

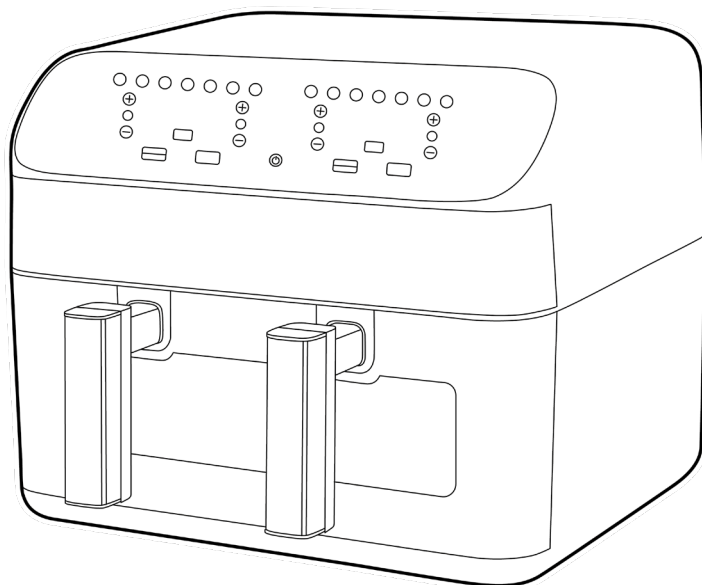
ideal

IK1550

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AIR FRYER

HEISSLUFTFRITTEUSE



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).

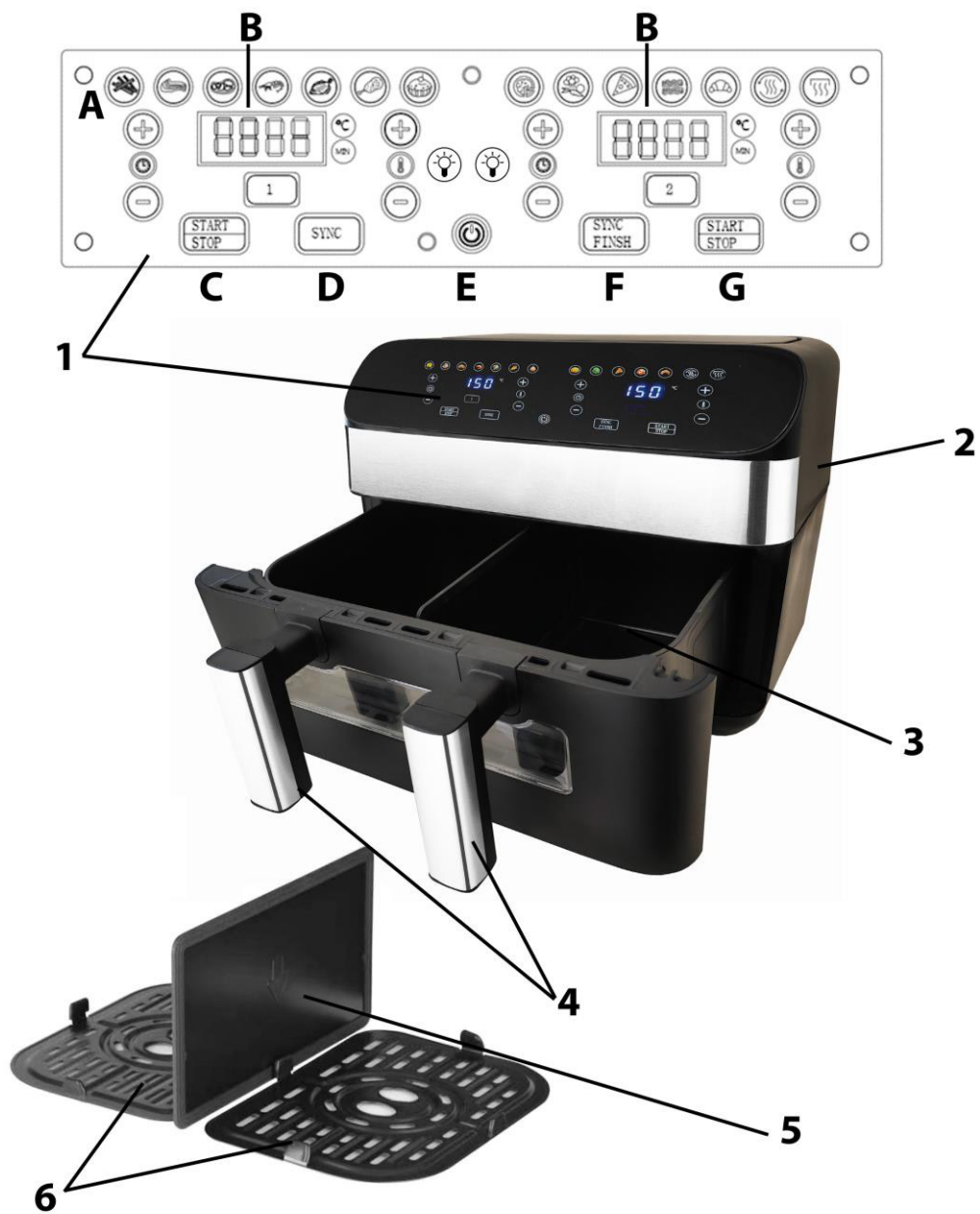
Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym 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.



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.
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 (kosza (3), wnętrza urządzenia oraz otworów wentylacyjnych), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno napełniać kosza (3) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych znajdujących się na tylnej ścianie korpusu (2).
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia – co najmniej 10 cm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA IK1550

PL

• OPIS OGÓLNY

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Kosz
4. Uchwyty koszy
5. Ruszty
6. Przegroda

• DANE TECHNICZNE

- moc: **2200W**
- napięcie zasilania: **220-240V~ 50/60Hz**
- pojemność: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• PRZEZNACZENIE

Frytownica beztłuszczowa **Ideal IK1550** 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. Frytownica beztłuszczowa **Ideal IK1550** wyposażona jest w wyjątkowo pojemny kosz, który daje dwie możliwości użytkowania. Można wykorzystać go w całości – idealnie sprawdzi się do przygotowania dużych produktów lub większej ilości jednego dania. Alternatywnie, kosz można podzielić na dwie całkowicie niezależne strefy, w których da się jednocześnie przyrządzać dwa różne produkty – z osobnymi ustawieniami temperatury i czasu. To praktyczne rozwiązanie, które zapewnia maksymalną elastyczność i wygodę gotowania.

• 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 duży kosz (3) o pojemności 9l.
- Kosz można podzielić przegrodą (5) na 2 niezależne strefy, po 4,5l każda.
- Strefy kosza (3) mogą pracować jednocześnie lub oddzielnie.
- Dla każdej strefy kosza (3) można ustawić różne temperatury i czasy pracy.
- Aby włączyć podświetlenie strefy należy nacisnąć odpowiedni przycisk .
- Czas pracy stref kosza (3) można zsynchronizować – patrz **funkcja SYNC FINISH**.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnić się, że jest odłączone od sieci.
- Kosz (3) położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Do kosza (3) włożyć ruszty (6) i ewentualnie przegrodę (5).

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

- Przygotowane produkty włożyć do kosza (3). Na produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju – opcjonalnie.

Nie napelniać kosza (3) powyżej poziomu „MAX”. Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza (3). Kosz (3) powinien swobodnie wsuwać się do korpusu (2). Należy pamiętać, że niektóre produkty zwiększają swoją objętość w trakcie pieczenia.

- Wsunąć kosz (3) w korpus (2).

Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego kosza (3).

- 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 „E”.
- Gdy kosz (3) jest wysunięty z korpusu (2) wskaźniki na panelu zostają wyłączone.
- Dotknąć ikony zasilania „E”.
- W tym momencie użytkownik ma możliwość wyboru trybu pracy: z jednym koszem lub z koszem podzielonym na 2 strefy.

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

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

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

Tryb pracy z jednym koszem

- Nacisnąć przycisk „D” – parametry pracy będą ustawione dla obydwu stref kosza (3) – wybór trybu będzie sygnalizowany migającym wskaźnikiem „D”.
- Następnie należy wybrać jeden z zapisanych programów „A” – na obydwu wyświetlaczach „B” pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie pracy i temperaturze.
- Czas i temperaturę, jeśli to konieczne, można skorygować przyciskami „+” i „-”.
- Nacisnąć przycisk „C” lub „G” – urządzenie rozpocznie pracę.
- Na obydwu wyświetlaczach „B” będzie na przemian pokazywana temperatura oraz upływający czas pracy.
- Aby zatrzymać pracę należy nacisnąć przycisk „C” lub „G”.
- Aby wznowić pracę z należy nacisnąć przycisk „C” lub „G”.
- Po zakończonej pracy wysunąć kosz (3) trzymając za uchwyt (4).

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

- Kosz (3) położyć na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni kosza (3) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Po wstrzymaniu pracy lub wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok 20 sekund.

Tryb pracy z koszem podzielonym na 2 strefy

- Należy nacisnąć przycisk [1] lub [2] i ustawić parametry pracy osobno dla każdej strefy kosza (3). Wskaźnik wybranej strefy zostanie podświetlony.
- Następnie należy wybrać jeden z zapisanych programów „A” – na odpowiednim wyświetlaczu „B” pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie pracy i temperaturze.
- Czas i temperaturę, jeśli to konieczne, można skorygować przyciskami „+” i „-”.
- Po ustawieniu parametrów pracy dla jednej strefy kosza (3) można ustawić parametry dla drugiej strefy.

UWAGA. Można zaprogramować i włączyć obydwie strefy lub tylko jedną z nich.

- Po ustawieniu parametrów pracy należy nacisnąć przycisk „C” lub „G” – w zależności od wybranej strefy – urządzenie rozpocznie pracę.
- Na odpowiednim wyświetlaczu „B” będzie na przemian pokazywana temperatura oraz upływający czas pracy.
- Na panelu sterowania będą podświetlone ikony „A” wybranych programów.
- Aby zatrzymać pracę wybranej strefy kosza (3) należy nacisnąć przycisk „C” lub „G”.
- Wybrany program można wznowić naciskając przycisk „C” lub „G”.
- **Funkcja SYNC FINISH** służy do synchronizacji czasu pracy stref kosza (3) gdy chcemy, aby gotowanie w obydwu strefach skończyło się w tym samym momencie.
- Ustawić parametry pracy dla obydwu stref kosza (3). Jeśli czasy gotowania się różnią, nacisnąć przycisk „F”, a następnie przycisk „C” lub „G”. Strefa, dla której ustawiony jest dłuższy czas pracy włączy się jako pierwsza. Gdy czas pracy dla obu stref się wyrówna, druga strefa się włączy.
- Włączenie funkcji sygnalizowane jest wskaźnikiem „F”.
- Po zakończonej pracy wysunąć kosz (3) trzymając za uchwyt (4).

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

- Kosz (3) położyć na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.

- Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni kosza (3) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Po wstrzymaniu pracy lub wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok 20 sekund.

Zapisane programy

	Frytki 200°C, 20 min.		Chleb 170°C, 18 min.
	Kotlet z kością 200°C, 20 min.		Warzywa 200°C, 40 min.
	Stek wołowy 170°C, 15 min.		Pizza 200°C, 25 min.
	Krewetki 180°C, 20 min.		Bekon 200°C, 30 min.
	Ryby 160°C, 15 min.		Rogaliki drożdżowe 150°C, 27 min.
	Udka z kurczaka 200°C, 20 min.		Rozmrażanie 180°C, 15 min.
	Babeczki 170°C, 20 min.		Nagrzewanie urządzenia 190°C, 10 min.

• 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 kosza (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 szczypic do wyjęcia produktów. Należy unikać przewracania kosza (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.

• 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.
- Kosz (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 komorę grzejną 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 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.
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 hot surfaces of the fryer (the basket (3), the interior of the appliance, or the ventilation openings), as this may cause burns.
- Do not fill the basket (3) with oil, frying fat, or any other liquid.
- Do not cover the ventilation openings located on the back of the housing (2).
- Make sure to leave sufficient space around the appliance
 - at least 10 cm.

• GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel
2. Housing
3. Basket
4. Basket handles
5. Racks
6. Divider

• TECHNICAL DATA

- power: **2200W**
- supply voltage: **220-240V~ 50/60Hz**
- capacity: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• INTENDED USE

The **Ideal IK1550** air fryer allows for convenient and, above all, healthy food preparation. Hot air circulating inside the device ensures that various dishes can be cooked quickly and easily, as ingredients are heated evenly from all sides. For most meals, no oil needs to be added. The Ideal IK1550 air fryer features an exceptionally spacious basket, which offers two modes of use. It can be used in its entirety – perfect for cooking large items or a larger portion of a single dish. Alternatively, the basket can be divided into two completely independent zones, allowing two different foods to be cooked at the same time – each with separate temperature and time settings. This practical solution ensures maximum cooking flexibility and convenience.

• SETTING UP THE APPLIANCE

- Before using the appliance, make sure that the appliance, plug, and power cord are in good condition and that all packaging materials have been removed.
- Before first use, all parts of the appliance that come into contact with food must be thoroughly cleaned (see section: **Cleaning and Maintenance**).

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 is equipped with a large 9L basket (3).
- The basket can be divided with the divider (5) into two independent zones, each with a 4.5L capacity.
- The basket zones (3) can operate simultaneously or independently.
- Each zone of the basket (3) can be set to a different temperature and time.
- To activate the lighting for a zone, press the appropriate button .
- The operation time of the basket zones (3) can be synchronized – see the **SYNC FINISH** function.
- Place the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Ensure the appliance is unplugged.
- Place the basket (3) on a heat-resistant surface. Insert the racks (6) into the basket (3), and optionally the divider (5).

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

- Place the prepared ingredients into the basket (3). You may optionally add 1 teaspoon of oil to the food.

Do not fill the basket (3) above the "MAX" level. The food must not stick out beyond the edge of the basket (3). The basket (3) must slide freely into the housing (2). Remember that some foods expand during cooking.

- Insert the basket (3) into the housing (2).

Never operate the appliance without the basket (3) in place.

- Plug the appliance into a mains outlet matching the specified voltage – a single beep will sound, all indicator lights on the control panel (1) will flash once, and the power icon “E” will light up.
- When the basket (3) is removed from the housing (2), the indicators on the panel turn off.
- Touch the power icon “E”.
- At this point, the user can select the operating mode: single-basket or dual-zone mode (with the divider).

WARNING: The appliance will not operate without the basket (3) correctly inserted.

Removing the basket (3) during operation will pause the cooking process.

Do not touch the basket or interior of the appliance, as they become very hot.

Single Basket Mode

- Press button “D” – the operating parameters will be set for both basket zones (3) – the selected mode will be indicated by the flashing “D” indicator.
- Next, select one of the preset programs “A” – the programmed time and temperature will appear on both displays “B”.
- If necessary, time and temperature can be adjusted using the “+” and “–” buttons.
- Press button “C” or “G” – the appliance will start operating.
- During operation, both displays “B” will alternately show the temperature and the remaining working time.
- To pause operation, press button “C” or “G”.
- To resume operation, press button “C” or “G” again.
- After finishing, pull out the basket (3) using handle (4).

WARNING: Very hot steam may escape when removing the basket (3).

- Place the basket (3) on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Remove hot food. To avoid damaging the inner surface of the basket (3), use wooden or heat-resistant plastic utensils.
- After finishing use, disconnect the appliance from the power supply.
- After pausing or turning off the device, the fan will continue to operate for approximately 20 seconds.

Dual-Zone Basket Mode

- Press button [1] or [2] and set the operating parameters separately for each basket zone (3). The indicator of the selected zone will light up.
- Next, select one of the preset programs “A” – the programmed time and temperature will appear on the corresponding display “B”.
- If necessary, the time and temperature can be adjusted using the “+” and “–” buttons.
- After setting the parameters for one zone of the basket (3), you can proceed to set the parameters for the other zone.

NOTE: You can program and start both zones or just one.

- After setting the parameters, press button “C” or “G” – depending on the selected zone – the device will begin operation.
- The corresponding display “B” will alternately show the temperature and the elapsed time.
- The icons “A” of the selected programs will be illuminated on the control panel.
- To stop operation of a selected zone, press button “C” or “G”.
- To resume the program, press button “C” or “G” again.
- The **SYNC FINISH** function is used to synchronize the working time of the basket zones (3) if you want the cooking in both zones to finish at the same time.
- Set the working parameters for both basket zones (3). If the cooking times differ, press button “F”, and then press button “C” or “G”. The zone with the longer set cooking time will start first.
- When the times for both zones equalize, the second zone will start.
- Activation of the function is indicated by the “F” indicator.
- After the cooking process is complete, pull out the basket (3) by the handle (4).

WARNING: Very hot steam may escape when removing the basket (3).

- Place the basket (3) on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Remove the hot food. To avoid damaging the inner surface of the basket (3), use wooden or heat-resistant plastic utensils.
- After use, disconnect the appliance from the power supply.

– After stopping or turning off the device, the fan continues to operate for about 20 seconds.

Preset Programs

	Chips 200°C, 20 min.		Bread 170°C, 18 min.
	Chop 200°C, 20 min.		Vegetables 200°C, 40 min.
	Beefsteak 170°C, 15 min.		Pizza 200°C, 25 min.
	Roasted shrimp 180°C, 20 min.		Bacon 200°C, 30 min.
	Roasted fish 160°C, 15 min.		Bread 150°C, 27 min.
	Chicken thighs 200°C, 20 min.		Unfreeze 180°C, 15 min.
	Cake 170°C, 20 min.		Heat 190°C, 10 min.

• 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.

• 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 basket (3) and racks (6) with warm water and dish soap. It is best to clean them immediately after use.
- After rinsing with clean water, they should be dried immediately.
- Never immerse the housing (2) in water or rinse it under running water. Clean the housing (2) and heating chamber using 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 according to the instructions.
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. 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.
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!



WARNUNGEN

- Das Gerät arbeitet bei hohen Temperaturen. Heiße Oberflächen des Geräts (Frittierkorb (3), Innenraum des Geräts sowie die Lüftungsöffnungen) dürfen nicht berührt werden, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Der Korb (3) darf nicht mit Öl, Bratfett oder anderen Flüssigkeiten befüllt werden.
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gehäuses (2) dürfen nicht abgedeckt werden.
- Um das Gerät herum ist ein ausreichender Freiraum von mindestens 10 cm einzuhalten.

• ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Frittierkorb
4. Griffe der Körbe
5. Roste
6. Trennwand

• TECHNISCHE DATEN

- Leistung: **2200W**
- Versorgungsspannung: **220-240V~ 50/60Hz**
- Fassungsvermögen: **9 l (4,5l + 4,5l)**

• BESTIMMUNG

Die Heißluftfritteuse **Ideal IK1550** ermöglicht die Zubereitung von Speisen auf eine sehr komfortable und vor allem gesunde Weise. Die im Gerät zirkulierende heiße Luft sorgt dafür, dass verschiedene Gerichte schnell und einfach zubereitet werden können, da die Zutaten gleichmäßig von allen Seiten erhitzt werden. Für die meisten Speisen ist kein zusätzliches Öl erforderlich. Die Heißluftfritteuse **Ideal IK1550** ist mit einem besonders geräumigen Korb ausgestattet, der zwei Nutzungsoptionen bietet. Er kann als Ganzes verwendet werden – ideal für die Zubereitung großer Lebensmittel oder größerer Mengen eines Gerichts. Alternativ kann der Korb mithilfe einer Trennwand in zwei völlig unabhängige Zonen unterteilt werden, in denen zwei verschiedene Produkte gleichzeitig zubereitet werden können – mit separaten Temperatureinstellungen und Garzeiten. Diese praktische Lösung sorgt für maximale Flexibilität und Komfort beim Kochen.

• 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 einen großen Korb (3) mit einem Fassungsvermögen von 9 l.
- Der Korb kann mit der Trennwand (5) in zwei unabhängige Zonen zu je 4,5 l unterteilt werden.
- Die Zonen des Korbs (3) können gleichzeitig oder getrennt betrieben werden.
- Für jede Zone des Korbs (3) können unterschiedliche Temperaturen und Arbeitszeiten eingestellt werden.
- Zum Aktivieren der Zonenbeleuchtung drücken Sie die entsprechende Taste .
- Die Arbeitszeit der Zonen des Korbs (3) kann synchronisiert werden – siehe **Funktion SYNC FINISH**.
- Das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Den Korb (3) auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen. Die Roste (6) und gegebenenfalls die Trennwand (5) in den Korb (3) einsetzen.

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

- Die vorbereiteten Lebensmittel in den Korb (3) legen. Optional kann 1 Teelöffel Öl zugegeben werden.

Den Korb (3) nicht über die „MAX“-Markierung hinaus füllen. Die Lebensmittel dürfen nicht über den Rand des Korbs (3) hinausragen. Der Korb (3) muss sich leicht in das Gehäuse (2) einschieben lassen. Beachten Sie, dass einige Lebensmittel beim Garen an Volumen zunehmen.

- Den Korb (3) in das Gehäuse (2) einschieben.

Das Gerät niemals ohne eingesetzten Korb (3) verwenden.

- Das Gerät an ein Stromnetz mit den oben angegebenen Parametern anschließen – ein einzelner Signalton ertönt, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (1) blinken einmal auf, die Anzeige der Ein-/Ausschalttaste sowie die Anzeige „E“ leuchten auf.
- Wenn der Korb (3) aus dem Gehäuse (2) herausgezogen ist, werden die Anzeigen auf dem Bedienfeld deaktiviert.
- Die Ein-/Aus-Taste „E“ berühren.
- Nun kann der Benutzer den Betriebsmodus wählen: mit einem Korb oder mit einem in zwei Zonen unterteilten Korb.

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

Das Herausziehen des Korbs (3) während des Betriebs unterbricht den Betrieb des Geräts.

Den Korb und das Geräteinnere nicht berühren, da sie sehr heiß sind.

Betriebsmodus mit einem Korb

- Die Taste „D“ drücken – die Betriebsparameter werden für beide Zonen des Korbs (3) eingestellt – die Modusauswahl wird durch ein blinkendes Symbol „D“ angezeigt.
- Dann ein gespeichertes Programm „A“ auswählen – auf beiden Anzeigen „B“ werden die voreingestellte Arbeitszeit und Temperatur angezeigt.
- Zeit und Temperatur können bei Bedarf mit den Tasten „+“ und „–“ angepasst werden.
- Die Taste „C“ oder „G“ drücken – das Gerät startet den Betrieb.
- Auf beiden Anzeigen „B“ werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Arbeitszeit angezeigt.
- Zum Anhalten des Betriebs die Taste „C“ oder „G“ drücken.
- Zum Fortsetzen des Betriebs die Taste „C“ oder „G“ erneut drücken.
- Nach Beendigung des Vorgangs den Korb (3) am Griff (4) herausziehen.

ACHTUNG: Beim Herausziehen des Korbs (3) kann sehr heißer Dampf entweichen.

- Den Korb (3) auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Die heißen Speisen entnehmen. Um die Innenbeschichtung des Korbs (3) nicht zu beschädigen, nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck verwenden.
- Nach Beendigung des Vorgangs das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Nach dem Anhalten oder Ausschalten arbeitet der Lüfter noch ca. 20 Sekunden weiter.

Betriebsmodus mit dem in zwei Zonen geteilten Korb

- Die Taste [1] oder [2] drücken und die Betriebsparameter für jede Zone des Korbs (3) separat einstellen. Die Anzeige der gewählten Zone wird beleuchtet.
- Anschließend eines der gespeicherten Programme „A“ auswählen – auf dem entsprechenden Display „B“ erscheinen die voreingestellte Arbeitszeit und Temperatur.
- Zeit und Temperatur können bei Bedarf mit den Tasten „+“ und „–“ angepasst werden.
- Nach der Einstellung der Parameter für eine Zone des Korbs (3) können die Parameter für die zweite Zone eingestellt werden.

ACHTUNG. Es können beide Zonen oder nur eine programmiert und aktiviert werden.

- Nach der Einstellung der Betriebsparameter die Taste „C“ oder „G“ drücken – je nach gewählter Zone – das Gerät beginnt mit dem Betrieb.
- Auf dem entsprechenden Display „B“ werden abwechselnd Temperatur und verbleibende Arbeitszeit angezeigt.
- Auf dem Bedienfeld leuchten die Symbole „A“ der gewählten Programme.
- Um den Betrieb der gewählten Zone des Korbs (3) zu stoppen, die Taste „C“ oder „G“ drücken.
- Das ausgewählte Programm kann durch Drücken der Taste „C“ oder „G“ wieder aufgenommen werden.
- Die **Funktion SYNC FINISH** dient zur Synchronisierung der Arbeitszeit der Zonen des Korbs (3), wenn das Garen in beiden Zonen gleichzeitig enden soll.
- Die Betriebsparameter für beide Zonen des Korbs (3) einstellen. Wenn sich die Garzeiten unterscheiden, die Taste „F“ drücken und anschließend die Taste „C“ oder „G“. Die Zone mit der längeren Garzeit startet zuerst.
- Sobald die verbleibende Zeit beider Zonen gleich ist, startet die zweite Zone.
- Das Einschalten der Funktion wird durch die Anzeige „F“ signalisiert.
- Nach Beendigung des Vorgangs den Korb (3) am Griff (4) herausziehen.

ACHTUNG: Beim Herausziehen des Korbs (3) kann sehr heißer Dampf entweichen.

- Den Korb (3) auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Die heißen Speisen entnehmen. Um die Innenbeschichtung des Korbs (3) nicht zu beschädigen, nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck verwenden.
- Nach Beendigung des Vorgangs das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Nach dem Anhalten oder Ausschalten arbeitet der Lüfter noch ca. 20 Sekunden weiter.

Gespeicherte Programme

	Pommes frites 200°C, 20 min.		Brot 170°C, 18 min.
	Kotelett 200°C, 20 min.		Gemüse 200°C, 40 min.
	Rindersteak 170°C, 15 min.		Pizza 200°C, 25 min.
	Gebratene Garnelen 180°C, 20 min.		Speck 200°C, 30 min.
	Gebratener Fisch 160°C, 15 min.		Brötchen 150°C, 27 min.
	Hähnchenschenkel 200°C, 20 min.		Auftauen 180°C, 15 min.
	Kuchen 170°C, 20 min.		Vorheizen 190°C, 10 min.

• 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. In der Mitte des Bratvorgangs sollte der Korb (3) geschüttelt und/oder kleinere Zutaten umgerührt werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Kuchen

Fertigteig aus einer Fertigmischung benötigt eine kürzere Backzeit als selbst gemachter Teig. Der Teig darf nicht direkt in den Korb (3) gegossen werden, sondern muss in eine separate Form (separate Formen) gefüllt werden.

Fleisch

Beim Braten großer Fleischstücke mit überschüssigem Fett und Öl, das sich am Boden der Körbe (3) sammelt, sollten hitzebeständige Zangen aus Nylon oder Silikon verwendet werden, um die Speisen zu entnehmen. Der Korb (3) sollte nicht gekippt werden, da sonst Fett und Ölreste auf den Teller oder die Arbeitsfläche auslaufen können.

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.

• **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.
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.

• **REINIGUNG UND WARTUNG**

ACHTUNG. Keine Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet.

- Vor Beginn der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.

ACHTUNG. Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um vollständig abzukühlen.

- Zur Reinigung dürfen keine spitzen oder scharfen Gegenstände verwendet werden, da dies zu Beschädigungen funktionaler Teile führen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen kann.
- Den Korb (3) und die Roste (6) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Am besten direkt nach der Verwendung waschen.
- Nach dem Spülen mit klarem Wasser sofort abtrocknen.
- Das Gehäuse (2) niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.
- Gehäuse (2) und Heißluftkammer mit einem feuchten Tuch reinigen.



GWARANCJA

Producent zapewnia dobrą jakość i dobre działanie sprzętu, którego dotyczy niniejsza gwarancja w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży zapisanej w dowodzie zakupu.

W przypadku wystąpienia wady lub ujawnienia uszkodzenia sprzętu w okresie gwarancji, sprzęt będzie naprawiony bezpłatnie na terenie RP w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia niesprawnego urządzenia do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu.

Przesyłka na adres sprzedawcy (wskazany w dokumencie zakupu) powinna być należycie zabezpieczona (zaleca się użycie oryginalnego opakowania). Przed wysłaniem urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Termin naprawy urządzenia, w przypadku dostarczenia go na adres sprzedawcy wysyłką pocztową lub za innym pośrednictwem ulegnie przedłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb, wszelkich uszkodzeń mechanicznych oraz na skutek naturalnego, częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami lub przeznaczeniem towaru.

Gwarancja nie obejmuje żarówek, baterii i akumulatorów.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów Ustawy z dnia 30.05.2014r. o prawach konsumenta oraz innych powszechnie obowiązujących przepisów prawa regulujących sprzedaż i odpowiedzialność producenta/sprzedawcy za towar.

Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie dla konsumenta do prywatnego użytku w gospodarstwie domowym, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję. Eldom sp. z o.o, tel.: 32 253 04 13, e-mail: serwis@eldom.eu

ideal