

AEROVITAL DELUXE

Teplovzdušná fritéza

10032849 10036476 10046460 10046461
10046462



KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Vážený zákazník,

Blahoželáme k zakúpeniu tohto produktu. Prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a postupujte podľa nich, aby ste predišli možným škodám. Nezodpovedáme za škody spôsobené nedodržaním pokynov alebo nesprávnym použitím. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.



OBSAH

Bezpečnostné pokyny 4
Súčasti zariadenia 5
Voliteľné príslušenstvo 7
Montáž 8
Použitie 9
Tipy a triky 12
Čistenie a skladovanie 14
Záruka a servis 14
Riešenie problémov 15
Pokyny k likvidácii 16
Výrobca 16

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Kód produktu	10032849, 10036476, 10046460, 10046461
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Spotreba energie	1700 W
Technológia	Rýchla teplovzdušná technológia
Kapacita	5,4 L
Prevádzka	LED panel
Materiál	Povrch: Zásuvka na vyprážanie z nehrdzavejúcej ocele: Hliník Vyhrievacie teleso: Nehrdzavejúca oceľ
Rozsah teplôt vyprážania	80 - 200 °C
Rozsah časovača vyprážania	≤ 60 minút

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Spotrebič je určený len na varenie („vyprážanie“) potravín pomocou horúceho vzduchu a len na domáce použitie. Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.

Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami vrátane detí so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo nie sú poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Zariadenie nepoužívajte vonku alebo v kuchyniach pre zamestnancov, obchodných priestoroch, kanceláriách, hoteloch podobných obytných priestoroch. Nikdy nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru.

Ak sa zariadenie nepoužíva, odpojte ho od elektrickej siete.

Používajte iba komponenty a príslušenstvo zariadenia odporúčané výrobcom zariadenia, aby ste predišli poškodeniu zariadenia.

Neupravujte zariadenie ani jeho časť.

Pri používaní elektrických zariadení je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia pre elektrické zariadenia.

Ak je zástrčka, napájací kábel alebo zariadenie akýmkoľvek spôsobom poškodené, nechajte zariadenie skontrolovať certifikovaným technikom alebo servisným strediskom autorizovaným výrobcom. V takom prípade zariadenie nepoužívajte a nepokúšajte sa sami opraviť poškodené zariadenie.

Sledujte deti, aby ste sa uistili, že sa nehrajú so zariadením alebo jeho časťami.



Pozor

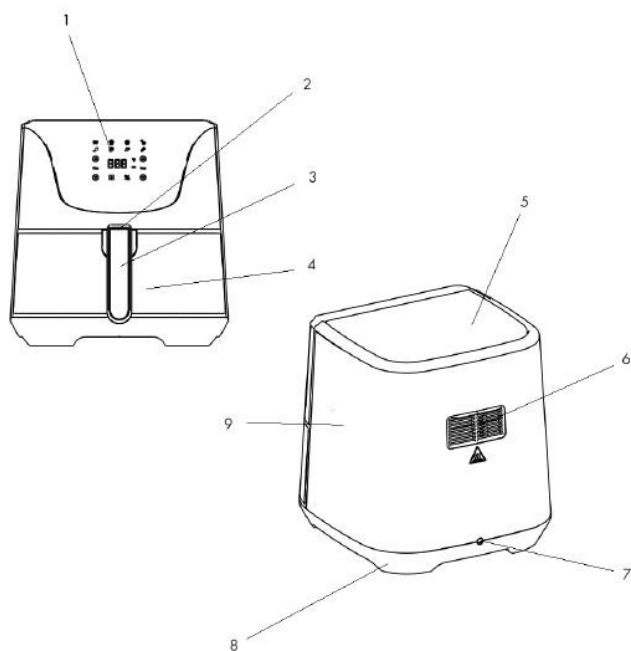
Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi! Toto zariadenie počas prevádzky vytvára teplo a paru. Musia sa prijať vhodné opatrenia, aby sa predišlo riziku popálenín, požiaru alebo iného zranenia osôb alebo poškodenia majetku.

Zariadenie je počas prevádzky horúce a po vypnutí si ešte nejaký čas udrží teplo. Pri manipulácii so zariadením vždy používajte rukavice. Pred čistením nechajte zariadenie a jeho časti 30 minút vychladnúť.

Aby sa znížilo riziko požiaru, umiestnite zariadenie ďaleko od horľavých alebo horľavých predmetov, resp. materiálov.

Nekladte nič na hornú časť zariadenia, keď je v prevádzke alebo keď je horúce.

ČASTI ZARIADENIA



- 1 Ovládací panel
- 2 Priehľadná západka
- 3 Rukoväť košíka na vyprážňanie
- 4 Priestor na vyprážňanie obsahuje zásuvku na vyprážňanie a košík na vyprážňanie
- 5 Horná časť zariadenia
- 6 Zadný výstup vzduchu
- 7 Konektor napájania
- 8 Spodná časť s protišmykovými nožičkami
- 9 Puzdro

Ovládací panel 10046460, 10046461

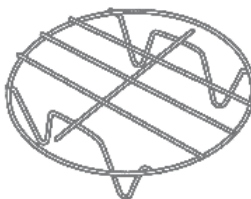


VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO (10046462)

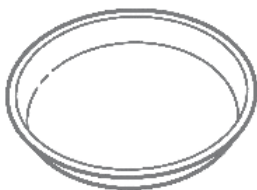
Poznámka: Nasledujúce príslušenstvo nie je súčasťou dodávky a je možné ho zakúpiť samostatne.



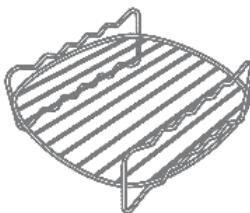
Forma na tortu 19,6 cm



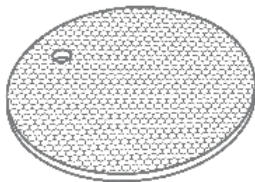
Kovový držiak 20,3 cm



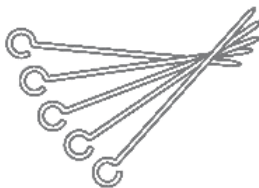
Panvica na pizzu 19,6 cm



Stojan na špajle so špízmi
20,1x20,1 cm



Silikónová podložka 17,8 cm



Tortový pohár 7 x 4,5 cm x 3,5
cm

Vaša nová fritéza vám umožní pripravovať vaše obľúbené ingrediencie a občerstvenie zdravším spôsobom.

Fritéza využíva horúci vzduch v kombinácii s vysokorýchlostnou cirkuláciou vzduchu (rýchlo horúci vzduch) a horným grilom na prípravu rôznych chutných jedál zdravým, rýchlym a jednoduchým spôsobom. Vaše ingrediencie sa zohrievajú zo všetkých strán naraz a do väčšiny ingrediencií nie je potrebné pridávať olej.

MONTÁŽ

Vybalenie a čistenie

Odstráňte všetky obalové materiály a štítky z vnútornej a vonkajšej strany teplovzdušnej fritézy. Košík na vyprážanie je už pri dodaní v priestore na vyprážanie.

Potiahnite priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu, aby ste odomkli zásuvku.

Vyberte zásuvku na vyprážanie z priehradky.

Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na rukoväti koša.

Zdvihnute košík na vyprážanie priamo nahor a vyberte ho zo zásuvky. Pri vkladaní koša jednoducho vymeňte postup: Umiestnite kôš nad zásuvku na vyprážanie a uložte ho tam. Vložte kôš do zásuvky a uzamknite kôš.

Vyčistite košík a zásuvku na vyprážanie horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a mäkkou neabrazívnou špongiou.

Utrite vnútornú a vonkajšiu stranu vlhkou handričkou.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neponárajte vzduchovú fritézu do vody. Môže to spôsobiť poškodenie zariadenia.

Po čistení vysušte všetky komponenty.

Vložte košík na vyprážanie späť do zásuvky a zaistite ho, aby ste zabránili neúmyselnému uvoľneniu košíka.

POZNÁMKA: Pred prvým použitím zariadenia sa uistite, že na vonkajšej a vnútornej strane zariadenia, vo vnútri, okolo alebo medzi zásuvkou na vyprážanie a košíkom nie je žiadny obalový materiál alebo cudzie predmety.

Umiestnenie

Teplovzdušnú fritézu umiestnite na stabilný, rovný a teplu odolný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.

Zariadenie umiestnite na povrch bez plastov. Tepló počas varenia môže spôsobiť únik zmäčkovadiel z povrchu obsahujúceho plast a spôsobiť trvalé tmavé škvrny, zmenu farby a škvrny na povrchu.

Umiestnite zariadenie aspoň 10 cm od iných predmetov a mimo dosahu tepla.

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

Na hornú časť fritézy nič nekladte.

Nepremiestňujte fritézu, kým je horúca. Môžete sa popáliť kvapkaním horúcej tekutiny z jedla. Pred prepravou nechajte fritézu vychladnúť na viac ako 30 minút.

Pripojenie k elektrickej zásuvke

Veďte napájací kábel za fritézu do elektrickej zásuvky, aby ste zabránili náhodnému potiahnutiu zariadenia.

Nenechávajte kábel visieť cez okraj pracovnej plochy.

Uistite sa, že sa kábel nedotýka horúcich povrchov, ako sú radiátory alebo kachle.

Dodávaný napájací kábel (alebo odnímateľný napájací kábel) je krátky. Tým sa znižuje riziko zachytenia alebo zakopnutia o dlhú šnúru. Používajte len predĺžovacie káble, ktoré sú vhodné pre toto zariadenie. V prípade pochybností sa poraďte s certifikovaným technikom alebo servisným strediskom autorizovaným výrobcom.

Keď zariadenie nepoužívate, odpojte napájací kábel.

POUŽITIE

DÔLEŽITÉ: Fritéza pracuje s horúcim vzduchom namiesto tuku. Do košíka alebo do zásuvky nelejte olej na vyprážanie. Zariadenie na to nie je vhodné.

Plnenie košíka

Fritéza má vo vnútri bezpečnostný spínač, ktorý automaticky vypne zariadenie pri otvorení priestoru na vyprážanie. Tým sa zabráni náhodnému obareniu horúcim vzduchom.

Potiahnite priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu, aby ste odomkli zásuvku. Vyberte zásuvku na vyprážanie z priehradky.

Vložte jedlo do košíka na vyprážanie. Košík naplňte maximálne do dvoch tretín. Pri príprave čerstvej zeleniny si vezmite maximálne tri šálky čerstvej zeleniny.

DÔLEŽITÉ: Jedlo vždy vyprážajte s košíkom zasunutým do zásuvky, aby ste sa uistili, že sa jedlo správne vypráža.

Zasuňte zásuvku späť do priehradky a zatlačením priehľadnej západky cez rukoväť koša priehradku uzamknite.

Nastavenie teploty a času varenia

Pomocou ovládacieho panela vyberte program alebo manuálne nastavte teplotu a čas prípravy.

Pripojte napájací zdroj k zariadeniu a elektrickej zásuvke.

Stlačením tlačidla ON/OFF zariadenie zapnete. Tlačidlo ON/OFF teraz svieti.

TIP: Pri prvom použití môže fritéza uvoľňovať mierny zápach. Toto je normálne a zmizne po krátkom čase.

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



ON/OFF

Zapína alebo vypína jednotku.



MODE (režim)

Výber medzi prednastavenými programami.



TIME (čas)

Stlačením tohto tlačidla môžete nastaviť požadovaný čas.

Stlačením tlačidiel PLUS alebo MINUS nastavíte požadovaný čas varenia.



Teplota

Stlačením tohto tlačidla môžete nastaviť požadovanú teplotu.

Nastaví požadovanú teplotu horúceho vzduchu stlačením tlačidiel PLUS alebo MINUS.



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

Kontrola počas varenia

Niektoré potraviny, najmä veľké množstvá, vyžadujú v polovici doby prípravy ďalšie kroky prípravy, ako je otáčanie alebo potrasenie, aby sa zabezpečili najlepšie výsledky varenia.

Ak chcete jedlo zatriasť, vytiahnite zásuvku z priehradky za rukoväť a zatraste zásuvkou.

Potom zasuňte zásuvku späť do priehradky.

POZNÁMKA: Koša a priestoru na vyprážanie sa dotýkajte iba v rukaviciach. Počas a po varení sú košík, zásuvka a jedlo horúce. V závislosti od druhu potravín môže zo zásuvky unikať para.

Potiahnite priehľadnú západku na rukoväti koša dopredu, aby ste odomkli zásuvku.

Vytiahnite zásuvku na vyprážanie z priehradky za rukoväť. Jedlo energicky pretrepte. Môžete tiež odpojiť kôš od zásuvky na vyprážanie a zatriasť ním týmto spôsobom.

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

Umiestnite zásuvku na tepelne odolný povrch.

Stlačením tlačidla na rukoväti košíka kôš odpojte. Ingrediencie energicky pretrepte alebo pokývajcie.

Znovu nasadte kôš do zásuvky a zaistite ho. Zasuňte zásuvku späť do priehradky.

POZNÁMKA: Teplovzdušná fritéza funguje iba vtedy, keď je zásuvka na vyprážanie úplne zatvorená.

TIP: Nastavte časovač na polovicu času prípravy, aby vám budík časovača pripomenul, že je potrebné potraviny premiešať. Nezabudnite nastaviť časovač na zostávajúci čas prípravy po premiešaní potravín.

Vyprázdnenie koša

Keď počujete budík časovača, uplynul nastavený čas prípravy.

Vytiahnite zásuvku na vyprážanie z priehradky. Skontrolujte, či je jedlo uvarené. (Ak nie, jednoducho zasuňte zásuvku späť do priehradky a nastavte časovač na ďalšie minúty.)

POZNÁMKA: Koša a priestoru na vyprážanie sa dotýkajte iba v rukaviciach. Počas a po fritovaní sú kôš, zásuvka a jedlo horúce. V závislosti od druhu jedla môže z priehradky unikať para.

Keď je jedlo uvarené k vašej spokojnosti, položte zásuvku na tepelne odolný povrch.

Stlačením tlačidla na košíku na vyprážanie uvoľnite košík a vyberte kôš zo zásuvky.

POZNÁMKA: Nedržte kôš otvorom smerom nadol, kým je kôš stále pripevnený k zásuvke, pretože zo zásuvky môže odkvapkávať tuk alebo šťavy z jedla.

Vysypte jedlo z koša do misky alebo na tanier.

TIP: Na vyberanie veľkých alebo jemných potravín z koša použite kliešte na pečenie alebo naberačku.

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

TIPY A TRIKY

Tabuľka prípravy

Nasledujúca tabuľka vám pomôže vybrať správnu teplotu a čas na dosiahnutie najlepších výsledkov. Keď sa zoznámite s fritovaním horúcim vzduchom, prispôbite tieto odporúčania svojmu pohodliu.

Pridajte 3 minúty k času varenia, ak je vzduchová fritéza studená a začína smažiť prvýkrát.

Typ jedla	Maximum	Time (čas)	Teplota	Skontrolujte	Spresnenie
Tenké mrazené hranolky	2½-5 šálok	10-12 min	200 °C	Áno	
Hrubé mrazené hranolky	2½-5 šálok	10-14 min	200 °C	Áno	
Domáce hranolky	2½-6 šálok	12-18 min	200 °C	Áno	½ lyžičky oleja
Domáce zemiakové lokše	2½-6 šálok	18-25 min	180 °C	Áno	½ lyžičky oleja
Domáce zemiakové kocky	2½-6 šálok	14-20 min	180 °C	Áno	½ lyžičky oleja
Steak	120-900 g	8-12 min	200 °C		
Hamburger	120-500 g	7-14 min	180 °C		
Mrazené kuracie nugetky	120-900 g	12-16 min	200 °C	Áno	
Mozzarellové tyčinky	120-900 g	8-14 min	180 °C	Áno	
Plnená zelenina	120-900 g	10-15 min	160 °C	Áno	

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

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

Občerstvenie sa bežne pripravuje v rúre, dá sa pripraviť aj vo vzduchovej fritéze.

Tenké alebo malé jedlo vo všeobecnosti vyžaduje kratší čas varenia ako väčšie.

Vzduchovú fritézu môžete použiť na ohrievanie jedla. Jednoducho nastavte teplotu 150 °C a čas do 10 minút.

Pri príprave čerstvých zemiakov odporúčame pridať niekoľko kvapiek rastlinného oleja pre chrumkavejší výsledok. Ak pridávate olej, urobte tak tesne pred varením.

Potrasenie malých jedál v polovici varenia zaistí, že sa všetky kúsky upečú rovnomerne.

Použite vopred pripravené cesto na rýchlu a jednoduchú prípravu plneného občerstvenia. Predpripravené cesto vyžaduje kratší čas varenia ako domáce cesto.

Pri pečení koláča alebo quiche vložte do košíka formu na pečenie alebo nádobu na pečenie.

Pri varení citlivých alebo plnených jedál tiež odporúčame zapiekaciu alebo rúru na pečenie.

Domáce hranolky

Ak chcete pripraviť domáce hranolky, postupujte takto:

- 1 Zemiaky ošúpeme a nakrájame na tyčinky.
- 2 Zemiakové tyčinky dôkladne umyte a osušte kuchynským papierom.
- 3 Vložte tyčinky a ½ lyžice olivového oleja do misy a miešajte, kým tyčinky nie sú pokryté olejom.
- 4 Pomocou klieští vyberte tyčinky z misy, odstráňte prebytočný olej a vložte tyčinky do košíka na vyprážanie. Zemiakové tyčinky nevyliievajte z misy do košíka, aby prebytočný olej nekvapkal z misy do panvice.
- 5 Zemiakové tyčinky pripravíme podľa tabuľky prípravy.

ČISTENIE A USKLADNENIE

Toto zariadenie sa ľahko čistí. Toto zariadenie neobsahuje žiadne časti, ktoré sa dajú opraviť.

Akúkoľvek údržbu inú ako čistenie musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Zariadenie vyčistite po každom použití.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! neponárajte vzduchovú fritézu do vody. Zariadenie je ovládané elektricky a môže sa tým poškodiť.

- 1 Odpojte napájanie zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.

TIP: Vyberte zásuvku na vyprážanie z priehradky, aby zariadenie rýchlejšie vychladlo.

- 2 Vonkajšiu časť zariadenia utrite vlhkou handričkou.
- 3 Vyčistite vnútro prístroja horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
- 4 Vyčistite vyhrievací prvok čistiacou kefou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

POZNÁMKA: Zásuvku a košík na vyprážanie nečistite kovovým kuchynským náradím alebo čistiacimi prostriedkami, aby ste nepoškodili nepriľnavý povlak.

- 5 Vyčistite zásuvku a kôš horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a špongiou, ktorá neškriabe. Na odstránenie zvyšného tuku môžete použiť odmasťovaciu kvapalinu.

TIP: Ak sa na kôš prilepí špina, naplňte zásuvku horúcou vodou a trochu saponátu.

Umiestnite košík do zásuvky a lúhujte asi 10 minút.

Uskladnenie

Odpojte napájanie a nechajte zariadenie vychladnúť. Uistite sa, že všetky časti sú čisté a suché.

Fritézu skladujte na suchom, bezprašnom mieste.

ZÁRUKA A SERVIS

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vzduchová fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je pripojené.	Pripojte napájací zdroj k zariadeniu a elektrickej zásuvke.
	Nezapli ste zariadenie a/alebo ste nenastavili čas alebo teplotu varenia.	Stlačte tlačidlo napájania. Zvoľte program alebo zvoľte čas a teplotu. Potom stlačte tlačidlo štart.
Zásuvka sa nezmesť sa do priehradky.	Košík na vyprážanie nie je správne umiestnený v zásuvke.	Opatrne vložte kôš do zásuvky podľa popisu v časti PRÍPRAVA.
	Košík na vyprážanie je preplnený.	Naplňte košík na vyprážanie podľa odporúčania v časti PLNENIE KOŠÍKA.
Jedlo nie je uvarené.	Košík na vyprážanie je preplnený.	Pre rovnomernejší výsledok použite menšie množstvo jedla.
	Teplota je nastavená príliš nízko.	Stlačením tlačidla PLUS vo výbere teploty zvýšite teplotu.
Jedlo nie je uvarené rovnomerne.	Niektoré potraviny je potrebné počas varenia otočiť alebo potriať.	Počas varenia jedlo niekoľkokrát otočte. Pozrite si tabuľku prípravy v časti TIPY A TRIKY.
Hranolky nie sú upečené rovnomerne.	Použili ste rôzne druhy zemiakov.	Použite čerstvé voskové zemiaky.
	Zemiaky neboli po očistení vysušené.	Zemiaky po umytí osušte.
Hranolky nie sú chrumkavé.	Surové zemiaky obsahujú príliš veľa vody.	Zemiaky po umytí osušte. Nakrájajte tenšie tyčinky. Pridajte viac oleja.
Zo zariadenia stúpa biely dym.	Použilo sa príliš veľa oleja. Olej z veľmi mastných potravín kvapká do zásuvky a tam sa pripaľuje.	Používajte menej mastné jedlá.
	Zvyšky oleja alebo jedla z posledného procesu varenia sa prilepia na zásuvku alebo košík na vyprážanie.	Po každom použití vyčistite priehradku, zásuvku a košík.

POKYNY K LIKVIDÁCII



Ak vo vašej krajine existujú právne predpisy o zneškodňovaní elektrických a elektronických zariadení, tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že tento výrobok nesmie byť likvidovaný spolu s domácim komunálnym odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať na zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Likvidáciou v súlade s predpismi chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych pred negatívnymi následkami. Informácie o recyklácii a likvidácii tohto produktu získate od miestnych úradov alebo u služby likvidácie domáceho odpadu.

VÝROBCA

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlín, Nemecko

Dôležité pre Veľkú Britániu:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street London,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN