

CRISP-PRO

Frytkownica beztłuszczowa 2,8l

10040698 10040699



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego produktu. Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji i innych informacji o produkcie.



SPIIS TREŚCI

Dane techniczne	2
Instrukcje dot. bezpieczeństwa	3
Opis	5
Pierwsze uruchomienie	6
Obsługa urządzenia	7
Przepisy	10
Czyszczenie i konserwacja	12
Utylizacja urządzenia	15
Producent i importer	15

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10040698, 10040699
Zasilanie	220–240 V ~ 50/60 Hz
Moc	1400 W
Pojemność patelni	2,8 l
Zakres temperatur	80-200°C
Timer	1–60 min

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej napięciem urządzenia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzać przewodu zasilającego ani samego urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Małe dzieci i zwierzęta domowe nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego gniazdka od innych urządzeń, na osobnym obwodzie. Jeśli obwód jest przeciążony przez inne urządzenia, urządzenie może nie działać prawidłowo.
- Zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia pojemnika z gorącym jedzeniem.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu. Należy uważać, aby nie umieszczać przewodu zasilającego na gorących powierzchniach.
- Umieścić urządzenie na środku stołu lub blatu kuchennego.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Do przenoszenia lub podnoszenia urządzenia używać uchwytów.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci.
- Używanie niezalecanych przez producenta akcesoriów może spowodować obrażenia ciała.
- Nie stawiać urządzenia na powierzchniach szklanych wrażliwych na ciepło, powierzchniach drewnianych lub obrusach. W przypadku takich powierzchni należy pod urządzeniem umieścić płytkę żaroodporną z zabezpieczeniem termicznym.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub urządzenie są uszkodzone albo jeśli urządzenie nie działa prawidłowo.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem lub włożeniem jakichkolwiek części odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie umieszczać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie gorącej płyty gazowej lub elektrycznej albo rozgrzanego piekarnika.
- Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z odpowiednio wykwalifikowanym elektrykiem, aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem. Nie wolno w jakikolwiek sposób modyfikować wtyczki lub przewodu zasilającego urządzenia.
- Do czyszczenia nie stosować środków, które mogą zarysować powierzchnię urządzenia. Małe metalowe części mogą pęknąć, a następnie spowodować porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem, należy smażyć jedzenie wyłącznie w dostarczonym pojemniku z powłoką nieprzywierającą.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Używać urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
- Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeżeniowej mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.

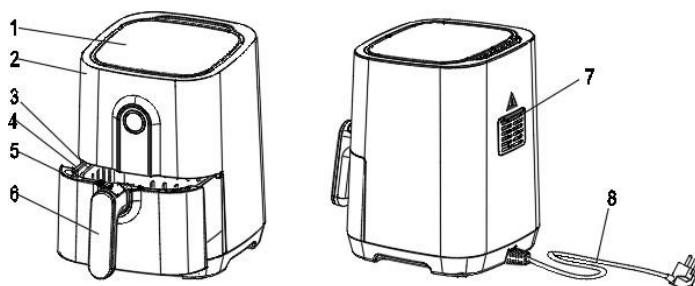


UWAGA

Ryzyko poparzenia! Podczas smażenia gorącym powietrzem, przez wyloty uwalnia się gorąca para. Trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów. Uważać na gorącą parę i powietrze także podczas wyjmowania naczyń i akcesoriów z urządzenia.

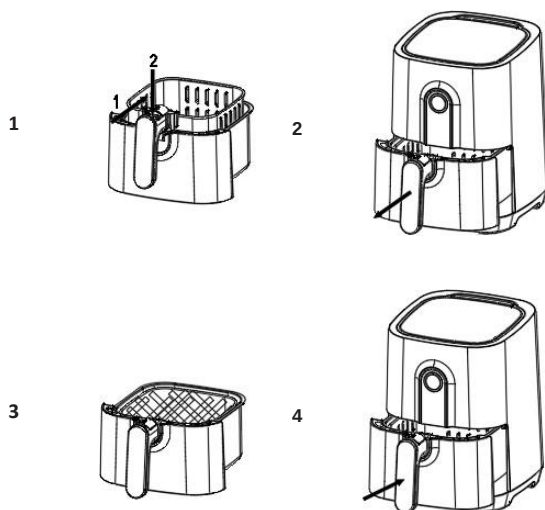
OPIS PRODUKTU

Części produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Obudowa urządzenia
- 3 Kosz
- 4 Patelnia
- 5 Przycisk otwierania patelni
- 6 Uchwyt kosza
- 7 Wylot powietrza
- 8 Przewód zasilający

INSTALACJA



PIERWSZE URUCHOMIENIE

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Usunąć wszelkie części opakowania.
2. Usunąć z urządzenia wszelkie naklejki i etykiety.
3. Kosz i patelnię dokładnie wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i gąbką. Te części można wyczyścić również w zmywarce.
4. Przetrzyj wewnątrz frytkownicy wilgotną szmatką. Frytkownica beztłuszczowa smaży produkty spożywcze gorącym powietrzem. Nie napełniaj patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.

Przygotowanie urządzenia

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na działanie ciepła.
2. Umieścić kosz prawidłowo w patelni.
3. Wyciągnij przewód zasilający ze schowka w dolnej części urządzenia.

Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłączyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyjmij patelnię z frytkownicy.
3. Umieścić produkty spożywcze w koszu (Rys. 3).

Uwaga:

- Nigdy nie napełniaj kosza powyżej kreski MAX i nie przekraczaj ilości wskazanej w tabeli (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale), ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.
 - Użyj separatora do oddzielania produktów, gdy chcesz przygotować różne jedzenia w tym samym czasie. Umieść separator w koszu i po każdej stronie koszu umieść produkty spożywcze.
 - Zanim zaczniesz przygotowywać dwa różne rodzaje potraw jednocześnie, sprawdź czas i temperaturę wymaganą do ich przygotowania: np. ziemniaki i kotlety mogą być przygotowywane w tym samym czasie, ponieważ wymagają tych samych ustawień. Pamiętaj, że maksymalna ilość każdego produktu to potowa normalnej ilości.
4. Wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy (Rys. 2).

Nigdy nie używaj patelni bez rusztu.



UWAGA: Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie dotykać patelni w trakcie i przez jakiś czas po użyciu frytkownicy, ponieważ jest ona bardzo gorąca. Patelnię należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

PANEL STEROWANIA I PROGRAMY



Przyciski		
1	ON/OFF	Gdy patelnia i kosz do smażenia są prawidłowo włożone do urządzenia, zapala się przycisk ON/OFF. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk ON/OFF przez 3 sekundy, domyślna temperatura urządzenia zostanie ustawiona na 200°C i czas przygotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Po ponownym naciśnięciu przycisku ON/OFF rozpocznie się przygotowywanie. Jeśli podczas przygotowywania ponownie naciśniesz przycisk ON/OFF na 3 sekundy, urządzenie zostanie wyłączone. Wszystkie kontrolki gasną i wentylator przestaje działać. Uwaga: Podczas smażenia można zatrzymać i kontynuować pracę urządzenia, naciskając przycisk ON/OFF.

2	Menu	Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać jedną z 8 ulubionych potraw. Po dokonaniu wyboru, urządzenie zaczyna pracować z domyślnie ustawioną temperaturą i czasem.
3	Ustawienie czasu i temperatury	Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlane są na przemian temperatura i czas. Odpowiednia kontrolka temperatury i czasu jest podświetlona. Regulacja czasu i temperatury odbywa się za pomocą przycisków - i +.
4	- i + Lampka kontrolna	Po wyświetleniu temperatury, naciśnij przyciski - lub +, aby ustawić żądaną temperaturę. Temperaturę można ustawić w zakresie 80-200°C. Po wyświetleniu czasu, naciśnij przyciski - lub +, aby ustawić żądany czas w zakresie od 0 do 60 minut.
5		
Wskaźniki:		
6	Wskaźnik temperatury	
8	Wskaźnik ogrzewania	
9	Wskaźnik timera	
10	Wskaźniki przepisów	

- Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część Ustawienia w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć potrawą, wyciągnij patelnię z frytkownicy za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie włóż patelnię z powrotem do frytkownicy.
- Uwaga:** Nie naciskaj przycisku blokady uchwytu podczas potrząsania (Rys. 1).
- Jeżeli patelnia jest zbyt ciężka, możesz z niej wyjąć kosz i potrząsać tylko nim. Wyciągnij patelnię z urządzenia, umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, naciśnij przycisk blokady uchwytu i wyjmij kosz z patelni.
- Sygnał dźwiękowy timera oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur. .
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe.
- Jeśli nie jest ono jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć patelnię z powrotem do frytkownicy i ustawić timer na kilka minut.
- Aby wyjąć jedzenie (np. frytki) z patelni, wyjmij patelnię z frytkownicy, umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, naciśnij przycisk blokady uchwytu i wyjmij kosz z patelni.
- Nie odwracaj kosza do góry nogami, gdy patelnia jest jeszcze do niego przymocowana, ponieważ nadmiar oleju, który zgromadził się na jej dnie, się wyleje.

- Patelnia i jedzenie są gorące. W zależności od rodzaju jedzenia, z patelni może wydobywać się para.
- Opróżnij patelnię i kosz do miski lub na talerz.
- Duże lub kruche potrawy wyjmuj z patelni za pomocą szczypiec.
- Po usmażeniu pierwszej porcji, frytkownica jest od razu gotowa do smażenia kolejnych porcji.

Ustawienia

Ta tabela pomoże Ci w wyborze podstawowych ustawień. Pamiętaj, że te ustawienia są orientacyjne. Ponieważ potrawy różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia temperatury i czasu.

Technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia.

Krótkie wyjęcie patelni z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

Wskazówki

- Mniejsze potrawy wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż większe potrawy.
- Większe ilości potraw wymagają tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsze ilości składników wymagają tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi potrawami w trakcie przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Do świeżych ziemniaków dodaj odrobinę oleju, aby były chrupkie. Potrawy smaż w frytkownicy przez kilka minut od dodania oleju.
- Nie przygotowywuj we frytkownicy wyjątkowo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.
- Dania, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta do szybkiego i łatwego przygotowania nadziewanych przekąsek. Gotowe ciasto wymaga również mniej czasu na przygotowanie niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz piec, umieść blachę do pieczenia w koszu frytkownicy beztłuszczowej, aby upiec ciasto lub quiche.
- Frytkownicy można używać również do podgrzewania składników. Aby ponownie podgrzać potrawy, ustaw temperaturę na 150°C i czas na 10 minut.

PRZEPISY

	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Dodatkowe informacje
Frytki				
Mrożone frytki cienkie	300-350	18-20	200	wstrząsnąć
Mrożone frytki grube	300-350	20-25	200	wstrząsnąć
Ziemniaki gratin	400	20-25	200	wstrząsnąć
Mięso i drób				
Stek	100-400	10-15	180	
Kotlet schabowy z kością	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Kiełbasa	100-400	13-15	200	
Szaszłyk	100-400	25-30	180	
Piersi z kurczaka	100-400	15-20	180	
Przekąski				
Sajgonki	100-350	8-10	200	wstrząsnąć użyć półproduktu
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-400	6-10	200	wstrząsnąć użyć półproduktu
Paluszki rybne mrożone	100-350	6-10	200	użyć półproduktu
Mrożone paluszki serowe	100-350	8-10	180	użyć półproduktu
Faszerowane warzywa	100-350	10	160	
Wypieki				
Ciasto	250	20-25	160	Blacha do pieczenia
Quiche	350	20-22	180	Blacha do pieczenia
Muffinki	250	15-18	200	Blacha do pieczenia
Słodkie przekąski	350	20	160	Blacha do pieczenia

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczynasz gotować i frytkownica jest jeszcze zimna.

CZYSZCZENIE

Frytkownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Kosz i patelnia mają nieprzylepającą powierzchnię. Do czyszczenia patelni i kosza nie używać metalowych przyborów ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzylepającej.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć. Wyjmij patelnię z frytkownicy, aby gorąca frytkownica szybciej ostygła.
2. Przetrzyj frytkownicę wilgotną szmatką.
3. Kosz i patelnię dokładnie wyczyść ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i gąbką.

Możesz użyć odtłuszczacza, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Kosz i patelnia są przystosowane do mycia w zmywarce. Jeśli do kosza i patelni przykleił się brud, napełnij patelnię gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kosz w patelni i pozostawij je na około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze patelni ciepłą wodą i miękką gąbką.
5. Wyczyść element grzewczy za pomocą szczoteczki, aby usunąć wszelkie pozostałości po jedzeniu.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Włóż przewód zasilający do schowka. Zabezpiecz przewód, wkładając go w odpowiedni otwór.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiłeś/łaś timera.	Ustaw timer na żądany czas i włącz urządzenie.
Jedzenie smażone we frytkownicy nie jest gotowe.	Zbyt dużo jedzenia w patelni.	Umieść w patelni mniej jedzenia. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw żądaną temperaturę na panelu sterowania (patrz Ustawienia w rozdziale Obsługa urządzenia).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw żądaną temperaturę na panelu sterowania (patrz Ustawienia w rozdziale Obsługa urządzenia).
Potrawy smażą się nierównomiernie.	Konieczne jest potrząśnięcie niektórych potraw w połowie przygotowania.	Potrawy, które leżą na sobie lub nad sobą (np. frytki) należy potrząsnąć w połowie przygotowania. Patrz Ustawienia w rozdziale Obsługa urządzenia.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Zastosowałeś/łaś typ przekąski przeznaczony do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Aby efekt był bardziej chrupiący, posmaruj potrawy lekko olejem.
Nie można prawidłowo wsunąć patelni w urządzenie.	W patelni jest zbyt wiele potraw.	Nie napełniaj patelni powyżej symbolu MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w patelni.	Wepchnij kosz do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.

Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste jedzenie.	Podczas smażenia tłustych potraw we frytkownicy duża ilość oleju kapie na patelnię. Olej wytwarza biały dym, a patelnia może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na jedzenie.
	W patelni znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany przez tłuszcz na patelni. Wyczyścić patelnię po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie.	Nieodpowiedni rodzaj ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jądre podczas smażenia.
	Nie opłukałeś/łaś odpowiednio ziemniaków przed smażeniem.	Kawałki ziemniaków dokładnie opłucz, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że frytki są suche przed dodaniem oleju. Ziemniaki kroimy na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące. Dodaj odrobinę oleju.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dot. utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać dodatkowe informacje na temat recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

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

