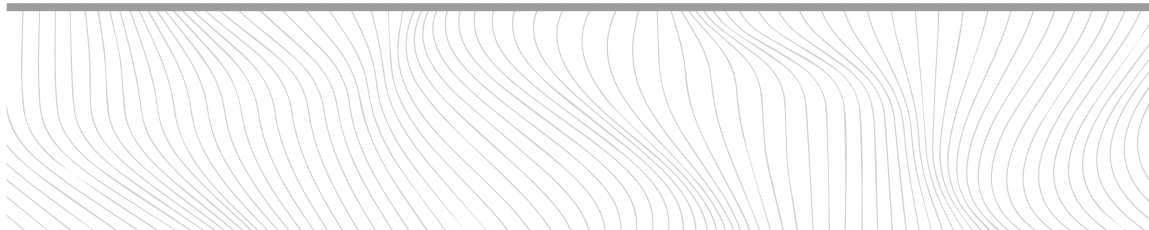
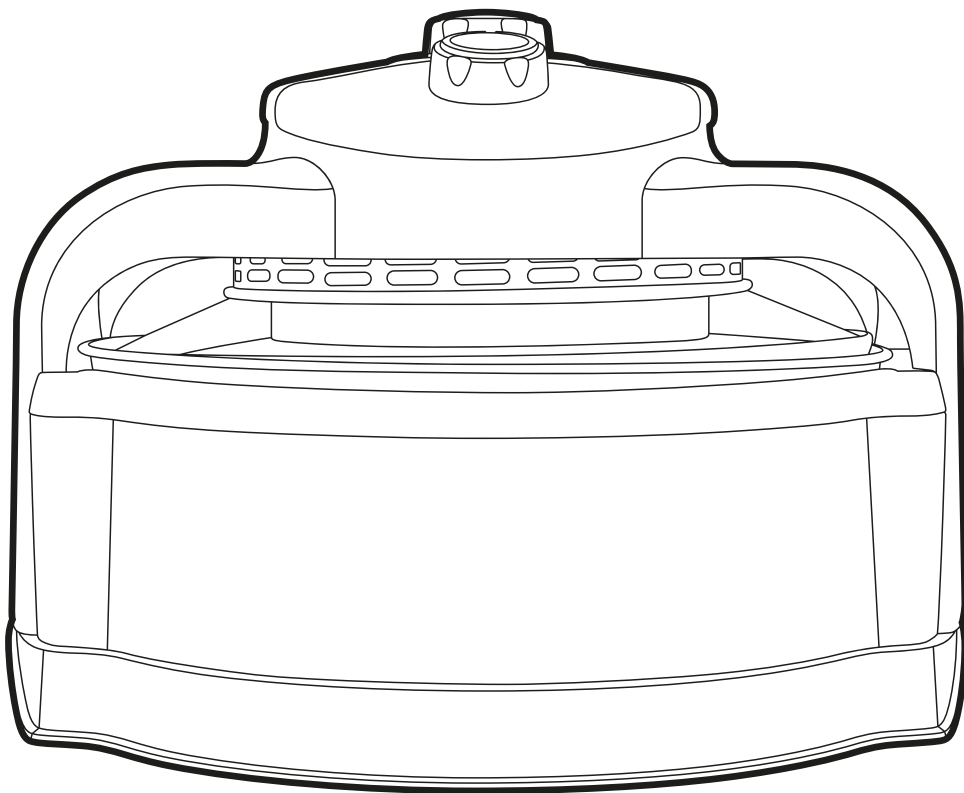
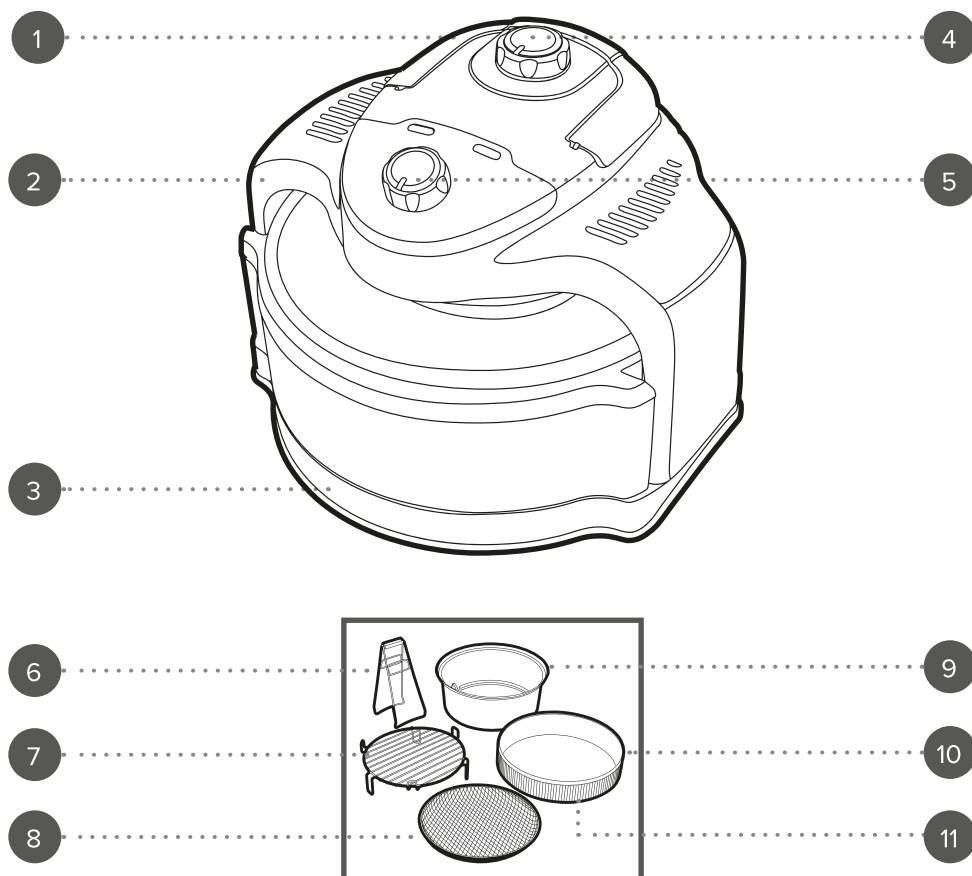


Instrukcja obsługi

Aerocook Pro



Opis części



- | | |
|--|--|
| 1. Uchwyt bezpieczeństwa | 8. Siateczkowy kosz do smażenia |
| 2. Pokrywa | 9. Misa pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu |
| 3. Jednostka główna frytownicy na gorące powietrze | 10. Krawędź pierścienia przedłużającego |
| 4. Pokrętko regulatora czasowego | 11. Pierścień przedłużający |
| 5. Pokrętko regulatora temperatury | |
| 6. Szczypce | |
| 7. Dwustronny ruszt do grillowania | |

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 używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- 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 zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie należy pozostawiać urządzeń 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 przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Zewnętrzna powierzchnia lub drzwiczki urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Automatyczne wyłączanie

Frytownica jest wyposażona w automatyczny wyłącznik.

Funkcja ta może się aktywować, jeśli:

1. Upłynął ustawiony czas smażenia. W takim przypadku rozlegnie się sygnał dźwiękowy i uruchomi się funkcja automatycznego wyłączania, co spowoduje wyłączenie frytownicy.
2. Komora smażenia została wyciągnięta z frytownicy podczas smażenia. W takim przypadku zegar zostanie wstrzymany. Czas będzie ponownie odliczany po wsunięciu komory.



UWAGA: Uwaga: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu smażenia, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

W przypadku pieczenia przy użyciu innych akcesoriów należy sprawdzić, czy blacha do pieczenia / ociekowa jest umieszczona na najniższym poziomie, aby zebrać wszelki tłuszcz i ułatwić czyszczenie.

Podczas wkładania rusztu i blachy do pieczenia / ociekowej do frytownicy na powietrze należy upewnić się, że są one odpowiednio dopasowane.

Przy wkładaniu lub wyjmowaniu potraw bądź korzystania z akcesoriów należy nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.

Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek komory frytownicy na powietrze, ponieważ może wydobywać się z nich para.

Jeśli blacha do pieczenia / ociekowa napełni się ściekającym z potraw olejem, należy ją opróżnić. Nadmiar oleju należy zebrać przy użyciu żaroodpornego naczynia. Gdy olej ostygnie, należy go opróżnić.

Podczas wyjmowania akcesoriów do rożna należy używać szczypiec, uważając, aby nie dotknąć elementów grzewczych, ponieważ po użyciu mogą one być nadal gorące.

NIE WOLNO:

Nie należy przenosić frytownicy, gdy jest gorąca lub gdy wewnątrz znajduje się gorące jedzenie, ponieważ olej lub soki mogą wylać się z blachy do pieczenia / ociekowej.

Nie należy zakrywać wlotów i wylotów w urządzeniu, ponieważ spowoduje to przerwanie przepływu powietrza i może mieć wpływ na skuteczność pieczenia oraz spowodować uszkodzenie termiczne lub pożar.

Nie należy przechowywać niczego na górze frytownicy.

Nie należy dotykać wnętrza komory piekarnika ani żadnego z akcesoriów, gdy są gorące.

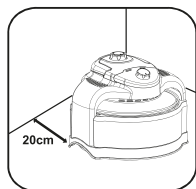
Nie należy dotykać ostrych końców widelców do rożna.

W przypadku pieczenia w wysokiej temperaturze lub przyrządzania łatwopalnych potraw nie należy pozostawiać frytownicy bez nadzoru.

Nie należy przysuwać frytownicy na powietrze bezpośrednio do ściany lub innej powierzchni, ponieważ wylot powietrza może spowodować uszkodzenie termiczne.

Nie należy spryskiwać elementu grzewczego w górnej części jednostki wewnętrznej środkiem czyszczącym.

Nie obracać pokrętki regulatora czasowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ponieważ spowoduje to zmniejszenie jego dokładności.



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

Konserwacja

Frytownica na powietrze jest wyposażona w funkcję samoczyszczenia. Aby skorzystać z tej funkcji, należy odczekać około 15 minut, aż frytownica ostygnie, a następnie włączyć ciepłą wodę do miski, napełniając ją do głębokości nie większej niż 2–3 cm. Dodać niewielką ilość łagodnego detergentu.

Podłączyć urządzenie do zasilania sieciowego i włączyć. Ustawić pokrętkę regulatora temperatury w pozycji **samoczyszczenia**, a pokrętkę regulatora czasowego na 5 minut. Po zakończeniu odczekać aż urządzenie ostygnie, po czym wylać wodę i wytrzeć je do sucha. Należy dokładnie wysuszyć przed przechowywaniem lub ponownym użyciem.

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

KROK 1: Przetrzeć jednostkę główną frytownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: Wyczyścić siateczkowy kosz do smażenia, dwustronny ruszt do grillowania, szczypcę i pierścień przedłużający oraz misę z powłoką nieprzywierającą w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie opłukać i dokładnie wysuszyć.

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

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



UWAGA: Frytownicę należy wyczyścić po każdym użyciu. Jednostka główna frytownicy oraz jej akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Misa z powłoką nieprzywierającą nadaje się do mycia w zmywarce.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego należy wytrzeć jednostkę główną frytownicy miękką, wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia.

KROK 2: Umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie je wypłukać i dokładnie osuszyć.

Nie zanurzać 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.

KROK 3: Postawić jednostkę główną frytownicy na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.



UWAGA: Przy pierwszym użyciu frytownicy na powietrze może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnić odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na powietrze. Przed pierwszym użyciem frytownicy należy uruchomić ją przy wysokim ustawieniu temperatury na około 10 minut, bez umieszczania w środku jedzenia. Dzięki temu początkowo wydobywające się z urządzenia dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na smak żywności.

Montaż frytownicy na powietrze

KROK 1: Umieścić misę z powłoką nieprzywierającą wewnątrz jednostki głównej urządzenia, upewniając się, że jest ona umieszczona centralnie.

KROK 2: Włożyć żądane akcesoria do komory piekarnika i bezpiecznie je zamocować.

Aby grillować potrawy, należy umieścić w misie ruszt do grillowania.

Opiekaj potrawy za pomocą gorącego powietrza, umieszczając siateczkowy kosz do smażenia na dwustronnym ruszcie do grillowania.

W przypadku większych potraw w razie potrzeby można umieścić pierścień przedłużający na górze misy z powłoką nieprzywierającą.

KROK 3: Po zamontowaniu wymaganych akcesoriów można założyć pokrywę na górną część pierścienia przedłużającego. Pierścień przedłużający znajduje się pod misą.



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

Korzystanie z frytownicy na powietrze

KROK 1: Podłączyć frytownicę do źródła zasilania i włączyć.

KROK 2: Rozgrzewać urządzenie przez około 10 minut za pomocą pokręteł regulacji czasu i temperatury.

Frytownica nie musi być nagrzana, aby działać wydajnie. Zielona kontrolka zgaśnie po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury.

KROK 3: Umieścić składniki, które mają być ugotowane, w misie z powłoką nieprzywierającą lub na odpowiednim akcesorium, uważając, aby go nie przepełnić. Wsunąć akcesorium z żywnością do jednostki głównej urządzenia.

KROK 4: Założyć pokrywkę na akcesorium.

KROK 5: Docisnąć uchwyt bezpieczeństwa, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

KROK 6: Za pomocą pokrętła regulacji temperatury ustawić żądaną moc grzania.

KROK 7: Określić czas gotowania wymagany dla składników i użyć pokrętła regulacji czasu, aby odpowiednio ustawić żądany czas.

KROK 8: Podczas pieczenia może być wymagane przemieszczenie niektórych składników. Wyjąć akcesorium z żywnością, delikatnie wyciągając je z jednostki głównej frytownicy w rękawicach termoodpornych. Delikatnie potrząsnąć potrawą, a następnie wsunąć z powrotem do jednostki głównej i zamknąć komorę, aby kontynuować pieczenie.

KROK 9: Po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wiatrak się wyłączy. Jeśli składniki nie są usmażone, zamknij komorę smażenia i za pomocą pokrętła regulatora czasowego dostosuj odpowiednio czas smażenia. Jeżeli potrawa jest upieczona, wyjmij akcesorium do pieczenia z komory piekarnika i przełóż jego zawartość do miski lub na talerz. Jeśli dane jedzenie jest duże lub delikatne, należy użyć szczypców termoodpornych. Należy podnieść uchwyt bezpieczeństwa, aby wymontować pokrywkę. Należy uważać na gorącą parę i aby nie rozlać gorących potraw. Aby zatrzymać proces gotowania przed upływem ustawionego czasu, należy podnieść uchwyt bezpieczeństwa.



UWAGA: Uchwyt bezpieczeństwa jest wyposażony we wbudowany przełącznik, który należy mocno wcisnąć, aby umożliwić rozpoczęcie gotowania. Zawsze zdejmować pokrywkę za pomocą uchwytu bezpieczeństwa, aby sprawdzić, czy przełącznik bezpieczeństwa jest włączony. Jeśli pokrętło regulacji czasu zostało ustawione nieprawidłowo, należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż regulator odliczy czas do końca. Z wyjątkiem wstępnego nagrzewania frytownicy, nie należy używać jej, gdy jest pusta.



UWAGA: Podczas otwierania i zamykania komory piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury. Przed wyjęciem jedzenia z frytownicy należy zawsze sprawdzić, czy zostało dokładnie ugotowane i czy jest gorące.

OSTRZEŻENIE: Napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu frytownicy. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania sieciowego. Podczas pracy frytownica rozgrzeje się do bardzo wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała, i zawsze umieszczać urządzenie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Funkcje frytownicy

Podczas korzystania z którejkolwiek z funkcji należy unikać umieszczania żywności zbyt blisko halogenowego elementu grzewczego. Pierścien przedłużający powinien być stosowany w celu zwiększenia odległości między żywnością a halogenowym elementem grzejnym oraz stworzenia dodatkowej przestrzeni dla większych produktów spożywczych lub większych ilości.

Czas przygotowywania różni się w zależności od grubości potrawy; pieczenie steków o grubości 4 cm trwa dłużej niż takich, które mają 2 cm.

Produkty mrożone, takie jak burgery, mogą wymagać dłuższego czasu przygotowania. Aby zapewnić równomierny kolor potraw, podczas pieczenia można co jakiś czas obracać żywność za pomocą szczypiec.

Grillowanie

Podczas grillowania należy upewnić się, że wszystkie potrawy są umieszczone na dwustronnym ruszcie do grillowania, a temperatura wynosi od 220 do 240 °C. W razie potrzeby należy użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego lub do intensywnego przypiekania.

Pieczenie gorącym powietrzem

Aby rozpocząć pieczenie, należy umieścić potrawę w siateczkowym koszu do smażenia i położyć go na dwustronnym ruszcie do gotowania. W razie potrzeby należy użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego lub do intensywnego przypiekania.

Rozmrażanie

Mimo że urządzenie może być używane do przygotowywania potraw z produktów zamrożonych, można je wykorzystać do rozmrażania żywności w niskiej temperaturze poprzez obrócenie pokrętki regulatora temperatury do pozycji „**Rozmrażanie**”. Jest to najbardziej efektywny sposób rozmrażania bez zmiany jakości lub tekstury żywności. Czas rozmrażania zależy od rodzaju potrawy. Aby sprawdzić, czy żywność jest dokładnie rozmrożona, należy nakłuć ją widelcem.



UWAGA: Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie zostało dokładnie rozmrożone. Po rozmrożeniu należy postępować zgodnie z normalnymi wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Opiekanie

Urządzenie może być używane do opiekania różnych potraw, w tym chleba, ciastek i bajgli. Gorące powietrze w urządzeniu jest zwykle używane do opiekania obu stron produktu jednocześnie. Aby rozpocząć opiekanie, należy użyć rusztu do intensywnego przypiekania i ustawić temperaturę na 220–230 °C. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przewrócić tosta/bajgla po upływie połowy czasu.

Wskazówki i porady

Aby uzyskać optymalne rezultaty podczas używania frytownicy:

1. W przypadku pieczenia jednej potrawy po drugiej należy wytrzeć akcesoria między użyciami.
2. Podczas gotowania potraw bez marynaty lub sosu należy posmarować je olejem, aby zapobiec przywieraniu.
3. Należy unikać używania metalowych przyborów kuchennych, ściernych środków myjących lub metalowych szorstkich czyszczyk, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Zasady przygotowywania potraw

Poniższe wskazówki dotyczą przygotowywania określonych rodzajów żywności przy użyciu frytownicy na powietrze. Są to jedynie wskazówki, proces smażenia należy zawsze nadzorować. Potrawa zawsze musi być bardzo gorąca przed jej podaniem.

Produkt	Ruszt	Temperatura	Przybliżony czas gotowania	Dalsze instrukcje
Warzywa				
Chipsy	Niskie	175 °C	15–20 min	Użyć ½ łyżki oleju i spryskać nim cienko pokrojone ziemniaki, a następnie włożyć je do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania.
Domowe frytki / frytki z batatów	Niskie	200 °C	20–25 min	Podgotować ziemniaki, spryskać je ½ łyżki oleju i dodać do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Potrząsnąć po upływie połowy czasu gotowania.
Łódeczki ziemniaczane / łódeczki z batatów	Niskie	200 °C	10–20 min	Pokroić ziemniaki na łódeczki, spryskać ½ łyżki oleju i włożyć do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Potrząsnąć po upływie połowy czasu gotowania.

Produkt	Ruszt	Temperatura	Przybliżony czas gotowania	Dalsze instrukcje
Frytki pieczone (mrożone)	Niskie	180–200 °C	15–20 min	Włożyć frytki do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Potrząsnąć po upływie połowy czasu gotowania.
Pieczone warzywa	Niskie	210 °C	35 min	Dodać warzywa do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Posmarować olejem i potrząsnąć po upływie połowy czasu pieczenia.
Ziemniaki (przypiekane, małe, pokrojone)	Niskie	200–250 °C	40–50 min	Podgotować ziemniaki, spryskać je ½ łyżki oleju i dodać do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Potrząsnąć po upływie połowy czasu gotowania.
Ziemniaki (pieczone, średniej wielkości)	Niskie	180–200°C	50–70 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Umieścić ziemniaki bezpośrednio na ruszcie.
Krążki cebulowe	Wysokie	220 °C	16 min	Włożyć krążki cebulowe do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do intensywnego przypiekania. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
Ryba				
Panierowane filety rybne	Niskie	190 °C	15–20 min	Ułożyć jedną warstwę w siateczkowym koszu do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Użyć pierścienia przedłużającego. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
Grillowane krewetki	Wysokie	220 °C	8–10 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do intensywnego przypiekania i umieścić rybę na ruszcie. Pierścień przedłużający powinien być stosowany w celu zwiększenia odległości między jedzeniem a elementem grzejnym.
Stek z dorsza (150 g)	Wysokie	190–200 °C	18–24 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do intensywnego przypiekania i umieścić rybę na ruszcie. Pierścień przedłużający powinien być stosowany w celu zwiększenia odległości między jedzeniem a elementem grzejnym.
Filety z łososia	Wysokie	220°C	16 min	Ułożyć jedną warstwę w siateczkowym koszu do smażenia i spryskać olejem, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do intensywnego przypiekania. Użyć pierścienia przedłużającego. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.

Produkt	Ruszt	Temperatura	Przybliżony czas gotowania	Dalsze instrukcje
Drób				
Pieczony kurczak (1,5 kg)	Niskie	180 °C	60–80 min	Włożyć kurczaka do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Użyć pierścienia przedłużającego.
Pierś z kurczaka (300 g)	Niskie	180–200 °C	20–25 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania i umieścić kurczaka na ruszcie.
Skrzydółka z kurczaka	Niskie	175 °C	15 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania i umieścić kurczaka na ruszcie.
Nóżki/udka z kurczaka	Niskie	220 °C	5–10 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania i umieścić kurczaka na ruszcie. Piec przez około 5–10 minut, a następnie zmienić temperaturę na 190 °C i piec przez około 15–20 minut w przypadku udek lub około 5–10 minut w przypadku nóżek.
Burger z kurczakiem	Niskie	200 °C	12–15 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania i umieścić kurczaka na ruszcie.
Piersi z kaczki	Niskie	180 °C	30–40 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Zdjąć skórę z kaczki i umieścić na ruszcie.
Mięso				
Stek z polędwicy	Niskie	200 °C	Dobrze wypieczone: 20 min Średnio wypieczone: 16 min Średnio krwiste: 14 min Krwisty: 8 min	Umieścić steki w siateczkowym koszu do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
Szynka (2 kg)	Niskie	160 °C	120–160 min	Użyć dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania i umieścić szynkę na ruszcie. Przykryć luźno folią. Użyć pierścienia przedłużającego. Usunąć folię na około 10 minut przed zakończeniem pieczenia.
Kotlety wieprzowe	Niskie	175 °C	12–15 min	Włożyć kotlety do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.

Produkt	Ruszt	Temperatura	Przybliżony czas gotowania	Dalsze instrukcje
Pojedyncze żeberka	Do delikatnego/intensywnego przypiekania	200 °C	5–8 min	Włożyć żeberka do siateczkowego kosza do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Piec przez ok. 5 minut, a następnie zmienić ruszt na ruszt do intensywnego przypiekania i ustawić temperaturę na maksymalnie 225 °C na ok. 2–3 minuty, aby uzyskać chrupiącą skórkę. Użyć pierścienia przedłużającego.
Pasek 4/5 żeberek	Niskie	220 °C	20–25 min	Umieścić żeberka w siateczkowym koszu do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Aby uzyskać efekt dodatkowej karmelizacji, należy po 15–20 minutach zmienić ruszt na ruszt do intensywnego przypiekania i piec przez 2–3 minuty, aby żeberka stały się chrupkie.
Kotlet jagnięcy	Niskie	175 °C	5–20 min	Umieścić w siateczkowym koszu do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania. Czas gotowania zależy od preferowanego smaku.
Comber jagnięcy	Niskie	200 °C	25–30 min	Umieścić w siateczkowym koszu do smażenia, używając dwustronnego rusztu do grillowania jako rusztu do delikatnego przypiekania.
Danie jednogarnkowe z mieloną wołowiną (np. chili con carne)	Brak	180 °C	30 min	Dodać wszystkie składniki bezpośrednio do nieprzysmarowanej miski i gotować.
Jednogarnkowe danie z kurczaka (np. curry z kurczaka)	Brak	200 °C	40 min	Dodać wszystkie składniki bezpośrednio do nieprzysmarowanej miski i gotować.

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ono schłodzone, czyste i suche.

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

Dane techniczne

Kod produktu: EK2386

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1000 W



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.

CD090217/MD070623/V1v