

AEROVITAL FRY

Frytkownica beztłuszczowa

10034575



COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

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



SPIS TREŚCI



Dane techniczne	3
Instrukcje dot. bezpieczeństwa	4
Opis urządzenia	6
Panel sterowania	7
Programy	8
Akcesoria	8
Użytkowanie akcesoriów	9
Obsługa urządzenia	10
Programy	11
Czyszczenie i konserwacja	12
Rozwiązywanie problemów	12
Przepisy	14
Utylizacja urządzenia	17
Deklaracja zgodności	17

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10034575
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

DODATKOWE AKCESORIA

Uwaga: Dodatkowe akcesoria są dostępne pod następującymi numerami produktów:

Kod produktu	10034576	10034577
Akcesoria	Ruszt	Rożen
		

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 zakończeniu użytkowania należy 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.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia pojemnika z gorącym jedzeniem.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu i należy uważać, aby nie umieszczać przewodu zasilającego na gorących powierzchniach.
- Umieścić urządzenie na środku stołu lub blatu kuchennego.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia. 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 urządzenia.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą metalowych gąbek. 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 wyłącznie do użytku domowego.
- Używać urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość.
- Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej oraz posturzeniowej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem albo po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urządzenia i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.

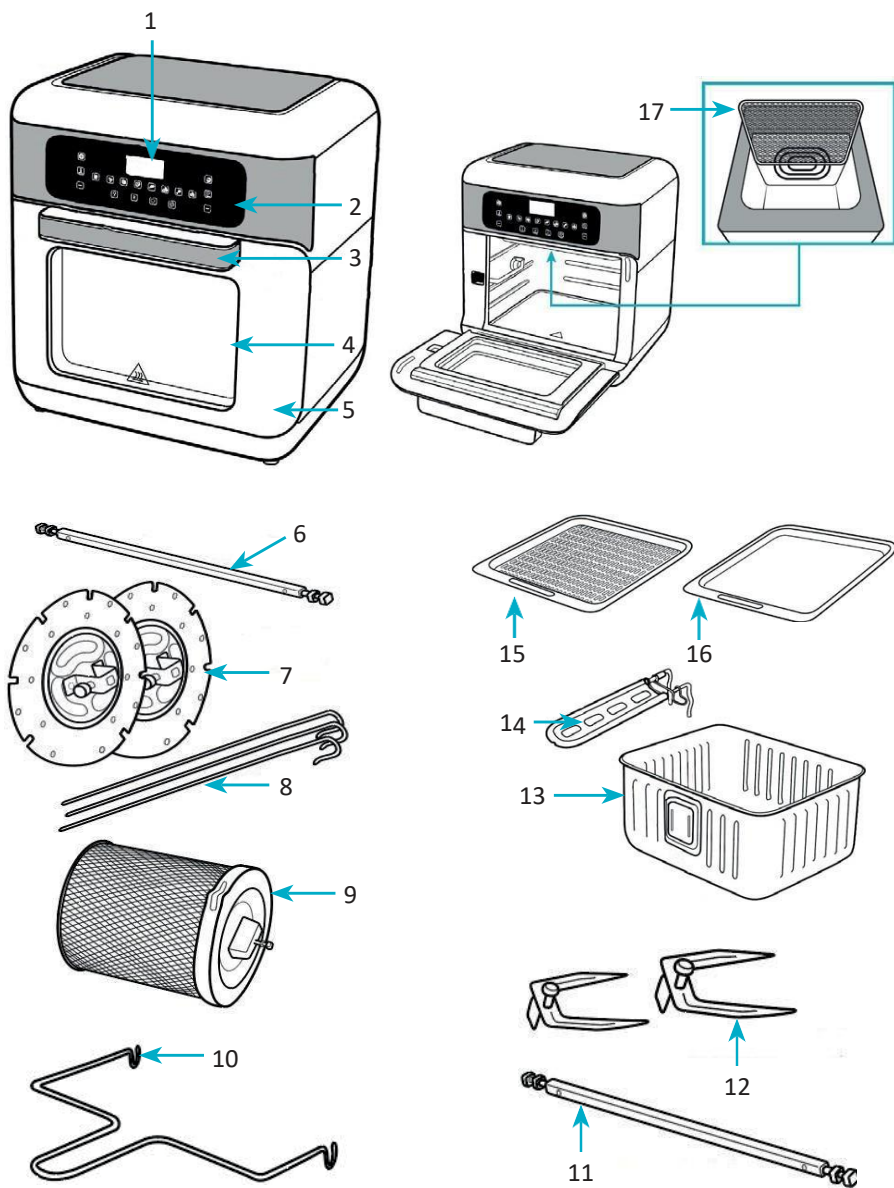


UWAGA

Ryzyko poparzenia! Podczas smażenia gorącym powietrzem, przez wyloty uwalnia się gorąca para. Trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów.

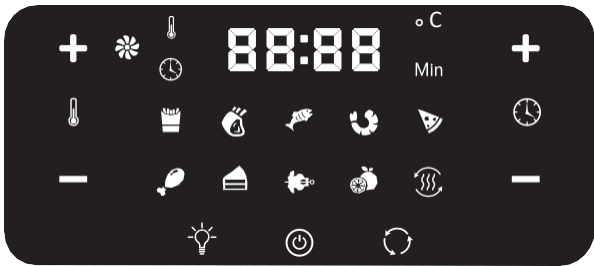
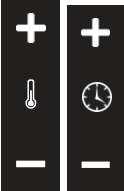




Zachować ostrożność podczas wyjmowania jedzenia z urządzenia z uwagi na gorącą parę i powietrze.

OPIS URZĄDZENIA



1	Wyświetlacz	10	Uchwyt (opcjonalny)
2	Panel sterowania (przyciski dotykowe)	11	Rożen do pieczenia drobiu
3	Uchwyt drzwi	12	Widelce różna
4	Szyba	13	Patelnia
5	Drzwi	14	Uchwyt patelni
6	Rożen do przygotowania szaszłyków/kebaba	15	Blacha do suszenia i do gotowania na wielu poziomach (opcjonalna)
7	Płytki do rożna (opcjonalne)	16	Tacka ociekowa na tłuszcz
8	Szpikulce (opcjonalne)	17	Kratka ochronna do elementu grzejjego
9	Kosz obrotowy (opcjonalny)		

PANEL STEROWANIA

	
	Przyciski do ustawiania czasu i temperatury
	Lampka (włącz/wyłącz)
	Podgrzewanie
	Obracanie (włącz/włącz)
	Przycisk ON/OFF

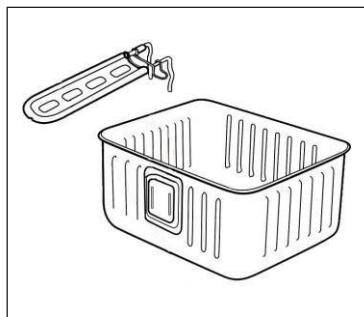
PROGRAMY

	Frytki		Ryby		Krewetki
	Pizza		Suszenie i odwadnianie		Kurczak
	Mięso z kurczaka		Stek		Wypieki

AKCESORIA

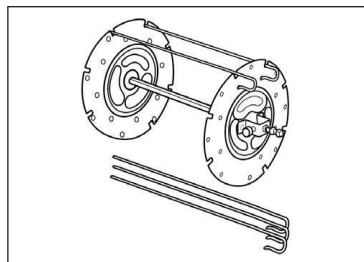
Patelnia

Aby przymocować uchwyt do patelni, otwórz blokadę uchwytu, ściśnij zdejmowany uchwyt patelni i przymocuj go do wkładu uchwytu w patelni. Po zamocowaniu uchwytu do patelni, zamknij blokadę uchwytu, aby go zabezpieczyć. Aby zdjąć uchwyt z patelni, otwórz blokadę uchwytu, ściśnij uchwyt i pociągnij do góry.



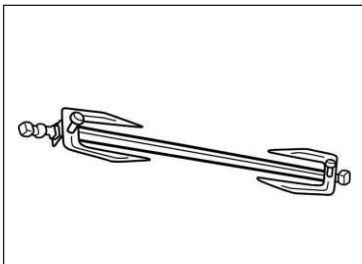
Rożen (opcjonalny, np. do kebaba lub szaszłyka)

Najpierw załóż dwie płytki na rożen i dokręć śruby. Następnie włóż szpikulce do nacięć i ich zagięte końce do otworów (patrz obrazek)



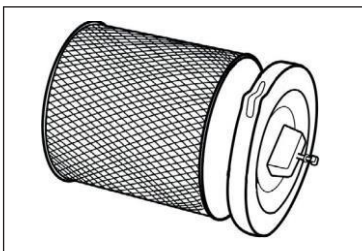
Rożen do pieczenia drobiu

Nadziej drób lub pieczeń na rożen. Umieść widelce na rożnie i zabezpiecz je śrubami. Upewnij się, że rozmiar drobiu lub pieczeni pozostawia wystarczająco dużo miejsca w frytkownicy, aby rożen mógł się obracać.



Kosz obrotowy (opcjonalny; np. do udek z kurczaka lub frytek)

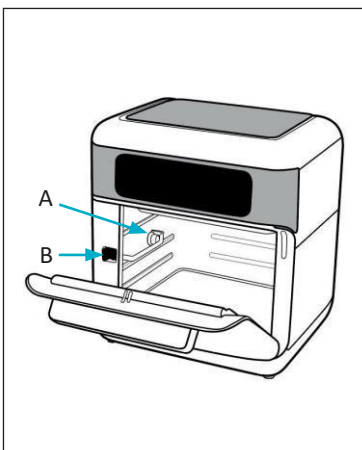
Założ pokrywę na kosz obrotowy. Następnie przekręć pokrywę.



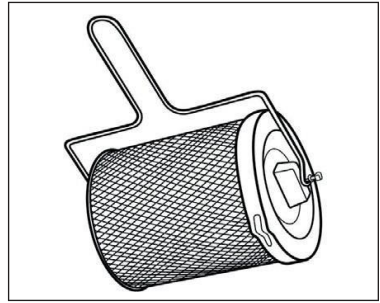
UŻYTKOWANIE AKCESORIÓW

Wkładanie rożna do pieczenia drobiu (11) lub kosza obrotowego (9)



1. Włóż odpowiednie akcesoria do rozgrzanej frytkownicy. Upewnij się, że prawa strona rożna wsuwa się w prawy rowek boczny frytkownicy. Podczas wkładania akcesoriów do frytkownicy naciśnij i przytrzymaj czerwony przycisk zwalniający (B). Po lewej stronie wewnątrz frytkownicy odblokuj blokadę (A). Gdy akcesoria znajdą się na swoim miejscu, zwolnij przycisk zwalniający. Sprawdź, czy akcesoria są prawidłowo zainstalowane.

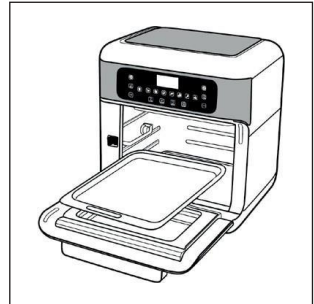





2. Zamknij drzwi.
3. Naciśnij przycisk „Obracanie”, aby włączyć funkcję obracania kosza/rożna.
4. Aby wyjąć akcesoria po zakończeniu gotowania, weź uchwyt (11) i przymocuj go do akcesoriów od dołu. Naciśnij przycisk zwalniający i powoli wyciągnij akcesoria.







OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Umieść frytkownicę na poziomej, odpornej na wysokie temperatury i równej powierzchni.
2. Umieść tackę ociekową na dnie frytkownicy.
3. Przygotuj akcesoria (rożen z szpikulcami, kosz obrotowy, rożen do pieczenia drobiu, patelnię lub blachę do suszenia), umieść je w rozgrzanej frytkownicy i zamknij drzwi.
4. Podłącz przewód zasilający do prawidłowo zamontowanego gniazdka.
5. Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF  na panelu sterowania.
6. Następnie wybierz żądany program. Do wyboru są następujące programy: frytki, pizza, chleb, stek, ryba, suszenie i dehydracja, kurczak i ciasto. Po naciśnięciu odpowiedniej ikony programu, na wyświetlaczu pojawi się czas i temperatura.
7. Jeśli chcesz ręcznie ustawić lub zmienić temperaturę albo czas, możesz ustawić domyślną temperaturę i czas za pomocą przycisków „+” i „-” w ustawieniach temperatury i czasu.
8. Naciśnij przycisk ON/OFF , aby bezpośrednio rozpocząć gotowanie lub odczekaj kilka sekund, aby urządzenie uruchomiło się automatycznie.
9. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Otwórz drzwi i wyjmij akcesoria (rożen z szpikulcami, kosz obrotowy, rożen do pieczenia drobiu, patelnię lub blachę do suszenia) z frytkownicy, a następnie umieść je na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur. Zachowaj ostrożność, ponieważ wewnątrz frytkownicy i używane w niej akcesoria mogą być jeszcze gorące.




10. Jeśli potrzebujesz dodatkowego czasu gotowania, ustaw czas i temperaturę indywidualnie i zacznij proces od nowa.
11. Aby ponownie podgrzać jedzenie, naciśnij przycisk podgrzewania . Frytkownica jest automatycznie ustawiona na 6 minut i 140°C.
12. Aby zatrzymać proces gotowania, krótko naciśnij przycisk ON/OFF . Aby anulować ustawione wartości, naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF .
13. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

PROGRAMY

Produkt żywnościowy	Frytki	Pizza	Chleb	Stek
				
Czas	20 minut	12 minut	30 minut	15 minut
Temperatura	200°C	180°C	180°C	180°C

Produkt żywnościowy	Ryby	Krewetki	Suszenie i odwadnianie	Kurczak
				
Czas	15 minut	12 godzin	2-24 godzin	30 minut
Temperatura	160°C	160°C	40-80°C	180°C

Produkt żywnościowy	Ciasto
	
Czas	30 minut
Temperatura	160°C

Uwaga: Informacje zawarte w powyższej tabeli są jedynie przykładem i mogą być dostosowane do potrzeb. Jeśli chcesz upiec ciasto lub pizzę we frytkownicy na gorące powietrze, użyj odpowiednich naczyń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga: Do mycia w zmywarce nadają się następujące akcesoria: rożen do kebabu (7 + 8), kosz obrotowy (9), rożen do pieczenia drobiu (11 + 12), patelnia (13) i blacha do suszenia (15 + 16).

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i upewnij się, że urządzenie jest całkowicie wyłączone. Naczynia czyść w ciepłej wodzie. Nie używaj silnych lub agresywnych detergentów ani ściernych środków do czyszczenia.
- Wszystkie części dokładnie opłucz i pozostaw do wyschnięcia. Przetrzyj obudowę frytkownicy czystą, wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Możesz zdjąć kratkę ochronną elementy grzejnego (18), aby ją wyczyścić. Pociągnij ją z szyny w kierunku drzwi i przetrzyj lekko zwilżoną szmatką. Pamiętaj o włożeniu kratki przed ponownym użyciu frytkownicy.

ROZWIĄZYWANIE TECHNICZNYCH PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa prawidłowo.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka.	Włóż wtyczkę do odpowiedniego zamontowanego gniazdka.
	Przycisk ON/OFF nie został naciśnięty po wyborze programu.	Po ustawieniużądanego programu, czasu i temperatury, naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić urządzenie.
Po upływie ustawionego czasu jedzenie jest nadal surowe.	Kosz lub patelnia są przepełnione.	Większą ilość jedzenia podziel na kilka mniejszych porcji.
	Zbyt niska temperatura.	Ustawić odpowiednią temperaturę.
	Zbyt krótki czas gotowania.	Ustaw odpowiedni czas gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Jedzenie jest nierównomiernie wysmażone.	Niektóre produkty wymagają wstrząsania podczas gotowania.	W połowie czasu gotowania wyjmij naczynie z frytkownicy i raz nim potrząśnij.
Nie można wcisnąć akcesoriów do frytkownicy.	Kosz lub patelnia są przepełnione.	Ilość jedzenia nie może nigdy przekroczyć oznaczenia MAX.
	Nieprawidłowo włożone naczynia/akcesoria.	Sprawdź, czy naczynie jest prawidłowo włożone do frytkownicy na gorące powietrze.
Z urządzenia unosi się dym.	Smażysz tłuste jedzenie.	W tym przypadku nierzadko powstaje dym.
	Zbyt dużo tłuszczu w frytkownicy.	Po każdym użyciu wyczyść tackę ociekową.

PRZEPISY

Dania główne:

- Chrupiące kostki z łososia
- Pieczona papryka faszerowana komosą ryżową i grzybami

Dodatki:

- Domowe frytki i ziemniaki

Deser:

- Brownie z orzechami laskowymi

1. Chrupiące kostki z łososia

Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 20-30 minut

Składniki:

- 200 g kostki z łososia (bez skóry i ości)
- 100 g płatków kukurydzianych
- 1-2 jajka
- 75 g mąki
- sok z cytryny
- sól i pieprz
- 1-2 łyżki oleju słonecznikowego/rzepakowego/oliwy z oliwek

Najpierw kroimy filec z łososia na kawałki ok. 3 x 3 cm i doprawiamy je odrobiną soku z cytryny, soli i pieprzu. Mąkę przesypujemy na głęboki talerz. Następnie roztrzepujemy jajka w drugim talerzu. Następnie przygotowujemy kolejny talerz z rozdrobnionymi płatkami kukurydzianymi. Kostkę obtaczamy w mące, jajku, a następnie w płatkach kukurydzianych. Na koniec smażymy kostkę z łososia w frytkownicy beztłuszczowej AeroVital z łyżeczką oleju w temperaturze 190°C przez około 6-8 minut, aż będą chrupiące. Podajemy na talerzu.

2. Pieczona papryka faszerowana komosą ryżową i grzybami

Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 20-30 minut

Składniki:

- 100 g komosy ryżowej
- 4 papryki (czerwone)
- 300 ml bulionu warzywnego
- 120 g grzybów
- 100 g startego parmezanu
- proszek curry
- 1 łyżeczka kopru włoskiego (mielonego)
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 1-2 łyżki oleju słonecznikowego/rzepakowego/oliwy z oliwek

Najpierw dokładnie płuczemy nasiona komosy w zimnej wodzie, aby pozbyć się gorzkiego smaku. Następnie podgrzewamy je z koprem włoskim i 300 ml bulionu warzywnego. Gotujemy przez 10 minut. Następnie odstawiamy komosę i zostawiamy pod przykryciem na kolejne 10 minut. Oстрыm nożem kroimy górę papryki z ogonkiem i ostrożnie usuwamy gniazdo nasienne. Obieramy i siekamy szalotkę i czosnek. Następnie siekamy grzyby i krótko podsmażamy je na patelni z proszkiem curry, pokrojoną szalotką i czosnkiem. Na koniec łączymy komosę ryżową z pieczarkami i parmezanem. Farszem wypełniamy papryki. Faszerowane papryki pieczemy w frytkownicy AeroVital z odrobiną oleju przez około 12 - 15 minut w temperaturze 160°C.

3. Domowe frytki i ziemniaki

Liczba porcji: 2

Czas przygotowania: 10-15 minut

Składniki:

- 6 ziemniaków (lub batatów)
- sól
- 1-2 łyżki oleju słonecznikowego/rzepakowego/oliwy z oliwek

Najpierw obieramy lub płuczemy ziemniaki. Następnie kroimy je w słupki lub kawałki o grubości około 1 cm i wkładamy do zimnej wody na 10 minut, aby pozbyć się skrobi. Następnie frytki doprawiamy papryką i solą. Na koniec smażyemy frytki w frytkownicy beztłuszczowej AeroVital Fry w temperaturze 200°C przez około 10 minut, aż będą chrupiące.

4. Brownie z orzechami laskowymi

Liczba porcji: 10

Czas przygotowania: 40-60 minut

Składniki:

- 70 g gorzkiej czekolady (o zawartości kakao co najmniej 70%)
- 50 g cukru
- 45 g mąki
- 30 g posiekanych orzechów laskowych
- 70 g masła
- 1-2 jajka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 opakowanie proszku do pieczenia

Najpierw rozpuszczamy czekoladę i masło razem na stalowej patelni, ciągle mieszając, aby nie przypalić czekolady. Następnie odstawiamy na krótki czas do ostygnięcia.

W misce mieszamy śmietaną, cukier, cukier waniliowy wraz ze szczyptą soli. Następnie łączymy masę czekoladową z mąką, orzechami i szczyptą proszku do pieczenia i mieszamy.

Przygotujemy formę do pizzy wyłożoną papierem do pieczenia, przelewamy masę i delikatnie je rozprowadzamy. Ciasto pieczemy w frytkownicy beztłuszczowej AeroVital Fry przez 18-20 minut w temperaturze 180°C. Aby upewnić się, że środek ciasta jest „gumowaty”, wbijamy do niego wykałaczkę. Gdy góra ciasta będzie już chrupiąca, część środka powinna przykleić się do wykałaczki.

Wyciągamy gotowe ciasto z frytkownicy beztłuszczowej AeroVital Fry i studzimy. Kroimy ciasto na kawałki wielkości brownie.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Na podstawie powyższej dyrektywy urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Dodatkowe informacje dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia można uzyskać od lokalnych władz lub firmy zajmującej się utylizacją odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:

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

Produkt jest zgodny z europejskimi dyrektywami:

2014/30/UE (EMV)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

2009/125/WE (ErP)



KLARSTEIN