

AEROVITAL DELUXE

Fritéza

10032849 10036476



COOKINGCO
OOKINGCOO
INGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Vážený zákazník,

Blahoželáme k nákupu tohto zariadenia. Pozorne si prečítajte príručku a dodržujte nasledujúce rady, aby ste predišli poškodeniu prístroja. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.



VYHLÁSENIE O ZHODE



Výrobca

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Výrobok spĺňa nasledujúce európske smernice:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Prečítajte si všetky pokyny.

Prístroj je určený na varenie ("vyprážanie") potravín teplým vzduchom a len pre domáce použitie. Zariadenie nepoužívajte na iné účely, ako je jeho určené použitie.

Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami vrátane detí so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ neboli pod dohľadom alebo inštrukciou osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Prístroj nepoužívajte vonku ani v profesionálnych kuchyniach, obchodných priestoroch, kanceláriách, hotelových izbách a podobných obytných a obytných prostrediach.

Nenechávajte jednotku bez dozoru počas používania.

Ak zariadenie nepoužívate, odpojte ho.

Používajte iba súčasti a príslušenstvo zariadenia odporúčané výrobcom zariadenia, aby nedošlo k poškodeniu zariadenia.

Prístroj ani jeho časti nemodifikujte.

Pri používaní elektrického zariadenia sa musia vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia pre elektrické zariadenia.

Nechajte prístroj skontrolovať autorizovaným technikom alebo autorizovaným servisným strediskom, ak je sieťová zástrčka, napájací kábel alebo zariadenie akýmkoľvek spôsobom poškodené.

V takom prípade zariadenie nepoužívajte a nepokúšajte sa s ním manipulovať.

Dávajte pozor na deti, aby ste sa uistili, že sa nehrajú so zariadením alebo jeho časťami.



UPOZORNENIE, HORÚCE POVRCHY: Toto zariadenie generuje teplo a paru počas prevádzky. Musia sa prijať vhodné opatrenia, aby sa predišlo nebezpečenstvu popálenia, požiaru alebo inej osobnej ujmy alebo poškodeniu majetku.



UPOZORNENIE: Zariadenie je počas prevádzky horúce a po vypnutí po určitú dobu udržuje teplo. Pri manipulácii s prístrojom vždy používajte rukavice na pečenie. Pred čistením nechajte zariadenie a jeho súčasti 30 minút vychladnúť.

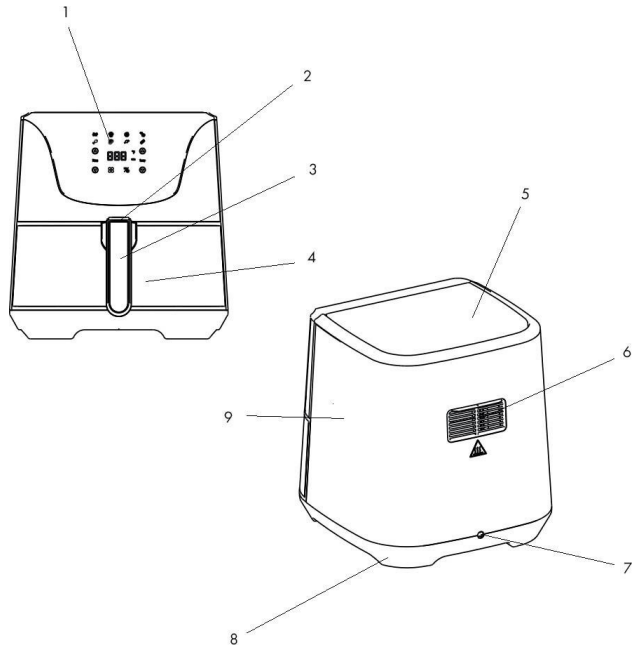
Aby sa znížilo riziko požiaru, zariadenie neumiestňujte k horľavým predmetom alebo materiálom.

Nikdy neumiestňujte nič na zariadenie, keď je v prevádzke alebo keď je horúce.

OBSAH

Bezpečnostné pokyny	4
Komponenty zariadenia	6
Príprava	7
Montáž	7
Rozbalenie a čistenie	8
Nastavenie	8
Pripojenie k elektrickej zásuvke	9
Použitie	9
Plnenie košíka	9
Nastavenie teploty a času varenia	10
Ovládanie varenia	10
Vyprázdnenie košíka	11
Rady a triky	11
Tabuľka prípravy	12
Domáce hranolky	12
Čistenie	13
Skladovanie	14
Likvidácia	14
Riešenie problémov	14
Záruka a servis	15
Technické špecifikácie	17

KOMPONENTY ZARIADENIA



- 1 Ovládací panel
- 2 Priehľadná západka
- 3 Rukoväť na fritovací košík
- 4 Priehradka na fritovanie obsahujúca zásuvku na vyprážanie a košík na vyprážanie
- 5 Horná časť zariadenia
- 6 Zadný výstup vzduchu
- 7 Napájací konektor
- 8 Spodná časť s neklzávymi nožičkami
- 9 Obal

PRÍPRAVA

Vaša nová fritéza vám umožní pripraviť vaše obľúbené ingrediencie a občerstvenie zdravším spôsobom. Fritéza používa horúci vzduch v kombinácii s vysokorychlostnou cirkuláciou vzduchu (rýchly horúci vzduch) a horným grilom na prípravu rôznych chutných jedál zdravým, rýchlym a jednoduchým spôsobom. Vaše zložky sú zahrievané zo všetkých strán naraz a nie je potrebné pridávať olej do väčšiny prísad.

ROZBALENIE A ČISTENIE

Odstráňte všetky obalové materiály a štítky z vnútornej a vonkajšej strany fritézy. Košík na pečenie je už v priehradke na fritovanie pri dodaní.

Vytiahnite priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu, aby ste odblokovali zásuvku.

Vyberte zásuvku na vyprážanie z priehradky.

Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na držiaku koša.

Zdvihnite košík na vyprážanie nahor a von zo zariadenia. Pri vkladaní košíka jednoducho zopakujte postup: Umiestnite košík nad zariadenie na vyprážanie, klapky koša vľavo a vpravo od rukoväte zapadajú do výklenkov na zariadení na vyprážanie. Vložte košík do zariadenia a uzamknite ho.

Vyčistite kôš a zariadenie na vyprážanie horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a jemnou neabrazívnou špongiou.

Utierajte vnútornú aj vonkajšiu časť puzdra vlhkou handričkou.

UPOZORNENIE: Fritézu neponárajte do vody. Môže to spôsobiť elektrické poškodenie zariadenia.

Teraz usušte všetky komponenty.

Vložte fritovací kôš späť do zariadenia a zamknite ho, aby sa zabránilo neúmyselnému uvoľneniu košíka.

UPOZORNENIE: Pred prvým použitím zariadenia sa uistite, že na vonkajšom a vnútornom priestore prístroja, okolo alebo medzi zariadením na vyprážanie a košíkom nie je žiadny obalový materiál ani cudzie predmety.

NASTAVENIE

Fritézu horúceho vzduchu umiestnite na stabilný, rovný a teplovzdorný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.

Uistite sa, že zariadenie umiestnite na povrch bez plastov. Teplo počas pečenia môže spôsobiť uvoľnenie plastu z povrchu obsahujúceho plastový materiál a spôsobiť trvalé tmavé škvrny, zafarbenie a škvrny na povrchu.

Zariadenie umiestnite najmenej 10 cm od iných objektov a mimo zdrojov tepla.

Horúci vzduch uniká z výstupu vzduchu na zadnej strane fritézy. Držte zadnú stranu bez prekážok, aby ste zabezpečili funkčnosť zariadenia.

Neumiestňujte nič na hornú časť fritézy.

Fritézou nepohybujte, keď je horúce. Mohli by ste sa spáliť horúcou potravinovou tekutinou. Pred transportom nechajte fritézu vychladnúť viac ako 30 minút.

PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ ZÁSUVKE

Pripojte napájací kábel za fritézu do elektrickej zásuvky, aby ste zabránili náhodnému strhnutiu zariadenia.

Nenechajte kábel visieť nad okrajom pracovnej plochy.

Uistite sa, že sa kábel nedotýka horúcich plôch, ako sú radiátory alebo sporáky.

Dodaný napájací kábel (alebo odpojiteľný napájací kábel) je krátky. Tým sa znižuje riziko chytenia alebo prepínania cez dlhú šnúru. Používajte predlžovacie káble, ktoré sú vhodné len pre toto zariadenie. Ak máte pochybnosti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo na autorizované servisné stredisko.

Ak zariadenie nepoužívate, odpojte napájací kábel.

POUŽITIE

Fritéza je vybavená bezpečnostným vypínačom, v ktorom sa automaticky vypína prístroj pri otvorení časti na vyprážanie. Tým sa zabráni náhodnému opareniu horúcim vzduchom.

DÔLEŽITÉ: Fritéza pracuje s horúcim vzduchom namiesto tuku. Neplňte zásuvku na pečenie s olejom alebo s tukmi na pečenie. Zariadenie nie je na to vhodné.

Vyťahnite priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu, aby ste odblokovali zásuvku.

Vyberte zariadenie na vyprážanie z priehradky.

Umiestnite jedlo do košíka na vyprážanie. Vyplňte košík na maximálne dve tretiny. Pri príprave čerstvej zeleniny vezmite maximálne tri šálky čerstvej zeleniny.

DÔLEŽITÉ: Vždy vyprážajte jedlo s košíkom zasunutým do zásuvky, aby ste zabezpečili správne vyprážanie jedla.

Posuňte zariadenie naspäť a zatlačte priehľadnú západku nad držiakom koša, aby sa zaistila priehradka.

Nastavenie teploty a času varenia

Pomocou ovládacieho panela môžete manuálne zvoliť program alebo nastaviť teplotu a čas prípravy.

Pripojte napájací zdroj k zariadeniu a zásuvke.

Stlačením tlačidla ON / OFF zapnete zariadenie. Tlačidlo ON / OFF sa teraz rozsvieti.

UPOZORNENIE: Pri prvom použití môže fritéza spôsobiť slabý zápach. To je normálne a po krátkom čase zanikne.

Vyberte jeden z programov alebo manuálne nastavte požadovaný čas a teplotu prípravy.



ON/OFF

Zapína alebo vypína zariadenie.



MODE

Výber medzi prednastavenými programami.



TIME

Požadovaný čas môžete nastaviť stlačením tohto tlačidla.



Nastavuje požadovaný čas varenia stlačením tlačidiel PLUS alebo



MINUS.



TEPLOTA

Požadovanú teplotu môžete nastaviť stlačením tohto tlačidla.



Nastavuje požadovanú teplotu horúceho vzduchu stlačením tlačidiel PLUS alebo MINUS.

POZNÁMKA: Displej prepína každých 5 sekúnd medzi časom a teplotou.

Ovládanie varenia

Niektoré potraviny, najmä veľké množstvá, vyžadujú dodatočné kroky na prípravu v priebehu fritovania, ako je otáčanie alebo potrepanie, aby sa zabezpečili najlepšie výsledky varenia.

Ak chcete jedlo potrepať, vytiahnite košíček z priehradky za rukoväť a potrepte košíčkom.

Potom zasuňte košíček späť do zariadenia.

POZOR: Dotýkajte sa košíka a zariadenia na pečenie len pomocou rukavíc na pečenie.

Počas a po varení košík na vyprážanie, zariadenie a jedlo sú horúce. V závislosti od typu jedla môže dôjsť k úniku pary zo zariadenia.

Vytiahnite priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu, aby ste odblokovali košík.

Vytiahnite košík na vyprážanie zo zariadenia za rukoväť. Jedlo intenzívne pretrepte.

Môžete tiež odpojiť košík od fritovacieho zariadenia, aby ste jedlo pretriasli, ak je košík príliš ťažký v ruke.

Posuňte priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu a vytiahnite košík z priehradky.

Zásuvku umiestnite na tepelne odolný povrch.

Stlačením tlačidla na rukoväti koša odpojte košík.

Silne pretrepte jedlo.

Znova pripevnite košík do zásuvky a zaistite ho.

Posuňte košík späť do zariadenia.

UPOZORNENIE: Fritéza na horúci vzduch funguje len vtedy, keď je zásuvka na vyprážanie úplne zatvorená.

TIP: Nastavte časovač na polovicu času prípravy, ktorý vám pripomenie pretrepanie.

Nezabudnite nastaviť časovač na zostávajúci čas prípravy po pretrepaní jedla.

Vyprázdnenie košíka

Keď počujete budík, nastavený čas prípravy uplynul.

Vytiahnite košík na vyprážanie o zariadenia. Skontrolujte, či je jedlo uverené. (Ak nie, jednoducho posuňte zásuvku späť do zariadenia a nastavte časovač na ďalšie minúty.)

UPOZORNENIE: Dotýkajte sa koša a zariadenia na pečenie iba s rukavicami na pečenie.

Počas a po prípravy jedla košík na vyprážanie, zásuvka a jedlo sú horúce. V závislosti od typu jedla môže dôjsť k úniku pary z priestoru.

Keď je jedlo uvarené podľa predstavy, umiestnite košík na tepelne odolný povrch. Stlačením tlačidla na košíku na vyprážanie uvoľníte košík a zdvihnite košík zo zariadenia.

UPOZORNENIE: Nechávajte košík s otvorom smerom nadol, kým je košík stále pripevnený k zariadeniu, pretože zo zariadenia môže vypadnúť masť alebo potravinové šťavy.

Vyprázdňte jedlo z košíka do misy alebo na tanier.

UPOZORNENIE: Použite kliešte na pečenie alebo panvicu, aby ste z koša vyberali veľké alebo jemné jedlo.

Keď je jedna dávka jedla pripravená, fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej porcie.

RADY A TRIKY

Tabuľka prípravy

Nasledujúca tabuľka vám pomôže vybrať správnu teplotu a čas pre dosiahnutie najlepších výsledkov. Akonáhle ste oboznámení s vyprážaním vzduchom, prispôbíte tieto odporúčania svojmu výberu.

Pridajte 3 minúty času na varenie, ak je fritéza studená a prvýkrát začínate smažiť.

Jedlo	Maximum	Čas	Teplota	Kontrola	Zlepšenie
Tenké zmrazené hranolky	2½-5 Cups	10-12 Min	200°C	áno	
Hrubé zmrazené hranolky	2½-5 Cups	10-14 Min	200°C	áno	
Domáce hranolky	2½-6 cups	12-18 min	200°C	áno	½ ČL oleja
Domáce americké zemiaky	2½-6 cups	18-25 min	180°C	áno	½ ČL oleja
Domáce zemiakové hranoly	2½-6 cups	14-20 min	180°C	áno	½ ČL oleja
Steak	120-900g	8-12 min	200°C		
Hamburger	120-500g	7-14 min	180°C		
Mrazené kuracie nugetky	120-900g	12-16 Min	200°C	áno	
Mozzarella paličky	120-900g	8-14 min	180°C	áno	
Plnená zelenina	120-900g	10-15 min	160°C	áno	

Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú odporúčaniami, pretože potraviny sa líšia svojím pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou.

Nemôžeme zaručiť, že vaše jedlo bude potrebovať presne ten čas a teplotu na varenie.

Občerstvenie sa zvyčajne pripravuje v rúre a môže byť tiež pripravené vo fritéze.

Tenké alebo malé potraviny vo všeobecnosti vyžadujú kratší čas varenia ako väčší.

Môžete použiť fritézu na opätovné zahriatie jedla. Jednoducho nastavte teplotu 150 °C (300 °F) a čas až 10 minút.

Odporúčame pridať niekoľko kvapiek rastlinného oleja pri príprave čerstvých zemiakov, aby ste dosiahli jasnejší výsledok. Ak pridáte olej, urobte tak tesne pred varením.

Pretrepanie malých jedál v polovici varenia zaručuje, že všetky kusy sú varené rovnomerne.

Použite vopred pripravené cesto na rýchle a ľahké pripravovanie naplneného občerstvenia. Prefabrikované cesto vyžaduje kratšiu dobu varenia ako domáce cesto.

Pri pečení koláča alebo quiche vložte do koša na pečenie pečivo.

Pri varení citlivých alebo plnených jedál odporúčame aj pečenie.

Domáce hranolky

Pri príprave domácich hranoliek postupujte nasledovne:

1 Zemiaky olúpeme a nakrájame na prúžky.

2 Zemiaky dôkladne umyte a osušte ich kuchynským papierom.

3 Vložte hranolky a ½ lyžice olivového oleja do misy a premiešajte, kým sa hranolky nepokryjú olejom.

4 Použite fritovacie kliešte na vyberanie hranoliek z misy, odstráňte nadbytočný olej a vložte hranolky do košíka na vyprážanie. Nevysypte zemiakové hranolky z misy do košíka fritézy, aby ste predišli tomu, že nadmerný olej odkvapká z misy do fritézy.

5 Pripravte zemiakové hranolky podľa tabuľky na prípravu.

ČISTENIE

Toto zariadenie je ľahko čistiteľné. Neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohli byť opravené používateľom. Akúkoľvek údržbu okrem čistenia musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Jednotku vyčistite po každom použití.

UPOZORNENIE: Fritézu neponárajte do vody. Zariadenie je ovládané elektricky a v dôsledku toho môže byť poškodené.

1 Odpojte sieťovú šnúru od elektrickej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.

TIP: Vyberte košík na vyprážanie zo zariadenia, aby sa zariadenie rýchlejšie ochladilo.

2 Vyčistite vonkajšiu časť zariadenia vlhkou handričkou.

3 Vyčistite vnútornú časť zariadenia horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.

4 Vykurovacie teleso vyčistite čistiacou kefou, aby ste odstránili zvyšky potravín.

UPOZORNENIE: Nečistite košík a zariadenie s kovovými kuchynskými riadmi alebo čistiacimi prostriedkami, aby nedošlo k poškodeniu nelepivého povlaku.

5 Vyčistite košík a fritézu horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a špongiou.

Môžete použiť odmasťovaciú kvapalinu na odstránenie zostávajúceho tuku.

UPOZORNENIE: Ak sa na košík prilepí nečistota, naplňte zásuvku horúcou vodou a nejakým čistiacim prostriedkom. Vložte košík do zariadenia a zapnite ho asi 10 minút..

SKLADOVANIE

Odpojte napájací zdroj a nechajte prístroj vychladnúť.

Uistite sa, že všetky časti sú čisté a suché.

Fritézu skladujte na suchom, bezprašnom mieste.

LIKVIDÁCIA



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/ EÚ tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je pripojené.	Pripojte napájací zdroj k zariadeniu a zásuvke.
	Nezapojili ste prístroj a / alebo ste nenastavili čas alebo teplotu varenia.	Stlačte tlačidlo napájania. Vyberte program alebo vyberte čas a teplotu. Potom stlačte tlačidlo Štart.
Košík nezapadá do priestoru.	Kôš na vyprážanie nie je správne umiestnený v zásuvke.	Opatrne vložte kôš do zariadenia tak, ako je popísané v časti PRÍPRAVA.
	Košík na pečenie je preplnený.	Naplňte košík tak, ako je odporúčané v časti PLNENIE KOŠÍKA.
Jedlo nie je uvarené.	Košík na pečenie je preplnený.	Používajte menšie množstvá potravín na rovnomernejšie výsledky.
	Teplota je nastavená príliš nízko.	Stlačením tlačidla PLUS pri voľbe teploty zvýšte teplotu.
Hranolky nie sú rovnomerne uvarené.	Niektoré potraviny sa musia počas pečenia otočiť alebo pretrepať.	Počas pečenia niekoľkokrát otočte jedlo. Pozrite prípravnú tabuľku v časti TIPY A TRIKY.
Hranolky nie sú rovnomerne uvarené.	Používali ste rôzne druhy zemiakov.	Používajte čerstvé naolejované zemiaky.
	Po očistení sa zemiaky nevysušili.	Po umytí vysušte zemiaky.
Hranolky nie sú chrumkavé.	Surové zemiaky obsahujú príliš veľa vody.	Po umytí vysušte zemiaky. Odkrojte tenšie tyčinky. Pridajte viac oleja.
Z prístroja stúpa biely dym.	Použilo sa príliš veľa oleja. Olej z veľmi mastného jedla kvapká do zariadenia a zohrieva sa tam.	Používajte menej mastné potraviny.
	Zvyšky oleja alebo potravín z posledného varenia sa pridriavajú v košíku alebo v zariadení na vyprážanie.	Po každom použití vyčistite priehradku, zariadenie a košík.






ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete informácie alebo máte problém so zariadením, navštívte našu webovú stránku alebo kontaktujte svojho predajcu.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Číslo položky	10032849, 10036476
Napájanie	220-240 Volt ~ 50/60 Hertz
Spotreba energie	1700 Watt
Technológia	Rapid Hot-Air-Technology
Kapacita varenia	5.4 litra
Ovládací panel	LED panel
Materiál	Nehrdzavejúca oceľ Zásuvka na vyprážanie: hliník Vykurovací článok: Nerezová oceľ
Teplotný rozsahvyprážania	80 - 200°C
Rozsah časovaniafritovania	≤ 60 Minút

PROGRAMY

	Hranolky		Ryby		Krevety
	Pizza		Sušenie a dehydratácia		Celé kura
	Kura		Steak		Pečenie



KLARSTEIN