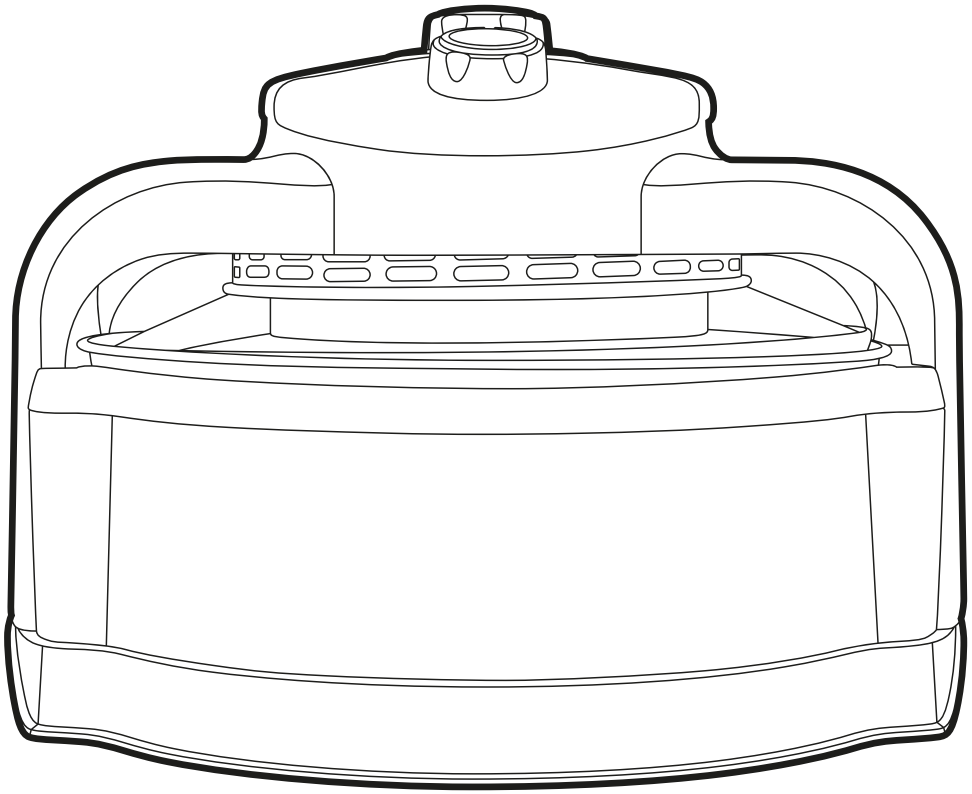
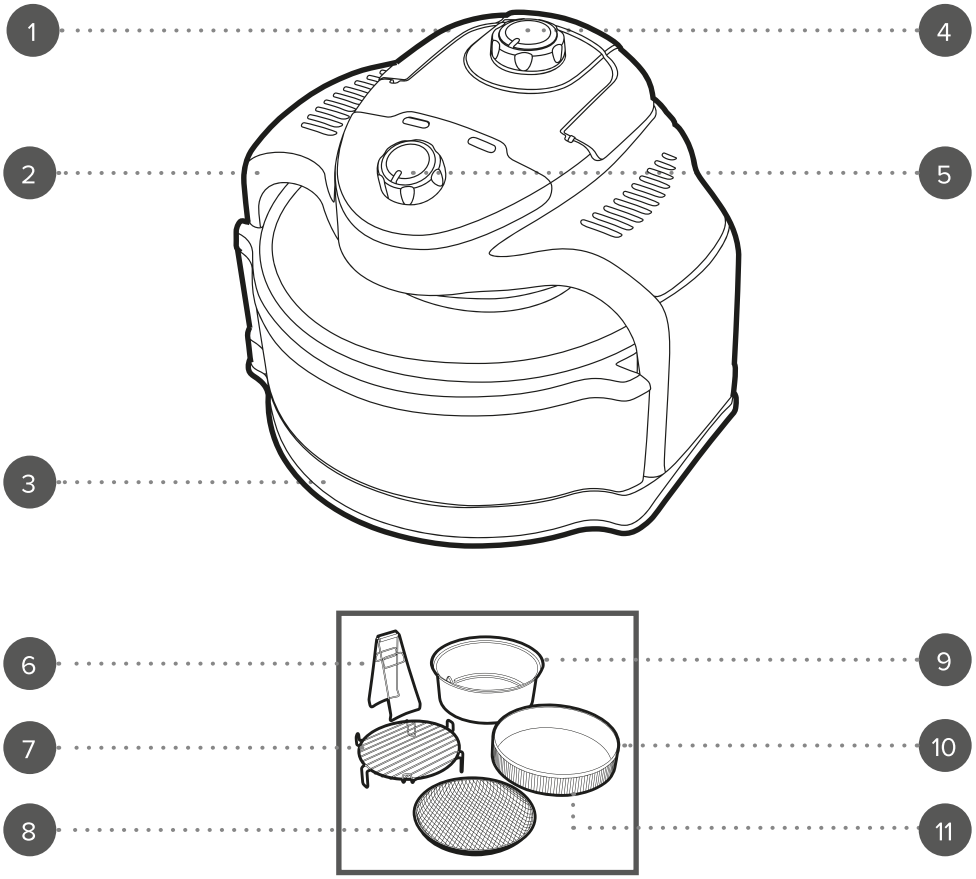
Uživatelská příručka

Aerocook Pro



Popis částí



1. Bezpečnostní rukojeť
2. Víko
3. Základní jednotka horkovzušné fritézy a trouby
4. Ovladač časovače
5. Ovladač teploty
6. Kleště
7. Oboustranný grilovací rošt
8. Drátěný košík na smažení
9. Varná mísa s nepřilnavým povrchem
10. Okraj prodlužovacího kroužku
11. Prodlužovací kroužek

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.
- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.
- Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- 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.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.
- Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.
- 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.
- Nedotýkejte se částí spotřebiče, které mohou být horké, ani topných součástí spotřebiče; mohlo by tak dojít ke zranění.
- Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty. Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu.
- Před výměnou či instalací doplňků spotřebič vypněte a odpojte jej ze zdroje napětí.
- Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.

- Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.
- Vnější povrch nebo dvířka se mohou během používání spotřebiče zahřát.

UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se žádných částí nebo povrchů spotřebiče, které se mohou zahřát, ani topných prvků spotřebiče.

VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza a trouba je vybavena automatickým vypínáním.
K jeho aktivaci dojde, pokud:
1. Uplynula nastavená doba vaření. Zazní časovač, aktivuje se automatické vypínání a horkovzdušnou fritézu a troubu vypne.
2. Během přípravy je z horkovzdušné fritézy a trouby vytažena varná přihrádka. V takovém případě se časovač pozastaví; bude nadále odpočítávat dobu přípravy, dokud nebude přihrádka vrácena zpět na místo.

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

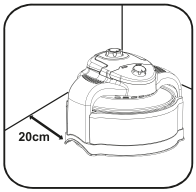
Co dělat a nedělat

Co dělat:

Při vaření s dalším příslušenstvím zkontrolujte, zda je v krajní dolní poloze zasunut pečicí a odkapávací plech. Zachycuje kapající tekutiny a usnadňuje čištění.
Při zasouvání varné mřížky a pečicího a odkapávacího plechu do horkovzdušné fritézy a trouby zkontrolujte, zda jsou správně zarovnány.
Při vkládání nebo odebírání potravin a používání příslušenství pro přípravu pokrmů používejte teplovzdorné rukavice.
Při otevírání dvířek varné přihrádky horkovzdušné fritézy a trouby dbejte opatrnosti, protože může dojít k úniku páry.Pokud se pečicí a odkapávací plech příliš naplní přebytečným olejem, vyprázdněte jej. Přebytečný olej slijte do teplovzdorné nádoby a po vychladnutí jej řádně zlikvidujte.
K odebírání grilovacího příslušenství používejte grilovací kleště a dávejte pozor, abyste se nedotkli topného tělíska. Tyto součásti mohou být i po použití horké.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ:

Nepřemisťujte horkovzdušnou fritézu a troubu, pokud je horká nebo jsou v ní horké potraviny. Mohlo by dojít k vylití oleje nebo šťávy z pečicího a odkapávacího plechu.
Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu a troubu ani vstupní a výstupní otvory vzduchu. Přerušilo by se tak jeho proudění a mohlo by dojít k ovlivnění výsledku přípravy pokrmu, poškození horkem nebo požáru.
Na horní plochu horkovzdušné fritézy a trouby nepokládejte žádné předměty. Vždy musí zůstat prázdná.
Nedotýkejte se vnitřních ploch varné přihrádky ani žádného příslušenství, pokud jsou horké.
Nedotýkejte se ostrých konců grilovacích vidlic.
Při přípravě pokrmů za vysokých teplot nebo úpravě hořlavých potravin neponechávejte horkovzdušnou fritézu a troubu bez dozoru.
Neumisťujte horkovzdušnou fritézu a troubu bezprostředně ke stěně ani jiné ploše. Vzduch unikající z výstupního otvoru může způsobit poškození horkem.
Nestříkejte na topné tělísko v horní části vnitřní jednotky čisticí roztok.
Neotáčejte ovladačem časovače proti směru hodinových ručiček, jelikož byste mohli poškodit jeho přesnost.



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

Péče a údržba

Horkovzdušná fritéza a trouba má funkci samočištění. Chcete-li ji použít, nechte horkovzdušnou fritézu a troubu přibližně 15 minut vychladnout a poté přidejte do varné mísy s nepřilnavým povrchem teplou vodu maximálně do výše 2–3 cm. Přidejte malé množství jemného čisticího prostředku.
Připojte troubu ke zdroji napájení a zapněte ji. Nastavte ovladač regulace teploty do polohy „**samočištění**“ a nastavte časovač na 5 minut. Po dokončení nechte spotřebič vychladnout a poté vylijte vodu a vytřete dočista. Před uložením nebo opakovaným použitím nechte spotřebič důkladně oschnout.
Než zahájíte jakékoli čistění nebo údržbu, horkovzdušnou fritézu a troubu vypněte, odpojte od zdroje napájení a nechte zcela vychladnout.
KROK 1: Otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy a trouby navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně osušte.

KROK 2: Vyčistěte drátěný košík na smažení, oboustranný grilovací rošt, kleště a prodlužovací kroužek i varnou mísu s nepřilnavým povrchem v teplé vodě s mycím přípravkem, opláchněte je a důkladně osušte.
Hlavní jednotku nebo víko horkovzdušné fritézy a trouby neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
Horkovzdušnou fritézu a troubu ani její příslušenství nikdy nečistěte agresivními či abrazivními mycími prostředky nebo drátěnkami, jelikož byste mohli spotřebič poškodit.

POZNÁMKA: Horkovzdušnou fritézu a troubu je nutné vyčistit po každém použití. Horkovzdušnou fritézu a troubu a příslušenství nelze mýt v myčce nádobí. Varnou mísu s nepřilnavým povrchem lze mýt v myčce nádobí.

Návod k použití
Před prvním použitím

KROK 1: Než hlavní jednotku horkovzdušné fritézy a trouby připojíte ke zdroji napájení, otřete ji navlhčeným měkkým hadříkem a nechte dobře uschnout.
KROK 2: Veškeré příslušenství umyjte v teplé vodě s mycím přípravkem, poté jej opláchněte a důkladně osušte.
Hlavní jednotku horkovzdušné fritézy a trouby 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.
KROK 3: Umístěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy a trouby na stabilní a tepelně odolný povrch ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

POZNÁMKA: Při prvním použití může horkovzdušná fritéza a trouba vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Během používání zajistěte v okolí horkovzdušné fritézy a trouby dostatečné větrání. Před prvním použitím doporučujeme spustit horkovzdušnou fritézu a troubu při vysoké teplotě na dobu přibližně 10 minut bez potravin. Tím zabráníte, aby kouř a zápach, které spotřebič zpočátku vydává, ovlivnily chuť jídla.

Sestavení horkovzdušné fritézy a trouby

KROK 1: Vložte varnou mísu s nepřilnavým povrchem do základní jednotky horkovzdušné fritézy a trouby a ujistěte se, že je usazená uprostřed.
KROK 2: Instalujte požadované příslušenství do varné přihrádky tak, aby se zajistilo na místě.
Chcete-li grilovat potraviny, umístěte oboustranný grilovací rošt do varné mísy s nepřilnavým povrchem.
Chcete-li připravit potraviny v horkovzdušné fritéze, vložte drátěný košík nahoru na oboustranný grilovací rošt.
Větší potraviny vařte s prodlužovacím kroužkem nasazeným varné míse s nepřilnavým povrchem, je-li to třeba.
KROK 3: Jakmile požadované příslušenství na místě, je možné nasadit víko na prodlužovací kroužek. Prodlužovací kroužek naleznete pod varnou mísou s nepřilnavým povrchem.

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

Používání horkovzdušné fritézy a trouby

KROK 1: Připojte horkovzdušnou fritézu a troubu ke zdroji napájení a zapněte ji.
KROK 2: Předehřejte horkovzdušnou fritézu a troubu přibližně po dobu 10 minut – použijte časovač a ovladač teploty; horkovzdušná fritéza a trouba pracuje efektivně, i když není předehřátá. Až horkovzdušná fritéza a trouba dosáhne požadované teploty, zelená kontrolka zhasne.
KROK 3: Vložte přísady určené k vaření do varné mísy s nepřilnavým povrchem nebo na požadované příslušenství pro přípravu pokrmů. Dbejte, abyste jej nepřeplnili. Zasuňte příslušenství pro přípravu pokrmů s potravinami do horkovzdušné fritézy a trouby.
KROK 4: Zakryjte příslušenství pro přípravu pokrmů víkem.
KROK 5: Zatlačte bezpečnostní rukojeť dolů, dokud nezaklapne na místo.
KROK 6: Pomocí ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu horkovzdušné fritézy a trouby.
KROK 7: Určete dobu potřebnou k uvaření přísad a pomocí časovače nastavte příslušný požadovaný čas.
KROK 8: Některé přísady může být nutné během cyklu přípravy přemístit. S použitím teplovzdorných rukavic vyjměte mírným zatažením příslušenství pro přípravu pokrmů s pokrmem z hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a trouby. Podle potřeby pokrm mírně protřepejte, zasuňte jej zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a trouby a uzavřením varné přihrádky pokračujte v přípravě.
KROK 9: Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času se vypne halogenové infračervené tělísko a ventilátor. Pokud nejsou přísady hotové, zavřete varnou přihrádku a pomocí digitálního ovládacího panelu podle potřeby upravte dobu přípravy. Pokud je pokrm hotový, vyjměte příslušenství pro přípravu pokrmů s pokrmem z varné přihrádky s použitím žáruvzdorných rukavic a přemístěte obsah do mísy nebo na talíř. Pokud jídlo obsahuje velké nebo křehké kusy, použijte tepelně odolné kleště. Zvedněte bezpečnostní rukojeť a sundejte víko: dbejte na to, aby vás nezasáhla unikající horká pára nebo kapky horkého pokrmu. Chcete-li zastavit proces vaření ještě před uplynutím nastaveného času, zvedněte bezpečnostní rukojeť.

POZNÁMKA: Bezpečnostní rukojeť obsahuje integrovaný bezpečnostní spínač, který je nutné bezpečně stisknout, aby mohlo začít vaření. Vždy sundávejte víko pomocí bezpečnostní rukojeti s zkontrolujte, že se aktivoval bezpečnostní spínač. Pokud byl časovač nastaven špatně, vypněte horkovzdušnou fritézu a troubu a počkejte, než se dokončí odpočítávání časovače. Pokud horkovzdušnou fritézu a troubu právě nepředehříváte, nepoužívejte ji, když je prázdná.

UPOZORNĚNÍ: Při otevírání a zavírání varné přihrádky během přípravy buďte opatrní, jelikož se přihrádka značně zahřívá. Než vyjmete pokrm z horkovzdušné fritézy a trouby, vždy zkontrolujte, zda jsou přísady důkladně uvařené a horké.

VAROVÁNÍ: Horkovzdušná fritéza a trouba je stále pod jmenovitým napětím, dokonce i když je vypnutá. Chcete-li horkovzdušnou fritézu a troubu trvale vypnout, vypněte ji a odpojte od zdroje napájení. Horkovzdušná fritéza a trouba se při používání silně zahřívá. Pro prevenci úrazu dbejte opatrnosti a vždy ji umisťujte na teplovzdornou plochu.

Funkce horkovzdušné fritézy a trouby

Při použití jakékoli funkce dbejte, aby nebyly přísady umístěny příliš blízko halogenovému topnému tělísku. Ke zvětšení vzdálenosti mezi přísadami a halogenovým topným tělískem a k vytvoření dodatečného prostoru pro větší přísady nebo větší množství je nutno používat prodlužovací kroužek. Doba vaření se bude lišit podle tloušťky přísad – 4 cm silný steak se bude muset vařit déle než 2 cm silný steak.
Mražené přísady, jako jsou hamburgery, budou pravděpodobně vyžadovat delší dobu vaření. Pro zajištění rovnoměrného zbarvení lze přísady během procesu vaření pravidelně otáčet pomocí kleští.

Grilování

Při grilování dbejte, aby byly všechny přísady umístěny na oboustranném grilovacím roštu a teplota byla nastavena v rozmezí 220–240 °C. Oboustranný grilovací rošt můžete použít jako vysoký nebo nízký gril podle potřeby.

Horkovzdušné fritování

Při horkovzdušném fritování vložte přísady do drátěného košíku na smažení a položte jej nahoru na oboustranný grilovací rošt. Oboustranný grilovací rošt můžete použít jako vysoký nebo nízký gril podle potřeby.

Rozmrazování

Přestože lze horkovzdušnou fritézu a troubu použít k uvaření přísad ze zmrazeného stavu, lze pomocí funkce „**Rozmrazení**“ rozmrazit přísady při nízké teplotě, a to otočením ovladače teploty na hodnotu „**Thaw**“ (Rozmrazení). Toto je nejefektivnější způsob rozmrazování bez toho, že by došlo ke změně kvality nebo textury potravin. Doba nutná k rozmrazení závisí na dané přísadě. Chcete-li určit, zda je přísada důkladně rozmrazená, propíchněte ji vidličkou.

UPOZORNĚNÍ: Před vařením vždy zkontrolujte, zda je přísada důkladně rozmrazená. Jakmile je skutečně rozmrazená, řiďte se obvyklými pokyny pro vaření.

Opékání

Horkovzdušnou fritézu a troubu lze použít k fritování nejrůznějších potravin, včetně chleba, lívanců crumpet a baget. Horký vzduch v horkovzdušné fritéze a troubě obvykle opeče obě strany potraviny najednou. Chcete-li něco opéci, použijte oboustranný grilovací rošt jako vysoký gril a nastavte teplotu na 220–230 °C. Pro nejlepší výsledky v polovině vaření topinku nebo bagetu obraťte.

Rady a tipy

Jak dosáhnout optimálních výsledků při použití horkovzdušné fritézy a trouby:

1. Při vaření jedné přísady za druhou otřete varné příslušenství mezi jednotlivými použitími.
2. Při vaření přísad bez marinády nebo omáčky potřete přísady olejem, aby nikde neulpívaly.
3. Vyhněte se použití kovového kuchyňského náčiní, abrazivních čističů nebo kovových čisticích drátěnek, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

Pokyny k přípravě potravin

Následující pokyny uvádějí informace k přípravě některých typů potravin v horkovzdušné fritéze a troubě.
Jedná se pouze o obecné pokyny a průběh přípravy byste vždy měli kontrolovat. Pokrmy by vždy měly být před podáváním horké.

Potravina	Rošt	Teplota	Přibližná doba přípravy	Další pokyny
Zelenina				
Křupavá	Nízká	175 °C	15–20 min	Zakapejte ½ lžíce oleje a dejte natenko nakrájené brambory do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril.
Domácí chipsy / chipsy ze sladkých brambor	Nízká	200 °C	20–25 min	Uvařte brambory v páře, zakapejte ½ lžíce oleje a dejte je do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. V polovině doby vaření je protřeste.
Bramborové měsíčky / bramborové měsíčky ze sladkých brambor	Nízká	200 °C	10–20 min	Nakrájejte brambory na měsíčky, zakapejte ½ lžíce oleje a dejte je do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. V polovině doby vaření je protřeste.
Chipsy z trouby (mražené)	Nízká	180–200 °C	15–20 min	Dejte chipsy do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. V polovině doby vaření je protřeste.
Pečená zelenina	Nízká	210 °C	35 min	Dejte zeleninu do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Potřete zeleninu olejem a v polovině doby vaření protřeste.
Brambory (pečené, malé, krájené)	Nízká	200–250 °C	40–50 min	Uvařte brambory v páře, zakapejte ½ lžíce oleje a dejte je do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. V polovině doby vaření je protřeste.
Brambora (pečená, střední velikosti)	Nízká	180–200 °C	50–70 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril a položte bramboru přímo na rošt.
Cibulové kroužky	Vysoká	220 °C	16 min	Dejte cibulové kroužky do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako vysoký gril. Obraťte v polovině doby vaření.
Ryby				
Obalované rybí filé	Nízká	190 °C	15–20 min	Urovnejte do jedné vrstvy drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Použijte prodlužovací kroužek. Obraťte v polovině doby vaření.

Potravina	Rošt	Teplota	Přibližná doba přípravy	Další pokyny
Grilované krevety	Vysoká	220 °C	8–10 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako vysoký gril a položte rybu přímo na rošt. Je potřeba použít prodlužovací kroužek ke zvětšení vzdálenosti mezi přísadami a topným tělískem.
Steak z tresky (150 g)	Vysoká	190–200 °C	18–24 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako vysoký gril a položte rybu přímo na rošt. Je potřeba použít prodlužovací kroužek ke zvětšení vzdálenosti mezi přísadami a topným tělískem.
Filety z lososa	Vysoká	220 °C	16 min	Urovnejte do jedné vrstvy drátěného košíku na smažení a zakapejte olejem; oboustranný grilovací rošt použijte jako vysoký gril. Použijte prodlužovací kroužek. Obraťte v polovině doby vaření.
Drůbež				
Pečené kuře (1,5 kg)	Nízká	180 °C	60–80 min	Dejte kuře do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Použijte prodlužovací kroužek.
Kuřecí prsa (300 g)	Nízká	180–200 °C	20–25 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril a položte kuře přímo na rošt.
Kuřecí křidélka	Nízká	175 °C	15 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril a položte kuře přímo na rošt.
Kuřecí nohy/stehýnka	Nízká	220 °C	5–10 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril a položte kuře přímo na rošt. Vařte přibližně 5–10 min, poté snižte teplotu na 190 °C a vařte přibližně15–20 min v případě stehýnek a 5–10 min v případě nohou.
Kuřecí burger	Nízká	200 °C	12–15 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril a položte kuře přímo na rošt.
Kachní prsa	Nízká	180 °C	30–40 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril, kachní prsa svrchu nařízněte a položte je přímo na rošt.
Maso				
Steak z roštěnce	Nízká	200 °C	Dobře propečený: 20 min Středně propečený: 16 min Středně propečený 14 min Mírně propečený: 8 min	Dejte steaky do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Obraťte v polovině doby vaření.

Potravina	Rošt	Teplota	Přibližná doba přípravy	Další pokyny
Šunka od kosti (2 kg)	Nízká	160 °C	120–160 min	Použijte oboustranný grilovací rošt jako nízký gril a položte šunku přímo na rošt. Volně zakryjte alobalem. Použijte prodlužovací kroužek. Alobal sundejte přibližně 10 min před koncem vaření.
Vepřové kotlety	Nízká	175 °C	12–15 min	Dejte kotlety do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Obraťte v polovině doby vaření.
Jednotlivá žebírka	Nízký/ vysoký	200 °C	5–8 min	Dejte žebírka do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Vařte je po dobu přibližte 5 minut, poté přejděte na vysoký gril a zvyšte teplotu na 225 °C na přibližně 2–3 min, aby se vytvořila křupavá kůrka. Použijte prodlužovací kroužek.
Žebírka vcelku se 4/5 žebry na roštu	Nízká	220 °C	20–25 min	Dejte žebírka do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký gril. Chcete-li dosáhnout extra karamelizace, po 15–20 min přejděte na vysoký gril a vařte přibližně 2–3 min, aby se vytvořila křupavá kůrka.
Jehněčí kotleta	Nízká	175 °C	5–20 min	Vložte do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký rošt. Doba vaření závisí na upřednostňované chuti.
Jehněčí na roštuav	Nízká	200 °C	25–30 min	Vložte do drátěného košíku na smažení; oboustranný grilovací rošt použijte jako nízký rošt.
Mleté maso na způsob jídla z jednoho hrnce (např. chilli con carne)	Žádná	180 °C	30 min	Přidejte všechny přísady přímo do varné mísy s nepřilnavým povrchem a uvařte.
Kuře na způsob jídla z jednoho hrnce (např. kuřecí kari)	Žádná	200 °C	40 min	Přidejte všechny přísady přímo do varné mísy s nepřilnavým povrchem a uvařte.

Uskladnění

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

Specifikace

Kód produktu: EK2386
Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Výstup: 1000 W

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamenají, 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 ČÍNĚ.

CD090217/MD070623/V1