

AIR GLAZE

Elektrická pec na pizzu

10046476 10046477



KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Vážený zákazník,

Gratulujeme vám k zakúpeniu tohto zariadenia. Pozorne si prečítajte tento návod a dbajte na nasledujúce pokyny týkajúce sa inštalácie a používania, aby ste predišli technickým škodám. Na akúkoľvek poruchu spôsobenú ignorovaním položiek a upozornení uvedených v návode na obsluhu a inštaláciu sa nevzťahuje naša záruka a žiadna zodpovednosť. Naskenovaním kódu QR získate prístup k najnovšej používateľskej príručke a ďalším informáciám o produkte.



OBSAH

Bezpečnostné inštrukcie	4
Ovládací panel	6
Pred prvým použitím	6
Funkcie	7
Príslušenstvo	12
Ako používať rotačný gril	14
Použitie	16
Čistenie a starostlivosť	18
Riešenie problémov	18
Pokyny k likvidácii	20
Výrobca a dovozca (Spojené kráľovstvo)	20

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu	10046476, 10046477
Napájanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon	2200 W
Objem	34 L
Nastaviteľná teplota	40-350 °C

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred prvým použitím si dôkladne prečítajte tento návod, aj keď ste s týmto typom výrobku oboznámení. Bezpečnostné opatrenia uvedené v tomto dokumente pri správnom dodržiavaní znižujú riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a zranenia. Pokyny si uschovajte na bezpečnom mieste, aby ste ich mohli v budúcnosti použiť.



POZOR

Nebezpečenstvo popálenia! Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Nedotýkajte sa ich.

- Pred použitím ohrievača a jeho príslušenstva si prečítajte všetky pokyny.
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným rizikám.
- Skontrolujte obsah, aby ste sa uistili, že máte všetky súčasti potrebné na správnu a bezpečnú prevádzku ohrievača.
- Nepoužívajte predlžovací kábel. Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika, že deti kábel chytia alebo sa doň zamotajú, a na zníženie rizika, že ľudia zakopnú o dlhší kábel. Jednotky tiež nie sú určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- NIKDY nepoužívajte zásuvku pod stolovou doskou.
- Skladujte prístroj v prostredí mimo dosahu detí. Nedovoľte deťom, aby sa hrali v blízkosti spotrebiča alebo s ním. Pri používaní v blízkosti detí je potrebný prísny dohľad.
- NEDOVOĽTE, aby kábel visel cez okraje stolov alebo pultov alebo sa dotýkal horúcich povrchov vrátane sporákov a iných vykurovacích zariadení.
- Nenechávajte zariadenie bez dozoru pokiaľ je v prevádzke.
- Pri profesionálnych programoch s vysokou teplotou NIKDY neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstva prístroj vypnite. To by mohlo spôsobiť požiar.
- Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, NEPONÁRAJTE napájací kábel, zástrčky ani kryt hlavnej jednotky do vody alebo iných kvapalín.
- Spotrebič nepoužívajte s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak jednotka nefunguje správne, spadla alebo sa akýmkoľvek spôsobom poškodila. Takéto prípady budú mať za následok nebezpečenstvo alebo ohrozenie. Informácie o kontrole, oprave alebo nastavení získate na telefónnom čísle zákazníckeho servisu výrobcu.
- Počas prevádzky jednotky NEZAKRÝVAJTE otvory na prívod alebo odvod vzduchu. Ak tak urobíte, môže dôjsť k poškodeniu zariadenia alebo k jeho prehriatiu.
- Do vetracích otvorov NIKDY nič nekladajte ani im nebráňte.
- Počas prevádzky prístroja NEUMIESTŇUJTE na jeho povrch žiadne predmety okrem autorizovaného, odporúčaného príslušenstva.
- Pred vložením akéhokoľvek príslušenstva do rúry sa uistite, že je čisté a suché.
- Určené len na použitie na pracovnej doske.

- NEUMIESTŇUJTE ohrievač do blízkosti okraja pracovnej dosky. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a suchý.
- Keď túto rúru nepoužívate, NESKLADUJTE v nej žiadne iné materiály ako dodané príslušenstvo.
- Tento spotrebič je určený len na varenie v domácnosti. Nie je určený na komerčné použitie.
- NEPOUŽÍVAJTE príslušenstvo a prídavné zariadenia, ktoré nie sú odporúčané alebo predávané.
- Pri používaní tohto ohrievača nechajte nad ním a na všetkých stranách dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu. Zadná časť spotrebiča by mala byť umiestnená pri stene, ale nie príliš blízko.
- Počas prevádzky môže dôjsť k požiaru, ak je sporák zakrytý alebo v kontakte s horľavým materiálom vrátane záclon, závesov a podobne.
- Vyhnite sa poškriabaniu povrchu dverí alebo poškriabaniu hrán.
- Počas pečenia nestriekajte do rúry žiadne aerosólové spreje ani príchuť.
- Pri vkladaní a vyberaní predmetov z rúry buďte opatrní, najmä keď je rúra horúca.
- NEDOVOĽTE, aby sa potraviny dostali do kontaktu s výhrevnými telesami. Nadmerné zaťaženie potravinami môže spôsobiť zranenie osôb, poškodenie majetku alebo ohroziť bezpečné používanie rúry.
- V peci nepoužívajte žiadny z nasledujúcich materiálov: papier, lepenka, plast
- Pri používaní nádob z iných materiálov ako kov alebo sklo je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Aby ste sa vyhli popáleninám alebo zraneniam, VŽDY používajte horúce podložky alebo izolované rukavice a používajte dostupné rukoväte, gombíky atď.
- Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Keď je v rúre horúci pokrm, dajte na zvýšenú opatrnosť. Nesprávne používanie môže mať za následok zranenie osôb.
- Odpojte zariadenie, ak ho momentálne nepoužívate. Ak chcete zástrčku odpojiť, uchopte ju za telo a vytiahnite ju zo zásuvky. Nikdy neodpájajte zástrčku uchopením a potiahnutím za ohybný kábel.
- Pred čistením, prenášaním alebo skladovaním nechajte ohrievač úplne vychladnúť. Pravidelnú údržbu ohrievača nájdete v časti Čistenie.
- Čistenie a údržbu varnej dosky by nikdy nemali vykonávať samotné deti.
- Zariadenie nečistite kovovými čistiacimi špongiami. Kúsky sa môžu odlepiť od podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.
- NEPOUŽÍVAJTE ohrievač ako zdroj tepla alebo na sušenie.

OVLÁDACÍ PANEL



Oblasť 1	Funkčné tlačidlo Select / Start / Pause / Reset
Oblasť 2	Tlačidlo lampa
Oblasť 3	Displej
Oblasť 4	Dotykový displej
Oblasť 5	Zoznam denných programov
Oblasť 6	QR-kód pre webovú stránku s receptami

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Z jednotky odstráňte a zlikvidujte všetky obaly, reklamné nálepky a pásky.
- Vyberte z obalu všetko príslušenstvo a pozorne si prečítajte túto príručku. Venujte zvýšenú pozornosť návodu na obsluhu, upozorneniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby ste predišli zraneniu osôb alebo poškodeniu majetku.
- Príslušenstvo (okrem kameňa na pizzu) umyte v teplej mydlovej vode, potom opláchnite a dôkladne osušte. Hlavnú jednotku/príslušenstvo NIKDY nečistite v umývačke riadu.
- Odporúčame, aby ste všetko príslušenstvo vložili do rúry a spustili ju na funkciu "Air Fry" pri maximálnej teplote na 10 minút bez pridania akéhokoľvek jedla.
- Odstránia sa tak všetky stopy po obaloch a pachy a je to úplne bezpečné a nemá to vplyv na výkon rúry.
- Zabezpečte, aby bola jednotka dobre vetraná

FUNKCIE

Oblasť 1

SELECT (Výber)

- V pohotovostnom režime otáčaním gombíka vyberte funkciu v oblasti 5.
- Stlačte tlačidlo „čas“ / „teplota“ a otáčaním gombíka upravte nastavenie v oblasti 4/5.

Štart

- Stlačte gombík a prístroj začne pracovať na základe nastavení.

Pauza

- Počas práce stroja stlačte gombík a stroj sa pozastaví. Opätovne stlačte tlačidlo a zariadenie bude pokračovať v práci.

Resetovanie

- V režime varenia (nie predhrievania) sa stlačením a podržaním gombíka na 2 sekundy zruší prebiehajúci program. Panel sa vráti do pohotovostného režimu s pôvodnými nastaveniami.
- Ak sa dlhšie ako 10 minút nevykonala žiadna operácia, panel automaticky vypne obrazovku. Otočením gombíka sa panel vráti do pohotovostného stavu s predvolenými nastaveniami.

Oblasť 2

- Stlačte tlačidlo a svetlo vo vnútri rúry zostane svietiť 2 minúty. Potom sa automaticky vypne.

Oblasť 5

Symbol	Význam
	Ikony pre ventilátor/ohrievač, práca v tandeme
PRE.	Výrobok sa predhrieva.
Pauza	Funkcia výrobu je pozastavená.
COOK	Výrobok varí.

Oblasť 4

Symbol	Význam
 RESET	Funkcie dotykového displeja, všetky funkcie sú aktivované dotykom. • Stlačte jedno z týchto tlačidiel, vybrané tlačidlo bude blikať. • Stlačte tlačidlo v oblasti 1, jednotka začne pracovať. • Ak je k dispozícii voliteľná funkcia asistenta, príslušné tlačidlá na paneli zostanú rozsvietené. Ak nie, ostatné tlačidlá sa vypnú.
 TIME TEMP	
 FROZEN PIZZA	Funkcia Reset; Stlačením tohto tlačidla zrušíte aktuálny program. Panel sa vráti do pôvodných nastavení.
 NEW YORK PIZZA	
 WOOD FIRED PIZZA	Funkcia času a teploty; Stlačte toto tlačidlo a otáčaním gombíka vyberte požadované nastavenie.
 FROZEN PIZZA	Programy pre mrazenú pizzu/New York/Pizza pečená na dreve
 NEW YORK PIZZA	
 WOOD FIRED PIZZA	

Funkcia	Použitie (T / Hrúbka) len pre informáciu)
Pečená na dreve (ako pizza Napolitan/Margherita)	Na tenkú (T=1,5 cm) čerstvú pizzu s paradajkami/sýrom mozzarella Poznámka: V produkte sa nepoužíva žiadne drevo alebo vedľajší produkt z dreva. Pojem "pečená na dreve" sa vzťahuje na špecifickú tepelnú charakteristiku tejto pece, ktorá kopíruje tepelný výkon pece na drevo.
Zmrazené	Kúpené v supermarkete priamo s prísadami na vrchu.
New York	Na tenkú (T=1,5 cm) čerstvú pizzu s prísadami podľa vlastného výberu

- V prípade veľkej čerstvej zeleniny, mäsa alebo morských plodov zmeňte program na "New York", pretože potrebujú viac času na varenie.
- Ak používate veľkú mrazenú zeleninu, mäso alebo morské plody, zmeňte program "Mrazená pizza", pretože potrebujú oveľa viac času na prípravu.

Recept na "pizzu na dreve"

Odporúčame nakupovať v pekárni alebo v supermarkete. Ak nie je k dispozícii, nižšie je uvedený recept na domácu pizzu s priemerom 25 cm.

Zloženie: Chlebová múka 100g; cukor 5g; soľ 1g; droždie 1g; mlieko 63g; maslo 5g

1. Po dôkladnom premiešaní ingrediencií ich vložte na 1 hodinu do potravinovej fólie.
 2. Do vykysnutej zmesi pridajte trochu múky a vytvarujte z nej guľu.
 3. Povrch guľôčky cesta potrite olejom a opäť zabaľte do potravinovej fólie.
 4. Guľôčku cesta vložte do chladničky aspoň na 6 hodín.
 5. Pred použitím vyberte guľôčku cesta a nechajte ju aspoň 1 hodinu rozmraziť.
 6. Pripravte si pizzu, keď je predhrievanie takmer ukončené. Je jednoduchšie preniesť pizzu zo stola do rúry.
- Na stôl vysypte trochu múky a potom rukou roztiahnite cesto na hrúbku gule (lepšie ako valcovaním).
 - Keď je kôrka hotová, pridajte na vrch šupky od pizze trochu múky (veľmi užitočné pri premiestňovaní pizze na kôstku), potom položte kôrku na šupku. Kôrka by sa mala kĺzať.
 - Obľúbenú posýpku, ako je syr, šunka alebo omáčka, pridávajte na pizzu až po položení kôrky na kameň.
 - Ak chcete získať tenké/chrumkavé bubliny/okraj, nechajte asi 3 cm okraja kôrky bez omáčky alebo jedla, aby ste získali úžasnú tenkú/chrumkavú pizzu.
 - Ak je pizza zlepená lopatkou na pizzu, rýchlo ju vložte do rúry.

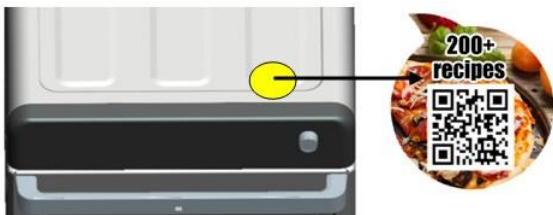
Oblasť 5

 Sear Crisp	Air Fry	Broil	Bake	Yoghurt	Defrost	Cake	Cookies	Zoznam denných programov
 Max Roast	Toast	Bagel	Warm	Dehydrate	Ferment	Fries	Wings	

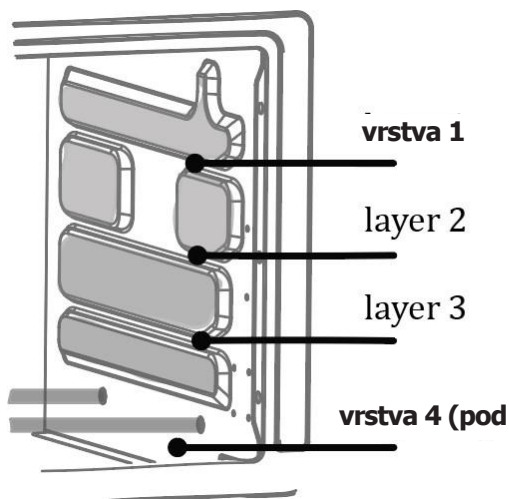
Program	Funkcia
Sear Crisp	Na jedlá sa hodia hrubšie proteíny a pečená zelenina. V tomto režime môže byť jedlo zvonka chrumkavé a zvnútra dobre prepečené.
AirFry	Na kuracie krídla, hranolky, kuracie nugetky a podobné potraviny. V tomto režime sa jedlo smaží s malým množstvom oleja alebo bez neho.
BROIL	Na steaky, ryby, nachos a na dokončenie zapekaných pokrmov.
BAKE	Na koláče, sušienky a podobné potraviny.
Jogurt	Pre jogurt a podobné potraviny.
Odmrazovanie	Urychlite rozmrazovanie mrazených potravín.
Koláč/pečivo	Program na prípravu koláčov alebo sušienok.
Maximálne pečenie (350 °C, bez konvekčného ventilátora)	V prípade veľkých bielkovín, ako je napríklad veľké celé kurča, moriak podľa vlastnej veľkosti.
Toast	Na opekanie max. 6 plátkov naraz
Bagel	Na opekanie položte na mriežku maximálne 6 polovic bagelov rezom nahor.
Teplo	Ohrievajte jedlo bez toho, aby ste ho prevarili.
Dehydrácia	Na zdravé občerstvenie, ako je zelenina, ovocie a dokonca aj mäso.
Fermentácia	Urychľuje fermentáciu cesta, najmä v chladnom/chladnom počasí
Hranolky	Program na prípravu hranoliek. Nedávajte príliš veľa naraz. Odporúčame do 500 g na čas s obľúbeným korením navrchu. V polovici doby smaženia (asi 10 minút) obalte hranolčeky od vrchnej časti až po spodnú časť druhou vrstvou korenia. Tým sa dosiahne rovnomerné varenie.
Krídla	Program na prípravu krídel.

Oblasť 6

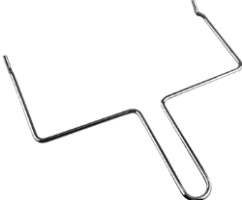
Naskenovaním kódu QR vstúpíte na webovú stránku s receptami na varenie (nie je potrebné prihlásenie).



PRÍSLUŠENSTVO



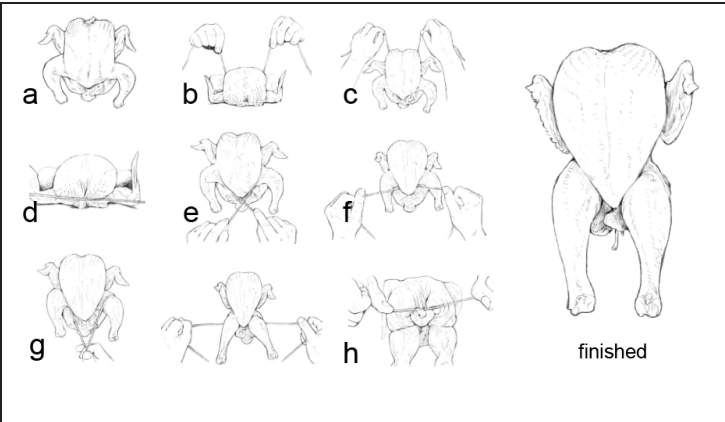
Obrázok	Popis
	Zásobník na omrvinky (vo vrstve 4) - Zbiera drobné časti / masť z potravín - Odnímateľný na jednoduché čistenie
	Rošty na pečenie (vo vrstve 1/2/3) - Pri varení na ňu priamo položte jedlo - Umiestnite naň príslušenstvo pre funkcie
	Kameň na pizzu (vždy ho umiestnite na rošt rúry.) - Kameň je krehký a pri náraze alebo páde sa môže zlomiť. - Kameň je počas používania veľmi horúci a zostáva horúci dlhý čas. Pred premiestnením, čistením alebo uskladnením nechajte pec na pizzu vychladnúť. - Keď je kameň horúci, NECHLAĎTE ho vodou. Ak kameň čistíte vodou, pred použitím ho vysušte. Kameň na pizzu skladujte na suchom alebo teplom mieste. - Pre originálnu chuť pizze / chleba.

Obrázok	Popis
	Plech na pečenie so smaltovaným povrchom (Vždy ho položte na rošt rúry.) • Počas používania môže dôjsť k deformácii panvice v dôsledku vysokej teploty. Po vychladnutí sa vráti do normálneho tvaru. • Po použití ho včas umyte/vyčistite. • Po použití zásobník ochlaďte a namočte ho na 30 minút do vody. Na čistenie použite kefkou s mäkkými štetinami.
	Kôš na vyprážanie na vzduchu (vo vrstve 1/2) • Pridajte suché prísady. • Po použití ho včas umyte/vyčistite.
	Vidlice na roštenky
	Rotačné kliešte

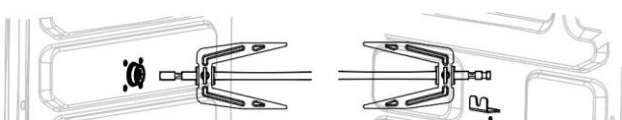
AKO POUŽÍVAŤ ROTAČNÝ GRIL

Ako pripraviť kurča

Nepoužívajte kurčatá ťažšie ako 1,5 kg. Kurča okoreňte a zviažte kuchynským špagátom takto:

	
a	Položte kurča na chrbát nohami k sebe.
b	Pod chrbát kurčatá medzi krídla a stehná zasuňte kúsok kuchynského špagátu.
c	Oba konce kuchynského špagátu vytiahnite hore pod pazuchy kurčatá a potom cez krídla.
d	Prekrižte kuchynský špagát okolo hornej časti prsníka a dbajte na to, aby bola koža pevne stiahnutá.
e	Konce kuchynského špagátu priblížte k sebe a pretiahnite ich po stranách prsníka cez krídla a stehná.
f	Prekrižte konce kuchynského špagátu a pevne ho zatahnite hore a pod temeno kurčatá.
g	Konce kuchynského špagátu podvlečte pod nohy a potom cez hornú časť nôh. Križ a utiahnite. Stehná by mali trochu vyčnievať.
h	Otočte kurča na brucho a zaviažte povrázky okolo chvosta v uzle. Odrežte konce.

Pripevnenie kurčťa na rotačný gril

1	Po zviazaní kurčťa opatrne prevlečte rotaped cez kurča od krku až po stehná.
2	Vidličkami na roštenky prechádzajte cez kurča z oboch strán rožňa. Uistite sa, že je kurča pevne usadený.
3	Zľahka utiahnite otočné vidlice s maticou. Nepredlžujte ich alebo vyberanie vidličiek z roštu môže byť po varení ťažké.
4	Otvorte dverka rúry. Najprv vložte dlhý koniec otočného roštu do držiaka na ľavej strane rúry. Potom vložte druhý koniec do otvoru v držiaku na pravej strane rúry. Rotačný rošt nezasúvajte do držiaka roštu silou, ale otáčajte ním, kým sa ľahko nezasunie. 
5	Zatvorte dverka, stlačením tlačidla zapnite zariadenie a vyberte predvoľbu grilu.

Odstránenie otočného roštu a vidlíc otočného roštu

1	Otvorte dverka rúry.
2	Obidvoma rukami uchopíte kliešte na roštenky. Zaháknite ľavú a pravú spodnú stranu rožníč do priehlbín klieští na rožnice.
3	Opatrne zdvihnite otočný rošt zo štrbiny v držiaku na pravej strane rúry. Vytiahnite otočný rošt z držiaka na ľavej strane rúry a vyberte ho.

POUŽÍVÁNIE

V oblasti 6 sa nachádza QR kód, ktorý môžete naskenovať pomocou smartfónu a skontrolovať niektoré recepty na prípravu jedla.

Mrazené mäso/ryby:

Pred prípravou ju úplne rozmrazte a uistite sa, že na povrchu nie je voda.

Mrazená pizza

Na prípravu sa môže vložiť priamo do rúry, nie je potrebné rozmrazovanie

Hranolky

- Pri mrazených čipsoch nie je potrebné čakať na rozmrazenie. Pre lepší účinok zmiešajte s niekoľkými kvapkami oleja.
- Na prípravu čerstvých hranolčekov nakrájajte zemiaky na kúsky, umyte ich a nechajte 1 minútu vychladnúť. Vyberieme a necháme vychladnúť, potom absorbujeme vodu cez papier a vložíme do chladničky na 6 hodín. Po chladničke potom zopakujte spôsob "mrazené hranolky".
- Je veľmi dôležité, aby ste toho nedali príliš veľa naraz. Odporúčame použiť 400 g naraz a nehromadiť ich. Približne po 15 minútach preklopte hranolčky z vrchnej časti na spodnú. Tým sa dosiahne rovnomerné varenie.

Kroky

Krok 1 Zapnutie napájania	Po pripojení k sieti prejde jednotka do pohotovostného režimu a na paneli sa zobrazia všetky ikony funkcií
Krok 2 Výber funkcie	Pre funkcie regiónu 4: V pohotovostnom režime sa dotknite požadovaného tlačidla "program". Vybraný blíká a na displeji sa zobrazí jeho predvolený čas. Pre funkcie oblasti 5: V pohotovostnom režime Otočením gombíka vyberte funkciu. Ak potrebujete upraviť nastavenie programu regiónu 4/regiónu 5, stlačte tlačidlo "TIME" alebo "TEMPERATURE" a otáčaním gombíka skráťte alebo zvýšte čas.
Krok 3 Vložte potraviny	Po výbere sa zobrazia ikony asistentov. 1. Po zobrazení : • Pokrm môžete vložiť do rúry. • Keď je rúra v chladnom stave, pred vložením jedla do rúry na pečenie je lepšie predhriať rúru na 170 °C na 5 minút. • Stlačte gombík, vybraná funkcia bude fungovať. Po zobrazení : • Potraviny nie je možné vložiť do rúry. Jeho príslušenstvo vložte do rúry až pri ďalšom predhrievaní. • Keď sa na displeji zobrazí "PRE", stlačte gombík na predhrievanie. • Hneď ako sa ukončí predhrievanie a  zobrazí sa symbol, môžete jedlo vložiť do rúry. Pripravte si pizzu, keď je predhrievanie takmer ukončené. Presun pizze zo stola do rúry je jednoduchší.
Krok 4 Koniec	• Po skončení zvoleného programu sa ozve zvuk "bi" a na displeji sa zobrazí nápis "End". • Vytiahnite príslušenstvo z rúry a vyberte ho. Všímajte si vysokú teplotu. • Ak je potrebné ďalšie varenie, zopakujte kroky 1-3. Ak už nie je potrebné variť, odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne, aby ste ho mohli vyčistiť.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- Vyčistite spotrebič po každom použití.
- Nikdy neumývajte hlavnú jednotku/príslušenstvo v umývačke riadu.
- Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Zo zariadenia vyberte všetko príslušenstvo vrátane zásobníka na omrvinky.
- Ostatné príslušenstvo okrem kameňa na pizzu namočte do teplej mydlovej vody na 30 minút. Na čistenie používajte kefkou s mäkkými štetinami. Na čistenie stránky nepoužívajte tvrdé nástroje. Potom ho 2-krát opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.
- Vnútro zariadenia utrite mäkkou vlhkou špongiou.
- Hlavnú jednotku a ovládací panel vyčistite vlhkou handričkou.
- Na čistenie kameňa na pizzu použite suchú handričku.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina a řešení
Vzduchová fritéza sa nezapína.	• Skontrolujte, či ste vybrali funkciu alebo nastavili teplotu a časovač, a potom stlačte tlačidlo Start. • Skontrolujte a uistite sa, že je napájací kábel zapojený, že je zapnuté napájanie a že zásuvka funguje (otestujte stroj v inej zásuvke).
Jedlo je nedovarené.	• Možno ste kôš preplnili. Vložte do koša menšie dávky jedla, aby sa varilo rovnomernejšie. • Teplota nie je nastavená správne. • Predĺžte čas varenia.
Pri zapnutí spotrebiča vychádza z neho dym.	• Je to normálne pri prvom použití spotrebiča a nie je to dôvod na obavy. Zabezpečte dostatočné vetranie jednotky. • Ak ste fritézu používali predtým, odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Skontrolujte a uistite sa, že vnútorné povrchy a všetko príslušenstvo vo vnútri rúry sú čisté a bez zvyškov jedla. • Pri vyprážaní masných jedál na vzduchu olej kvapká do panvice, kde môže spôsobiť biely dym. Táto stránka nemá vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok. • Ak ste spotrebič riadne vyčistili a stále vydáva dym, zastavte ho a kontaktujte naše zákaznícke centrum.
Z dverí uniká para	• Potraviny vždy obsahujú vlhkosť. Počas pečenia sa vytvára para, ktorá môže počas používania rúry unikať v hornej časti dvierok. Je to normálne a nemá to vplyv na výsledok varenia ani na kvalitu spotrebiča. • Pred varením potraviny rozmrazujte, aby ste znížili ich vlhkosť.
Jedlo je vyprážané nerovnomerne.	• V polovici varenia skúste zatriasť košom, ale dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Kovové časti sú pri používaní veľmi horúce.

Problém	Možná příčina a řešení
Domáce hranolčeky sa smažia nerovnomerne.	- Možno nepoužívate správny typ zemiakov. - Používajte čerstvé zemiaky, ktoré počas varenia zostanú pevné. - Dbajte tiež na to, aby ste nakrájané zemiakové tyčinky pred varením dobre opláchlí a osušili. - Nedávajte príliš veľa naraz. - Odporúčame použiť 500 g naraz s korením navrchu. V polovici doby smaženia (asi 10 minút) obaľte hranolčeky od vrchnej časti až po spodnú časť druhou vrstvou korenia. Tým sa dosiahne rovnomerné varenie.
Pri vyprážaní na vzduchu sa cesto odlepuje.	- Uistite sa, že cesto nie je príliš vlhké. - Pridajte suchú vrstvu a pevne ju poklepte na (obalené) kúsky jedla, aby ste zaistili, že zostane na pokrmu počas procesu vyprážania.
Vyberateľný podnos sa počas varenia deformuje.	- K deformácii plechu najčastejšie dochádza pri každom type pečenia, keď je plech vystavený rýchlym zmenám teploty. - Po vychladnutí sa môže vrátiť do pôvodného tvaru.
Počas používania sa ozýva zvláštny zvuk	- Vnútro rúry je celé vyrobené z kovu. K tomu dochádza, keď je vnútro rúry vystavené rýchlym zmenám teploty. Kovové časti sú vystavené a vydávajú hluk. Ide o najbežnejší bežný prípad, ktorý nemá vplyv na používanie. - Ak je zvuk nepretržitý, zdá sa, že poškriabe inú vec. Zastavte zariadenie a počkajte, kým rúra vychladne, a potom ju znovu použite. - Ak problém stále pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.
Vypnutie ističa alebo bezpečnostného spínača	- Tento spotrebič spotrebúva pri používaní veľa energie, ak sa používa v spojení s inými kuchynskými spotrebičmi na rovnakom obvode v rovnakom čase, môže vypnúť istič alebo bezpečnostný spínač so zabudovanou ochranou proti preťaženiu. - Skontrolujte, či súčasne nefungujú iné spotrebiče (napr. rýchlovarná kanvica, hriankovač, mikrovlnná rúra), aby ste ich izolovali od rovnakého okruhu, a potom prevádzkujte spotrebič samostatne, aby ste sa uistili, že okruh už nie je vypnutý.
Kondenzácia / voda / vlhkosť sa zhromažďuje vo vnútri dvierok rúry	- Je to prirodzený jav, najmä keď je teplota v miestnosti nízka. Nemá to vplyv na fungovanie spotrebiča a kondenzát zmizne po vychladnutí rúry. - Predhrejte rúru 15 minút pred pečením, aby sa znížila kondenzácia. - Ak sa jedlo vloží do rúry na pečenie zo studeného začiatku, je väčšia pravdepodobnosť, že sa vytvorí kondenzát skôr, ako rúra dosiahne teplotu.

Ak sa vyskytne chyba, kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti Klarstein.

Všetky ostatné servisné úkony by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

POKYNY K LIKVIDÁCII



Ak vo vašej krajine platia právne predpisy pre likvidáciu elektrických a elektronických zariadení, tento symbol na výrobku alebo na obale označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s domovým odpadom. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Ich likvidáciou v súlade s pravidlami chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych pred negatívnymi dôsledkami. Informácie o recyklácii a likvidácii tohto produktu získate od miestnych úradov alebo u služby likvidácie domáceho odpadu.

VÝROBCA A DOVOZCA (UK)

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Nemecko.

Dovozca pre Veľkú Britániu:

Berlin Brands Group UK Ltd

P.O. Box 42

272 Kensington High Street

Londýn, W8 6ND

Spojené kráľovstvo



KLARSTEIN