

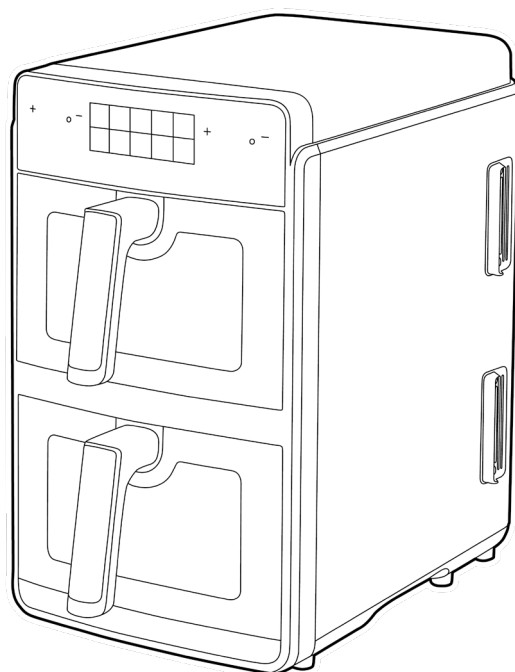
ideal

IK1560

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).

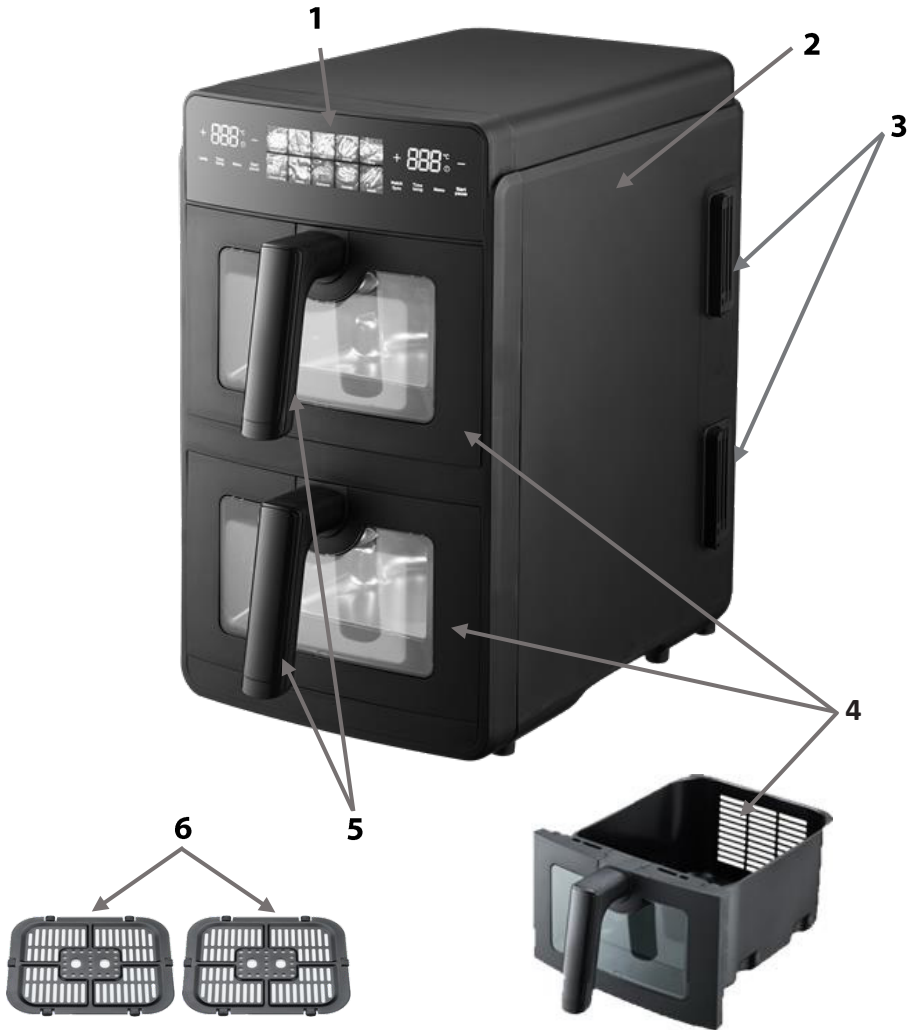
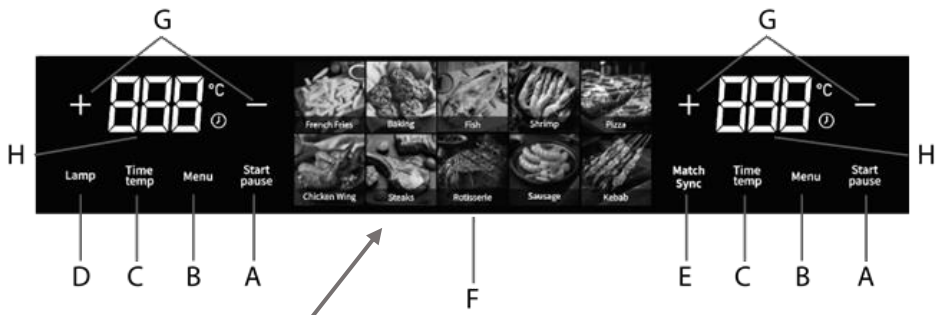
Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym 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 przesuwac 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 wiesztać 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 użytkownika.
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 frytkownicy (koszy (4), wnętrza urządzenia oraz otworów wentylacyjnych (3)), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno napełniać koszy (4) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych (3) znajdujących się na bocznej ścianie korpusu (2).
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia – co najmniej 20 cm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA IK1560

PL

• OPIS OGÓLNY

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Otwory wentylacyjne
4. Kosze
5. Uchwyty koszy
6. Ruszty

• DANE TECHNICZNE

- moc: **2600W**
- napięcie zasilania:
220-240V~ 50-60Hz
- pojemność: **10 l (5l + 5l)**

• PRZEZNACZENIE

Frytkownica beztłuszczowa **Ideal IK1560** 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 (4): obydwaj o pojemności 5l.
- Kosze (4) mogą pracować jednocześnie lub oddzielnie.
- Dla każdego kosza (4) można ustawić różne temperatury i czasy pracy.
- Parametry pracy koszy (4) można zsynchronizować – patrz **funkcja MATCH SYNC** w sekcji „**DOSTĘPNE FUNKCJE**”.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnić się, że jest odłączone od sieci.
- Kosze (4) położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Do koszy (4) włożyć ruszty (6).

UWAGA. Nie wolno używać koszy (4) bez włożonych rusztów (6).

- Przygotowane produkty włożyć do koszy (4). Na produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju – opcjonalnie.

Nie napełniać koszy (4) powyżej maksymalnego poziomu. Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza.

Kosze (4) powinny swobodnie wsuwać się do korpusu (2).

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

- Wsunąć kosze (4) w korpus (2).

Nigdy nie używać urządzenia bez włożonych koszy (4).

- Podłączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej – rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki na panelu sterowania (1) migną raz, kontrolki wyboru programu „A” zaświecą się.

- Dotknięcie ikony „A” – podświetlą się ikony wyboru programów „F”. Przycisk „A” po lewej stronie panelu sterowania (1) służy do nastawy parametrów kosza górnego (4), natomiast przycisk „A” dostępny po prawej stronie do kosza dolnego (4).
- W tym momencie użytkownik ma możliwość wyboru zapisanych programów poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku „B”. Przycisk „B” po lewej stronie panelu sterowania (1) służy do wyboru programu kosza górnego (4), natomiast przycisk dostępny po prawej stronie do kosza dolnego (4).
- Wielokrotne wciskanie przycisku „B” służy do przemieszania się między dostępnymi programami. Po wyborze programu na odpowiednim wyświetlaczu „H” pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie pracy i temperaturze. Wyświetlacz „H” po lewej stronie ukazuje parametry pracy kosza górnego (4), natomiast wyświetlacz „H” po prawej stronie parametry kosza dolnego (4).
- Czas i temperaturę, jeśli to konieczne, można skorygować przyciskami „G”. Przyciski „G” dostępne po lewej stronie panelu (1) służą do zmiany temperatury/czasu kosza górnego (4) natomiast przyciski „G” po prawej do zmiany temperatury/czasu kosza dolnego (4).
- Pomędzy ustawieniami temperatury i czasu można się przełączać za pomocą przycisku „C”. Przycisk „C” dostępny po lewej stronie panelu (1) kontroluje kosz górny (4) natomiast przycisk „C” po prawej stronie kosz dolny (4).
- Po wyborze programu, należy odczekać chwilę. Po chwili ikona wybranego programu oraz przycisk „A” przestaną migać, a urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb pracy.

UWAGA:

Urządzenie nie będzie działać bez prawidłowo włożonego przynajmniej jednego kosza (4).

Wyciągnięcie kosza (4) w trakcie pracy urządzenia wstrzymuje pracę tej komory frytkownicy.

Nie wolno dotykać koszy (4) oraz wnętrza urządzenia, ponieważ są bardzo gorące.

- Gdy podczas pracy któryś z koszy (4) zostanie wysunięty z korpusu (2), na odpowiednim wyświetlaczu „H” na panelu sterowania (1) pojawi się napis „POT”.
- Aby zatrzymać pracę wybranego kosza należy nacisnąć odpowiedni przycisk „A”. Przycisk „A” zacznie migać. Urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb chłodzenia – wentylator będzie jeszcze pracował przez ok. 20 sekund.
- Po ręcznym zatrzymaniu pracy urządzenia, w celu ponownego uruchomienia należy nacisnąć odpowiedni przycisk „A” – włączy się przerwany wcześniej program.
- Czynność można powtórzyć dla drugiego kosza (4).

UWAGA: Podczas wyciągania koszy (4) może uchodzić bardzo gorący strumień pary.

- Po zakończeniu pracy kosz (4) położyć na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni koszy (4) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzywa odpornych na wysokie temperatury.
- Aby wyłączyć urządzenie należy nacisnąć i przytrzymać, po kolei, obydwa przyciski „A”.
- Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Po wstrzymaniu pracy lub wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok. 20 sekund.

• DOSTĘPNE FUNKCJE

Funkcja MATCH SYNC może być wykorzystana w przypadku, gdy chcemy ustawić te same parametry pracy dla obydwu koszy (4). W tym celu:

- o Obydwa kosze (4) muszą być wyłączone oraz prawidłowo włożone. Obydwa przyciski „A” powinny migać.
- o Należy określić parametry pracy dla dowolnego kosza (4), wybierając odpowiedni program za pomocą przycisku „B” lub określić je według własnego uznania zmieniając temperaturę/czas za pomocą przycisków „G” oraz „C”.
- o Po wybraniu parametrów należy nacisnąć przycisk „E” dostępny po prawej stronie panelu (1). Parametry pracy zostaną przypisane do drugiego kosza (4). Po chwili urządzenie uruchomi się.
- o Włączenie funkcji sygnalizowane jest podświetleniem kontrolki „E”.
- o Naciśnięcie dowolnego przycisku „A” powoduje zatrzymanie pracy obu koszy jednocześnie. Urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb chłodzenia na czas ok. 20 sekund.

Funkcja LAMP – po naciśnięciu przycisku „D”, dostępnego po lewej stronie panelu (1) możliwe jest załączenie/wyłączenie podświetlenia koszy (4). Funkcja ma 2 tryby:

- Tryb 1 – jeśli użytkownik niedawno wprowadził zmiany dla danego kosza, naciśnięcie przycisku „D” spowoduje podświetlenie kosza, do którego wprowadzono zmiany.
- Tryb 2 – jeśli użytkownik nie wprowadzał żadnych zmian, naciśnięcie przycisku „D” spowoduje uruchomienie podświetlenia kosza (4), który aktualnie pracuje. W przypadku pracy dwóch koszy jednocześnie, zostaną podświetlone obydwa.

Zapisane programy

	Frytki 200°C, 25 min.		Skrzydółka z kurczaka 200°C, 25 min.
	Ciasto 180°C, 30 min.		Stek 200°C, 15 min.
	Ryby 185°C, 18 min.		Mięso z rusztu 200°C, 22 min.
	Krewetki 200°C, 15 min.		Kiełbasa 185°C, 15 min.
	Pizza 200°C, 30 min.		Kebab 200°C, 20 min.

• WSKAZÓWKI

Frytki

- W przypadku smażenia świeżych ziemniaków, należy je najpierw dokładnie optukać i osuszyć, aby usunąć nadmiar wilgoci i skrobi.
- W połowie cyklu smażenia, należy wstrząsnąć koszy (4) i/lub wymieszać mniejsze składniki, aby i zapewnić równomierne smażenie.

Pieczyno

- 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 (4), należy użyć żaroodpornych nylonowych lub silikonowych szczypiec do wyjęcia produktów. Należy unikać przewracania koszy (4), ponieważ spowoduje to wyciek tłuszczu i resztek oleju na talerz lub blat.

• 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 (4) 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 grzejącą 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Urządzenie nie jest włączone 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podłączyć urządzenie do sieci. 2. Ustawić czas zgodnie z instrukcją.
Produkty nie są dostatecznie upieczone.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do kosza włożono zbyt dużo produktów. 2. Ustawiono zbyt niską temperaturę. 3. Ustawiono zbyt krótki czas pracy. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. W smażonych produktach jest dużo tłuszczu lub dodano zbyt dużo oleju. 2. W koszu znajdują się pozostałości tłuszczu. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 (4), the interior of the appliance, or the ventilation openings (3)), as this may cause burns.
- Do not fill the basket (4) with oil, frying fat, or any other liquid.
- Do not cover the ventilation openings (3) located on the back of the housing (2).
- Make sure to leave sufficient space around the appliance – at least 20 cm.

• GENERAL DESCRIPTION

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

• TECHNICAL DATA

- power: **2600W**
- supply voltage: **220-240V~ 50-60Hz**
- capacity: **10 l (5l + 5l)**

• INTENDED USE

The **Ideal IK1560** air fryer allows you to prepare meals in a very convenient and, above all, healthy way. The hot air circulating inside the appliance ensures that various dishes are cooked quickly and easily, as the ingredients are heated evenly from all sides. Most foods do not require the addition of oil. Thanks to the two independent baskets, you can prepare different dishes at the same time, saving both time and energy.

• 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 device has two independent baskets (4): both with a capacity of 5l.
- The baskets (4) can operate simultaneously or separately.
- Different temperatures and operating times can be set for each basket (4).
- The operating parameters of the baskets (4) can be synchronized - see the **MATCH SYNC function** in the section „**AVAILABLE FEATURES**“.
- Set the unit on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Make sure it is unplugged from the mains.
- Place the baskets (4) on a heat-resistant surface. Insert the grates (6) into the baskets (4).

CAUTION. do not use baskets (4) without grates (6) inserted.

- Put the prepared products into the baskets (4). You can pour 1 teaspoon of oil on the products - optional.

Do not fill the baskets (4) above the maximum level. Products must not protrude beyond the edge of the basket. Baskets (4) should slide freely into the body (2).

- Note that some products increase in volume during baking.
- Slide the baskets (4) into the body (2).

Never use the appliance without the baskets (4) inserted.

- Connect the appliance to the mains in accordance with the parameters specified above - a single beep will sound, all the lights on the control panel (1) will flash once, the program selection lights „A“ will light up.
- Touch the icon „A“ - the program selection icons „F“ will light up. The button „A“ on the left side of the control panel (1) is used to set the parameters of the upper basket (4), while the button „A“ available on the right side for the lower basket (4).

- At this point, the user has the option to select the saved programs by pressing the corresponding „B" button. The „B" button on the left side of the control panel (1) is used to select the upper basket program (4), while the button available on the right side for the lower basket (4).
- Repeatedly pressing the „B" button is used to shuffle between available programs. After selecting a program, the corresponding display „H" will show the programmed operating time and temperature. The display „H" on the left shows the operating parameters of the upper basket (4), while the display „H" on the right shows the parameters of the lower basket (4).
- The time and temperature, if necessary, can be adjusted with the „G" buttons. The „G" buttons available on the left side of the panel (1) are used to change the temperature/time of the upper basket (4) while the „G" buttons on the right are used to change the temperature/time of the lower basket (4).
- You can switch between temperature and time settings using the „C" button. The „C" button available on the left side of the panel (1) controls the upper basket (4) while the „C" button on the right controls the lower basket (4).
- After selecting a program, wait a moment. After a while, the icon of the selected program and the „A" button will stop flashing, and the device will automatically enter the operation mode.

NOTE:

The appliance will not operate without at least one basket (4) properly inserted.

Pulling out the basket (4) while the appliance is running will stop the operation of this fryer compartment.

Do not touch the baskets (4) and the inside of the appliance, as they are very hot.

- When any of the baskets (4) is ejected from the body (2) during operation, the corresponding display "H" on the control panel (1) will show **"POT"**.
- To stop the operation of the selected basket, press the corresponding button "A". The button „A" will start flashing. The device will automatically enter the cooling mode - the fan will still run for about 20 seconds.
- After manually stopping the operation of the device, to restart, press the corresponding button "A" - the previously interrupted program will be activated.
- The operation can be repeated for the second basket (4).





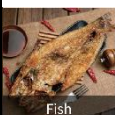

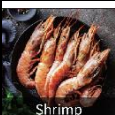


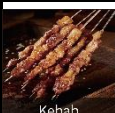
NOTE: When pulling out the baskets (4), a very hot stream of steam may escape.

- When finished, place the basket (4) on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Remove the hot products. To avoid damaging the inner surface of the baskets (4), use wooden or heat-resistant plastic cutlery.
- To turn off the device, press and hold, one after the other, both buttons "A".
- Unplug the appliance from the mains after operation.
- After stopping operation or turning off the device, the fan continues to run for about 20 seconds.

• **FUNCTIONS AVAILABLE**

- **The MATCH SYNC function** can be used when you want to set the same operating parameters for both baskets. To do this:
 - o Both baskets (4) must be turned off and properly inserted. Both „A" buttons should be flashing.
 - o Specify the operating parameters for any of the baskets (4) by selecting the appropriate program with the „B" button, or specify them at your discretion by changing the temperature/time with the „G" and „C" buttons.
 - o After selecting the parameters, press the „E" button available on the right side of the panel (1). The operating parameters will be assigned to the second basket (4). After a while the device will start up.
 - o The activation of the function is indicated by the illumination of the „E" light.
 - o Pressing any button „A" stops the operation of both baskets simultaneously. The device will automatically go into cooling mode for about 20 seconds.
- **LAMP function** - by pressing the button „D", available on the left side of the panel (1), it is possible to switch on/off the backlighting of the baskets (4). The function has 2 modes:
 - o *Mode 1* - if the user has recently made changes for a given garbage can, pressing the button „D" will illuminate the garbage can to which changes have been made.
 - o *Mode 2* - if the user has not made any changes, pressing the „D" button will start highlighting the bin (4) that is currently working. If two baskets are working at the same time, both will be highlighted.

Preset Programs

 <p>Chips 200°C, 25 min.</p>	 <p>Chicken Wing 200°C, 25 min.</p>
 <p>Baking 180°C, 30 min.</p>	 <p>Steaks 200°C, 15 min.</p>
 <p>Fish 185°C, 18 min.</p>	 <p>Rotisserie 200°C, 22 min.</p>
 <p>Shrimp 200°C, 15 min.</p>	 <p>Sausage 185°C, 15 min.</p>
 <p>Pizza 200°C, 30 min.</p>	 <p>Kebab 200°C, 20 min.</p>

• 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 (4) 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.

- **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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is not connected to the power supply. 2. The appliance is not turned on. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connect the appliance to the mains. 2. Set the time according to the instructions.
Products are not sufficiently roasted.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 (4), Innenraum des Geräts sowie die Lüftungsöffnungen) dürfen nicht berührt werden, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Der Korb (4) 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 20 cm einzuhalten.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HEISSLUFTFRITTEUSE IK1560

DE

• ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

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

• TECHNISCHE DATEN

- Leistung: **2600W**
- Versorgungsspannung: **220-240V~ 50-60Hz**
- Fassungsvermögen: **10 l (5l + 5l)**

• BESTIMMUNG

Die fettfreie Fritteuse **Ideal IK1560** ermöglicht eine besonders bequeme und vor allem gesunde Zubereitung von Speisen. Die heiße Luft, die im Gerät zirkuliert, sorgt dafür, dass verschiedene Gerichte schnell und einfach zubereitet werden, da die Zutaten gleichzeitig von allen Seiten erhitzt werden. Für die meisten Speisen ist kein zusätzliches Öl erforderlich. Dank der zwei unabhängigen Körbe können unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden – das spart Zeit und Energie.

• 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 (4): beide mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern.
- Die Körbe (4) können gleichzeitig oder getrennt betrieben werden.
- Für jeden Korb (4) können unterschiedliche Temperaturen und Betriebszeiten eingestellt werden.
- Die Betriebsparameter der Körbe (4) können synchronisiert werden - siehe die **Funktion MATCH SYNC** im Abschnitt **„VERFÜGBARE FUNKTIONEN“**.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Stellen Sie die Körbe (4) auf eine hitzebeständige Unterlage. Setzen Sie die Roste (6) in die Körbe (4) ein.

HINWEIS: Verwenden Sie die Körbe (4) nicht ohne die eingesetzten Roste (6).

- Legen Sie die vorbereiteten Produkte in die Körbe (4). Sie können 1 Teelöffel Öl auf die Produkte geben - optional.
- **Füllen Sie die Körbe (4) nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Die Produkte dürfen nicht über den Rand des Korbes hinausragen.** Die Körbe (4) müssen frei in das Gehäuse (2) gleiten.
- Bitte beachten Sie, dass einige Produkte während des Backens an Volumen zunehmen.
- Schieben Sie die Körbe (4) in das Gehäuse (2).
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Körbe (4).
- Schließen Sie das Gerät an eine Stromversorgung an, die den oben angegebenen Parametern entspricht - es ertönt ein einzelner Piepton, alle Leuchten auf dem Bedienfeld (1) blinken einmal, die Programmwahlleuchte „A“ leuchtet auf.
- Berühren Sie das Symbol „A“, - die Symbole für die Programmwahl „F“ leuchten auf. Die Taste „A“, auf der linken Seite des Bedienfelds (1) ist für den oberen Korb (4) und die Taste „A“ auf der rechten Seite für den unteren Korb (4) vorgesehen.

- An diesem Punkt kann der Benutzer die gespeicherten Programme durch Drücken der entsprechenden Taste „B“ auswählen. Die Taste „B“ auf der linken Seite des Bedienfelds (1) dient zur Auswahl des Oberkorbprogramms (4), während die Taste auf der rechten Seite für das Unterkorbprogramm (4) verwendet wird.
- Durch wiederholtes Drücken der Taste „B“ kann zwischen den verfügbaren Programmen gewechselt werden. Sobald ein Programm ausgewählt wurde, zeigt das entsprechende Display „H“ die programmierte Betriebszeit und Temperatur an. Die Anzeige „H“ auf der linken Seite zeigt die Betriebsparameter des oberen Korbs (4) an, während die Anzeige „H“ auf der rechten Seite die Parameter des unteren Korbs (4) anzeigt.
- Mit den Tasten „G“ können Sie bei Bedarf die Zeit und die Temperatur einstellen. Die Tasten „G_l“ auf der linken Seite des Bedienfelds (1) dienen zur Änderung der Temperatur/Zeit des oberen Korbs (4), während die Tasten „G_r“ auf der rechten Seite zur Änderung der Temperatur/Zeit des unteren Korbs (4) dienen.
- Mit der Taste „C“ können Sie zwischen den Temperatur- und Zeiteinstellungen umschalten. Die Taste „C“ auf der linken Seite des Bedienfelds (1) steuert den oberen Korb (4), während die Taste „C“ auf der rechten Seite den unteren Korb (4) steuert.
- Warten Sie nach der Auswahl eines Programms einen Moment. Nach einem Moment hören das Symbol des gewählten Programms und die Taste „A“ auf zu blinken und das Gerät geht automatisch in den Betriebsmodus über.

HINWEIS:

Das Gerät funktioniert nicht, wenn nicht mindestens ein Korb (4) richtig eingesetzt ist.

Wenn Sie den Korb (4) herausziehen, während das Gerät in Betrieb ist, wird der Betrieb dieses Frittierfachs unterbrochen.

Berühren Sie die Körbe (4) und das Innere des Geräts nicht, da sie sehr heiß sind.

- Wenn einer der Körbe (4) während des Betriebs aus dem Gehäuse (2) ausgeworfen wird, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „H“ auf dem Bedienfeld (1) die Meldung „**POT**“.
- Um den Betrieb des ausgewählten Korbes zu stoppen, drücken Sie die entsprechende Taste „A“. Die Taste „A“ beginnt zu blinken. Das Gerät geht automatisch in den Kühlbetrieb über - das Gebläse läuft ca. 20 Sekunden lang weiter.
- Wenn Sie den Betrieb des Geräts manuell gestoppt haben, drücken Sie die entsprechende Taste „A“, um den Betrieb wieder aufzunehmen - das zuvor unterbrochene Programm wird aktiviert.
- Dies kann für den zweiten Korb (4) wiederholt werden.

HINWEIS: Beim Herausziehen der Körbe (4) kann ein sehr heißer Dampfstrahl austreten.











- Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Korb (4) auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage.
- Entfernen Sie die heißen Produkte. Verwenden Sie Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Innenfläche der Körbe (4) nicht zu beschädigen.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie nacheinander beide Tasten „A“ und halten Sie sie gedrückt.
- Ziehen Sie nach Beendigung der Arbeit den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Nach Beendigung des Betriebs oder Ausschalten des Geräts läuft das Gebläse noch ca. 20 Sekunden lang nach.

• VERFÜGBARE FUNKTIONEN

- Die **Funktion MATCH SYNC** kann verwendet werden, wenn Sie die gleichen Betriebsparameter für beide Körbe einstellen möchten. Dazu ist Folgendes erforderlich:
 - o Beide Körbe (4) müssen ausgeschaltet und korrekt eingesetzt sein. Beide „A“-Tasten müssen blinken.
 - o Stellen Sie die Betriebsparameter für einen der Körbe (4) ein, indem Sie mit der Taste „B“, das entsprechende Programm wählen oder stellen Sie sie nach eigenem Ermessen ein, indem Sie mit den Tasten „G“ und „C“ die Temperatur/Zeit ändern.
 - o Nach der Auswahl der Parameter drücken Sie die Taste „E“ auf der rechten Seite des Bedienfelds (1). Die Betriebsparameter werden dem zweiten Korb (4) zugewiesen. Nach einer Weile wird das Gerät gestartet.
 - o Die Aktivierung der Funktion wird durch das Aufleuchten der Kontrollleuchte „E“ angezeigt.
 - o Drücken Sie eine beliebige Taste „A“, um den Betrieb beider Körbe gleichzeitig zu beenden. Das Gerät geht automatisch für ca. 20 Sekunden in den Kühlbetrieb über.

- **LAMP-Funktion** - durch Drücken der Taste „D“, die sich auf der linken Seite des Bedienfelds (1) befindet, kann die Beleuchtung der Körbe (4) ein- und ausgeschaltet werden. Die Funktion hat 2 Modi:
 - o *Modus 1* - wenn der Benutzer kürzlich Änderungen an einem bestimmten Behälter vorgenommen hat, wird durch Drücken der Taste „D“ der Behälter beleuchtet, an dem die Änderungen vorgenommen wurden.
 - o *Modus 2* - wenn der Benutzer keine Änderungen vorgenommen hat, wird durch Drücken der Taste „D“ die Beleuchtung des Behälters (4) aktiviert, der gerade in Betrieb ist. Wenn zwei Körbe gleichzeitig in Betrieb sind, werden beide beleuchtet.

Gespeicherte Programme

 French Fries	Pommes frites 200°C, 25 min.	 Chicken Wing	Hähnchenflügel 170°C, 18 min.
 Baking	Backen 180°C, 30 min.	 Steaks	Steaks 200°C, 40 min.
 Fish	Fisch 170°C, 15 min.	 Rotisserie	Rotisserie 200°C, 22 min.
 Shrimp	Garnelen 180°C, 20 min.	 Sausage	Wurst 200°C, 30 min.
 Pizza	Pizza 200°C, 30 min.	 Kebab	Kebab 200°C, 20 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 (4) 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 (4) 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 (4) 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.

• **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 (4) 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.

• **GARANTIE**

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



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