cerdo, en un recipiente grande. Pase las chuletas de cerdo por la mezcla, tape el recipiente y déjelo reposar en la nevera durante 1 o 2 horas.

Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.

Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 15–20 minutos, y coloque las chuletas de cerdo con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente.

Compruebe que las chuletas de cerdo estén bien cocinadas antes de servir.

Sirva inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Muslos de pollo crujientes con lima y perejil

Ingredientes

4 muslos de pollo
4 dientes de ajo picados
El zumo de 2 limas
120 g de pan rallado
64 g de harina común
30 g de perejil fresco picado
160 ml de suero de mantequilla
2 cucharaditas de azúcar moreno
 $\frac{3}{4}$ de cucharadita de comino
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de escamas de chile
Aceite en spray
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Mezcle el suero de mantequilla, las escamas de chile, el ajo, el azúcar, el comino, el perejil y el zumo de lima en un recipiente grande.

Pase los muslos de pollo por la mezcla de suero de mantequilla y, a continuación, rebócelos en las escamas de chile hasta cubrirlos por completo. Rocíe los muslos de pollo enteros con el aceite en spray.

Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 22–28 minutos, y coloque los muslos de pollo con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente.

Compruebe que el pollo esté bien cocinado antes de servir.

Sirva inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Salmón frito con aliño cajún

Ingredientes

910 g de salmón en filetes
380 g de harina de maíz
3 huevos
125 ml de leche
125 ml de cerveza Lager
3 cucharadas de mostaza
2 cucharadas de sal
2 cucharaditas de pimienta negra
½–1 cucharada de salsa Tabasco
½–1 cucharadita de pimienta de cayena (o al gusto)
Aceite en spray

Elaboración

Bata los huevos, la leche, la cerveza, la mostaza, la salsa Tabasco, la pimienta de cayena y la mitad de la sal y la pimienta en un recipiente grande. Corte los filetes de pescado en trozos pequeños y páselos por la mezcla de huevo para que se queden completamente recubiertos. Tape el recipiente y déjelo en el frigorífico durante aproximadamente 1 hora. Mezcle la harina de maíz, la sal y la pimienta restantes en un recipiente poco hondo o en un plato. Retire las piezas de pescado de la mezcla de huevo y rebócelas en la harina de maíz hasta que se queden cubiertas de manera uniforme. Rocíe las piezas de pescado enteras con aceite en spray. Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a aproximadamente 15 minutos, y coloque con cuidado el pescado troceado en el compartimento de cocinado correspondiente. Compruebe que el pescado esté bien cocinado antes de servir. Sirva inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Revuelto de verduras con salsa de soja

Ingredientes

8 mazorcas de maíz baby cortadas a lo largo
3 champiñones grandes cortados en cuartos
2 cebollas blancas cortadas en cuartos
1 calabaza pelada y cortada en dados
1 pimiento rojo en tiras
1 pimiento verde en tiras
1 pimiento amarillo en tiras
1 pimiento naranja en tiras
1 calabacín cortado en diagonal
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharadita de mezcla de hierbas
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Unte las verduras con aceite de oliva de manera uniforme y sazone con sal, pimienta y la mezcla de hierbas al gusto.

Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a aproximadamente 15 minutos y coloque las patatas con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente.

Compruebe que las verduras estén bien cocinadas antes de servir.

Sirva con un chorro de salsa de soja.

Patatas gajo de boniato

Ingredientes

2 boniatos cortados en gajos
1 cucharadita de escamas de chile
Sal y pimienta al gusto
Aceite en spray

Elaboración

Rocíe los gajos de boniato por todos los lados con aceite en spray y sazone con las escamas de chile, la sal y la pimienta. Mézclelo todo bien.

Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Seleccione la función "**CHIP**".

Coloque los gajos de boniato con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente.

Compruebe que el boniato esté crujiente antes de servir.

Sirva inmediatamente junto a la salsa que desee.



Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
FABRICADO EN CHINA.

CD290923/MD300524/V3

Bedienungsanleitung

Heißluftfritteuse

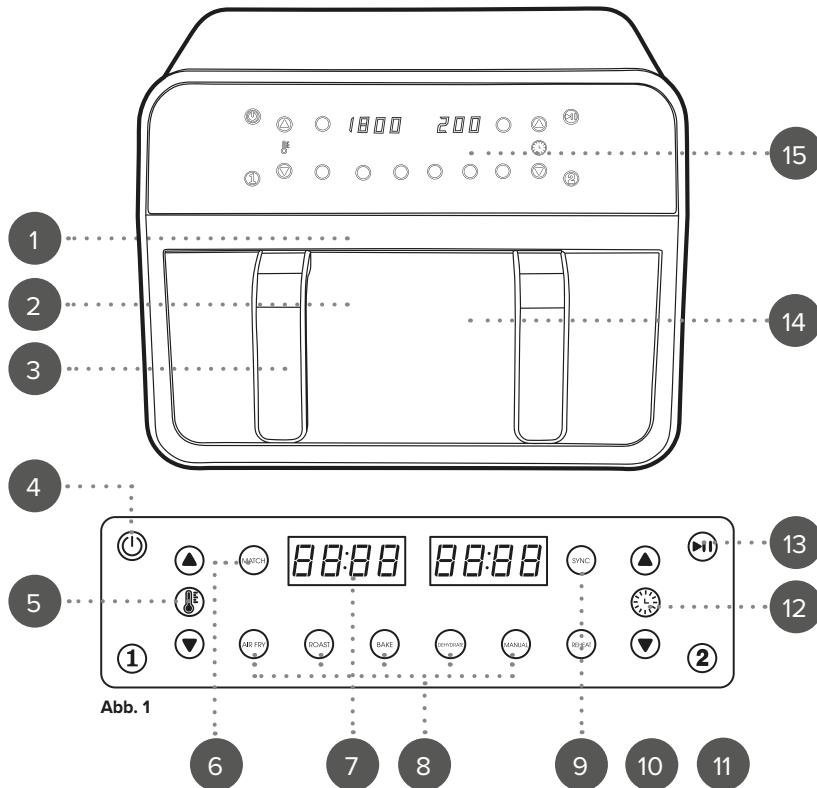
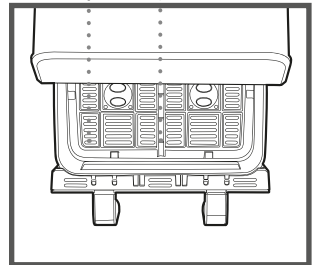


Abb. 1

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Haupteinheit der Heißluftfritteuse | 9. Taste zum aufeinander abgestimmten Garen |
| 2. Garfach | 10. Antihafbeschichteter Frittierkorb |
| 3. Griff des Garfachs | 11. Garfachtrenner |
| 4. Ein-/Aus-Taste | 12. Timersteuertasten |
| 5. Temperaturregler | 13. Start-/Pausetaste |
| 6. Taste zum gleichzeitigen Garen | 14. Sichtfenster |
| 7. LED-Display | 15. Digitales Bedienfeld |
| 8. Funktionstasten | |



SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Garfach sicher geschlossen ist. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden.

Berühren Sie das Garfach ausschließlich am Griff des Garfachs.

Beim Entfernen des Garfachs ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann.

Stellen Sie bei der Verwendung sicher, dass der Trenner vollständig eingesetzt ist.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

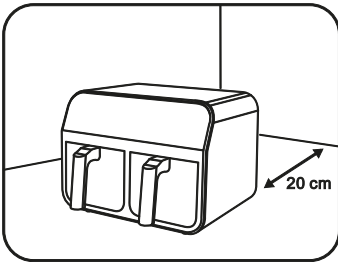
Drehen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb nicht um, wenn das Garfach noch daran befestigt ist, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfaches ansammeln und in die Zutaten gelangen kann.

Decken Sie die Heißluftfritteuse oder deren Lufteinlässe nicht ab, da sich dies auf den Luftstrom auswirkt und die Garergebnisse beeinträchtigen kann.

Füllen Sie das Garfach nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Berühren Sie keinesfalls das Garfach während oder direkt nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Fassen Sie das Garfach nur am Griff an.

Verwenden Sie Auskleidungen für Heißluftfritteusen oder ähnliche Produkte.



WARNUNG: STELLEN SIE VOR DER VERWENDUNG SICHER, DASS DIE HEISSLUFTFRITTEUSE IN ALLE RICHTUNGEN ÜBER MINDESTENS 20 CM FREIRAUM VERFÜGT.

Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein Tonsignal aus und die automatische Abschaltung wird aktiviert, d. h. die Heißluftfritteuse wird ausgeschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Pflege und Wartung

Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung oder Wartung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb, den Trenner und das Garfach in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung an der Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang ohne Speisen zu betreiben. Dadurch wird verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

Zusammenbau der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Setzen Sie die antihafbeschichteten Frittierkörbe in das Garfach und stellen Sie sicher, dass sie einrasten.

SCHRITT 2: Schieben Sie das Garfach in die Heißluftfritteuse.



HINWEIS: Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da die Heißluftfritteuse sonst nicht funktioniert.

Verwenden des Trenners

SCHRITT 1: Um das große Garfach zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Trenner aus dem Garfach entfernt wurde. Wenn Sie die Heißluftfritteuse in zwei einzelne Fächer aufteilen, achten Sie darauf, dass der Trenner richtig sitzt.



HINWEIS: Um sicherzugehen, dass der Trenner richtig eingesetzt wird, achten Sie darauf, dass die Orientierungspfeile auf dem Trenner nach oben zeigen. Er sollte sich leicht einschieben lassen. Setzen Sie den Trenner nicht mit Gewalt ein, da dies zu Schäden an der Heißluftfritteuse führen kann. Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da die Heißluftfritteuse sonst nicht funktioniert.

Verwenden des Bedienfelds

Siehe „**Abb. 1**“.

Wenn die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist, ertönt ein Signalton und die Ein-/Austaste leuchtet auf.

Tippen Sie auf die Ein-/Austaste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

Manuelle Einstellung

Sie können die Zeit und Temperatur manuell einstellen. Die Zeit- und Temperaturwerte hängen von den zu garenden Speisen ab. Wenn auf dem LED-Display Linien erscheinen, kann die Heißluftfritteuse eingestellt werden.

Wählen Sie das entsprechende Garfach aus, indem Sie auf „**1**“ oder „**2**“ tippen.

Sie können die Einstellung manuell anpassen, indem Sie die Taste „**Manuell**“ und anschließend die Timersteuertasten drücken, um die Garzeit auf max. 60 Minuten (oder bis max. 12 Stunden beim Dörren) zu ändern.

Tippen Sie auf die Temperaturregler, um die Gartemperatur von 40 bis 210 °C (oder maximal 90 °C beim Dörren) anzupassen.

Wenn Sie nur eines der Garfächer verwenden möchten, dann wählen Sie keine Einstellungen für das andere Fach aus.

Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



HINWEIS: Weitere Informationen und Leitfäden zum Garen finden Sie im Rezeptheft.

Voreinstellungen

SCHRITT 1: Drücken Sie eine der Funktionstasten, um eine voreingestellte Kochfunktion zu verwenden.

Die Anzeige wechselt automatisch zwischen der voreingestellten Zeit und Temperatur.

Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Timersteuertasten und Temperaturreglern angepasst werden.

Wenn Sie die Timersteuertasten und Temperaturregler gedrückt halten, können Sie Zeit oder Temperatur schnell einstellen.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Aufheizen zu beginnen, wenn Zeit und Temperatur eingestellt wurden. Während des Garvorgangs können Sie die Zeit und Temperatur anpassen, indem Sie auf die Nummer des Garfachs tippen und die Timersteuertasten und Temperaturregler nutzen.

SCHRITT 3: Nachdem der Garvorgang beendet und die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus.

SCHRITT 4: Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, halten Sie die Ein-/Austaste erneut gedrückt.



HINWEIS: Wird das Garfach während des Garvorgangs entfernt, stoppt die Heißluftfritteuse den Garvorgang. Setzen Sie das Fach wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

Kochfunktionen

Funktion	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Zeit
Heißluftfritteuse	210 °C	80–210 °C	Max. 1 Stunde
Braten	190 °C	120–210 °C	Max. 4 Stunden
Backen	160 °C	120–210 °C	Max. 4 Stunden
Dörren	60 °C	40–90 °C	Max. 12 Stunden
Manuell	180 °C	40–210 °C	Max. 1 Stunde
Aufwärmen	170 °C	130–210 °C	Max. 1 Stunde

Verwenden der Einstellung zum aufeinander abgestimmten Garen

Wenn Sie in den geteilten Garfächern unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Zeiten und Temperaturen zubereiten, können Sie die Einstellung „**Sync**“ verwenden, damit die Speisen in beiden Abschnitten gleichzeitig fertig sind.

SCHRITT 1: Tippen Sie auf „**1**“ und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für das erste Garfach vor. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

SCHRITT 2: Wiederholen Sie den Vorgang für das zweite Garfach, indem Sie auf „**2**“ tippen.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Taste zum aufeinander abgestimmten Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

SCHRITT 4: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.

Verwenden der Einstellung zum gleichzeitigen Garen

Verwenden Sie die Einstellung „**Match**“, wenn Sie die geteilten Garfächer verwenden und in den Fächer dieselben Speisen zubereiten. So sind die Speisen in beiden Fächern zur gleichen Zeit fertig.

SCHRITT 1: Tippen Sie auf „**1**“ und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für das erste geteilte Garfach vor. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Taste zum gleichzeitigen Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



HINWEIS: Die Ein-/Austaste leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Verwenden der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Die Heißluftfritteuse gibt ein Tonsignal aus und die Ein-/Austaste leuchtet auf. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät Strom führt.

SCHRITT 2: Tippen Sie auf die Ein-/Austaste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Die Display-Funktionen werden angezeigt und zeigen damit, dass Sie die Heißluftfritteuse einstellen können.

SCHRITT 3: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“ und stellen Sie mit den Zeit- und Temperaturreglern die gewünschte Zeit oder Temperatur ein.

SCHRITT 4: Nehmen Sie das Garfach heraus, indem Sie es am Griff aus der Heißluftfritteuse ziehen. Stellen Sie das Garfach auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 5: Geben Sie die Speisen in den antihaftbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie dann das Garfach wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um diese zu schließen.

SCHRITT 6: Stellen Sie die Garzeit und Temperatur mithilfe des digitalen Bedienfelds den Zutaten entsprechend ein. Sie können die Zeit und Temperatur auch über die Funktionstasten einstellen. Beim Drücken der Taste wechseln diese automatisch zwischen Zeit- und Temperatureinstellungen für das Garen verschiedener Speisen hin und her. Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Timersteuertasten und Temperaturreglern angepasst werden.

SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Nehmen Sie das Garfach am Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Schütteln Sie das Garfach vorsichtig und schieben Sie es dann wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um mit dem Garen fortzufahren.

SCHRITT 8: Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der voreingestellten Zeit gibt die Heißluftfritteuse mehrmals einen Signalton aus und auf dem Display wird „END“ angezeigt. Die Heißluftfritteuse schaltet sich dann aus. Überprüfen Sie, ob die Speisen fertig gegart sind. Wenn die Speisen nicht gegart sind, schließen Sie das Garfach und schieben Sie es wieder in die Heißluftfritteuse. Passen Sie die Garzeit über das digitale Bedienfeld entsprechend an. Wenn die Speisen gegart sind, leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange (nicht im Lieferumfang enthalten), wenn die Speisen groß oder empfindlich sind.



HINWEIS: Wenn Sie die Garzeit oder -temperatur während des Garvorgangs ändern möchten, verwenden Sie einfach je nach Bedarf die Timersteuertasten und Temperaturregler. Bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt kann Kondenswasser auf dem Sichtfenster erscheinen. Dies ist normal und sollte sich nach dem Abkühlen der Heißluftfritteuse auflösen.



ACHTUNG: Kippen Sie die Speisen nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfachs ansammeln und auf die Zutaten oder die Servierschüssel tropfen kann. Gehen Sie beim Öffnen und Schließen des Garfachs während des Betriebs vorsichtig vor, da es sehr heiß wird.



WARNUNG: Die Nennspannung ist selbst bei ausgeschalteter Heißluftfritteuse noch vorhanden. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Heißluftfritteuse. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK5872

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 2.300 W

Kochdiagramm

Tabelle für manuelles Heißluftfrittieren				
Zutaten	Menge	Öl	Temperatur	Garzeit
Gemüse				
Spargel	200 g Ganz, getrimmt	2 TL	200 °C	8–12 Min.
Paprika	2 Paprika Ganz	Keines	200 °C	16 Min.
Brokkoli	1 Kopf (400 g) In 2,5 cm große Röschen schneiden	1 EL	200 °C	9 Min.
Butternusskürbis	500–750 g In 2,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	20–25 Min.
Karotten	500 g Schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	13–16 Min.
Blumenkohl	1 Kopf (900 g) In 2,5 cm große Röschen schneiden	2 EL	200 °C	15–20 Min.
Maiskolben	4 Kolben Ganze Kolben, Schale entfernen	1 EL	200 °C	12–15 Min.
Zucchini	500 g Der Länge nach vierteln, dann in 2,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	15–18 Min.
Grüne Bohnen	200 g Stiele abschneiden	1 EL	200 °C	8 Min.
Grünkohl	100 g In Stücke reißen, Stiele entfernen	Keines	150 °C	8 Min.
Pilze	225 g Vierteln	1 EL	200 °C	7 Min.
Speisekartoffeln	750 g In 2,5 cm große Spalten schneiden	1 EL	200 °C	18–20 Min.
	450 g In dünne Pommes frites schneiden	1–3 EL	200 °C	20–24 Min.
	450 g In dicke Scheiben schneiden	1–3 EL	200 °C	23–26 Min.
	4 Kartoffeln Ganz, mit Gabel einstechen	Keines	200 °C	25 Min.
Süßkartoffeln	4 Kartoffeln Ganz, mit Gabel einstechen	1 EL	200 °C	15–20 Min.
	4 Kartoffeln Ganz, mit Gabel einstechen	Keines	200 °C	30–35 Min.
Hähnchen				
Hähnchenbrust	2 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	20–25 Min.
	4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	30–35 Min.
Hähnchenschenkel	4 Schenkel mit Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	22–28 Min.
	4 Hähnchenschenkel ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	18–22 Min.
Hähnchenflügel	1 kg Hähnchenflügel mit Knochen	1 EL	200 °C	33 Min.

Tabelle für manuelles Heißluftfrittieren				
Rindfleisch				
Burger	4 Viertelpfänder 2,5 cm dick	Keines	190 °C	12 Min.
Steaks	2 x 200 g Lendensteaks 1,5 cm–2,5 cm dick	Keines	200 °C	Blutig: 9–10 Min. Halb durchgebraten: 10–12 Min. Durchgebraten: 18–20 Min.
Schwein				
Speck	4 Streifen Halbieren	Keines	180 °C	9 Min.
Schweinekoteletts	2 Koteletts mit Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	15–18 Min.
	2 Koteletts ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	14–17 Min.
Würstchen	4 Würstchen	Mit Öl bestreichen	200 °C	16 Min.
Lamm				
Lammkoteletts	4 Koteletts (340 g)	Mit Öl bestreichen	200 °C	12 Min.
Fisch und Meeresfrüchte				
Lachsfilets	2 Filets	Mit Öl bestreichen	200 °C	10–13 Min.
Garnelen	16 große Ganz und geschält	1 EL	200 °C	7–10 Min.
Gefroren				
Chicken Nuggets	1 Packung (397 g)	Keines	200 °C	16 Min.
Hähnchenstreifen	11	Keines	190 °C	8 Min.
Fischfilets	4 Filets (500 g)	Keines	200 °C	14–16 Min.
Fischfilets im Teigmantel	4 Filets Nach der Hälfte der Garzeit wenden	Keines	180 °C	18 Min.
Fischstäbchen	10	Keines	200 °C	15 Min.
Garnelen-Tempura	8 Garnelen (insgesamt 140 g) Nach der Hälfte der Garzeit wenden	Keines	190 °C	8–9 Min.
Pommes frites	500 g	Keines	180 °C	20–22 Min.
	1 kg	Keines	180 °C	42 Min.
Dicke Ofenscheiben	500 g	Keines	180 °C	20 Min.
Kartoffelspalten	500 g	Keines	180 °C	20 Min.
Bratkartoffeln	700 g	Keines	190 °C	20 Min.
Kartoffelpuffer	7	Keines	200 °C	15 Min.
Pommes frites aus Süßkartoffeln	450 g	Keines	190 °C	20–22 Min.
Vegane Burger	4	Keines	180 °C	10 Min.
Panierte Pilze	300 g	Keines	190 °C	10–12 Min.
Zwiebelringe	300 g	Keines	190 °C	14 Min.
Yorkshire-Pudding	8 (150 g)	Keines	180 °C	3–4 Min.



REZEPTE

Honigschweinekoteletts

Zutaten

2 Schweinekotelett
85 g Honig
3 EL Sojasoße
1 EL Limettensaft
1 TL Knoblauch, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten, mit Ausnahme der Schweinekoteletts, in einer großen Schüssel vermengen. Die Schweinekoteletts in die Mischung tauchen, abdecken und 1–2 Stunden kühl stellen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15–20 Minuten einstellen und die Schweinekoteletts vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass die Schweinekoteletts gut durchgebraten sind.

Sofort mit unterschiedlichen Beilagen servieren.

Knusprige Hähnchenschenkel mit Limette und Petersilie

Zutaten

4 Hähnchenschenkel
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 Limetten, gesaftet
120 g Semmelbrösel
64 g Mehl
30 g frische Petersilie, gehackt
160 ml Buttermilch
2 TL brauner Zucker
¾ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Chiliflocken

Backspray

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Buttermilch, Chiliflocken, Knoblauch, Zucker, Kreuzkümmel, Petersilie und Limettensaft in einer großen Schüssel vermengen.

Die Hähnchenschenkel in die Buttermilchmischung tauchen und dann in den Semmelbröseln wenden, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Hähnchenschenkel auf allen Seiten mit Backspray besprühen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 22–28 Minuten einstellen und die Hähnchenschenkel vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.

Sofort mit unterschiedlichen Beilagen servieren.

Frittierter Cajun-Lachs

Zutaten

910 g Lachsfilets
380 g Maismehl
3 Eier
125 ml Milch
125 ml Lager
3 EL Senf
2 EL Salz
2 TL schwarzer Pfeffer
½ bis 1 EL Tabasco-Sauce
½ bis 1 TL Cayennepfeffer (oder nach Geschmack)
Backspray

Zubereitung

Eier, Milch, Lagerbier, Senf, Tabasco, Cayennepfeffer und die Hälfte des Salzes und des Pfeffers in einer großen Schüssel verquirlen. Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden und in die Eimischung tauchen, bis sie vollständig überzogen sind. Abdecken und ca. 1 Stunde kühl stellen. Das Maismehl und das restliche Salz und den restlichen Pfeffer in einer flachen, breiten Schüssel oder auf einem Teller vermengen. Die Fischstücke aus der Eimischung nehmen und in das Maismehl tauchen, dabei gleichmäßig überziehen. Die Fischstücke auf allen Seiten mit Backspray besprühen. Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf ca. 15 Minuten einstellen und die Fischstücke vorsichtig in das entsprechende Garfach legen. Vor dem Servieren vergewissern, dass der Fisch gut durchgebraten ist. Sofort mit unterschiedlichen Beilagen servieren.

Gemüsepfanne mit Sojasoße

Zutaten

8 Jungmaiscolben, der Länge nach aufgeschnitten
3 große braune Pilze, geviertelt
2 weiße Zwiebeln, geviertelt
1 Butternusskürbis, Haut entfernt und gewürfelt
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
1 orangene Paprika, in Streifen geschnitten
1 Zucchini, schräg in Scheiben geschnitten
2 EL Olivenöl
2 EL Sojasoße
1 TL gemischte Kräuter
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Das Gemüse gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern abschmecken. Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Temperatur auf 200 °C und die

Zeit auf ca. 15 Minuten einstellen und die Kartoffeln vorsichtig in das entsprechende Garfach legen. Vor dem Servieren vergewissern, dass das Gemüse weich gegart ist. Mit Sojasauce beträufelt servieren.

Süßkartoffelspalten

Zutaten

2 Süßkartoffeln, in kleine Spalten geschnitten
1 TL Chiliflocken
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Backspray

Zubereitung

Die Spalten auf allen Seiten mit Backspray einsprühen und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Zum Vermengen schwenken. Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Funktion „CHIP“ wählen. Die Spalten vorsichtig in das entsprechende Garfach legen. Vor dem Servieren sicherstellen, dass die Kartoffelspalten knusprig sind. Sofort mit einer Soße Wahl servieren.



Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



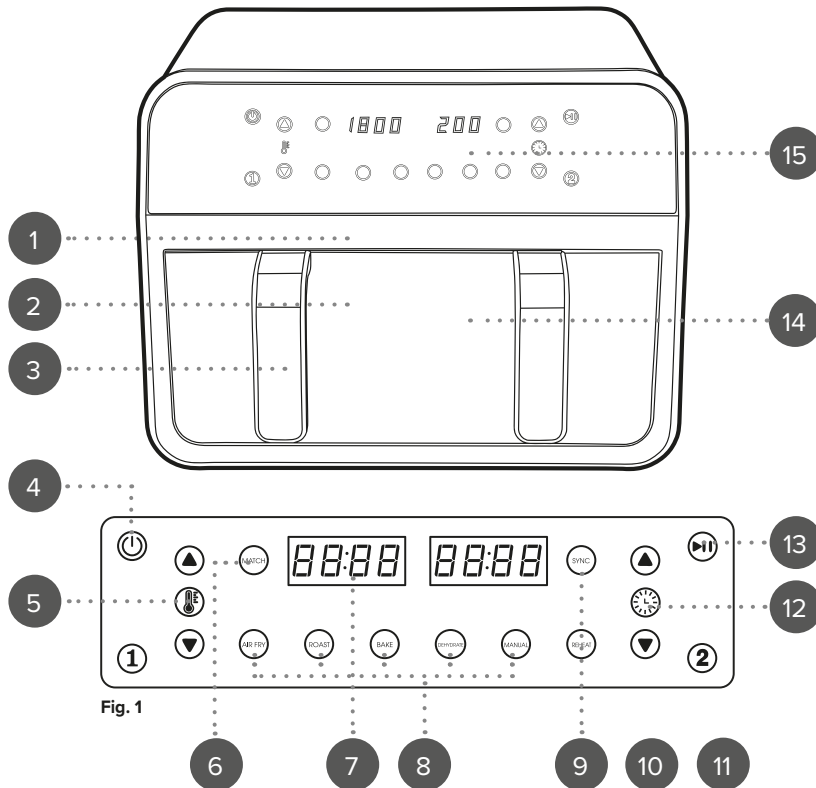
Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
HERGESTELLT IN CHINA.

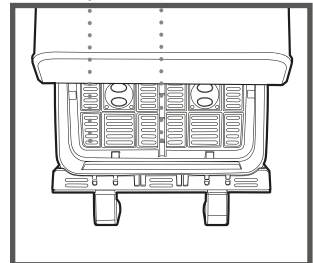
CD290923/MD300524/V3

Manual do utilizador

Fritadeira de ar



1. Unidade principal da fritadeira de ar
2. Compartimento de preparação
3. Pega do compartimento de preparação
4. Botão de alimentação
5. Botões de controlo da temperatura
6. Botão Match Cook (Combinar preparação)
7. Visor LED
8. Botões de função
9. Botão Sync Cook (Sincronizar preparação)
10. Tabuleiro revestido antiaderente
11. Divisória do compartimento
12. Botões de controlo do tempo
13. Botão Iniciar/Pausa
14. Botão Match Cook (Combinar preparação)
15. Paineiro de controlo digital



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradie calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da rede elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.

- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

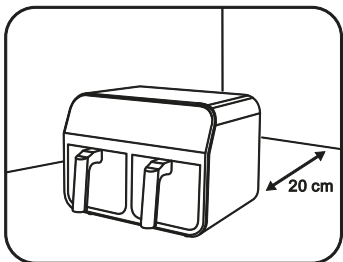
O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Verificar se o compartimento de preparação está bem encaixado antes de utilizar. Caso contrário, a fritadeira de ar não funciona. Segurar no compartimento de preparação apenas pela pega do compartimento de preparação. Ter cuidado ao remover o compartimento de preparação, pois pode ser emitido vapor. Certificar-se de que a divisória está totalmente inserida se estiver a ser utilizada.

O QUE NÃO FAZER:

Inverter o tabuleiro revestido antiaderente com o compartimento de preparação ainda colocado, pois o óleo em excesso pode acumular-se na parte inferior do compartimento de preparação e pode ocorrer uma fuga para os ingredientes. Tapar a fritadeira de ar ou as respetivas entradas de ar, pois irá perturbar o fluxo de ar e poderá afetar os resultados de preparação. Encher o compartimento de preparação com óleo ou qualquer outro líquido. Tocar no compartimento de preparação durante ou imediatamente após a utilização, pois fica muito quente. Deve segurar no compartimento de preparação apenas pela pega. Utilizar forros de fritadeira ou produtos semelhantes.



AVISO: CERTIFIQUE-SE DE QUE A FRITADEIRA DE AR TEM PELO MENOS 20 CM DE ESPAÇO LIVRE EM TODAS AS DIREÇÕES ANTES DE UTILIZAR.

Desliga-se automaticamente

A fritadeira de ar está equipada com um sistema de desativação automática. Se o tempo de preparação definido tiver terminado, o temporizador emite um sinal sonoro e a desativação automática pode ser ativada, desligando a fritadeira de ar.



NOTA: se for necessário desligar a fritadeira de ar antes de terminar o tempo de preparação definido, desligue-a e retire a ficha da tomada elétrica.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a fritadeira de ar, retire a ficha da tomada e deixe a fritadeira de ar arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe a unidade principal da fritadeira de ar com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.

PASSO 2: limpe o tabuleiro revestido antiaderente, a divisória do compartimento e o compartimento de preparação em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Não mergulhe a unidade principal da fritadeira de ar dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a fritadeira de ar ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



NOTA: a fritadeira de ar deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Limpe a fritadeira de ar seguindo as instruções descritas na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a fritadeira de ar pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Permita uma ventilação suficiente à volta da fritadeira de ar durante a utilização. Recomenda-se que coloque a fritadeira de ar a trabalhar sem alimentos durante, aproximadamente, 10 minutos antes da primeira utilização. Isto evitará que o fumo ou o odor inicial afete o sabor dos alimentos.

Montar a fritadeira de ar

PASSO 1: coloque o tabuleiro revestido antiaderente no compartimento de preparação, verificando se estão assentes de forma segura.

PASSO 2: deslize o compartimento de preparação para a unidade principal da fritadeira de ar.



NOTA: a fritadeira de ar vem pré-montada. O compartimento de preparação deve ser fechado de forma segura antes da utilização, pois a fritadeira de ar não funcionará de outra forma.

Utilizar a divisória

PASSO 1: para utilizar o compartimento grande, certifique-se de que a divisória é removida do compartimento de preparação. Para separar o compartimento em duas secções individuais, certifique-se de que a divisória está bem inserida na ranhura.



NOTA: para se certificar de que a divisória está bem inserida na ranhura, certifique-se de que as setas-guia na divisória estão a apontar para cima; deve encaixar facilmente. Não force a divisória, pois tal pode causar danos na fritadeira de ar. A fritadeira de ar vem pré-montada. O compartimento de preparação deve ser fechado de forma segura antes da utilização, pois a fritadeira de ar não funcionará de outra forma.

Utilizar o painel de controlo

Ver "**Fig. 1**".

Ao inserir a ficha da fritadeira de ar na tomada elétrica e ligar a fritadeira, esta emite um sinal sonoro e o botão de alimentação acende-se para indicar que está ligada.

Toque no botão de alimentação para ligar a fritadeira de ar.

Definição manual

O tempo e a temperatura podem ser ajustados manualmente; os valores de tempo e temperatura dependem da preparação do alimento.

Aparecem linhas no visor LED, indicando que a fritadeira de ar está pronta para ser programada.

Selecione o compartimento relevante ao tocar em "**1**" ou "**2**".

Para ajustar a definição manualmente, prima o botão manual e, em seguida, os botões de controlo do tempo para alterar o tempo de preparação até um máximo de 60 minutos (ou até um máximo de 12 horas para desidratação).

Toque nos botões de controlo da temperatura para ajustar a temperatura de preparação, de 40 a 210 °C (ou um máximo de 90 °C para desidratação).

Para utilizar apenas um compartimento, não selecione quaisquer definições para o outro compartimento.

Prima o botão Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.



NOTA: consulte o livro de receitas para obter informações adicionais e instruções de preparação.

Funções predefinidas

PASSO 1: prima um dos botões de função para utilizar uma função de preparação predefinida.

O visor irá alternar automaticamente entre as predefinições de tempo e temperatura.

É então possível ajustar estas predefinições utilizando os botões de controlo do tempo e da temperatura, conforme necessário. Pode manter premidos os botões de controlo do tempo e da temperatura para ajustar rapidamente o tempo ou a temperatura.

PASSO 2: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a aquecer quando o tempo e a temperatura tiverem sido definidos. É possível ajustar o tempo e a temperatura durante a utilização, tocando no número da gaveta e utilizando os botões de controlo do tempo e da temperatura.

PASSO 3: quando a preparação estiver concluída e o tempo predefinido tiver decorrido, o temporizador emite um som e a fritadeira de ar desliga-se.

PASSO 4: para desligar a fritadeira de ar, mantenha premido o botão de alimentação.



NOTA: se remover o compartimento de preparação durante a preparação, a fritadeira de ar irá interromper a cozedura. Volte a inserir o compartimento de preparação para retomar o processo.

Funções de preparação

Função	Temperatura predefinida	Intervalo de temperaturas	Hora
Air Fry (Fritar com ar quente)	210 °C	80 °C – 210 °C	Máx. 1 hora
Roast (Assar)	190 °C	120 °C – 210 °C	Máx. 4 horas
Bake (Cozer)	160 °C	120 °C – 210 °C	Máx. 4 horas
Dehydrate (Desidratar)	60 °C	40 °C – 90 °C	Máx. 12 horas
Manual	180 °C	40 °C – 210 °C	Máx. 1 hora
Reheat (Voltar a aquecer)	170 °C	130 °C – 210 °C	Máx. 1 hora

Utilizar a definição Sync Cook (Sincronizar preparação)

Ao preparar alimentos diferentes nos dois compartimentos com diferentes tempos e temperaturas, utilize a definição "Sync" (Sincronizar) para que ambas as secções terminem a preparação ao mesmo tempo.

PASSO 1: toque em "1" e ajuste as definições necessárias para o primeiro compartimento de preparação, seguindo as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo".

PASSO 2: repita o processo para o segundo compartimento de preparação ao tocar em "2".

PASSO 3: prima o botão Sync Cook (Sincronizar preparação); o botão acender-se-á para indicar que a definição foi seleccionada.

PASSO 4: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.

Utilizar a definição Match Cook (Combinar preparação)

Utilize a definição Match (Combinar) quando utilizar os dois compartimentos para preparar os mesmos alimentos; a preparação termina ao mesmo tempo para ambos os compartimentos.

PASSO 1: toque em "1" e ajuste as definições necessárias para o primeiro compartimento de preparação, seguindo as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo".

PASSO 2: prima o botão Match Cook (Combinar preparação); o botão acender-se-á para indicar que a definição foi seleccionada.

PASSO 3: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.



NOTA: o botão de alimentação permanece aceso enquanto a unidade estiver ligada.

Utilizar a fritadeira de ar

PASSO 1: insira a ficha na tomada elétrica e ligue a fritadeira de ar. Esta emitirá um sinal sonoro e o botão de alimentação acender-se-á para indicar que a unidade está inserida na tomada.

PASSO 2: toque no botão de alimentação para ligar a fritadeira de ar; as funções do visor serão apresentadas, indicando que a fritadeira de ar está pronta para ser programada.

PASSO 3: siga as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo". Utilize os botões de controlo do tempo e da temperatura para aumentar ou diminuir o tempo ou a temperatura, conforme necessário.

PASSO 4: retire o compartimento de preparação puxando-o para fora da fritadeira de ar quente, segurando na pega. Coloque o compartimento de preparação numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

PASSO 5: coloque os ingredientes no tabuleiro revestido antiaderente e, em seguida, volte a introduzir o compartimento de preparação na unidade principal da fritadeira de ar para a fechar.

PASSO 6: utilize o painel de controlo digital para definir o tempo e a temperatura de preparação necessários para os ingredientes. Também pode definir as definições de tempo e temperatura utilizando os botões de função, que alternam automaticamente entre as predefinições de tempo e temperatura para preparar vários alimentos quando premidos. É então possível ajustar estas predefinições utilizando os botões de controlo do tempo e da temperatura, conforme necessário.

PASSO 7: pode ser necessário agitar determinados ingredientes a meio do tempo de preparação. Retire o compartimento de preparação da unidade principal da fritadeira de ar utilizando a pega do compartimento de preparação. Agite suavemente o compartimento de preparação e, em seguida, volte a introduzi-lo na unidade principal da fritadeira de ar para continuar a preparação.

PASSO 8: quando a preparação estiver concluída e o tempo predefinido tiver decorrido, a fritadeira de ar emite vários sinais sonoros e apresenta "END" no visor. Em seguida, a fritadeira de ar desliga-se. Verifique se os ingredientes estão prontos; se a preparação não estiver concluída, feche o compartimento de preparação e volte a colocá-lo na unidade principal da fritadeira de ar. Utilize o painel de controlo digital para ajustar o tempo de preparação em conformidade. Se a preparação tiver terminado, esvazie o conteúdo para uma taça ou um prato. Utilize uma tenaz resistente ao calor (não incluída) se os alimentos forem grandes ou frágeis.



NOTA: se for necessário alterar o tempo ou a temperatura de preparação durante a utilização, utilize os botões de controlo do tempo e da temperatura, conforme necessário. Para alimentos com elevado teor de água, pode aparecer condensação na janela de visualização. Isto é normal e deve desaparecer depois de a fritadeira de ar ter arrefecido.



CUIDADO: não deite os alimentos diretamente para uma taça ou para um prato, pois o excesso de óleo pode acumular-se no fundo do compartimento de preparação e verter para os ingredientes ou para a taça de servir. Tenha cuidado ao abrir e fechar o compartimento de preparação durante a utilização, pois fica muito quente.



AVISO: a tensão nominal continua presente mesmo quando a fritadeira de ar está desligada. Para desligar permanentemente a fritadeira de ar, desligue e retire a ficha da tomada da rede elétrica.

Armazenamento

Verifique se a fritadeira de ar está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da fritadeira de ar. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK5872

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 2300 W

Tabela de tempos de preparação

Tabela manual para fritar com ar				
Ingrediente	Quantidade	Óleo	Temperatura	Tempo de preparação
Legumes				
Espargos	200 g Inteiros, aparados	2 colheres de chá	200 °C	8 a 12 min.
Pimentos	2 pimentos Inteiros	Nenhum	200 °C	16 min.
Brócolos	1 cabeça (400 g) Cortada em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	9 min.
Abóbora menina	500 g–750 g Cortada em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	20 a 25 min.
Cenouras	500 g Descasque e corte em pedaços de 1,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	13 a 16 min.
Couve-flor	1 cabeça (900 g) Cortada em pedaços de 2,5 cm	2 colher de sopa	200 °C	15 a 20 min.
Milho na espiga	4 espigas Espiga inteira, sem cascas	1 colher de sopa	200 °C	12 a 15 min.
Curgete	500 g Cortada em quartos em comprimento e, em seguida, cortada em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	15 a 18 min.
Feijão verde	200 g Apare os caules	1 colher de sopa	200 °C	8 min.
Couve	100 g Parta em pedaços, remova os caules	Nenhum	150 °C	8 min.
Cogumelos	225 g Cortados em quartos	1 colher de sopa	200 °C	7 min.
Batatas brancas	750 g Cortadas em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	18 a 20 min.
	450 g Cortadas em palitos finos	1–3 colheres de sopa	200 °C	20 a 24 min.
	450 g Cortadas em palitos grossos	1–3 colheres de sopa	200 °C	23 a 26 min.
	4 batatas Inteiras, perfuradas com garfo	Nenhum	200 °C	25 min.
Batatas doces	4 batatas Inteiras, perfuradas com garfo	1 colher de sopa	200 °C	15 a 20 min.
	4 batatas Inteiras, perfuradas com garfo	Nenhum	200 °C	30 a 35 min.
Frango				
Peitos de frango	2 peitos sem osso	Pincele com óleo	200 °C	20 a 25 min.
	4 peitos sem osso	Pincele com óleo	200 °C	30 a 35 min.
Coxas de frango	4 coxas com osso	Pincele com óleo	200 °C	22 a 28 min.
	4 coxas sem osso	Pincele com óleo	200 °C	18 a 22 min.
Asas de frango	1 kg de asas com osso	1 colher de sopa	200 °C	33 min.

Tabela manual para fritar com ar				
Carne de vaca				
Hambúrgueres	4 hambúrgueres com cerca de 100 g 2,5 cm de espessura	Nenhum	190 °C	12 min.
Bifes	2 x 200 g do lombo 1,5 cm–2,5 cm de espessura	Nenhum	200 °C	Malpassado: 9 a 10 min. Ao ponto/malpassado: 10 a 12 min. Bem passado: 18 a 20 min.
Porco				
Bacon	4 tiras Cortadas ao meio	Nenhum	180 °C	9 min.
Costeletas de porco	2 costeletas com osso	Pincele com óleo	200 °C	15 a 18 min.
	2 costeletas sem osso	Pincele com óleo	200 °C	14 a 17 min.
Salsichas	4 salsichas	Pincele com óleo	200 °C	16 min.
Borrego				
Costeletas de borrego	4 costeletas (340 g)	Pincele com óleo	200 °C	12 min.
Peixe e marisco				
Filetes de salmão	2 filetes	Pincele com óleo	200 °C	10 a 13 min.
Camarões	16 grandes Inteiros e descascados	1 colher de sopa	200 °C	7 a 10 min.
Congelados				
Nuggets de frango	1 caixa (397 g)	Nenhum	200 °C	16 min.
Panados de frango	11	Nenhum	190 °C	8 min.
Filetes de peixe	4 filetes (500 g)	Nenhum	200 °C	14 a 16 min.
Filetes de peixe em massa	4 filetes Vire a meio da cozedura	Nenhum	180 °C	18 min.
Douradinhos de peixe	10	Nenhum	200 °C	15 min.
Tempura de camarão	8 camarões (total de 140 g) Vire a meio da cozedura	Nenhum	190 °C	8 a 9 min.
Batatas fritas	500 g	Nenhum	180 °C	20 a 22 min.
	1 kg	Nenhum	180 °C	42 min.
Batatas fritas grossas de forno	500 g	Nenhum	180 °C	20 min.
Batata em gomos	500 g	Nenhum	180 °C	20 min.
Batatas assadas	700 g	Nenhum	190 °C	20 min.
Hash browns	7	Nenhum	200 °C	15 min.
Batatas doces fritas	450 g	Nenhum	190 °C	20 a 22 min.
Hambúrgueres veganos	4	Nenhum	180 °C	10 min.
Cogumelos panados	300 g	Nenhum	190 °C	10 a 12 min.
Aros de cebola	300 g	Nenhum	190 °C	14 min.
Pudim de Yorkshire	8 (150 g)	Nenhum	180 °C	3 a 4 min.



RECEITAS

Costeletas de porco com mel

Ingredientes

- 2 costeletas de porco
- 85 g de mel
- 3 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de sumo de lima
- 1 colher de chá de alho picado

Método

Misture todos os ingredientes, exceto as costeletas de porco, numa tigela grande. Mergulhe as costeletas de porco na mistura, cubra e refrigere durante 1 a 2 horas.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a.

Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para 15–20 minutos e coloque cuidadosamente as costeletas de porco no respetivo compartimento de cozedura.

Verifique se as costeletas de porco estão cozidas antes de servir.

Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Coxas de frango crocantes com lima e salsa

Ingredientes

- 4 coxas de frango
- 4 dentes de alho, picados
- 2 limas, sumo
- 120 g de pão ralado
- 64 g de farinha sem fermento
- 30 g de salsa fresca picada
- 160 ml de leiteiro
- 2 colheres de chá de açúcar mascavado
- $\frac{3}{4}$ colher de chá de cominhos moídos
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de flocos de malagueta
- Spray para cozinhar
- Sal e pimenta q.b.

Método

Misture o leiteiro, os flocos de malagueta, o alho, o açúcar, os cominhos, a salsa e o sumo de lima numa taça grande.

Mergulhe as coxas de frango na mistura de leiteiro e, em seguida, passe-as pelo pão ralado até ficarem totalmente revestidas. Pulverize as coxas de frango de todos os lados com spray para cozinhar.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Defina a temperatura para 200 °C

e o tempo para 22–28 minutos e coloque cuidadosamente as coxas de frango no respectivo compartimento de cozedura.

Verifique se o frango fica cozido antes de servir. Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Salmão cajun frito

Ingredientes

910 g de filletes de salmão

380 g de farinha de milho

3 ovos

125 ml de leite

125 ml de cerveja

3 colheres de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de sal

2 colheres de chá de pimenta preta

½–1 colher de sopa de molho Tabasco

½–1 colher de chá de pimenta caiena (ou a gosto)

Spray para cozinhar

Método

Bater os ovos, o leite, a cerveja, a mostarda, o molho Tabasco, a pimenta caiena e metade do sal e da pimenta numa tigela grande. Corte os filletes de peixe em pedaços pequenos e mergulhe na mistura de ovos até ficarem totalmente revestidos. Cubra e coloque no frigorífico durante, aproximadamente, 1 hora. Misture a farinha de milho e o restante sal e pimenta numa taça ou prato raso largo. Retire os pedaços de peixe da mistura de ovos e mergulhe na farinha de milho, cobrindo uniformemente. Pulverize os pedaços de peixe de todos os lados com spray para cozinhar.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para aproximadamente 15 minutos e coloque cuidadosamente os pedaços de peixe no respectivo compartimento de cozedura.

Verifique se o peixe está cozinhado antes de servir.

Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Refogado de vegetais com molho de soja

Ingredientes

8 milhos bebé, cortados em comprimento

3 cogumelos marron grandes, em quartos

2 cebolas brancas, em quartos

1 abóbora menina, sem pele e cortada em cubos

1 pimento vermelho, cortado

1 pimento verde, cortado

1 pimento amarelo, cortado

1 pimento laranja, cortado

1 curgete, fatiada em ângulo

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de molho de soja

1 colher de chá de mistura de ervas

Sal e pimenta q.b.

Método

Cubra uniformemente os vegetais em azeite e tempere com sal, pimenta e mistura de ervas a gosto.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para aproximadamente 15 minutos e coloque cuidadosamente as batatas no respectivo compartimento de cozedura.

Verifique se os vegetais estão cozidos antes de servir.

Sirva regados com molho de soja.

Gomos de batata doce

Ingredientes

2 batatas doces, cortadas em gomos

1 colher de chá de flocos de malagueta

Sal e pimenta q.b.

Spray para cozinhar

Método

Borrife os gomos de todos os lados com spray para cozinhar e tempere com flocos de malagueta, sal e pimenta. Misture para combinar. Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Selecione a função "**CHIP**".

Coloque cuidadosamente os gomos no respectivo compartimento de cozedura.

Verifique se os gomos estão crocantes antes de servir.

Sirva imediatamente com um molho.

CE

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico.

Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricados por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
FABRICADOS NA CHINA.

CD290923/MD300524/V3