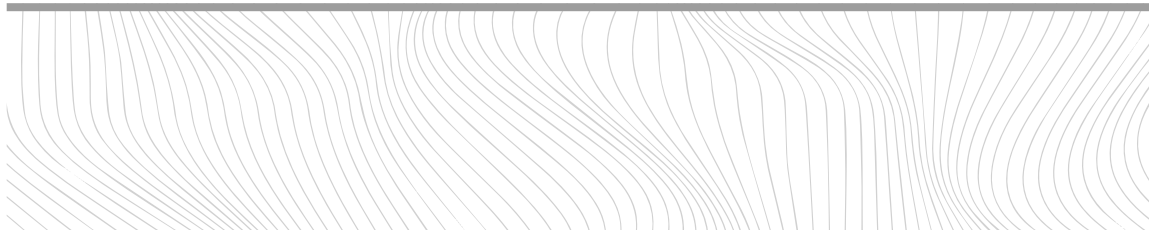
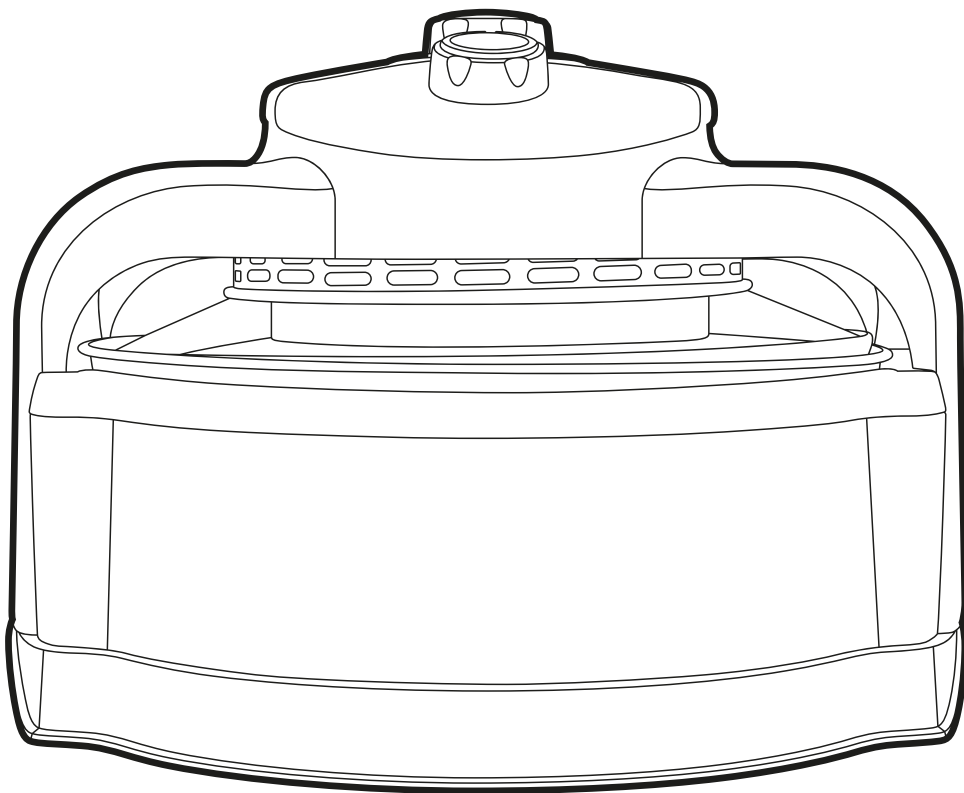
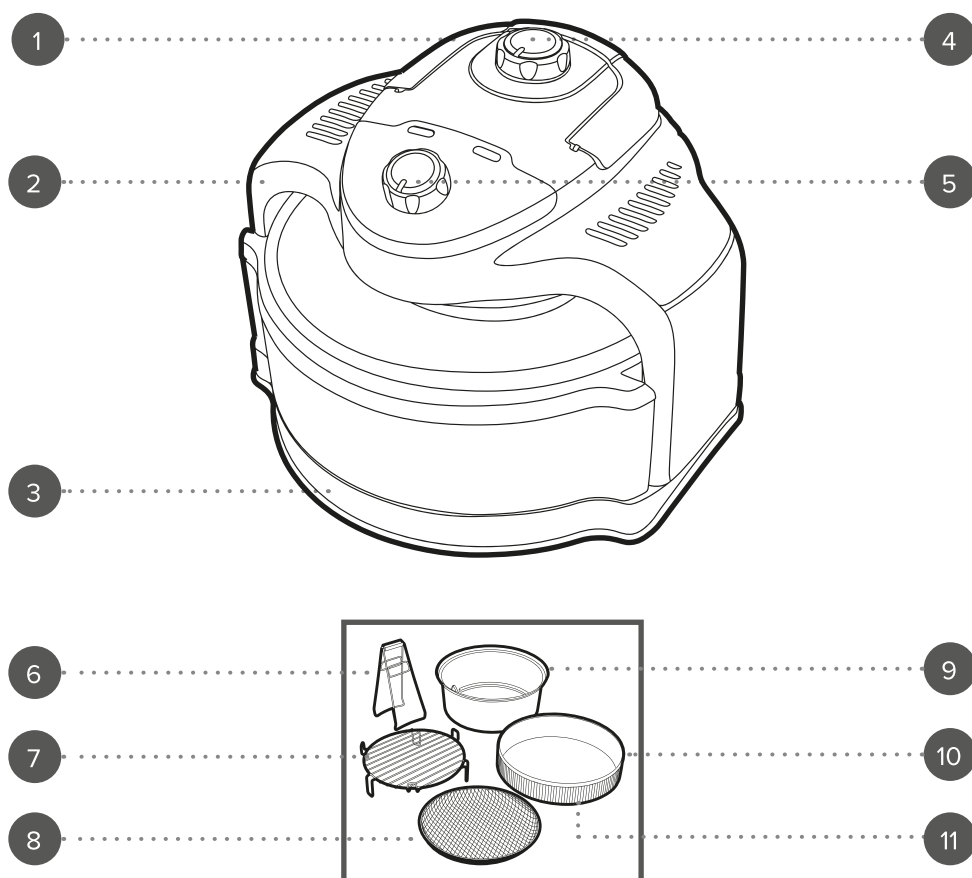


Manuale per l'utente

Aerocook Pro



Descrizione dei componenti



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Maniglia di sicurezza | 6. Pinze |
| 2. Coperchio | 7. Griglia reversibile |
| 3. Unità base del forno/friggitrice ad aria | 8. Cestello da frittura |
| 4. Manopola di controllo del timer | 9. Recipiente di cottura antiaderente |
| 5. Manopola di regolazione della temperatura | 10. Orlo dell'anello estensore |
| | 11. Anello estensore |

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle 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.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.
- È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- 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 che potrebbero causare 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.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere 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.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
- La superficie esterna e lo sportello potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.



ATTENZIONE: superficie calda. Non toccare le parti o le superfici dell'apparecchio che possono surriscaldarsi, né i componenti che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Spegnimento automatico

Il forno/friggitrice ad aria è dotato di un sistema di spegnimento automatico, che può attivarsi nei seguenti casi:

1. Al termine del tempo di cottura impostato. Dopo l'emissione di un segnale acustico da parte del timer, con conseguente spegnimento del forno/friggitrice ad aria.
2. Se il vano cottura viene estratto dal forno/friggitrice ad aria in fase di cottura. In questo caso, il timer si interrompe; continuerà a eseguire il conto alla rovescia quando il vano cottura verrà reinserito.



NOTA: se è necessario spegnere il forno/friggitrice ad aria prima della fine del tempo impostato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE:

Controllare che il vassoio da forno/antigoccia sia inserito nella posizione più bassa quando si utilizzano gli altri accessori per la cottura, in modo da raccogliere eventuali gocce e facilitare la pulizia.

Assicurarsi che la griglia di cottura e il vassoio da forno/antigoccia siano allineati correttamente quando inseriti nell'apparecchio.

Indossare guanti resistenti al calore quando si aggiungono o si rimuovono gli

alimenti o si utilizzano gli accessori per la cottura.

Prestare attenzione durante la rimozione del vano cottura dal forno/friggitrice ad aria, poiché è possibile che venga emesso del vapore.

Svuotare il vassoio da forno/antigoccia in presenza di una quantità eccessiva di olio. Raccogliere l'olio in eccesso in un piatto resistente al calore e smaltirlo correttamente una volta raffreddato.

Rimuovere gli accessori per girarrosto servendosi delle apposite pinze, prestando attenzione a non toccare la resistenza poiché potrebbe essere ancora calda dopo l'uso.

COSA NON FARE:

Spostare il forno/friggitrice ad aria quando ancora caldo o con alimenti caldi al suo interno, poiché l'olio o i succhi potrebbero fuoriuscire dal vassoio da forno/antigoccia.

Coprire l'apparecchio o le sue prese d'aria per evitare che il flusso d'aria si interrompa, poiché i risultati di cottura potrebbero essere compromessi e potrebbero verificarsi danni o incendi.

Riporre qualsiasi oggetto sopra il forno/friggitrice ad aria, la cui superficie deve essere sempre tenuta libera da oggetti.

Toccare l'interno del vano cottura o di uno degli accessori quando caldi.

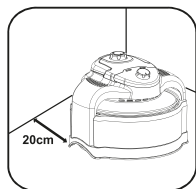
Toccare le estremità affilate delle forchette per girarrosto.

Lasciare l'apparecchio incustodito mentre si cucina a temperature elevate o in presenza di cibi infiammabili.

Posizionare il forno/friggitrice ad aria direttamente contro una parete o un'altra superficie, poiché la presa d'aria potrebbe causare danni dovuti al calore.

Spruzzare una soluzione detergente sulla resistenza nella parte superiore dell'unità interna.

Ruotare la manopola di controllo del timer in senso antiorario per non rischiare di comprometterne la precisione.



AVVERTENZA: PRIMA DELL'USO, VERIFICARE CHE IL PRODOTTO DISPONGA DI ALMENO 20 CM DI SPAZIO LIBERO IN TUTTE LE DIREZIONI.

Cura e manutenzione

Il forno/friggitrice ad aria ha una funzione di pulizia automatica. Per utilizzarla, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti, quindi aggiungere acqua calda nel recipiente di cottura antiaderente, riempiendolo per non più di

2–3 cm di profondità. Aggiungere una piccola quantità di detergente neutro. Collegare la friggitrice all'alimentazione elettrica e accenderla. Impostare il selettore della temperatura su "**self-clean**" e il selettore del timer su 5 minuti. Al termine, lasciar raffreddare prima di rimuovere l'acqua e pulire. Lasciare asciugare completamente prima di riporre o riutilizzare.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere e scollegare il forno/friggitrice ad aria dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

FASE 1: pulire l'unità principale del forno/friggitrice ad aria con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

FASE 2: pulire il cestello a rete, la griglia reversibile, le pinze, l'anello estensore e il recipiente di cottura antiaderente con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non immergere l'unità principale o il coperchio del forno/friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia dell'apparecchio e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.



NOTA: Il forno/friggitrice ad aria deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Non lavare l'unità principale del forno/friggitrice ad aria e gli accessori in lavastoviglie. Il recipiente antiaderente può essere lavato in lavastoviglie.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: prima del collegamento all'alimentazione elettrica, pulire l'unità principale del forno/friggitrice ad aria con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 2: lavare tutti gli accessori con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli accuratamente. Non immergere l'unità principale del forno/friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia del prodotto e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.

FASE 3: collocare l'unità principale del forno/friggitrice ad aria su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole.



NOTA: al primo utilizzo, il forno/friggitrice ad aria potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo. Si consiglia di utilizzare il forno/friggitrice ad aria a una temperatura elevata senza cibo al Suo interno per circa 10 minuti prima del primo utilizzo; ciò impedirà che il fumo o l'odore emessi compromettano il gusto degli alimenti.

Assemblaggio del forno/friggitrice ad aria

FASE 1: posizionare il recipiente antiaderente all'interno dell'unità base del forno/friggitrice ad aria, assicurandosi che sia posizionato al centro.

FASE 2: inserire gli accessori desiderati nel vano cottura, finché non sono fissati saldamente. Grigliare gli alimenti posizionando la griglia reversibile nel recipiente di cottura antiaderente. Friggere gli alimenti posizionando il cestello da frittura sulla griglia reversibile.

Cuocere alimenti più grandi inserendo l'anello estensore sulla parte superiore del recipiente di cottura antiaderente, se necessario.

FASE 3: una volta posizionati gli accessori necessari, il coperchio può essere montato sopra l'anello estensore. L'anello estensore si trova sotto il recipiente di cottura antiaderente.



NOTA: la friggitrice ad aria è preassemblata. Chiudere il vano cottura prima dell'uso; in caso contrario, l'apparecchio non funzionerà.

Utilizzo del forno/friggitrice ad aria

FASE 1: collegare il forno/friggitrice ad aria all'alimentazione elettrica e accenderlo.

FASE 2: preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti utilizzando il timer e le manopole di controllo della temperatura; il forno/friggitrice ad aria non necessita di preriscaldamento per funzionare in modo efficiente. La spia verde si spegne quando il forno/friggitrice ad aria ha raggiunto la temperatura desiderata.

FASE 3: posizionare gli ingredienti da cuocere nel recipiente di cottura antiaderente o sopra l'accessorio di cottura da utilizzare, facendo attenzione a non riempirlo troppo. Far scorrere l'accessorio per la cottura, con gli alimenti al suo interno, nell'unità principale del forno/friggitrice ad aria.

FASE 4: posizionare il coperchio sull'accessorio di cottura.

FASE 5: spingere la maniglia di sicurezza finché non scatta in posizione.

FASE 6: utilizzare la manopola di regolazione della temperatura per impostare il livello desiderato.

FASE 7: stabilire il tempo di cottura richiesto per gli ingredienti e utilizzare la manopola di regolazione del timer per impostare il tempo desiderato.

FASE 8: in alcuni casi potrebbe essere necessario agitare gli ingredienti durante il ciclo di cottura. Rimuovere l'accessorio per la cottura che contiene il cibo estraendolo delicatamente dall'unità principale del forno/friggitrice ad aria utilizzando guanti resistenti al calore. Scuotere il cibo delicatamente secondo necessità, quindi inserirlo nuovamente nell'unità principale del forno/friggitrice ad aria e chiudere il vano cottura per continuare la cottura.

FASE 9: al termine della cottura e trascorso il tempo preimpostato, l'elemento alogeno a infrarossi e la ventola si spengono. Se non sono cotti, chiudere il vano e regolare di conseguenza il tempo di cottura tramite la manopola di controllo del timer. Se gli alimenti sono pronti, estrarre l'accessorio di cottura contenente il cibo dal vano cottura utilizzando guanti resistenti al calore, quindi versare il contenuto in un recipiente o in un piatto. Se gli alimenti sono grandi o rischiano di rompersi, utilizzare delle pinze termoresistenti. Sollevare la maniglia di sicurezza per rimuovere il coperchio, prestando attenzione a evitare la fuoriuscita di vapore caldo e schizzi di cibo caldo. Per interrompere il processo di cottura prima che sia trascorso il tempo preimpostato, sollevare la maniglia di sicurezza.



NOTA: la maniglia di sicurezza è dotata di un interruttore di sicurezza integrato che deve essere premuto saldamente per consentire l'avvio della cottura. Rimuovere sempre il coperchio utilizzando la maniglia di sicurezza per verificare che l'interruttore di sicurezza sia attivato. Spegnerne il forno/friggitrice ad aria e attendere il conto alla rovescia del timer, se il controllo del timer non è stato impostato correttamente. Non utilizzare il forno/friggitrice ad aria quando è vuoto, se non durante il preriscaldamento.



ATTENZIONE: prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura del vano cottura durante l'uso, poiché si surriscalda. Controllare sempre che il cibo sia ben caldo e ben cotto prima di rimuoverlo dal forno/friggitrice ad aria.



AVVERTENZA: la tensione nominale è presente anche quando il forno/friggitrice ad aria è spento. Per spegnere completamente il forno/friggitrice ad aria, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Il forno/friggitrice ad aria si surriscalda durante l'uso; prestare attenzione per evitare possibili lesioni e collocarlo sempre su una superficie resistente al calore.

Funzioni del forno/friggitrice ad aria

Quando si utilizza una delle funzioni, evitare che gli alimenti siano posizionati troppo vicino alla resistenza alogeno. L'anello estensore deve essere utilizzato per aumentare la distanza tra gli alimenti e la resistenza alogeno e per creare spazio extra per alimenti più grandi o quantità maggiori. Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore del cibo; una bistecca di 4 cm richiede più tempo per la cottura rispetto a una bistecca di 2 cm di spessore.

Alimenti surgelati come gli hamburger richiedono probabilmente un tempo di cottura più lungo. Per garantire anche una colorazione uniforme, gli alimenti possono essere girati periodicamente durante il processo di cottura utilizzando le pinze.

Cottura alla griglia

Durante la cottura alla griglia, assicurarsi che tutti gli alimenti siano posizionati sulla griglia reversibile e che la temperatura sia impostata tra 220 e 240 °C. Utilizzare la griglia reversibile come griglia alta o bassa, secondo necessità.

Frittura ad aria

Durante la frittura ad aria, inserire gli alimenti nel cestello da frittura, quindi posizionare quest'ultimo sulla griglia reversibile. Utilizzate la griglia reversibile come griglia alta o bassa secondo necessità.

Scongelamento

Anche se il forno/friggitrice ad aria può essere utilizzato per cucinare cibi surgelati, la funzione "Thaw" (Scongelamento) può essere utilizzata per scongelare gli alimenti a basse temperature ruotando la manopola della temperatura su "Thaw". Questo è il modo più efficace per scongelare alimenti, senza modificarne la qualità o la consistenza. La durata dello scongelamento dipende dal cibo. Per determinare se il cibo è stato scongelato completamente, utilizzare una forchetta per perforarlo.



ATTENZIONE: controllare sempre che gli alimenti siano perfettamente scongelati prima di servirli. Una volta scongelati, seguire le normali linee guida di cottura.

Tostatura

Il forno/friggitrice ad aria può essere utilizzato per tostare una varietà di cibi, tra cui pane, focaccine e bagel. L'aria calda all'interno del dispositivo solitamente consente di tostare entrambi i lati del cibo contemporaneamente. Per tostare gli alimenti, utilizzare la griglia reversibile come griglia alta e impostare la temperatura su 220–230 °C. Per risultati ottimali, girare il toast/bagel a metà cottura.

Suggerimenti e consigli

Per ottenere risultati ottimali quando si utilizza il forno/friggitrice ad aria:

1. Quando si cucinano più alimenti in successione, pulire l'accessorio di cottura tra un utilizzo e l'altro.
2. Quando si cucinano alimenti senza marinatura o salsa, cospargerli di olio per evitare che si attacchino.
3. Evitare di utilizzare utensili in metallo, detergenti aggressivi o spugnette abrasive in metallo per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

Guida alla cottura

Di seguito vengono fornite alcune linee guida per la cottura di determinati alimenti con il forno/ friggitrice ad aria.

A prescindere da tali indicazioni, è consigliabile controllare sempre lo stato di cottura degli alimenti. Le pietanze vanno sempre servite bollenti.

Alimento	Griglia	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo	Ulteriori istruzioni
Verdure				
Patatine	Bassa	175 °C	15–20 min	Spruzzare con ½ cucchiaino di olio e aggiungere sottili fette di patate nel cestello da frittura utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa.
Patatine fritte fatte in casa/patatine fritte dolci	Bassa	200 °C	20–25 min	Bollire le patate, spruzzare ½ cucchiaino di olio e aggiungerle al cestello da frittura usando la griglia reversibile come griglia bassa. Scuotere a metà cottura.
Patate a spicchi/ patate dolci a spicchi	Bassa	200 °C	10–20 min	Tagliare le patate a spicchi, spruzzarle con ½ cucchiaino di olio e aggiungerle al cestello da frittura utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Scuotere a metà cottura.
Patate al forno (surgate)	Bassa	180–200 °C	15–20 min	Aggiungere le patatine al cestello da frittura utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Scuotere a metà cottura.
Verdure arrosto	Bassa	210 °C	35 min	Aggiungere le verdure al cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Cospargere di olio e scuotere a metà cottura.
Patate (arrosto, piccole, a fette)	Bassa	200–250 °C	40–45 min	Bollire le patate, spruzzare ½ cucchiaino di olio e aggiungerle al cestello da frittura usando la griglia reversibile come griglia bassa. Scuotere a metà cottura.
Patate (al forno, medie dimensioni)	Bassa	180–200 °C	50–70 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa e posizionare le patate direttamente sulla griglia.
Anelli di cipolla	Alta	220 °C	16 min	Aggiungere gli anelli di cipolla al cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Girare a metà cottura.
Pesce				
Filetti di pesce impanati	Bassa	190 °C	15–20 min	Disporre i filetti su un solo strato nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Utilizzare l'anello estensore. Girare a metà cottura.
Gamberi grigliati	Alta	220 °C	8–10 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia alta e posizionare il pesce sulla griglia. L'anello estensore deve essere utilizzato per aumentare la distanza tra gli alimenti e la resistenza.

Alimento	Griglia	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo	Ulteriori istruzioni
Bistecca di merluzzo (150 g)	Alta	190–200 °C	18–24 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia alta e posizionare il pesce sulla griglia. L'anello estensore deve essere utilizzato per aumentare la distanza tra gli alimenti e la resistenza.
Filetti di salmone	Alta	220 °C	16 min	Disporre il pesce su un solo strato e spruzzare con olio, utilizzando la griglia reversibile come griglia alta. Utilizzare l'anello estensore. Girare a metà cottura.
Pollame				
Pollo arrosto (1,5 kg)	Bassa	180 °C	60–80 min	Posizionare il pollo nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Utilizzare l'anello estensore.
Petto di pollo (300 g)	Bassa	180–200 °C	20–25 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa e posizionare il pollo sulla griglia.
Ali di pollo	Bassa	175 °C	15 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa e posizionare il pollo sulla griglia.
Cosce/sovracosce di pollo	Bassa	220 °C	5–10 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa e posizionate il pollo sulla griglia. Cuocere per circa 10 minuti, quindi abbassare la temperatura a 190 °C e cuocere per circa 15–20 minuti le sovracosce e circa 5–10 minuti le cosce.
Hamburger di pollo	Bassa	200 °C	12–15 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa e posizionare il pollo sulla griglia.
Petti d'anatra	Bassa	180 °C	30–40 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa, incidere il petto d'anatra e posizionarlo sulla griglia.
Carne				
Lombata	Bassa	200 °C	Ben cotte: 20 min Cottura media: 16 min Cottura media al sangue: 14 min Al sangue: 8 min	Posizionare le bistecche nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Girare a metà cottura.
Prosciutto affumicato (2 kg)	Bassa	160 °C	120–160 min	Utilizzare la griglia reversibile come griglia bassa e posizionare il prosciutto sulla griglia. Coprire senza stringerlo con della pellicola di alluminio. Utilizzare l'anello estensore. Rimuovere la pellicola di alluminio circa 10 minuti prima della fine della cottura.

Alimento	Griglia	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo	Ulteriori istruzioni
Cotolette di maiale	Bassa	175 °C	12–15 min	Posizionare le cotolette nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Girare a metà cottura.
Costolette singole	Bassa/ elevata	200 °C	5–8 min	Posizionare le costolette nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Cuocere per circa 5 minuti, quindi passare alla griglia alta e aumentare la temperatura fino a 225 °C per circa 2–3 minuti per renderle croccanti. Utilizzare l'anello estensore.
Carrè da 4/5 costolette	Bassa	220 °C	20–25 min	Posizionare le costolette nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Per una caramellizzazione extra, passare alla griglia alta dopo 15–20 minuti e cuocere per 2–3 minuti per rendere croccanti le costolette.
Costolette di agnello	Bassa	175 °C	5–20 min	Posizionare le costolette nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa. Il tempo di cottura varia a seconda del gusto preferito.
Carrè di agnello	Bassa	200 °C	25–30 min	Posizionare le costolette nel cestello da frittura, utilizzando la griglia reversibile come griglia bassa.
Un piatto a base di manzo tritato (ad es. chilli con carne)	Nessuna	180 °C	30 min	Aggiungere tutti gli ingredienti direttamente nel recipiente di cottura antiaderente e cuocere.
Un piatto a base di pollo (ad esempio al pollo al curry)	Nessuna	200 °C	40 min	Aggiungere tutti gli ingredienti direttamente nel recipiente di cottura antiaderente e cuocere.

Come riporre il prodotto

Controllare che il forno/friggitrice ad aria sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno all'apparecchio senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK2386

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1000 W



Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

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

PRODOTTO IN CINA.

CD090217/MD070623/V1