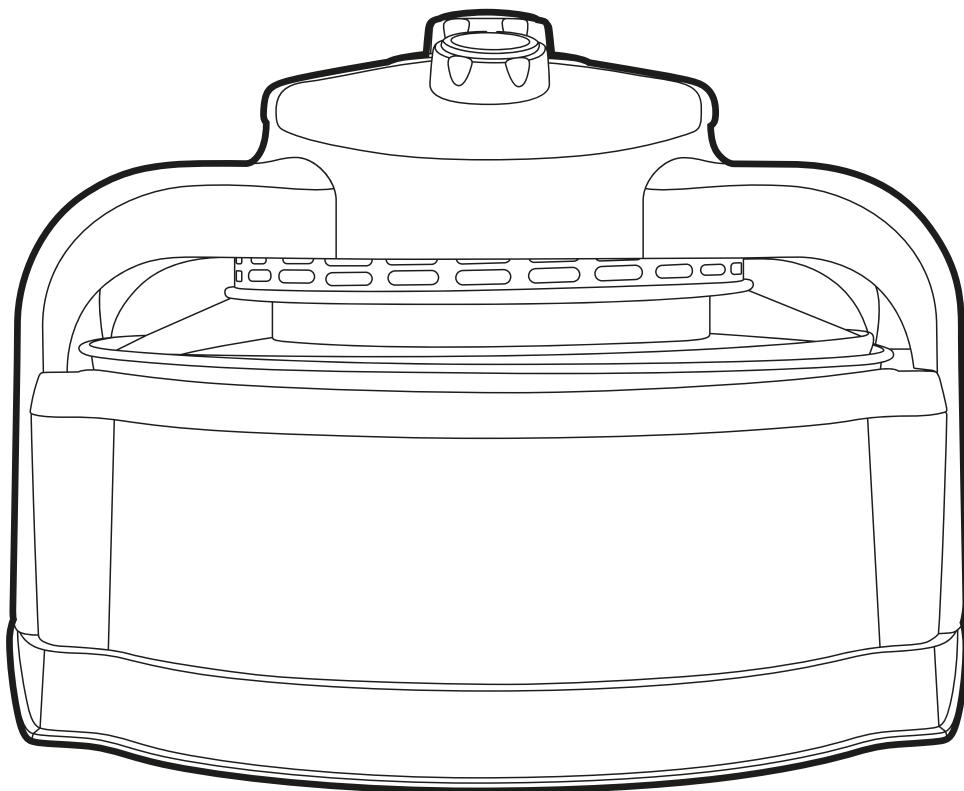
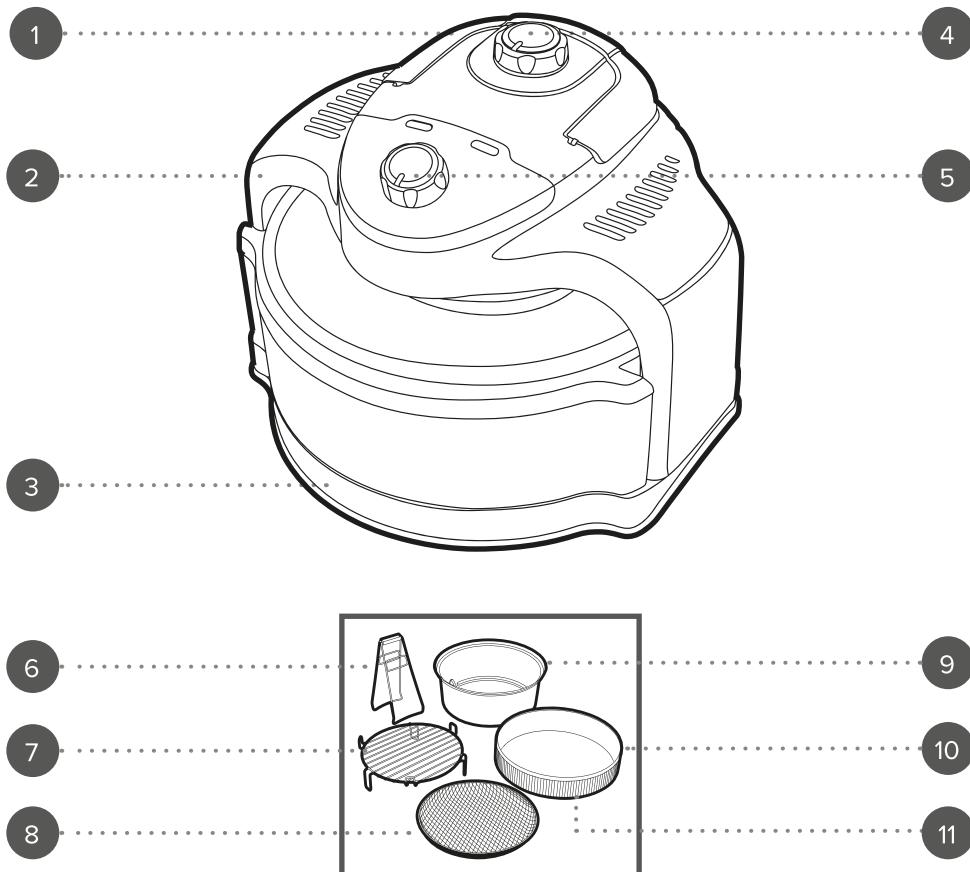


# Používateľská príručka

Aerocook Pro



## Opis častí



1. Bezpečnostná rukoväť
2. Veko
3. Základná jednotka rúry  
teplovzdušnej fritézy
4. Časovač
5. Regulátor teploty
6. Kliešte
7. Obojstranný grilovací rošt
8. Mriežkový fritovací kôš
9. Nelepisivá varná nádoba
10. Výstupok kruhového nadstavca
11. Kruhový nadstavec

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

## 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.
- Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich tátos osoba poučila o bezpečnej obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.
- Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
- Deti nesmú vykonávať čistenie ani používaťskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia 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 uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriat.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
- So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.
- Ked' je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.
- Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.
- Spotrebič netáhajte 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.
- Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.
- Na spotrebič nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety. Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepisivý povrch.

- Pred výmenou alebo montážou príslušenstva vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete.
- Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.
- Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.
- Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodnej pre používateľa.
- Použitie predĺžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
- Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.
- Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.
- Počas používania sa môžu vonkajší povrch alebo dvierka zohriat.



**UPOZORNENIE:** Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich časti alebo povrchov ani ohrevných dielov spotrebiča.



**VAROVANIE:** Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

## Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia.

Tá sa môže aktivovať, ak:

1. Uplynie nastavený čas varenia. Ozve sa časovač a aktivuje sa automatické vypnutie, ktoré preruší činnosť teplovzdušnej fritézy.
2. Počas varenia dôjde k vytiahnutiu nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy. V tomto prípade sa časovač pozastaví; po nasadení varného koša na miesto bude odpočítavanie pokračovať.



**POZNÁMKA:** Ak je potrebné teplovzdušnú fritézu vypnúť ešte pred uplynutím času varenia, vypnite ju a odpojte od zdroja napájania.

## Správne a nesprávne postupy

### ČO ROBIŤ:

Pri pečení s iným príslušenstvom skontrolovať, či je plech na pečenie/odkvapkávanie vložený v najnižšej polohe, aby zachytil všetky kvapky a uľahčilo sa čistenie.

Pri vkladaní varného roštu a plechu na pečenie/odkvapkávanie do teplovzdušnej fritézy sa uistíť, že sú správne zarovnané.

Pri pridávaní alebo vyberaní surovín alebo používaní kuchynského príslušenstva nosiť teplovzdorné rukavice.

Pri otváraní dvierok varného priestoru teplovzdušnej fritézy postupovať opatrne, pretože by mohla unikať para.

Ak je nádoba na pečenie/odkvapkávanie preplnená prebytočným olejom, vyprázdní ju. Na zachytenie prebytočného oleja použiť tepelne odolnú misku a po vychladnutí ho náležite zlikvidovať.

Pri vyberaní príslušenstva na grilovanie používať grilovacie kliešte. Dávajte pritom pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacieho telesa, pretože môžu byť po použití stále horúce.

## **NEODPORÚČA SA:**

Premiestňovať teplovzdušnú fritézu, ak je horúca alebo s horúcim jedlom vo vnútri, pretože z plechu na pečenie/odkvapkávania sa môže vylieť olej alebo štava.

Zakrývať teplovzdušnú fritézu alebo jej príody, alebo vývody vzduchu, pretože to môže narušiť prúdenie vzduchu a ovplyvniť výsledky varenia a spôsobiť tepelné poškodenie alebo požiar.

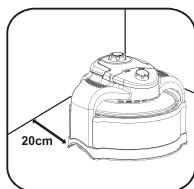
Skladovať čokoľvek na vrchu teplovzdušnej fritézy; tento priestor musí byť neustále prázdnny.

Dotýkať sa vnútra varnej nádoby alebo akéhokoľvek príslušenstva, keď sú horúce. Dotýkať sa ostrých koncov grilovacích vidlíc.

Nechávať teplovzdušnú fritézu bez dozoru, keď varíte pri vysokej teplote alebo pripravujete horľavé potraviny.

Umiestňovať teplovzdušnú fritézu priamo na stenu alebo iný povrch, pretože výstup vzduchu môže spôsobiť tepelné škody.

Striekať čistiaci roztok na vykurovací prvok v hornej časti vnútornej jednotky. Neotáčajte časovač proti smeru hodinových ručičiek naruší sa tým jeho presnosť.



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

## **Starostlivosť a údržba**

Teplovzdušná fritéza má funkciu samočistenia. Aby ste ju mohli použiť, nechajte teplovzdušnú fritézu vychladnúť cca. 15 minút a potom pridajte do nelepivej varnej nádoby teplú vodu, pričom ju naplňte maximálne do výšky 2–3 cm. Pridajte malé množstvo jemného čistiaceho prostriedku.

Spotrebič zapojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Nastavte regulátor teploty na „**samočistenie**“ a časovač na 5 minút. Po dokončení nechajte vychladnúť, potom odstráňte vodu a utrite. Pred uskladnením alebo opäťovným použitím nechajte spotrebič dôkladne vyschnúť.

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou teplovzdušnú fritézu vypnite,

odpojte z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

**1. KROK:** Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a dôkladne ju osušte.

**2. KROK:** Vyčistite mriežkový fritovací kôš, obojstranný grilovací rošt, kliešte a kruhový nadstavec a nelepisť varnú nádobu v teplej mydlovej vode, potom ich dôkladne opláchnite a osušte.

Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy ani veko neponárajte do vody, ani inej kvapaliny.

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



**POZNÁMKA:** Teplovzdušnú fritézu vyčistite po každom použití. Hlavná jednotka teplovzdušnej fritézy a príslušenstvo nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Nelepisť varná nádoba je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

## Návod na použitie

### Pred prvým použitím

**1. KROK:** Pred pripojením k sieťovému napájaniu utrite hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy mäkkou navlhčenou handričkou a dôkladne ju vysušte.

**2. KROK:** Všetko príslušenstvo umyte v teplej vode so saponátom, potom opláchnite a dôkladne osušte. 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.

**3. KROK:** Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy umiestnite na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodnej pre používateľa.



**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 pri vysokej teplote aspoň na 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chut' jedla.

## Zostavenie teplovzdušnej fritézy

**1. KROK:** Nelepisť varnú nádobu umiestnite do základnej jednotky teplovzdušnej fritézy a uistite sa, že je umiestnená v strede.

**2. KROK:** Vložte požadované príslušenstvo do varného priestoru, kým nebude bezpečne na mieste. Jedlo grilujte umiestnením obojstranného grilovacieho roštu do nelepisvej varnej nádoby.

Jedlo teplovzdušne fritujte umiestnením mriežkového fritovacieho koša na hornú časť obojstranného grilovacieho roštu.

Ak je to potrebné, väčšie potraviny varte tak, že kruhový nadstavec nasadíte na vrch nelepisvej varnej nádoby.

**3. KROK:** Keď je potrebné príslušenstvo na svojom mieste, je možné nasadiť veko na kruhový nadstavec. Kruhový nadstavec sa nachádza pod nelepisou varnou nádobou.



**POZNÁMKA:** Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné varný priestor bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude teplovzdušná rúra fungovať.

## Používanie teplovzdušnej fritézy

- 1. KROK:** Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.
- 2. KROK:** Predharejte teplovzdušnú fritézu na približne 10 minút pomocou časovača a regulátorov teploty; teplovzdušná fritéza nemusí byť predhriata, aby fungovala efektívne. Keď teplovzdušná fritéza dosiahne požadovanú teplotu, zelená kontrolka sa vypne.
- 3. KROK:** Suroviny na varenie vložte do nelepivej varnej nádoby alebo na požadované príslušenstvo na varenie, pričom dávajte pozor, aby ste ich nepreplnili. Vložte varné príslušenstvo s jedlom do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy.
- 4. KROK:** Na príslušenstvo na varenie nasadte veko.
- 5. KROK:** Zatlačte bezpečnostnú rukoväť nadol, až kým nezapadne na miesto.
- 6. KROK:** Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú teplotu fritézy.
- 7. KROK:** Určte čas potrebný na prípravu surovín a na základe toho nastavte požadovaný čas pomocou ovládača časovača.
- 8. KROK:** Niektoré prísady si môžu počas cyklu varenia vyžadovať premiestnenie. Opatrne vyberte varné príslušenstvo s jedlom jemným vytiahnutím z hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy pomocou teplovzdorných rukavíc. Suroviny podľa potreby jemne pretrepte, potom ich zasuňte späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy, zavorte varný priestor a pokračujte vo varení.
- 9. KROK:** Po dokončení varenia a uplynutí času sa halogénový infračervený prvok a ventilátor vypnú. Ak prísady nie sú dovarené, zavorte nádobu varného koša a pomocou časovača primerane upravte čas varenia. Po uvarení jedla vyberte príslušenstvo na varenie spolu s jedlom z varného priestoru pomocou teplovzdorných rukavíc a potom vyprázdnite obsah do misy alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte. Zdvihnite bezpečnostnú rukoväť a odstráňte veko, pričom dávajte pozor, aby ste zabránili úniku horúcej pary a postriekaniu horúcim jedlom. Ak chcete zastaviť proces varenia pred uplynutím nastaveného času, zdvihnite bezpečnostnú rukoväť.



**POZNÁMKA:** Bezpečnostná rukoväť má integrovaný bezpečnostný spínač, ktorý je potrebné bezpečne stlačiť, aby sa mohlo začať varenie. Vždy odstráňte veko pomocou bezpečnostnej rukoväte a skontrolujte, či je bezpečnostný spínač aktivovaný. Ak je časovač nastavený nesprávne, vypnite teplovzdušnú fritézu a počajte, kým časovač nezačne odpočítavať. Okrem predhrievania fritézu nepoužívajte, keď je prázdna.



**UPOZORNENIE:** Ak varný priestor otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúci. Pred vybratím jedla z teplovzdušnej fritézy vždy skontrolujte, či je dôkladne uvarené a horúce.

**VAROVANIE:** Teplovzdušná fritéza je aj po vypnutí pod menovitým napätiom. Ak chcete teplovzdušnú fritézu vypnúť úplne, vypnite ju vypínačom a odpojte od elektrickej siete. Počas používania sa teplovzdušná fritéza veľmi zahrieva. Budťe preto opatrní, aby ste predišli zraneniu a spotrebič vždy pokladajte na teplovzdorný povrch.

## Funkcie teplovzdušnej fritézy

Pri používaní niektoréj z funkcií sa vyhýbajte umiestneniu potravín príliš blízko halogénového ohrevného prvku. Kruhový nadstavec by sa mal použiť na zväčšenie vzdialenosť medzi jedlom a halogénovým ohrevným telesom a na vytvorenie dodatočného priestoru pre väčšie suroviny alebo väčšie množstvá surovín.

Čas prípravy sa bude lísiť v závislosti od hrúbky jedla; 4 cm hrubý steak sa bude piecť dlhšie ako 2 cm hrubý steak.

Mrazené potraviny, ako sú hamburgery, si pravdepodobne vyžiadajú dlhší čas prípravy. Na zaručenie rovnomernej farby sa môžu potraviny počas procesu varenia pravidelne otáčať pomocou klieští.

## Grilovanie

Pri grilovaní sa uistite, že všetky potraviny sú umiestnené na obojstrannom grilovacom rošte a teplota je nastavená v rozmedzí 220 až 240 °C. Podľa potreby použite obojstranný grilovací rošt ako vysoký alebo nízky gril.

## Teplovzdušné fritovanie

Pri teplovzdušnom fritovaní vložte potraviny do mriežkového fritovacieho koša a umiestnite ho na vrch obojstranného grilovacieho roštu. Podľa potreby použite obojstranný grilovací rošt ako vysoký alebo nízky gril.

## Rozmrazovanie

Hoci možno teplovzdušnú fritézu použiť na varenie zmrazených potravín, funkciu „Rozmrazenie“ možno použiť na rozmrázovanie potravín pri nízkej teplote otočením regulátora teploty do polohy „Rozmrazenie“. Toto je najefektívnejší spôsob rozmrázovania bez zmeny kvality alebo štruktúry potravín. Čas potrebný na rozmrázovanie závisí od druhu jedla. Ak chcete zistiť, či je jedlo dôkladne rozmrazené, použite vidličku na prepichnutie jedla.



**UPOZORNENIE:** Pred varením vždy skontrolujte, či je jedlo dôkladne rozmrazené. Po rozmrázení postupujte podľa bežných pokynov na varenie.

## Opekanie

Teplovzdušnú fritézu možno použiť na opekanie rôznych potravín, vrátane chleba, lievancov a bagiet. Horúci vzduch v teplovzdušnej fritéze bude zvyčajne opekať obe strany jedla v rovnakom čase. Na opekanie použite obojstranný grilovací rošt ako vysoký grilovací rošt a nastavte teplotu na 220–230 °C. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak hrianku/bagetu v polovici opekania otočíte.

## Tipy a odporúčania

Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky pri používaní teplovzdušnej fritézy:

1. Ked' varíte jedno jedlo po druhom, medzi jednotlivými použitiami utrite príslušenstvo na varenie.
2. Ked' varíte potraviny bez marinády alebo omáčky, potrite ich olejom, aby sa neprilepili.
3. Nepoužívajte kovové náčinie, abrazívne čistiace prostriedky ani kovové drôtenky, pretože by sa mohol poškodiť nelepidivý povrch.

## Sprievodca varením

Nižšie sú uvedené pokyny na varenie určitých druhov potravín v teplovzdušnej fritéze.

Tieto pokyny sú len orientačné a pri varení je potrebné spotrebič vždy kontrolovať. Pred podávaním by malo byť jedlo vždy horúce.

Druh jedla	Stojan	Teplota	Pribl. čas varenia	Ďalšie pokyny
<b>Zelenina</b>				
Lupienky	Nízky	175 °C	15–20 min	Tenké plátky zemiakov pokvapkajte ½ PL oleja a vložte do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril.
Domáce hranolky/batátové hranolky	Nízky	200 °C	20–25 minút	Zemiaky predvarte, pokvapkajte ½ PL oleja a vložte ich do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. V polovici varenia pretrepte.
Americké zemiaky/batátové americké zemiaky	Nízky	200 °C	10–20 minút	Zemiaky nakrájajte na mesiačiky, pokvapkajte ½ PL oleja a vložte do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. V polovici varenia pretrepte.
Hranolky do rúry (mrazené)	Nízky	180 °C–200 °C	15–20 min	Hranolky vložte do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. V polovici varenia pretrepte.
Opekaná zelenina	Nízky	210 °C	35 minút	Zeleninu vložte do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. Potrite olejom a pretrepte v polovici varenia.
Zemiaky (opekané, malé, nakrájané)	Nízky	200 °C–250 °C	40–50 minút	Zemiaky predvarte, pokvapkajte ½ PL oleja a vložte ich do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. V polovici varenia pretrepte.
Zemiaky (pečené, stredne veľké)	Nízky	180 °C–200 °C	50–70 minút	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril a umiestnite zemiaky priamo na stojan.
Cibuľové krúžky	Vysoký	220 °C	16 minút	Cibuľové krúžky vložte do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako vysoký gril. V polovici času pečenia obráťte.
<b>Rypy</b>				
Rybne filé v strúhanke	Nízky	190 °C	15–20 min	V mriežkovom fritovacom koší usporiadajte jedlo v jednej vrstve. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. Použite kruhový nadstavec. V polovici času pečenia obráťte.
Grilované krevety	Vysoký	220 °C	8–10 minút	Obojstranný grilovací rošt použite ako vysoký gril a položte ryby na stojan. Na zväčšenie vzdialenosť medzi jedlom a ohrevným telosom by sa mal použiť kruhový nadstavec.
Steak z tresky (150 g)	Vysoký	190 °C–200 °C	18–24 minút	Obojstranný grilovací rošt použite ako vysoký gril a položte ryby na stojan. Na zväčšenie vzdialenosť medzi jedlom a ohrevným telosom by sa mal použiť kruhový nadstavec.

Druh jedla	Stojan	Teplota	Pribl. čas varenia	Ďalšie pokyny
Filety z lososa	Vysoký	220 °C	16 minút	V mriežkovom fritovacom koší usporiadajte jedlo v jednej vrstve a postriekajte ho olejom. Obojstranný grilovací rošt použite ako vysoký gril. Použite kruhový nadstavec. V polovici času pečenia obráťte.
<b>Hydina</b>				
Pečené kura (1,5 kg)	Nízky	180 °C	60–80 minút	Kuracie mäso vložte do mriežkového fritovacieho koša. Obojstranný grilovací rošt použite ako nízky gril. Použite kruhový nadstavec.
Kuracie prsia (300 g)	Nízky	180 °C–200 °C	20–25 minút	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril a kuracie prsia položte na stojan.
Kuracie krídla	Nízky	175 °C	15 minút	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril a kuracie prsia položte na stojan.
Kuracie stehná	Nízky	220 °C	5–10 minút	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril a kuracie mäso položte na stojan. Varte približne 5 – 10 minút, potom znižte teplotu na 190 °C a varte približne 15 – 20 minút (stehná) alebo približne 5 – 10 minút (nohy).
Kurací burger	Nízky	200 °C	12 – 15 min	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril a kuracie prsia položte na stojan.
Kačacie prsia	Nízky	180 °C	30–40 minút	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril, kačacie prsia narežte a umiestnite na stojan.
<b>Mäso</b>				
Steak zo sviečkovice	Nízky	200 °C	Dobre prepečené: 20 minút  Stredne prepečené: 16 minút  Stredne slabo prepečené: 14 minút  Slabo prepečené: 8 minút	Steaky umiestnite do mriežkového fritovacieho koša. Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril. V polovici času pečenia obráťte.
Pečená šunka (2 kg)	Nízky	160 °C	120–160 minút	Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril a šunku položte na stojan. Vofne prikryte alobalom. Použite kruhový nadstavec. Približne 10 minút pred koncom varenia odstráňte alobal.
Bravčové kotlety	Nízky	175 °C	12–15 min	Kotlety umiestnite do mriežkového fritovacieho koša. Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril. V polovici času pečenia obráťte.

Druh jedla	Stojan	Teplota	Pribl. čas varenia	Ďalšie pokyny
Jednotlivé rebrá	Nízky/ vysoký	200 °C	5–8 minút	Rebrá vložte do mriežkového fritovacieho koša. Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril. Varte približne 5 minút, potom prejdite na vysoký gril a zvyšte teplotu až na 225 °C na cca. 2 až 3 minút a upečte do chrumkava. Použite kruhový nadstavec.
4/5 rebier vcelku	Nízky	220 °C	20–25 minút	Rebrá vložte do mriežkového fritovacieho koša. Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril. Ak chcete, aby sa rebrá ešte viac skaramelizovali, po 15–20 minútach prepnite na vysoký gril a pečte 2–3 minúty do chrumkava.
Jahňacie kotlety	Nízky	175 °C	5–20 min	Vložte do mriežkového fritovacieho koša. Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril. Čas varenia sa líši v závislosti od preferovanej chuti.
Jahňacie rebro	Nízky	200 °C	25–30 minút	Vložte do mriežkového fritovacieho koša. Použite obojstranný grilovací rošt ako nízky gril.
Mleté hovädzie mäso z jedného hrnca (napr. chilli con carne)	Žiadny	180 °C	30 minút	Pridajte všetky prísady priamo do nelepivej varnej nádoby a varte.
Kuracie mäso z jedného hrnca (napr. kuracie kari)	Žiadny	200 °C	40 minút	Pridajte všetky prísady priamo do nelepivej varnej nádoby a varte.

## 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 výrobku: EK2386

Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1000 W



#### Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériach alebo obale známená, 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 ľudske zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériach a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenia na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starostl používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získať na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

#### Výrobca:

Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 ODD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggott Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

#### VYROBENÉ V ČÍNE.