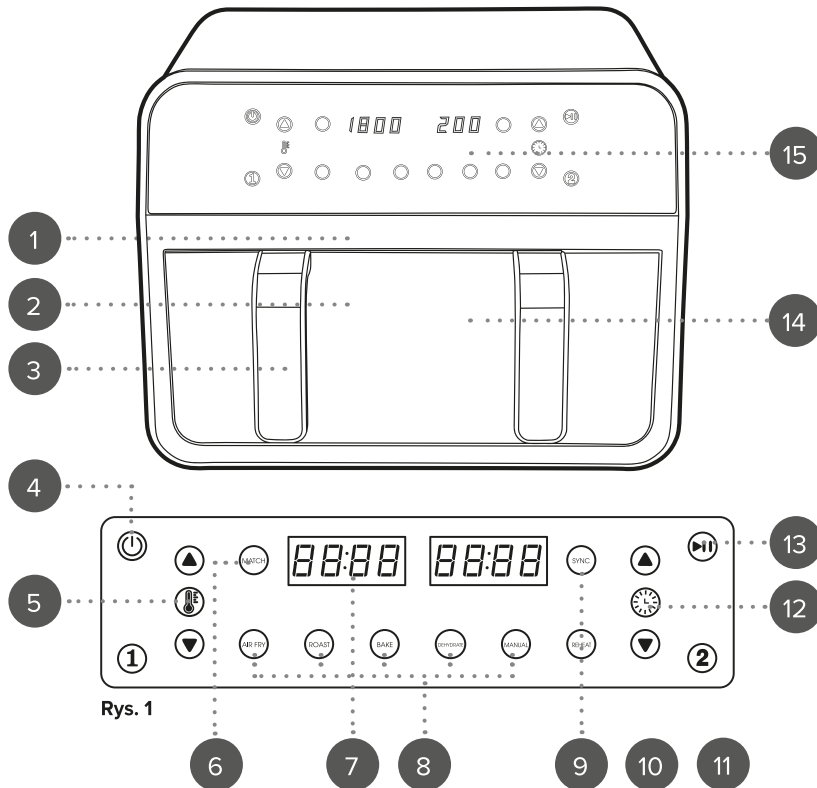


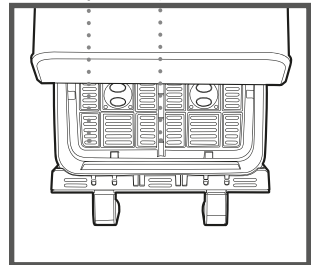
Instrukcja obsługi

Frytownica na gorące powietrze



Rys. 1

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



Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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



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



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

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

Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

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

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

OGRANICZENIA:

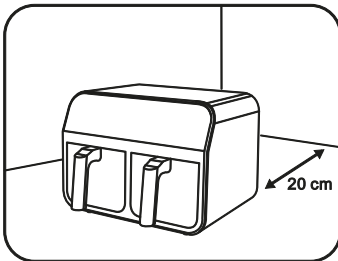
Nie odwracać rusztu z powłoką zapobiegającą przywieraniu, gdy jest do niego przymocowana komora smażenia, jako że na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju.

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

Nie napełniać komory smażenia olejem ani żadnym innym płynem.

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

Nie stosować wkładek do frytownicy ani podobnych produktów.



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

Automatyczne wyłączenie

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



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

Konserwacja

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

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

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

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

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



UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

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



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

Montaż frytownicy na powietrze

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

KROK 2: wsuń komorę smażenia do jednostki głównej frytownicy.



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

Korzystanie z przegrody

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



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

Korzystanie z panelu sterowania

Zob. **Rys. 1**.

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

Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk zasilania.

Ustawienie ręczne

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

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

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

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

Aby korzystać tylko z jednej komory, nie należy wybierać żadnych ustawień dotyczących drugiej komory. Naciśnij przycisk rozpoczynania/wstrzymywania, aby rozpocząć smażenie.



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

Wstępnie ustawione funkcje

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

Wyświetlacz automatycznie przełącza się między ustawionym czasem a temperaturą.

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

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

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

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

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



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

Funkcje pieczenia

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

Korzystanie z ustawienia synchronizacji smażenia

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

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

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

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

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

Korzystanie z ustawienia dopasowania smażenia

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

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

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

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



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

Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze

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

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

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

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

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

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

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

KROK 8: za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw odpowiedni czas przyrządzania. Gdy jedzenie jest już gotowe, wyłóż zawartość komór do miski lub na talerz. Jeśli potrawa jest duża lub delikatna, użyj szczypców termoodpornych (nieodłączone do zestawu).



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



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



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

Przechowywanie

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

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

Dane techniczne

Kod produktu: EK5872

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 2300 W

Tabela gotowania

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

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

PRZEPISY



Kotlety wieprzowe z miodem

Składniki

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

Przygotowanie

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

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

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

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Chrupiące uda z kurczaka z limonką i pietruszką

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

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

22–28 minut, a następnie ostrożnie umieść uda z kurczaka w odpowiedniej komorze.

Przed podaniem sprawdź, czy kurczak jest upieczony.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Smażony łosoś z przyprawą cajun

Składniki

910 g filetów z łososia

380 g mąki kukurydzianej

3 jajka

125 ml mleka

125 ml piwa jasnego

3 łyżki musztardy

2 łyżki soli

2 łyżeczki czarnego pieprzu

½–1 łyżka sosu Tabasco

½–1 łyżeczka pieprzu cayenne (lub do smaku)

Olej do gotowania w sprayu

Przygotowanie

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

Przed podaniem sprawdź, czy ryba jest upieczona.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Warzywa stir fry z sosem sojowym

Składniki

8 kolb mini kukurydzy, pokrojone wzdłuż

3 duże pieczarki brązowe, pokrojone w ćwiartki

2 białe cebule, pokrojone w ćwiartki

1 dynia piżmowa, obrana i pokrojona w kostkę

1 czerwona papryka, pokrojona w plasterki

1 zielona papryka, pokrojona w plasterki

1 żółta papryka, pokrojona w plasterki

1 pomarańczowa, papryka pokrojona w plasterki

1 cukinia, pokrojona skośnie

2 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka mieszanki suszonych ziół

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

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

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

Przed podaniem sprawdź, czy warzywa są upieczone.

Podaj skropione sosem sojowym.

Łódeczki z batatów

Składniki

2 słodkie ziemniaki pokrojone w łódeczki

1 łyżeczka płatków chili

Sól i pieprz do smaku

Olej do gotowania w sprayu

Przygotowanie

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

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

Ostrożnie umieść łódeczki w odpowiedniej komorze.

Przed podaniem sprawdź, czy łódeczki są chrupiące.

Podawaj natychmiast z wybranym sosem.

CE

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



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

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

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD290923/MD300524/V3