

ideal

IK1500



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AIR FRYER

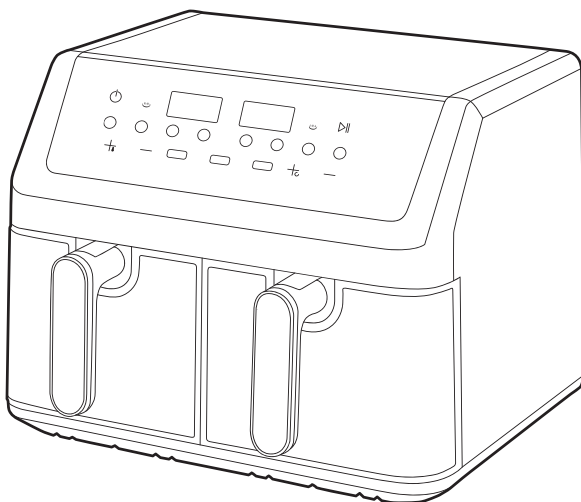
HEISSLUFTFRITTEUSE

ФРИТЮРНИЦА БЕЗ МАСЛА

FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE

FRITEUSE SANS HUILE

FRIGGITRICE AD ARIA



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND

tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu





/PL/ Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/ The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste-collection systems).

This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

/DE/ Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/ES/ Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

/RU/ Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).

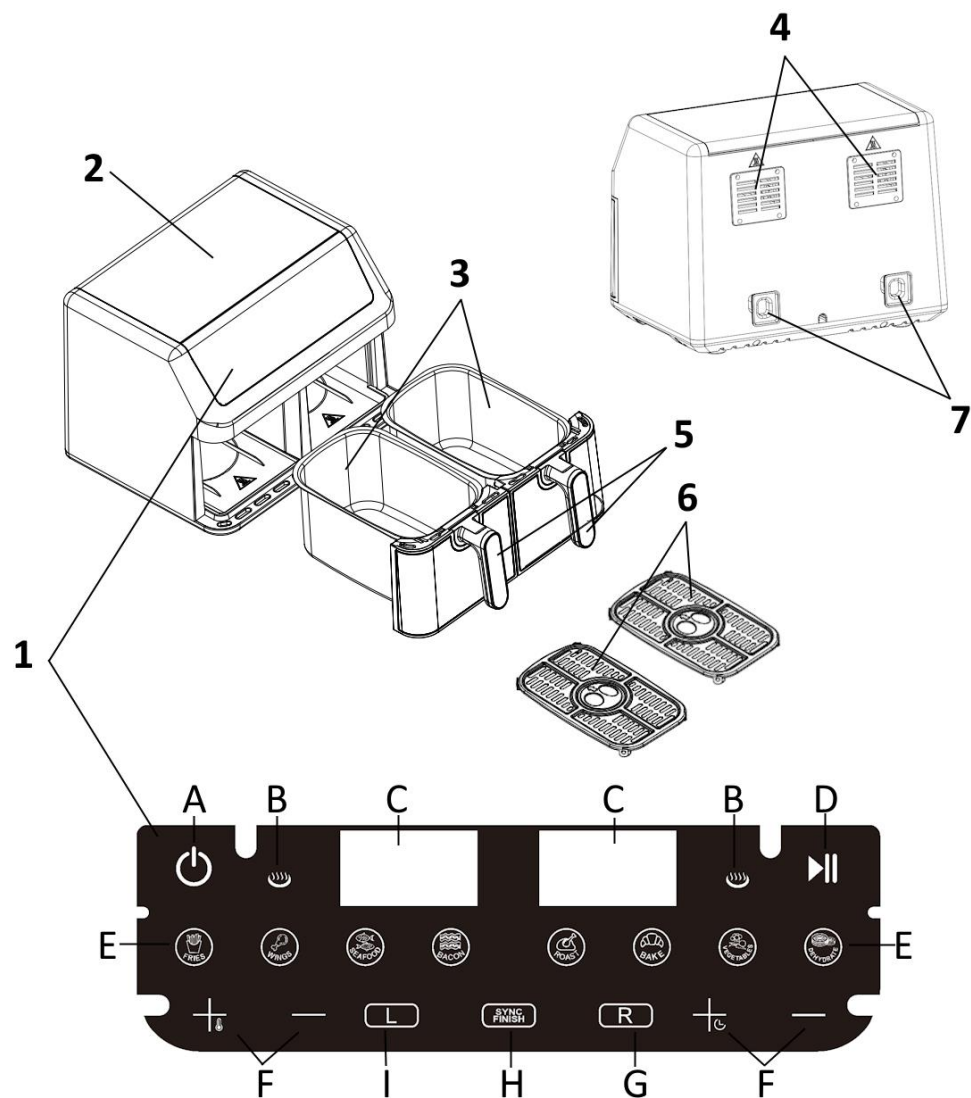
Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батарейки, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services de nettoyage ou le magasin où vous avez acheté le produit.

/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).

Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negoziante dove è stato acquistato questo prodotto.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

1. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
2. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
3. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający.
4. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem.
5. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
6. Nie używać na wolnym powietrzu.
7. Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
8. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
9. Części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
10. Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu produktów. Gotowe produkty są gorące i mogą poparzyć.
11. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
12. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
13. Nie przenosić ani nie przesuwając w trakcie użytkowania.
14. Nie przykrywać urządzenia w czasie pracy.
15. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.
16. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
17. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

18. Nie wieszać przewodu na ostrych krawędziach i nie dopuszczać, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
19. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu.
20. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
21. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

UWAGA:

Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

OSTRZEŻENIA:

- Urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze. Nie wolno dotykać gorących powierzchni frytownicy (koszy (3), wnętrza urządzenia oraz otworów wentylacyjnych (4)), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno napełniać koszy (3) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- W koszach (3) nie wolno umieszczać produktów w ilości większej niż podano w Tabeli 1, ponieważ może to wpływać na jakość przyrządzanych potraw.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych (4).
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia – co najmniej 10 cm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA IK1500

PL

• OPIS OGÓLNY

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Kosze
4. Otwory wentylacyjne
5. Uchwyty koszy
6. Ruszty
7. Miejsce na nawinięcie przewodu

• DANE TECHNICZNE

- moc: **2000W (1000W + 1000W)**
- napięcie zasilania: **220-240V~ 50/60Hz**
- pojemność: **9 l (4,5l + 4,5l)**

– PRZEZNACZENIE

Frytownica beztłuszczowa **Ideal IK1500** pozwala na przygotowanie potraw w sposób bardzo wygodny, a przede wszystkim zdrowy. Gorące powietrze krążące w urządzeniu sprawia, że przyrządzanie różnorodnych dań jest szybkie i łatwe, ponieważ składniki podgrzewane są jednocześnie ze wszystkich stron. Do większości przygotowywanych potraw nie trzeba dodawać oleju. Dzięki dwóm niezależnym koszom, można jednocześnie przygotowywać różne dania, oszczędzając czas i energię.

– PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszystkie części opakowania.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte, (patrz sekcja: **Czyszczenie i konserwacja**).

UWAGA. Podczas pierwszego użycia może wydzielać się specyficzny zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie.

W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno. Pierwsze użycie urządzenia powinno odbyć się bez produktów.

– OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

- Urządzenie posiada dwa niezależne kosze (3): obydwa o pojemności 4,5l.
- Kosze (3) mogą pracować jednocześnie lub oddzielnie.
- Dla każdego kosza (3) można ustawić różne temperatury i czasy pracy.
- Czas pracy koszy (3) można zsynchronizować – patrz **funkcja SYNC**.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnić się, że jest odłączone od sieci.
- Kosze (3) położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Do koszy (3) włożyć ruszty (6).

UWAGA. Nie wolno używać koszy (3) bez włożonych rusztów (6).

- Przygotowane produkty włożyć do koszy (3). Na produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju – opcjonalnie.
- Nie wkładać do koszy (3) produktów w ilości większej niż podane w **TABELI 1**.

Nie napełniać koszy powyżej poziomu „MAX”. Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza. Kosze (3) powinny swobodnie wsuwać się do korpusu (2).

Należy pamiętać, że niektóre produkty zwiększają swoją objętość w trakcie pieczenia.

- Wsunąć kosze (3) w korpus (2).

Nigdy nie używać urządzenia bez włożonych koszy.

- Włączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej – rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki na panelu sterowania (1) migną raz, kontrolka wyłącznika zasilania zaświeci się kontrolka „A”.
- Gdy któryś z koszy (3) jest wysunięty z korpusu (2), na odpowiednim wyświetlaczu „C” na panelu sterowania (1) pojawi się napis „POT”.

- Dotknięcie ikony zasilania „A” – podświetlą się ikony „G” i „I”.
- W tym momencie użytkownik ma możliwość wyboru kosza.
- Po naciśnięciu ikony „G” lub „I” na wyświetlaczu pojawią się ikony zapisanych programów „E”.
- Należy wybrać jeden z programów – na odpowiednim wyświetlaczu „C” pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie pracy i temperaturze.
- Czas i temperaturę, jeśli to konieczne, można skorygować przyciskami „F”.

UWAGA: W programach „FRIES”, „WINGS”, „SEAFOOD”, „BACON”, „ROAST”, „BAKE” oraz „VEGETABLES” temperaturę można ustawić w zakresie 80-200°C, a czas pracy od 1-60 minut.

W programie „DEHYDRATE” temperaturę można ustawić w zakresie 30-100°C, a czas pracy od 1-24 godzin.

- Migająca ikona „G” lub „I” oznacza, że parametry pracy będą ustawiane dla danego kosza.
- Po ustawieniu parametrów pracy dla jednego z koszy można ustawić parametry dla drugiego kosza.
- Po ustawieniu parametrów pracy należy nacisnąć przycisk „D” – urządzenie przejdzie w tryb pracy.
- Na odpowiednim wyświetlaczu „C” będzie na przemian pokazywana temperatura oraz upływający czas pracy.
- Na panelu sterowania będą podświetlone ikony „E” wybranych programów.
- Podświetlenie ikon „B” będzie się włączało i wyłączało – termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę.
- Aby zatrzymać pracę wybranego kosza należy nacisnąć przycisk „G” lub „I”, a następnie przycisk „D”.
- Wybrany program można wznowić naciskając przycisk „D”.
- Czynność powtórzyć dla drugiego kosza.
- **Funkcja SYNC** służy do synchronizacji czasu pracy koszy (3) gdy chcemy, aby gotowanie w obydwu koszach (3) skończyło się w tym samym momencie.
- Ustawić parametry pracy dla obu koszy (3). Jeśli czasy gotowania się różnią, nacisnąć przycisk „H”, a następnie przycisk „D”. Kosz (3), dla którego ustawiony jest dłuższy czas pracy włączy się jako pierwszy, a na wyświetlaczu kosza (3) z krótszym czasem pokaże się napis „---”.
- Gdy czas obu koszy (3) się wyrówna, drugi kosz (3) się włączy.
- Po zakończonej pracy wysunąć kosze (3) trzymając za uchwyt (5).

UWAGA: Podczas wyciągania koszy (3) może uchodzić bardzo gorący strumień pary.

- Kosze (3) położyć na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni koszy (3) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.

UWAGA: Urządzenie nie będzie działać bez prawidłowo włożonego kosza (3).

Wyciągnięcie pracującego kosza (3) w trakcie pracy urządzenia wstrzymuje pracę urządzenia.

Nie wolno dotykać kosza oraz wnętrza urządzenia ponieważ są bardzo gorące.

- Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Po wstrzymaniu pracy lub wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok 20 sekund.

• WSKAZÓWKI

Frytki

- W przypadku smażenia świeżych ziemniaków, należy je najpierw dokładnie opłukać i osuszyć, aby usunąć nadmiar wilgoci i skrobi.
- W połowie cyklu smażenia, należy wstrząsnąć koszem (3) i/lub wymieszać mniejsze składniki, aby i zapewnić równomierne smażenie.

Ciasta

- Gotowe przygotowywane z gotowej mieszanki wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
- **Ciasto należy wlewać do osobnej formy (osobnych foremek), a nie bezpośrednio do koszy (3).**

Mięso

- Podczas smażenia dużych kawałków mięsa z nadmiarem tłuszczu i oleju, które gromadzą się na dnie koszy (3), należy użyć żaroodpornych nylonowych lub silikonowych szczyptec do wyjęcia produktów. Należy unikać przewracania koszy (3), ponieważ spowoduje to wyciek tłuszczu i resztek oleju na talerz lub blat.

Podgrzewanie

- Frytownica beztłuszczowa może być również używana do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawy należy ustawić temperaturę na 150°C i czas do 10 minut.

TABELA 1.

PRODUKT	IŁOŚĆ (G)	CZAS (MIN.)*	TEMP. (°C)	UWAGI
frytki mrożone	200-800	23	180	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
skrzydełka kurczaka	200-800	23	180	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
ryba	200-800	18	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
krewetki	200-800	14	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
stek	100-400	15	180	
pizza	100-400	17	200	
nóżka kurczaka	200-800	23	180	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
kurczak	1000-2000	45	200	
warzywa	100-400	8	160	

* Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli smażenie rozpoczyna się w zimnych szufladach.

Przy jednoczesnej pracy obu szuflad wydłużyć czas o 5 minut.

• CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA. Żadne elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.

UWAGA. Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby w pełni ostygnąć.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować przedmiotów ostro zakończonych albo ostrych, ponieważ można doprowadzić do uszkodzenia części funkcjonalnych albo naruszyć bezpieczeństwo urządzenia.
- Kosze (3) oraz ruszty (6) umyć ciepłą wodą z płynem. Najlepiej umyć je bezpośrednio po użyciu. Po przepłukaniu czystą wodą należy je natychmiast osuszyć.
- Nigdy nie zanurzać korpusu (2) w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus (2) i komory grzejne czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.

• ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelą:

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenia nie działa.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Urządzenie nie jest włączone	1. Podłączyć urządzenie do sieci. 2. Ustawić czas zgodnie z instrukcją.
Produkty nie są dostatecznie upieczone.	1. Do kosza włożono zbyt dużo produktów. 2. Ustawiono zbyt niską temperaturę. 3. Ustawiono zbyt krótki czas pracy.	1. Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1. 2. Zwiększyć temperaturę. 3. Zwiększyć czas pracy.
Produkty są nierównomiernie usmażone.	Niektóre produkty należy w trakcie smażenia odwrócić.	W trakcie smażenia odwrócić produkty lub potrząsnąć koszem.
Nie można wsunąć kosza do korpusu urządzenia.	W koszu znajduje się zbyt dużo produktów.	Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	1. W smażonych produktach jest dużo tłuszczu lub dodano zbyt dużo oleju. 2. W koszu znajdują się pozostałości tłuszczu.	1. To jest zjawisko normalne i nie ma wpływu na smażone produkty, ani nie zagraża urządzeniu. 2. Wyczyścić kosz.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before first use, please thoroughly read the entire manual. It is recommended to keep this instructions manual for future reference.

1. Set the appliance on a flat, stable and high temperature resistant surface.
2. Always disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, not the power cord.
3. Disconnect the appliance from the mains whenever it is not used or before cleaning it.
4. Do not immerse the cord or the appliance in water.
5. Do not hang the cord on sharp edges and do not let it touch hot surfaces.
6. Do not use in open air.
7. Do not use nearby inflammable materials such as furniture, bedding, paper, clothes, lace curtains, linings etc.
8. Do not leave children without care nearby the appliance parts of the appliance become hot when the appliance.
9. Is being used, you should hold the appliance only by the handgrip.
10. Be careful when removing products. Finished products are hot and may burn.
11. Do not leave the appliance unattended when it is being used,
12. The device can be used by children aged 8 and older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or persons without sufficient experience and knowledge only under supervision or if previously instructed on the safe use of the appliance and the possible risks. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance that are the responsibility of the user shall not be carried out by children without supervision. Protect the appliance and the power cord against children under 8 years old. Pay attention to make sure that the appliance is not played with by children.
13. Do not carry or move the appliance when it is being used.
14. Do not cover the appliance when it is being used.
15. Do not grasp the appliance with wet hands.
16. Only use with the originally supplied accessories.

17. The appliance is intended for household use only.
18. If the power cord has been damaged or when the appliance has fallen down or was damaged in another way. The appliance should be repaired by an authorized service shop; visit the site www.eldom.eu for the list of authorized service shops.
19. The appliance may be repaired only by an authorized service outlet.
20. Modernizing the appliance or using other spare parts or components for the appliance with the genuine ones is forbidden and threatens the safety of use.
21. Eldom sp. z o. o. is not responsible for any potential damages caused by improper use of the appliance.

WARNING: Improper use of the appliance may cause injury

WARNING: Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.



This symbol is a warning against the high temperature of the appliance surface.

WARNINGS

- The appliance operates at high temperatures. Do not touch the hot surfaces of the fryer (basket (3), the inside of the appliance and the vents (4)) as this may cause burns.
- Do not fill up the basket (3) oil, drying fat or any other liquid.
- In the basket (3) do not place more products than stated in Table 1, as it may affect the quality of the meal.
- Do not cover the intake and outflow air openings.
- Ensure sufficient space around the appliance – at least 10cm.

• GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel
2. Body
3. Baskets
4. Ventilation openings
5. Basket handles
6. Racks
7. Cord wrap hooks

• TECHNICAL DATA

- power: **2000W (1000W + 1000W)**
- supply voltage: **220-240V~ 50/60Hz**
- capacity: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• INTENDED USE

Air fryer **IDEAL IK1500** allows to prepare meals in a very comfortable way, and, first of all, in a healthy way. Hot air circulating in the appliance makes preparation of various means a quick and easy task, as the ingredients are heated from all sides at the same time. In case of majority of meals, adding oil is not needed. Thanks to the two independent drawers, you can simultaneously prepare different dishes, saving time and energy.

• SETTING UP THE APPLIANCE

- Make sure that the appliance, the plug and the power cord are in order and that all parts of the packaging have been removed before you start using the appliance.

Important: The appliance may give off a smell while being used for the first time. The smell is associated with the manufacturing procedure. It is a natural process which ceases to occur after a certain period of time. Ensure a suitable ventilation in the room, e.g. by opening a window. The first use of the appliance should be without products.

• USE

Before first use of the device, read the instruction manual.

- The appliance has two independent baskets (3): both with a capacity of 4.5L.
- The baskets (3) can operate simultaneously or separately.
- Different temperatures and cooking times can be set for each basket (3).
- The cooking time of the baskets (3) can be synchronized – see the SYNC function.
- Place the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Ensure that it is unplugged.
- Place the baskets (3) on a heat-resistant surface. Insert the racks (6) into the baskets (3).

WARNING. Do not use the baskets (3) without the racks (6) inserted.

- Place the prepared food into the baskets (3). You can optionally add 1 teaspoon of oil to the food.
- Do not put more food into the baskets (3) than specified in **TABLE 1**.

Do not fill the baskets above the "MAX" level. Food must not extend beyond the edge of the basket.

- The baskets (3) should slide into the housing (2) freely.
- Keep in mind that some foods increase in volume during cooking.
- Insert the baskets (3) into the housing (2).
- Never use the appliance without the baskets inserted.
- Plug the appliance into a power source that matches the specifications given above – a single beep will sound, all control panel (1) indicators will blink once, and the power switch indicator will light up as indicator "A".
- If one of the baskets (3) is removed from the housing (2), the message **"POT"** will appear on the corresponding display "C" on the control panel (1).
- Touch the power icon "A" – icons "G" and "I" will light up.
- At this point, the user can select a basket.
- After pressing the icon "G" or "I," the display will show the saved program icons "E".

- Select one of the programs – the corresponding display "C" will show the programmed cooking time and temperature.
- If necessary, adjust the time and temperature using the "F" buttons.

- **WARNING:**

In the programs **"FRIES", "WINGS", "SEAFOOD", "BACON", "ROAST", "BAKE", "VEGETABLES"**, the temperature can be set between 80-200°C, and the cooking time can be adjusted from 1 to 60 minutes. In the **"DEHYDRATE"** program, the temperature can be set between 30-100°C, and the operating time can be adjusted from 1 to 24 hours.

- A flashing "G" or "I" icon indicates that the cooking parameters are being set for that basket.
- After setting the parameters for one basket, you can set the parameters for the second basket.
- Once the cooking parameters are set, press button "D" – the appliance will start operating.
- The corresponding display "C" will alternate between showing the temperature and the remaining cooking time.
- The selected program icons "E" will be illuminated on the control panel.
- The illumination of the "B" icons will turn on and off – the thermostat maintains the correct temperature.
- To stop the operation of a selected basket, press the "G" or "I" button, and then press the "D" button.
- You can resume the selected program by pressing the "D" button.
- Repeat this process for the second basket.
- **The SYNC function** is used to synchronize the cooking time of the baskets (3) when you want both baskets (3) to finish cooking at the same time.
- Set the cooking parameters for both baskets (3). If the cooking times differ, press the "H" button, and then press the "D" button.
- The basket (3) with the longer cooking time will start first, and the display of the basket (3) with the shorter cooking time will show the message "- - -".
- When the times of both baskets (3) are equalized, the second basket (3) will start.
- After the cooking process is finished, remove the baskets (3) by holding the handle (5).

WARNING: A very hot steam jet may escape when removing the baskets (3).

- Place the baskets (3) on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Remove the hot food. To avoid damaging the inner surface of the baskets (3), use wooden or heat-resistant plastic utensils.

WARNING:

The appliance will not operate without a properly inserted basket (3).

Removing a working basket (3) during operation will pause the appliance.

Do not touch the basket or the interior of the appliance as they are extremely hot.

- After use, unplug the appliance.
- After stopping or turning off the appliance, the fan will continue running for approximately 20 seconds.

• TIPS

Chips

When frying fresh potatoes, first rinse and dry them thoroughly to remove excess moisture and starch. Halfway through the frying cycle, shake the basket (3) and/or stir the smaller ingredients to and ensure even frying.

Cakes

Ready-made cakes prepared from a ready mix require a shorter baking time than homemade cakes. Pour the batter into a separate tin(s) rather than directly into the basket (3).

Meat

When frying large pieces of meat with excess fat and oil accumulating on the bottom of the basket (3), use heat-resistant nylon or silicone tongs to remove the products. Avoid tipping the basket (3) over, as this will cause fat and residual oil to leak onto the plate or countertop.

Reheating

The air fryer can also be used for reheating food. To reheat dishes, set the temperature to 150°C and the time to 10 minutes.

TABLE 1.

PRODUCT	QUANTITY (G)	TIME (MIN.)*	TEMP. (°C)	NOTES
Frozen chips	100-400	15-23	200	Shake during the operation.
Chips from fresh potatoes	100-300	18-30	180	Add ½ spoon of oil. Shake during the operation.
Cheese toasts	100-300	8-15	180	
Chicken nuggets	100-400	10-15	200	
Chicken fillet	100-300	10-20	180	May be turned during roasting.
Chicken sticks	100-300	18-22	180	May be turned during roasting.
Steak	100-300	10-15	180	May be turned during roasting.
Pork cutlet	100-300	10-20	180	May be turned during roasting.
Hamburger	100-300	10-15	180	Add ½ spoon of oil.
Frozen fish chips	100-250	6-12	200	Add ½ spoon of oil.

* The time of preparation stated in the tables are approximate.

• CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: No parts of the device are dishwasher safe.

- Before starting to clean the device, unplug it from the power outlet and let it cool down.

WARNING: The device takes approximately 30 minutes to cool down completely.

- Do not use sharp or pointed objects to clean the device, as this can damage functional parts or compromise the safety of the device.
- Wash the baskets (3) and racks (6) with warm soapy water. It is best to wash them immediately after use. After rinsing with clean water, dry them immediately.
- Never immerse the main unit (2) in water or rinse it under running water. Clean the main unit (2) and the heating chamber with a damp cloth.

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

- The appliance is made of materials which can be recycled.
- It should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

• WARRANTY

- This appliance is designed for domestic use only.
- It cannot be used for professional purposes or for other than the intended use.
- Improper use will nullify the guarantee.

• **TROUBLESHOOTING**

In case of any problems with the appliance, check the following table:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CAUSE SOLUTION
The appliance is not running.	1. The appliance is not connected to the power supply. 2. The appliance is not turned on.	1. Connect the appliance to the mains. 2. Set the time with the knob (3).
Products are not sufficiently roasted.	1. Too much product has been placed in the basket. 2. The temperature is set too low. 3. The operating time is set too short.	1. Reduce the quantity of products in the basket – see Table 1. 2. Increase temperature. 3. Increase operating time.
Products are not roasted uniformly.	Some products should be turned during roasting.	Turn the products over or shake the basket during frying.
The basket cannot be inserted into the body of the appliance.	Too many products in the basket.	Decrease the amount of products in the basket – see Table 1.
White smoke escapes from the appliance.	1. The roasted products have too much of oil or too much oil was added. 2. There are remains of fat in the drawer or in the basket.	1. This is a normal phenomenon and does not affect the fried products or endanger the appliance. 2. Clean basket.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor der ersten Verwendung machen Sie sich bitte mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Das Gerät an eine Steckdose anschließen, deren Parameter den in der Betriebsanleitung angegebenen entsprechen.
2. Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche platzieren.
3. Zwecks Abschalten des Geräts vom Netz, immer am Stecker und niemals am Kabel, ziehen.
4. Wird das Gerät nicht mehr benutzt, oder vor der Reinigung, ist es komplett vom Stromnetz abzuschalten.
5. Das Gerät oder das Anschlusskabel niemals im Wasser eintauchen.
6. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
7. Das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen verwenden, wie z. B. Möbel, Bettwäsche, Papier, Kleidung, Gardinen, Teppiche u. Ä.
8. Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Gerätenähe lassen.
9. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
10. Seien Sie vorsichtig bei der Entnahme von Produkten. Fertige Produkte sind heiß und können verbrennen. Das Gerät während Nutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
11. Hängen Sie das Kabel nicht an scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
12. Das Gerät kann von den Kindern über 8. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder keine ausreichende Erfahrung oder kein ausreichendes Wissen haben, können das Gerät nur dann benutzen, wenn sie sich unter Aufsicht einer anderen Person befinden oder über einen sicheren Gebrauch des Geräts und damit verbundene Gefahren unterrichtet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten, die dem Benutzer obliegen, dürfen von den Kindern ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden. Das Gerät und das Netzkabel sind vor Kindern unter 8. Lebensjahr zu schützen.

13. Geräteteile erhitzen sich während Nutzung. Das Gerät nur am Griff anfassen.
14. Das Gerät während des Gebrauchs niemals transportieren oder verschieben.
15. Das Gerät während des Gebrauchs niemals überdecken.
16. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.
17. Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt.
18. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf heraustreten, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
19. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Anschlusskabel, nach Sturz oder einer anderwärtigen Beschädigung betrieben werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an die Servicestelle des Herstellers.
20. Reparaturen können ausschließlich von einer autorisierten Kundendienstwerkstätte durchgeführt werden. Jegliche Modernisierung oder Einsatz nicht originaler Ersatz und Zubehörteile ist untersagt und gefährdet die Nutzungssicherheit.
21. Die Firma Eldom Sp. z o.o. haftet nicht für eventuelle Schäden, die infolge zuwiderlaufender Nutzung des Geräts entstanden sind.

WARNUNG: Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.

VORSICHT! Plastiktüten können gefährlich sein!
Erstickungsgefahr! Bewahren Sie die Tüte sicher vor Kindern auf!



Dieses Symbol warnt vor hoher Gerätetemperatur

WARNUNGEN

- Das Gerät arbeitet mit hohen Temperaturen. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen der Fritteuse (Korb (3), das Innere des Geräts und die Lüftungsöffnungen (4)), da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Verwenden Sie den Korb (3) nicht, wenn der Rost (6) nicht eingesetzt ist.
- Es ist verboten, den Korb (3) mit Öl, Bratfett oder mit einer anderen Flüssigkeit zu befüllen.
- In den Korb (3) dürfen Sie nicht mehr Produkte als angegeben in der Tabelle 1 legen, weil das auf die Qualität der zubereiteten Speisen Einfluss haben kann.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Lassen Sie um das Gerät herum ausreichend Platz – mindestens 10 cm.

• ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Steuerungspanel
2. Gehäuse
3. Korb
4. Belüftungsschlitze
5. Griffe
6. Rost
7. Aufbewahrungsplatz für das Kabel

• TECHNISCHE DATEN

- Leistung: **2000W (1000W + 1000W)**
- Versorgungsspannung: **220-240V~ 50/60Hz**
- Fassungsvermögen: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• BESTIMMUNG

Mit der **IDEAL IK1500** können Sie Essen sehr schnell und vor allem gesund zubereiten. Die Heißluft, die im Inneren der Fritteuse zirkuliert, macht, dass die Zubereitung verschiedener Speisen schnell und leicht ist, weil alle Zutaten auf einmal an allen Seiten erwärmt werden können. Bei der Mehrheit der zubereiteten Speisen ist es unnötig, das Öl hinzugeben. Dank der zwei unabhängigen Schubladen können Sie gleichzeitig verschiedene Gerichte zubereiten und dabei Zeit und Energie sparen.

• VORBEREITUNG DES GERÄTS

- Vor dem Gebrauch ist zu überprüfen, dass das Gerät, der Stecker und das Anschlusskabel leistungsfähig sind, und ob alle Verpackungsteile entfernt wurden.
- Vor jedem Gebrauch müssen alle Bestandteile des Geräts, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, genau gereinigt werden (siehe Abschnitt: Reinigung und Wartung).

Bei dem ersten Gebrauch kann das Gerät einen spezifischen Geruch ausströmen, der aus dem Herstellungsprozess resultiert. Er ist nicht schädlich und soll nach kurzer Zeit nachlassen. Im Raum ist eine ausreichende Lüftung, z.B. durch Öffnen der Fenster sicherzustellen. Zum ersten Mal ist das Gerät ohne Produkte zu nutzen.

• BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung des Geräts, lesen Sie die Bedienungsanleitung.

- Das Gerät verfügt über zwei unabhängige Körbe (3): beide mit einem Fassungsvermögen von 4,5L.
- Die Körbe (3) können gleichzeitig oder separat betrieben werden.
- Für jeden Korb (3) können unterschiedliche Temperaturen und Betriebszeiten eingestellt werden.
- Die Betriebszeit der Körbe (3) kann synchronisiert werden – siehe Funktion SYNC.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Legen Sie die Körbe (3) auf eine hitzebeständige Oberfläche. Setzen Sie die Roste (6) in die Körbe (3) ein.

ACHTUNG: Die Körbe (3) dürfen nicht ohne die eingelegten Roste (6) verwendet werden.

- Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in die Körbe (3). Sie können optional einen Teelöffel Öl hinzufügen.
- Legen Sie nicht mehr Lebensmittel in die Körbe (3) als in **TABELLE 1** angegeben.

Füllen Sie die Körbe nicht über die "MAX"-Markierung hinaus. Die Lebensmittel dürfen nicht über den Rand des Korbes hinausragen.

- Die Körbe (3) müssen sich leicht in das Gehäuse (2) einschieben lassen.
- Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel während des Garens ihr Volumen vergrößern.
- Schieben Sie die Körbe (3) in das Gehäuse (2).
- Das Gerät darf niemals ohne eingesetzte Körbe verwendet werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an, die den oben genannten Spezifikationen entspricht – es ertönt ein einzelnes akustisches Signal, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (1) blinken einmal auf, die Anzeige des Netzschalters leuchtet als Anzeige „A“.

- Wenn einer der Körbe (3) aus dem Gehäuse (2) herausgezogen ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „C“ im Bedienfeld (1) die Meldung „POT“.
- Berühren Sie das Netzsymbol „A“ – die Symbole „G“ und „I“ leuchten auf.
- An diesem Punkt kann der Benutzer einen Korb auswählen.
- Nach dem Drücken des Symbols „G“ oder „I“ erscheinen auf dem Display die gespeicherten Programmsymbole „E“.
- Wählen Sie eines der Programme aus – auf der entsprechenden Anzeige „C“ werden die voreingestellte Arbeitszeit und Temperatur angezeigt.
- Falls erforderlich, können Sie die Zeit und Temperatur mit den Tasten „F“ korrigieren.

ACHTUNG:

In den Programmen „**FRIES**“, „**WINGS**“, „**SEAFOOD**“, „**BACON**“, „**ROAST**“, „**BAKE**“, „**VEGETABLES**“ kann die Temperatur im Bereich von 80-200°C eingestellt werden, und die Betriebszeit kann von 1 bis 60 Minuten angepasst werden.

Im Programm „**DEHYDRATE**“ kann die Temperatur im Bereich von 30-100°C eingestellt werden, und die Betriebszeit kann von 1 bis 24 Stunden angepasst werden.

- Ein blinkendes Symbol „G“ oder „I“ zeigt an, dass die Arbeitsparameter für diesen Korb eingestellt werden.
- Nachdem die Parameter für einen Korb eingestellt wurden, können die Parameter für den zweiten Korb eingestellt werden.
- Nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, drücken Sie die Taste „D“ – das Gerät beginnt mit dem Betrieb.
- Auf der entsprechenden Anzeige „C“ werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Arbeitszeit angezeigt.
- Die gewählten Programmsymbole „E“ leuchten auf dem Bedienfeld auf.
- Die Beleuchtung der Symbole „B“ wird ein- und ausgeschaltet – das Thermostat hält die eingestellte Temperatur.
- Um den Betrieb eines ausgewählten Korbes zu stoppen, drücken Sie die Taste „G“ oder „I“ und anschließend die Taste „D“.
- Das gewählte Programm kann durch erneutes Drücken der Taste „D“ fortgesetzt werden.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für den zweiten Korb.
- Die **SYNC-Funktion** dient zur Synchronisierung der Betriebszeit der Körbe (3), wenn beide Körbe (3) gleichzeitig fertig sein sollen.
- Stellen Sie die Betriebsparameter für beide Körbe (3) ein. Wenn die Garzeiten unterschiedlich sind, drücken Sie die Taste „H“ und anschließend die Taste „D“.
- Der Korb (3) mit der längeren Garzeit startet zuerst, und auf dem Display des Korbes (3) mit der kürzeren Zeit erscheint die Meldung „--“.
- Sobald sich die Zeiten beider Körbe (3) angeglichen haben, startet der zweite Korb (3).
- Nach Beendigung des Garvorgangs ziehen Sie die Körbe (3) am Griff (5) heraus.

ACHTUNG: Beim Herausziehen der Körbe (3) kann sehr heißer Dampf austreten.

- Stellen Sie die Körbe (3) auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Entnehmen Sie die heißen Lebensmittel. Um die Innenseite der Körbe (3) nicht zu beschädigen, verwenden Sie bitte Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.

ACHTUNG:

Das Gerät funktioniert nicht ohne korrekt eingesetzten Korb (3).

Das Herausziehen eines arbeitenden Korbes (3) während des Betriebs stoppt den Betrieb des Geräts. Berühren Sie den Korb oder das Innere des Geräts nicht, da diese sehr heiß sind.

- Nach der Nutzung ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Nach dem Anhalten oder Ausschalten arbeitet der Ventilator des Geräts noch ca. 20 Sekunden weiter.

• TIPPS

Pommes frites

Wenn Sie frische Kartoffeln frittieren, spülen Sie sie zunächst ab und trocknen Sie sie gründlich, um überschüssige Feuchtigkeit und Stärke zu entfernen. Schütteln Sie den Frittierkorb (3) nach der Hälfte des Frittiervorgangs und/oder rühren Sie die kleineren Zutaten um, um ein gleichmäßiges Frittieren zu gewährleisten.

Kuchen

Fertigteig aus einer Fertigmischung benötigt eine kürzere Backzeit als selbst gemachter Teig. Gießen Sie den Teig nicht direkt in den Korb (2, 4), sondern in eine separate Form(en).

Fleisch

Verwenden Sie beim Braten großer Fleischstücke, bei denen sich überschüssiges Fett und Öl am Boden des Korbs (2, 4) ansammelt, eine hitzebeständige Nylon- oder Silikon-Zange, um die Produkte zu entfernen. Vermeiden Sie es, den Korb (2, 4) umzukippen, da sonst Fett und Ölrreste auf den Teller oder die Arbeitsplatte gelangen.

Aufwärmen

Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Um Speisen aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

TABELLE 1.

PRODUKT	MENGE (G)	ZEIT (MIN.)*	TEMP. (°C)	BEMERKUNGEN
Tiefgekühlte Pommes frites	200-300	18-20	200	Beim Backen schütteln.
Pommes frites aus frischen Kartoffeln	200-300	18-30	180	½ EL Öl zugeben. Beim Backen schütteln.
Käsetoaste	100-200	8-12	180	
Hähnchennuggets	100-300	10-15	200	
Hähnchenfiltes	100-300	15-20	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hähnchenunterschenkel	100-300	18-22	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Steaks	100-300	10-15	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Schweinskotelette	100-300	10-20	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hamburger	100-300	10-15	180	½ EL Öl zugeben.
Tiefgekühlte Fisch-Finger	100-250	6-12	200	½ EL Öl zugeben.

*Die in den Tabellen angegebenen Zubereitungszeiten sind Referenzwerte.

• UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät ist aus wieder verwendbaren oder recycelbar Stoffen gebaut.
- Es soll an einer entsprechenden für Recycling elektrischer und elektronischer Geräte zuständigen.
- Sammelstelle abgegeben werden.

• GARANTIE

- Das Gerät ist für den Privatgebrauch im Haushalt bestimmt.
- Es darf nicht für berufliche Zwecke benutzt werden.
- Bei unrichtiger Bedienung erlischt die Garantie.

• **LÖSUNG DER PROBLEME**

Falls irgendwelche Probleme auftreten, lesen Sie genau diese Tabelle durch:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	URSACHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. 2. Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. 2. Stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf (3) ein.
Die Produkte werden nicht ausreichend gegart.	1. Es wurden zu viele Produkte in den Korb gelegt. 2. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt. 3. Die Betriebszeit wurde zu kurz eingestellt.	1. Es wurden zu viele Produkte in den Korb gelegt. 2. Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt. 3. Die Betriebszeit wurde zu kurz eingestellt.
Die Produkte sind ungleichmäßig gebraten.	Einige Produkte müssen während des Frittierens umgedreht werden.	Drehen Sie die Produkte um oder schütteln Sie den Korb während des Frittierens.
Der Korb lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.	Zu viele Produkte im Korb.	Verringern Sie die Menge der Produkte im Korb - siehe Tabelle 1.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	1. Das Frittiergut enthält zu viel Fett oder es wurde zu viel Öl hinzugefügt. 2. Es befinden sich Fettreste im Korb.	1. Dies ist ein normales Phänomen und beeinträchtigt die frittierten Produkte nicht, und stellt auch keine Gefahr für das Gerät dar. 2. Reinigen Sie die Schublade und den Korb.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции.

Сохраняйте все предупреждения и инструкции по технике безопасности для дальнейшего использования.

1. Перед подключением к сети, удостоверьтесь, что напряжение прибора (см. инструкцию) соответствует напряжению сети.
2. Установить прибор на ровной, стабильной поверхности, которая устойчива к воздействию высокой температуры.
3. При выключении прибора не тянуть за сетевой шнур; выключать прибор, вынув вилку из розетки.
4. Отсоединить прибор от сети после окончания работы и перед чисткой.
5. Не погружать устройство или сетевой шнур в воду.
6. Не вешайте шнур на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
7. Не использовать на открытом воздухе.
8. Не использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов как мебель, постель, бумага, одежда, тюль, ковровые покрытия и тд.
9. Элементы устройства нагреваются во время работы. Держать прибор только за ручки.
10. Будьте осторожны при извлечении изделий. Готовые изделия горячие и могут обжечь.
11. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
12. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями или же лица с ограниченным опытом и знаниями могут пользоваться прибором исключительно в ситуации, когда находятся под контролем или же прошли инструктаж в области безопасности использования прибора и ознакомились с угрозами в области использования прибора. Дети не могут играть с прибором. Чистка и уход могут выполняться детьми только под контролем пользователей. Следует обратить особое внимание на прибор и сетевой шнур в ситуации детей младше 8 лет.
13. Используйте только оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки.
14. Не перемещайте и не сдвигайте прибор во время работы.

15. Не накрывайте прибор во время работы.
16. Не прикасаться мокрыми руками.
17. Только для домашнего использования.
18. Запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервис центр производителя. Сервис центры поданы в приложении и на www.eldom.eu.
19. Ремонт может быть произведён только авторизованным сервис центром. Запрещаются какие либо поправки или использование других чем оригинальные запасных частей или элементов устройства, что может опасным.
20. Фирма Eldom Sp z o. o. не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате неправильного обращения.

ВНИМАНИЕ!

Полиэтиленовый пакет может быть опасным – чтобы избежать удушения мешком, необходимо хранить его в недосягаемом для младенцев и маленьких детей месте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неправильное использование устройства может привести к травмам.



Данный знак предупреждает о высокой температуре поверхности прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Прибор работает при высоких температурах. Не прикасайтесь к горячим поверхностям фритюрницы (корзина (3), внутренняя поверхность прибора и вентиляционные отверстия (4)), так как это может привести к ожогам.
- Не заполняйте корзину (3) маслом, жиром для жарки или любой другой жидкостью.
- Не помещайте в корзину (3) больше продуктов, чем указано в табл. 1, так как это может повлиять на качество приготовляемой пищи.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Обеспечьте достаточное пространство вокруг прибора – не менее 10 см.

• ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Корпус
3. Корзины
4. Вентиляционные отверстия
5. Ручки корзин
6. Решётки
7. Место для намотки шнура

• ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- мощность: **2000 В (1000 В + 1000 В)**
- напряжение питания: **220-240V~ 50/60Гц**
- вместимость: **9 л (4,5л + 4,5л)**

• НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница **IDEAL IK1500** позволяет готовить пищу очень удобным и, главное, полезным способом. Горячий воздух, циркулирующий в приборе, позволяет быстро и легко приготовить разнообразные блюда, поскольку ингредиенты нагреваются одновременно со всех сторон. Для приготовления большинства блюд не требуется добавлять масло. Благодаря двум независимым ящикам, можно одновременно готовить разные блюда, экономя время и энергию.

• ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

- Перед тем как приступить к использованию устройства, необходимо убедиться, что устройство, его контактная вилка и питающий провод исправны, а также удалены все элементы упаковки.
- Перед первым использованием все элементы устройства, контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо тщательно вымыть. (см. Раздел: Очистка и профилактика).

При первом использовании устройство может издавать специфический запах, который является результатом процесса изготовления устройства. Это нормальное явление – запах исчезнет через некоторое время.

В помещении, в котором установлено устройство, следует обеспечить соответствующую вентиляцию, например, открыть окно. Первый запуск устройства следует выполнить без продуктов.

• ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием устройства необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

- Устройство оснащено двумя независимыми корзинами (3), обе вместимостью 4,5 л.
- Корзины (3) могут работать одновременно или по отдельности.
- Для каждой корзины (3) можно установить разные температуры и время работы.
- Время работы корзин (3) можно синхронизировать – см. функцию SYNC.
- Установите устройство на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
- Убедитесь, что устройство отключено от сети.
- Поставьте корзины (3) на термостойкую поверхность. Вставьте решётки (6) в корзины (3).

ВНИМАНИЕ: Не используйте корзины (3) без решёток (6).

- Положите подготовленные продукты в корзины (3). При желании можно добавить 1 чайную ложку масла.
- Не загружайте корзины (3) количеством продуктов, превышающим значения, указанные в **ТАБЛИЦЕ 1**.
- **Не наполняйте корзины выше уровня „MAX“.** Продукты не должны выступать за край корзины.
- Корзины (3) должны легко вставляться в корпус (2).
- Помните, что некоторые продукты увеличиваются в объёме во время приготовления.
- Вставьте корзины (3) в корпус (2).
- Никогда не используйте устройство без установленных корзин.

- Подключите устройство к сети в соответствии с указанными выше параметрами – раздастся одиночный звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления (1) мигнут один раз, а индикатор выключателя загорится как индикатор „А“.
- Если одна из корзин (3) вынута из корпуса (2), на соответствующем дисплее „С“ панели управления (1) появится сообщение „POT“.
- Нажмите на значок питания „А“ – загорятся значки „G“ и „I“.
- Теперь пользователь может выбрать корзину.
- После нажатия значка „G“ или „I“ на дисплее появятся сохранённые программные значки „Е“.
- Выберите одну из программ – на соответствующем дисплее „С“ отобразится установленное время работы и температура.
- Если необходимо, параметры времени и температуры можно скорректировать кнопками „F“.

ВНИМАНИЕ:

В программах **«FRIES»**, **«WINGS»**, **«SEAFOOD»**, **«BACON»**, **«ROAST»**, **«BAKE»**, **«VEGETABLES»** температуру можно установить в диапазоне 80-200°C, а время работы — от 1 до 60 минут.

В программе **«DEHYDRATE»** температуру можно установить в диапазоне 30-100°C, а время работы — от 1 до 24 часов.

- Мигающий значок „G“ или „I“ означает, что настройки будут применены к этой корзине.
- После установки параметров для одной корзины можно задать параметры для второй корзины.
- После установки параметров нажмите кнопку „D“ – устройство перейдёт в рабочий режим.
- На дисплее „С“ поочерёдно будет отображаться температура и оставшееся время работы.
- На панели управления загорятся значки „Е“ выбранных программ.
- Подсветка значков „В“ будет включаться и выключаться – термостат поддерживает нужную температуру.
- Чтобы остановить работу выбранной корзины, нажмите кнопку „G“ или „I“, а затем кнопку „D“.
- Для возобновления выбранной программы нажмите кнопку „D“.
- Повторите эту операцию для второй корзины.
- Функция SYNC предназначена для синхронизации времени работы корзин (3), чтобы приготовление в обеих корзинах завершилось одновременно.
- Установите параметры для обеих корзин (3). Если время приготовления отличается, нажмите кнопку „H“, а затем кнопку „D“.
- Корзина (3), для которой установлено более длительное время работы, запустится первой, а на дисплее корзины (3) с более коротким временем появится „- -“.
- Когда время обеих корзин (3) сравняется, вторая корзина (3) автоматически включится.
- После окончания приготовления извлеките корзины (3), держа за ручку (5).

ВНИМАНИЕ: При извлечении корзин (3) может выходить очень горячий пар.

- Поставьте корзины (3) на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
- Извлеките горячие продукты. Чтобы не повредить внутреннюю поверхность корзин (3), используйте деревянные или термостойкие пластиковые приборы.

ВНИМАНИЕ:

Устройство не будет работать без правильно вставленной корзины (3).

Извлечение работающей корзины (3) во время работы устройства приостанавливает его работу.

Не прикасайтесь к корзине и внутренней части устройства, так как они очень горячие.

- После завершения работы отключите устройство от сети.
- После остановки работы или выключения вентилятор устройства продолжит работать ещё около 20 секунд.

• СОВЕТЫ

Чипсы

При жарке свежего картофеля сначала тщательно промойте и высушите его, чтобы удалить лишнюю влагу и крахмал. В середине цикла жарки встряхните корзину (3) и/или перемешайте мелкие ингредиенты, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.

Торты

Готовые торты, приготовленные из готовой смеси, требуют меньшего времени выпечки, чем домашние торты. Наливайте тесто в отдельную форму, а не прямо в корзину (3).

Мясо

При жарке больших кусков мяса, когда на дне корзины (3) скапливаются излишки жира и масла, для удаления продуктов используйте жаропрочные нейлоновые или силиконовые щипцы. Избегайте опрокидывания корзины (3), так как это может привести к вытеканию жира и остатков масла на тарелку или столешницу.

Подогрев

Фритюрница без масла также может использоваться для подогрева блюд. Чтобы подогреть еду, установите температуру на 150°C и время до 10 минут.

ТАБЛИЦА 1.

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО (Г)	ВРЕМЯ (МИН.)*	ТЕМП. (°C)	ПРИМЕЧАНИЯ
Замороженные чипсы	100-400	15-23	200	Встряхивать во время выпечки.
Чипсы из свежего картофеля	100-300	18-30	180	Добавить ½ ч. л. масла. Встряхнуть во время выпекания.
Картофеля	100-300	8-15	180	
Сырные гренки	100-400	10-15	200	
Куриные наггетсы	100-300	10-20	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Куриное филе	100-300	18-22	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Куриные барабанные палочки	100-300	10-15	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Стейк	100-300	10-20	180	Можно переворачивать во время выпечки.
Свинные отбивные	100-300	10-15	180	Добавить ½ ч. ложки масла.
Гамбургер	100-250	6-12	200	Добавить ½ ч. ложки масла.

*Время приготовления, указанное в таблицах, является приблизительным.

• ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ: Никакие части устройства не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

– Перед началом очистки устройства необходимо отключить его от сети и дать ему остыть.

ВНИМАНИЕ: Устройству требуется около 30 минут для полного остывания.

– Для очистки устройства не используйте острые или заостренные предметы, так как это может повредить функциональные части или нарушить безопасность устройства.

– Корзину (3) и решетку (6) мойте теплой водой с моющим средством. Лучше всего мыть их сразу после использования. После ополаскивания чистой водой их необходимо немедленно высушить.

– Никогда не погружайте корпус (2) в воду и не ополаскивайте под проточной водой. Корпус (2) и нагревательную камеру очищайте с помощью влажной ткани.

• УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении каких-либо проблем с прибором обратитесь к приведенной ниже таблице:

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает.	1. Прибор не подключен к электросети. 2. Прибор не включен.	1. Подключите прибор к электросети. 2. Установите время с помощью ручки (3).
Продукты недостаточно прожарены.	1. В корзину помещено слишком много продуктов. 2. Установлена слишком низкая температура. 3. Установлено слишком короткое время работы.	1. Уменьшить количество продуктов в корзине - см. табл. 1. 2. Повысить температуру. 3. Увеличить время работы.
Продукты обжариваются неравномерно.	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время жарки.	Переворачивать продукты или встряхивать корзину во время жарки.
Корзина не вставляется в корпус прибора.	Слишком много продуктов в корзине.	Уменьшите количество продуктов в корзине - см. табл. 1.
Из прибора выходит белый дым.	1. В продуктах много жира или добавлено слишком много масла. 2. В корзине имеются остатки жира.	1. Это нормальное явление, которое не влияет на качество жареных продуктов и не представляет опасности для прибору. 2. Очистите выдвижной ящик и корзину.

• ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Прибор изготовлен из материалов, которые могут использоваться вторично.
- Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

• ГАРАНТИЯ

- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- В случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes del primer uso se debe leer atentamente todo el contenido del manual.

Se recomienda conservar este manual de instrucciones para futuras consultas.

1. El cable de conexión debe estar conectado a la toma de corriente con parámetros compatibles con los que figuran en el manual.
2. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Desconectar el aparato de la corriente tirando de la clavija, no del cable de alimentación.
4. Desconectar el aparato de la corriente si ya no está en uso y antes de limpiar.
5. No sumergir el cable ni el aparato en agua.
6. No utilizar al aire libre.
7. No utilizar cerca de materiales inflamables, tales como muebles, ropa de cama, papel, ropa, cortinas, alfombras, etc.
8. No dejar a los niños sin vigilancia cerca del aparato.
9. Las piezas del aparato se calientan durante el uso. Sujetar el aparato por el asa.
10. Tenga cuidado al retirar los productos. Los productos acabados están calientes y pueden quemar.
11. No deje el aparato en uso sin supervisión el aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin suficiente experiencia y conocimientos sólo cuando están bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión. Proteger el aparato y el cable de alimentación de los niños menores de 8 años.
12. No trasladar ni mover durante su uso.
13. No cubra el aparato durante el funcionamiento.
14. Utilizar sólo con los accesorios suministrados originalmente.

15. No cuelgue el cable de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
16. No tocar el aparato con las manos mojadas.
17. El aparato está destinado para uso doméstico.
18. Al abrir la tapa puede escapar un chorro de vapor de agua muy caliente.
19. No utilizar el aparato si tiene el cable de alimentación dañado, si se ha caído o tiene otros daños. El centro de servicio autorizado puede reparar el aparato, la lista del servicio está en el anexo y en la página www.eldom.eu.
20. Sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos.
21. La empresa Eldom Sp. z o. o. no se hace responsable de los daños causados por el uso incorrecto del aparato.

ADVERTENCIA:

El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones personales.

NOTA: La bolsa de plástico puede suponer un peligro: para evitar el riesgo de asfixia, la bolsa debe guardarse fuera del alcance de los bebés y niños pequeños.



Este símbolo advierte de alta temperatura de la superficie del dispositivo

ADVERTENCIAS

- El aparato funciona a altas temperaturas. No toque las superficies calientes de la freidora (cesta (3), el interior del aparato y los orificios de ventilación (4)), ya que podría sufrir quemaduras.
- No llene la cesta (3) con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido.
- No coloque más productos en la cesta (3) que los indicados en la Tabla 1, ya que esto puede afectar a la calidad de los alimentos cocinados.
- No obstruya los orificios de ventilación.
- Asegúrese de que haya espacio suficiente alrededor del aparato, al menos 10 cm.

INSTRUCCIONES DE USO

FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE IK1500

• DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Panel de control
2. Cuerpo
3. Cestas
4. Aberturas de ventilación
5. Asas de las cestas
6. Rejillas
7. Espacio para enrollar el cable

• ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- potencia: **2000W (1000W + 1000W)**
- tensión de alimentación: **220-240V~ 50/60Hz**
- capacidad de la cesta: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• DESTINACIÓN

IDEAL IK1500 permite preparar los alimentos de forma muy cómoda, y sobre todo saludable. El aire caliente que circula en la máquina hace que la preparación de varios platos sea rápida y fácil, ya que los ingredientes se calientan simultáneamente desde todos los lados. A la mayoría de los platos no es necesario añadir aceite. Gracias a los dos cajones independientes, puedes preparar diferentes platos al mismo tiempo, ahorrando tiempo y energía.

• PREPARACIÓN DEL APARATO

- Antes de utilizarlo asegúrese de que el aparato, la clavija y el cable de alimentación funcionan bien y que se han eliminado todas las partes del embalaje.
- Antes del primer uso, todas las piezas que están en contacto con los alimentos deben ser lavadas a fondo (véase la sección: **Limpieza y mantenimiento**).

Nota:

Durante el primer uso puede salir un olor peculiar como resultado del proceso de fabricación. Esto es normal y desaparece después de algún tiempo. La habitación donde se usa la sandwichera debe tener una ventilación adecuada, por ejemplo, hay que abrir la ventana.

• FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso del dispositivo, es necesario leer el manual de instrucciones.

- El aparato tiene dos cestas independientes (3), ambas con una capacidad de 4,5L.
- Las cestas (3) pueden funcionar simultáneamente o por separado.
- Para cada cesta (3) se pueden ajustar diferentes temperaturas y tiempos de funcionamiento.
- El tiempo de funcionamiento de las cestas (3) se puede sincronizar – consulte la función SYNC.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente.
- Coloque las cestas (3) sobre una superficie resistente al calor. Inserte las rejillas (6) en las cestas (3).

ADVERTENCIA: No utilice las cestas (3) sin las rejillas (6) colocadas.

- Coloque los alimentos preparados en las cestas (3). Opcionalmente, puede añadir 1 cucharadita de aceite.
- No introduzca en las cestas (3) una cantidad de alimentos mayor a la indicada en la TABLA 1.
- **No llene las cestas por encima del nivel "MAX". Los alimentos no deben sobresalir del borde de la cesta.**
- Las cestas (3) deben deslizarse libremente en la carcasa (2).
- Tenga en cuenta que algunos alimentos aumentan de volumen durante la cocción.
- Deslice las cestas (3) dentro de la carcasa (2).
- Nunca utilice el aparato sin las cestas colocadas.
- Conecte el aparato a una toma de corriente de acuerdo con las especificaciones indicadas anteriormente – sonará una señal acústica única, todos los indicadores del panel de control (1) parpadearán una vez y la luz indicadora del interruptor de encendido se iluminará como el indicador "A".

- Si una de las cestas (3) se extrae de la carcasa (2), aparecerá el mensaje "POT" en la pantalla correspondiente "C" del panel de control (1).
- Toque el icono de encendido "A" – se iluminarán los iconos "G" e "I".
- En este momento, el usuario puede seleccionar una cesta.
- Después de presionar el icono "G" o "I", en la pantalla aparecerán los iconos de los programas guardados "E".
- Seleccione uno de los programas – en la pantalla correspondiente "C" se mostrará el tiempo de funcionamiento y la temperatura programados.
- Si es necesario, los parámetros de tiempo y temperatura se pueden ajustar con los botones "F".

NOTA:

En los programas **"FRIES", "WINGS", "SEAFOOD", "BACON", "ROAST", "BAKE", "VEGETABLES"**, la temperatura se puede ajustar entre 80-200°C, y el tiempo de funcionamiento de 1 a 60 minutos.

En el programa **"DEHYDRATE"**, la temperatura se puede ajustar entre 30-100°C, y el tiempo de funcionamiento de 1 a 24 horas.

- Un icono "G" o "I" parpadeando indica que los parámetros se están ajustando para esa cesta.
- Después de configurar los parámetros para una cesta, puede configurar los parámetros para la segunda cesta.
- Una vez establecidos los parámetros, pulse el botón "D" – el aparato comenzará a funcionar.
- En la pantalla "C" se alternará la visualización de la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante.
- En el panel de control se iluminarán los iconos "E" de los programas seleccionados.
- La iluminación de los iconos "B" se encenderá y apagará – el termostato mantiene la temperatura establecida.
- Para detener el funcionamiento de una cesta seleccionada, pulse el botón "G" o "I" y luego el botón "D".
- Para reanudar el programa seleccionado, pulse el botón "D".
- Repita esta operación para la segunda cesta.
- La función **SYNC** se utiliza para sincronizar el tiempo de funcionamiento de las cestas (3) cuando se desea que ambas finalicen al mismo tiempo.
- Establezca los parámetros para ambas cestas (3). Si los tiempos de cocción son diferentes, pulse el botón "H" y luego el botón "D".
- La cesta (3) con el tiempo de cocción más largo comenzará primero, y en la pantalla de la cesta (3) con el tiempo más corto aparecerá el mensaje "--".
- Cuando los tiempos de ambas cestas (3) se igualen, la segunda cesta (3) se encenderá automáticamente.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, extraiga las cestas (3) sujetando el asa (5).

ADVERTENCIA: Al retirar las cestas (3), puede escapar vapor muy caliente.

- Coloque las cestas (3) sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Saque los alimentos calientes. Para evitar dañar la superficie interior de las cestas (3), utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.

ADVERTENCIA:

El aparato no funcionará sin una cesta (3) correctamente insertada.

Si se extrae una cesta (3) en funcionamiento durante el proceso de cocción, el aparato pausará su funcionamiento.

No toque la cesta ni el interior del aparato, ya que están muy calientes.

- Después de su uso, desconecte el aparato de la corriente.
- Tras detener o apagar el aparato, el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos..

• **CONSEJOS**

Patatas fritas

Al freír patatas frescas, primero enjuáguelas y séquelas bien para eliminar el exceso de humedad y almidón. A mitad del ciclo de fritura, agite la cesta (3) y/o remueva los ingredientes más pequeños para asegurar una fritura uniforme.

Pasteles

La masa preparada a partir de un preparado requiere un tiempo de horneado más corto que la masa casera. Vierta la masa en un(os) molde(es) separado(s) en lugar de verterla directamente en la cesta (3).

Carne

Al freír grandes trozos de carne con exceso de grasa y aceite acumulados en el fondo de la cesta (3), utilice pinzas de nylon o silicona resistentes al calor para retirar los productos. Evite volcar la cesta (3), ya que los restos de grasa y aceite se derramarían sobre la placa o la encimera.

Recalentamiento

La freidora de aire también se puede utilizar para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150°C y el tiempo a un máximo de 10 minutos.

TABLA 1

PRODUCTO	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN)*	TEMP. (°C)	OBSERVACIONES
Patatas fritas congeladas	100-400	15-23	200	Agitar mientras se cocina.
Patatas fritas frescas	100-300	18-30	180	Añadir ½ cucharadita de aceite. Agitar mientras se cocina.
Tostadas de queso	100-300	8-15	180	
Nuggets de pollo	100-400	10-15	200	
Filete de pollo	100-300	10-20	180	Agitar mientras se cocina.
Palitos de pollo	100-300	18-22	180	Agitar mientras se cocina.
Bistec	100-300	10-15	180	Agitar mientras se cocina.
Chuletas de cerdo	100-300	10-20	180	Agitar mientras se cocina.
Hamburguesa	100-300	10-15	180	Añadir ½ cucharadita de aceite.
Palitos de pescado congelados	100-250	6-12	200	Añadir ½ cucharadita de aceite.

* El tiempo de preparación de los alimentos mencionado en las tablas es aproximado

• LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Ninguna parte del dispositivo es apta para lavavajillas.

– Antes de comenzar a limpiar el dispositivo, desconéctelo de la corriente y déjelo enfriar.

ADVERTENCIA: El dispositivo necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse por completo.

- No utilice objetos afilados o puntiagudos para limpiar el dispositivo, ya que pueden dañar las partes funcionales o comprometer la seguridad del dispositivo.
- Lave la cesta (3) y la parrilla (6) con agua tibia y detergente. Es mejor lavarlos inmediatamente después de su uso. Después de enjuagarlos con agua limpia, séquelos inmediatamente.
- Nunca sumerja el cuerpo (2) en agua ni lo enjuague bajo un chorro de agua. Limpie el cuerpo (2) y la cámara de calentamiento con un paño húmedo.

• PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- El dispositivo está hecho de los materiales que pueden ser reutilizados o reciclados.
- Hay que entregarlos al punto apropiado, que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

• GARANTÍA

- El aparato está destinado para un uso privado doméstico.
- No se puede utilizar para nes profesionales.
- La garantía se anula en caso de un uso incorrecto.

• **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Si tiene algún problema con el aparato, consulte la tabla siguiente:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Si tiene algún problema con el aparato, consulte la tabla siguiente:	1. El aparato no está conectado a la red eléctrica. 2. El aparato no está encendido.	1. Conecte el aparato a la red eléctrica. 2. Ajuste el tiempo con el mando (3).
El aparato no funciona.	1. Se ha colocado demasiado producto en la cesta. 2. La temperatura es demasiado baja. 3. El tiempo de funcionamiento es demasiado corto.	1. Reduzca la cantidad de productos en la cesta - véase la tabla 1. 2. Aumente la temperatura. 3. Aumente el tiempo de funcionamiento.
Los productos no están suficientemente cocidos.	Es necesario dar la vuelta a algunos productos durante la fritura.	Dé la vuelta a los productos o agite la cesta durante la fritura.
Los productos se fríen de forma desigual.	Hay demasiados productos en la cesta.	Disminuir la cantidad de productos en la cesta - ver Tabla 1.
La cesta no se puede introducir en el cuerpo del aparato.	1. Hay mucha grasa en los productos fritos o se ha añadido demasiado aceite. 2. Hay restos de grasa en la cesta.	1. Este fenómeno es normal y no afecta a los productos fritos ni pone en peligro el aparato. 2. Limpie el cajón y la cesta.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure.

Lisez attentivement tout le contenu de ce notice d'emploi avant la première utilisation.

1. Le câble de connexion doit être raccordé à une prise dont les paramètres sont spécifiés dans les instructions.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Débrancher toujours l'appareil du courant en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
4. Éteignez et débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
5. Ne pas immerger le câble ou l'appareil dans l'eau.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne pas utiliser à proximité de matériaux inflammables tels que meubles, linge de lit, papier, vêtements, rideaux, tapis, etc.
8. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
8. Certaines parties de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Tenez l'appareil uniquement par la poignée.
9. Soyez prudent lorsque vous retirez les produits. Les produits finis sont chauds et peuvent vous brûler.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et que les risques encourus soient compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
12. Ne pas transporter ou déplacer pendant l'utilisation.
13. Ne pas couvrir l'appareil pendant le fonctionnement.

14. Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.
15. Ne l'utilisez qu'avec les accessoires fournis à l'origine.
16. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
17. Ne pas laisser pendre le cordon des bords tranchant et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
18. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé ou s'il a été endommagé de toute autre manière. La réparation de l'appareil doit être confiée à un centre de service agréé.
19. Les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé. Toute modernisation ou utilisation de pièces de rechange ou de composants de l'appareil autres que ceux d'origine est interdite et compromet la sécurité d'utilisation.
20. La société Eldom Sp. z o. o. n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles.

NOTE : Un sac en plastique peut être dangereux – pour éviter la strangulation le sac doit être tenu hors de portée des bébés et des jeunes enfants.



AVERTISSEMENTS :

- L'appareil fonctionne à haute température. Ne touchez pas les surfaces chaudes de la friteuse (panier (3), intérieur de l'appareil et sortie d'air (4)) car vous risquez de vous brûler.
- Ne remplissez pas le panier (3) d'huile, de graisse de friture ou de tout autre liquide.
- Ne placez pas dans le panier (3) plus de produits que ceux indiqués dans **le tableau 1**, car cela pourrait nuire à la qualité des aliments cuits.
- Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.
- Veillez à ce que l'espace autour de l'appareil soit suffisant – au moins 10 cm.

• DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Panneau de contrôle
2. Corps
3. Paniers
4. Ouvertures de ventilation
5. Poignées des paniers
6. Grilles
7. Emplacement pour enrouler le câble

• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- puissance : **2000W (1000W + 1000W)**
- tension d'alimentation : **220-240V~ 50/60Hz**
- capacité : **9 l (4,5l + 4,5l)**

• DESTINATION

La friteuse sans graisse **IDEAL IK1500** vous permet de préparer des aliments de manière très pratique, et surtout saine. L'air chaud qui circule dans l'appareil permet de préparer rapidement et facilement une grande variété de plats, car les ingrédients sont chauffés simultanément de tous les côtés. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des plats. Grâce à deux tiroirs indépendants, vous pouvez préparer différents plats en même temps, économisant ainsi du temps et de l'énergie.

• PRÉPARATION DE L'ÉQUIPEMENT:

- Assurez-vous que l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation sont opérationnels et que toutes les parties de l'emballage ont été retirées avant de mettre l'appareil en service.
- Avant la première utilisation, toutes les parties de l'appareil qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées à fond (voir rubrique Nettoyage et entretien).

ATTENTION. Lors de la première utilisation, le procédé de fabrication peut donner lieu à une odeur spécifique. Il s'agit d'un processus normal qui s'estompe au bout d'un certain temps.

Une aération suffisante doit être assurée dans le local, par exemple en ouvrant La première utilisation de l'appareil doit se faire sans produits.

• UTILISATION

Avant la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de lire le manuel d'instructions.

- L'appareil dispose de deux paniers indépendants (3), chacun d'une capacité de 4,5 L.
- Les paniers (3) peuvent fonctionner simultanément ou séparément.
- Il est possible de régler des températures et des durées de cuisson différentes pour chaque panier (3).
- Le temps de cuisson des paniers (3) peut être synchronisé – voir la fonction SYNC.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Posez les paniers (3) sur une surface résistante à la chaleur. Insérez les grilles (6) dans les paniers (3).

ATTENTION : Ne jamais utiliser les paniers (3) sans les grilles (6) insérées.

- Déposez les aliments préparés dans les paniers (3). Vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter une cuillère à café d'huile.
- Ne mettez pas dans les paniers (3) une quantité d'aliments supérieure à celle indiquée dans le **TABLEAU 1**.
- **Ne remplissez pas les paniers au-delà du niveau "MAX". Les aliments ne doivent pas dépasser le bord du panier.**
- Les paniers (3) doivent s'insérer facilement dans le corps de l'appareil (2).
- Veuillez noter que certains aliments augmentent de volume pendant la cuisson.
- Insérez les paniers (3) dans le corps de l'appareil (2).
- Ne jamais utiliser l'appareil sans les paniers insérés.

- Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications mentionnées ci-dessus – un signal sonore unique retentira, tous les voyants du panneau de commande (1) clignoteront une fois et l'indicateur de mise sous tension s'allumera sous le nom de l'indicateur "A".
- Si l'un des paniers (3) est retiré du corps de l'appareil (2), le message "POT" apparaîtra sur l'affichage correspondant "C" du panneau de commande (1).
- Touchez l'icône d'alimentation "A" – les icônes "G" et "I" s'allumeront.
- À ce stade, l'utilisateur peut sélectionner un panier.
- Après avoir appuyé sur l'icône "G" ou "I", les icônes des programmes enregistrés "E" s'afficheront sur l'écran.
- Sélectionnez un programme – sur l'affichage correspondant "C", le temps de cuisson et la température programmés seront affichés.
- Si nécessaire, les paramètres de temps et de température peuvent être ajustés avec les boutons "F".

ATTENTION :

Dans les programmes **"FRIES"**, **"WINGS"**, **"SEAFOOD"**, **"BACON"**, **"ROAST"**, **"BAKE"**, **"VEGETABLES"**, la température peut être réglée entre 80 et 200°C, et le temps de fonctionnement entre 1 et 60 minutes.

Dans le programme **"DEHYDRATE"**, la température peut être réglée entre 30 et 100°C, et le temps de fonctionnement entre 1 et 24 heures.

- Une icône "G" ou "I" clignotante indique que les paramètres sont en cours de réglage pour ce panier.
- Une fois les paramètres définis pour un panier, vous pouvez régler ceux du second panier.
- Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur le bouton "D" – l'appareil démarre.
- L'affichage "C" alternera entre la température et le temps de cuisson restant.
- Sur le panneau de commande, les icônes "E" des programmes sélectionnés seront allumées.
- L'éclairage des icônes "B" s'allumera et s'éteindra – le thermostat maintient la température réglée.
- Pour arrêter le fonctionnement d'un panier sélectionné, appuyez sur le bouton "G" ou "I", puis sur le bouton "D".
- Pour reprendre le programme sélectionné, appuyez sur le bouton "D".
- Répétez cette opération pour le second panier.
- La **fonction SYNC** permet de synchroniser le temps de cuisson des paniers (3) afin que la cuisson des deux paniers se termine en même temps.
- Réglez les paramètres de cuisson pour les deux paniers (3). Si les temps de cuisson sont différents, appuyez sur le bouton "H", puis sur le bouton "D".
- Le panier (3) avec le temps de cuisson le plus long démarrera en premier, et sur l'affichage du panier (3) avec le temps le plus court, le message "--" s'affichera.
- Lorsque les temps des deux paniers (3) seront identiques, le second panier (3) démarrera automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers (3) en tenant la poignée (5).

ATTENTION : Lors du retrait des paniers (3), un jet de vapeur très chaude peut s'échapper.

- Placez les paniers (3) sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Sortez les aliments chauds. Pour éviter d'endommager la surface intérieure des paniers (3), utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

ATTENTION :

L'appareil ne fonctionnera pas sans un panier (3) correctement inséré.

Si un panier (3) en fonctionnement est retiré pendant l'utilisation de l'appareil, celui-ci se mettra en pause.

Ne touchez pas le panier ni l'intérieur de l'appareil, car ils sont extrêmement chauds.

- Après utilisation, débranchez l'appareil.
- Après avoir interrompu ou éteint l'appareil, le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 20 secondes.

• TIPS

Frites

Lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîches, rincez-les d'abord et séchez-les soigneusement pour éliminer l'excès d'humidité et d'amidon. À mi-chemin du cycle de friture, secouez le panier (3) et/ou remuez les petits ingrédients pour assurer une friture homogène.

Gâteaux

Les gâteaux préparés à partir d'un mélange prêt à l'emploi nécessitent un temps de cuisson plus court que les gâteaux faits maison. Versez la pâte dans un ou plusieurs moules séparés plutôt que directement dans le panier (3).

Viande

Lorsque vous faites frire de gros morceaux de viande et que l'excès de graisse et d'huile s'accumule au fond du panier (3), utilisez des pinces en nylon ou en silicone résistantes à la chaleur pour retirer les produits. Évitez de renverser le panier (3), car les résidus de graisse et d'huile s'écouleraient sur la plaque ou le plan de travail.

Réchauffage

La friteuse sans huile peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des plats, réglez la température à 150°C et le temps à 10 minutes maximum.

TABEAU 1

PRODUIT	QUANTITÉ (G)	TEMPS (MIN.)*	TEMP. (°C)	NOTES
Chips surgelés	100-400	15-23	200	Agiter pendant la cuisson.
Chips à base de pommes de terre	100-300	18-30	180	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile. Agiter pendant la cuisson.
Fraîches	100-300	8-15	180	
Toasts au fromage	100-400	10-15	200	
Nuggets de poulet	100-300	10-20	180	Tourner pendant la cuisson.
Filet de poulet	100-300	18-22	180	Tourner pendant la cuisson.
Pilons de poulet	100-300	10-15	180	Tourner pendant la cuisson.
Steak	100-300	10-20	180	Tourner pendant la cuisson.
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile.
Hamburger	100-250	6-12	200	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile.

*Les temps de préparation indiqués dans les tableaux sont approximatifs.

• NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: Aucune partie de l'appareil n'est adaptée au lave-vaisselle.

– Avant de commencer à nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

ATTENTION: L'appareil nécessite environ 30 minutes pour refroidir complètement.

- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
- Lavez le panier (3) et la grille (6) à l'eau tiède et avec du détergent. Il est préférable de les laver immédiatement après utilisation. Après les avoir rincés à l'eau claire, séchez-les immédiatement.
- Ne plongez jamais le corps (6) dans l'eau et ne le rincez pas sous un jet d'eau. Nettoyez le corps (6) et la chambre de chauffage avec un chiffon humide.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- L'appareil est construit à partir de matériaux qui peuvent être retraités ou recyclés.
- Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

• **GARANTIE**

- L'appareil est destiné à un usage domestique privé.
- Il ne peut être utilisé à des fins professionnelles.
- Une utilisation abusive ou en contradiction avec ce mode d'emploi annule la garanti.

• **DÉPANNAGE**

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, veuillez vous référer au tableau ci-dessous :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation électrique. 2. L'appareil n'est pas allumé.	1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique. 2. Réglez l'heure à l'aide du bouton (3).
Les produits ne sont pas suffisamment cuits.	1. Le panier contient trop de produits. 2. La température est réglée trop bas. 3. Le temps de fonctionnement est trop court.	1. Réduire la quantité de produits dans le panier - voir tableau 1. 2. Augmenter la température. 3. Augmenter le temps de fonctionnement.
Les produits ne sont pas uniformément frits.	Certains produits doivent être retournés pendant la friture.	Retourner les produits ou secouer le panier pendant la friture.
Le panier ne peut pas être inséré dans le corps de l'appareil.	Trop de produits dans le panier.	Diminuer la quantité de produits dans le panier - voir tableau 1.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	1. Il y a beaucoup de graisse dans les produits frits ou trop d'huile a été ajoutée. 2. Il y a des résidus de graisse dans le panier.	1. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas les produits frits et ne met pas l'appareil en danger. 2. Nettoyez le tiroir et le panier.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare il presente manuale d'uso per il futuro riferimento.

Prima del primo utilizzo leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale d'uso.

1. Il cavo di collegamento dell'apparecchio deve essere collegato ad una presa con parametri conformi a quelli specificati nelle istruzioni.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alla temperatura alta.
3. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è più in uso e prima di pulirlo.
5. Non immergere il cavo o l'apparecchio in acqua.
6. Non usare all'aperto.
7. Non utilizzare vicino ai materiali infiammabili come mobili, biancheria da letto, carta, vestiti, tende, tappeti, ecc.
8. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio.
9. Le parti del dispositivo diventano calde durante l'uso. Tenere il dispositivo solo per la maniglia.
10. Fare attenzione rimuovendo i prodotti. I prodotti finiti sono molto caldi, attendere il tempo necessario per non scottarsi.
11. Non lasciare l'apparecchio in uso incustodito.
12. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore ad 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente possono essere eseguite anche da bambini, se sottoposti a sorveglianza.
13. Non trasportare o spostare durante il funzionamento.
14. Non coprire il dispositivo durante il funzionamento.
15. Non maneggiare il dispositivo con le mani bagnate.
16. Usare solo con gli accessori forniti in origine.

17. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
18. Non lasciare il cavo sospeso sui bordi affilati ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
19. Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato, se l'apparecchio è caduto o se è stato danneggiata in qualsiasi altro modo. La riparazione del dispositivo deve essere affidata a un centro di assistenza autorizzato;
20. Le riparazioni dell'apparecchio possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato. Qualsiasi modernizzazione o uso di pezzi di ricambio o componenti non originali del dispositivo è vietata e mette in pericolo la sicurezza dell'uso.
21. La società Eldom Sp. z o. o. non è responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del dispositivo.

AVVERTIMENTO:

L'uso improprio del dispositivo può causare lesioni al corpo.

ATTENZIONE:

Il sacchetto di plastica può essere pericoloso: per evitare il soffocamento con il sacchetto, tenerlo lontano da neonati e piccoli bambini.



Questo simbolo avverte di temperatura elevata delle superfici dell'apparecchio.

AVVERTENZE:

- L'apparecchio funziona ad alta temperatura. Non toccare le superfici calde della friggitrice (il cestello (3), l'interno dell'apparecchio e l'uscita dell'aria (4)) per non incorrere in ustioni.
- Non riempire il cestello (3) con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Non inserire nel cestello (3) un numero di prodotti superiore a quello indicato nella **Tabella 1**, poiché ciò potrebbe compromettere la qualità dei cibi cucinati.
- Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite.
- Assicurare uno spazio adeguato intorno all'apparecchio, almeno 10 cm.

• DESCRIZIONE GENERALE

1. Pannello di controllo
2. Corpo
3. Cestelli
4. Aperture di ventilazione
5. Maniglie dei cestelli
6. Griglie
7. Spazio per avvolgere il cavo

• DATI TECNICI

- alimentazione: **2000W (1000W + 1000W)**
- potenza: **220-240V~ 50/60Hz**
- capacità: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• DESTINAZIONE

La friggitrice senza grassi **IDEAL IK1500** consente di preparare i cibi in modo molto pratico e, soprattutto, sano. L'aria calda che circola nell'apparecchio rende la preparazione di una varietà di piatti facile e veloce, poiché gli ingredienti vengono riscaldati contemporaneamente da tutti i lati. Per la maggior parte dei piatti non è necessario aggiungere olio. Grazie a due cassette indipendenti, è possibile preparare diversi piatti contemporaneamente, risparmiando tempo ed energia.

• PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO:

- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione siano funzionanti e che tutte le parti dell'imballaggio siano state rimosse.
- Prima del primo utilizzo, tutte le parti dell'apparecchio a contatto con gli alimenti devono essere accuratamente lavate (vedere la sezione: Pulizia e manutenzione).

ATTENZIONE. Durante il primo utilizzo, può essere emesso un odore specifico come risultato del processo di fabbricazione. Si tratta di un processo normale che scompare dopo qualche tempo.

La stanza deve essere adeguatamente ventilata, ad esempio aprendo una finestra. Il primo utilizzo dell'apparecchio deve avvenire senza prodotti.

• USO:

Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, è necessario leggere il manuale di istruzioni.

- L'apparecchio è dotato di due cestelli indipendenti (3), entrambi con una capacità di 4,5 L.
- I cestelli (3) possono funzionare contemporaneamente o separatamente.
- Per ogni cestello (3) è possibile impostare temperature e tempi di cottura diversi.
- Il tempo di cottura dei cestelli (3) può essere sincronizzato – vedere la funzione SYNC.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente.
- Posizionare i cestelli (3) su una superficie resistente al calore. Inserire le griglie (6) nei cestelli (3).

ATTENZIONE: Non utilizzare i cestelli (3) senza le griglie (6) inserite.

- Inserire gli alimenti preparati nei cestelli (3). Facoltativamente, è possibile aggiungere un cucchiaino di olio.
- Non introdurre nei cestelli (3) una quantità di alimenti superiore a quella indicata nella **TABELLA 1**.
- **Non riempire i cestelli oltre il livello "MAX". Gli alimenti non devono fuoriuscire oltre il bordo del cestello.**
- I cestelli (3) devono scorrere facilmente all'interno della struttura (2).
- Ricordare che alcuni alimenti aumentano di volume durante la cottura.
- Inserire i cestelli (3) nella struttura (2).
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza i cestelli inseriti.

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente conforme alle specifiche sopra indicate – verrà emesso un segnale acustico singolo, tutte le spie sul pannello di controllo (1) lampeggeranno una volta e l'indicatore dell'interruttore di accensione si accenderà come indicatore "A".
- Se uno dei cestelli (3) viene rimosso dalla struttura (2), il messaggio "POT" apparirà sul display corrispondente "C" del pannello di controllo (1).
- Toccare l'icona di accensione "A" – si illumineranno le icone "G" e "I".
- A questo punto, l'utente può selezionare un cestello.
- Dopo aver premuto l'icona "G" o "I", sul display compariranno le icone dei programmi memorizzati "E".
- Selezionare un programma – sul display corrispondente "C" verranno visualizzati il tempo di cottura e la temperatura programmati.
- Se necessario, i parametri di tempo e temperatura possono essere regolati con i pulsanti "F".

ATTENZIONE:

Nei programmi **"FRIES", "WINGS", "SEAFOOD", "BACON", "ROAST", "BAKE", "VEGETABLES"**, la temperatura può essere impostata tra 80-200°C, e il tempo di funzionamento tra 1 e 60 minuti.

Nel programma **"DEHYDRATE"**, la temperatura può essere impostata tra 30-100°C, e il tempo di funzionamento tra 1 e 24 ore.

- Un'icona "G" o "I" lampeggiante indica che i parametri vengono impostati per quel cestello.
- Dopo aver impostato i parametri per un cestello, è possibile impostarli anche per il secondo cestello.
- Una volta completata la configurazione, premere il pulsante "D" – l'apparecchio avvierà la cottura.
- Sul display "C" verranno alternati la temperatura e il tempo di cottura rimanente.
- Sul pannello di controllo si illumineranno le icone "E" dei programmi selezionati.
- L'illuminazione delle icone "B" si accenderà e spegnerà – il termostato mantiene la temperatura impostata.
- Per interrompere il funzionamento di un cestello selezionato, premere il pulsante "G" o "I", quindi premere il pulsante "D".
- Per riprendere il programma selezionato, premere il pulsante "D".
- Ripetere questa operazione per il secondo cestello.
- La **funzione SYNC** serve per sincronizzare il tempo di cottura dei cestelli (3) affinché la cottura termini nello stesso momento.
- Impostare i parametri per entrambi i cestelli (3). Se i tempi di cottura sono diversi, premere il pulsante "H", quindi premere il pulsante "D".
- Il cestello (3) con il tempo di cottura più lungo inizierà per primo, e sul display del cestello (3) con il tempo più breve apparirà il messaggio "--".
- Quando i tempi di entrambi i cestelli (3) saranno uguali, il secondo cestello (3) si avvierà automaticamente.
- Una volta terminata la cottura, rimuovere i cestelli (3) afferando la maniglia (5).

ATTENZIONE: Durante l'estrazione dei cestelli (3), potrebbe fuoriuscire vapore molto caldo.

- Posizionare i cestelli (3) su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Rimuovere gli alimenti caldi. Per evitare di danneggiare la superficie interna dei cestelli (3), utilizzare utensili in legno o plastica resistente al calore.

ATTENZIONE:

L'apparecchio non funzionerà senza un cestello (3) correttamente inserito. Se un cestello (3) in funzione viene rimosso durante l'uso dell'apparecchio, quest'ultimo si metterà in pausa.

Non toccare il cestello né l'interno dell'apparecchio, poiché sono molto caldi.

- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Dopo aver interrotto o spento l'apparecchio, la ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi.

• SUGGERIMENTI

Patatine fritte

Quando si friggono patate fresche, sciacquarle e asciugarle accuratamente per eliminare l'umidità e l'amido in eccesso. A metà del ciclo di frittura, scuotere il cestello (3) e/o mescolare gli ingredienti più piccoli per garantire una frittura uniforme.

Torte

L'impasto preparato da una miscela pronta richiede un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa. Versare l'impasto in una o più teglie separate anziché direttamente nel cestello (3).

Carne

Quando si friggono pezzi di carne di grandi dimensioni con grasso e olio in eccesso che si accumulano sul fondo del cestello (3), utilizzare pinze in nylon o silicone resistenti al calore per rimuovere i prodotti. Evitare di rovesciare il cestello (3) per evitare che i residui di grasso e olio finiscano sul piatto o sul piano di lavoro.

Riscaldamento

La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per riscaldare i cibi. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e il tempo fino a 10 minuti.

TABELLA 1.

IL PRODOTTO	QUANTITÀ (G)	TEMPO (MIN.)*	TEMP. (°C)	NOTE
Patatine fritte surgelate	100-400	15-23	200	Agitare durante la cottura.
Patatine fritte prodotte con patate fresche	100-300	18-30	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio. Agitare durante la cottura.
Patate	100-300	8-15	180	
Toast al formaggio	100-400	10-15	200	
Bocconcini di pollo	100-300	10-20	180	Ruotare durante la cottura.
Filetto di pollo	100-300	18-22	180	Ruotare durante la cottura.
Bacchette di pollo	100-300	10-15	180	Ruotare durante la cottura.
Bistecca	100-300	10-20	180	Ruotare durante la cottura.
Costolette di maiale	100-300	10-15	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio.
Hamburger	100-250	6-12	200	Aggiungere ½ cucchiaino di olio.

*I tempi di preparazione indicati nelle tabelle sono approssimativi.

• PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Nessuna parte dell'apparecchio è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.

– Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, scollegarlo dalla corrente e lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE: L'apparecchio impiega circa 30 minuti per raffreddarsi completamente.

- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare le parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Lavare il cestello (3) e la griglia (6) con acqua calda e detergente. È meglio lavarli subito dopo l'uso. Dopo averli risciacquati con acqua pulita, asciugarli immediatamente.
- Non immergere mai il corpo (2) nell'acqua né risciacquarlo sotto un getto d'acqua corrente. Pulire il corpo (2) e la camera di riscaldamento con un panno umido.

• **PULIZIA DELL'APPARECCHIO**

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchiatura non funziona.	1. L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. 2. L'apparecchio non è acceso.	1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. 2. Impostare l'ora con la manopola (3).
I prodotti non sono sufficientemente cotti.	1. Nel cestello sono stati inseriti troppi prodotti. 2. La temperatura è stata impostata troppo bassa. 3. Il tempo di funzionamento è stato impostato troppo breve.	1. Ridurre il numero di prodotti nel cestello - vedere la Tabella 1. 2. Aumentare la temperatura. 3. Aumentare il tempo di funzionamento.
I prodotti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni prodotti devono essere girati durante la frittura.	Girare i prodotti o scuotere il cestello durante la frittura.
Il cestello non può essere inserito nel corpo dell'apparecchio.	Troppi prodotti nel cestello.	Diminuire la quantità di prodotti nel cestello - vedere Tabella 1.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	1. I prodotti fritti contengono molti grassi o è stato aggiunto troppo olio. 2. Ci sono residui di grasso nel cestello.	1. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sui prodotti fritti né mette in pericolo l'apparecchio. 2. Pulire il cassetto e il cestello.

• **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

- L'apparecchio è fatto di materiali che possono essere riutilizzati o riciclati.
- Restituirlo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

• **GARANZIA**

- Questo prodotto è stato concepito per il solo uso domestico, in privato.
- Non deve essere usato per scopi professionali.
- La garanzia decade in caso di trattamento improprio.





ideal