

VITAIR

Frytkownica beztłuszczowa

10012291 10012292 10021766 10027392



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego urządzenia. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, należy zapoznać się z tą instrukcją obsługi, a następnie ją zachować w razie potrzeby. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

DEKLARACJAZGODNOŚCI

Numer produktu	10012291, 10012292, 10021766, 10027392
Zasilanie	220-240 V 50/60 Hz
Moc	1200-1400 W
Pojemność	10 l

DEKLARACJAZGODNOŚCI



Producent

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

Produkt jest zgodny z dyrektywami europejskimi:

2004/108/WE (EMC)

2006/95/WE (LVD)

2011/65/WE (RoHS)

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.
- Napięcie w Twoim mieszkaniu musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia (AC).
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego. W przypadku użycia profesjonalnego, niewłaściwego użycia lub nieprzestrzegania instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności, a gwarancja zostaje unieważniona.
- Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, lub jeśli ono spadło lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. W takim razie należy skontaktować się z odpowiednim serwisem.
- Nie używać przedłużaczy. W razie przyjęcia odpowiedzialności, używać tylko przedłużacza, który jest w dobrym stanie i nadaje się do zasilania urządzenia.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- Odłączyć urządzenie od zasilania po każdym użyciu lub przed każdym czyszczeniem.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie albo płukać pod bieżącą wodą.
- Należy unikać przedostawania się cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Wszystkie składniki smażyć w koszyku do smażenia, aby uniknąć kontaktu z grzałką.
- Nie dolewać oleju do włączonej frytkownicy, może to spowodować pożar.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia w trakcie jego działania.
- Maksymalna pojemność miski ze stali nierdzewnej wynosi 5 kg.
- Nie przykrywać urządzenia w trakcie jego działania.



Uwaga: Niebezpieczeństwo poparzenia! Po zakończeniu gotowania nie dotykać gorących części. Do wyjmowania miski należy używać dołączonego uchwyty.

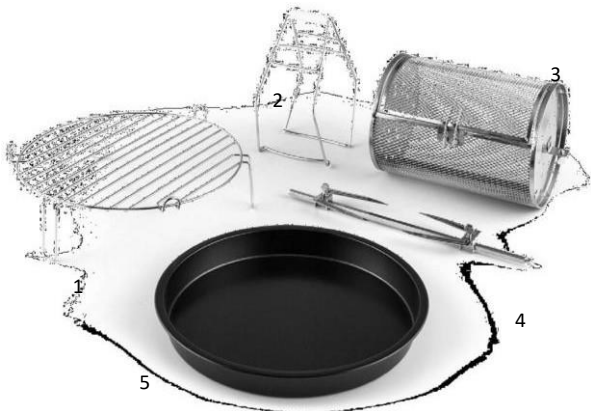
ZACZYNAMY

Panel sterowania



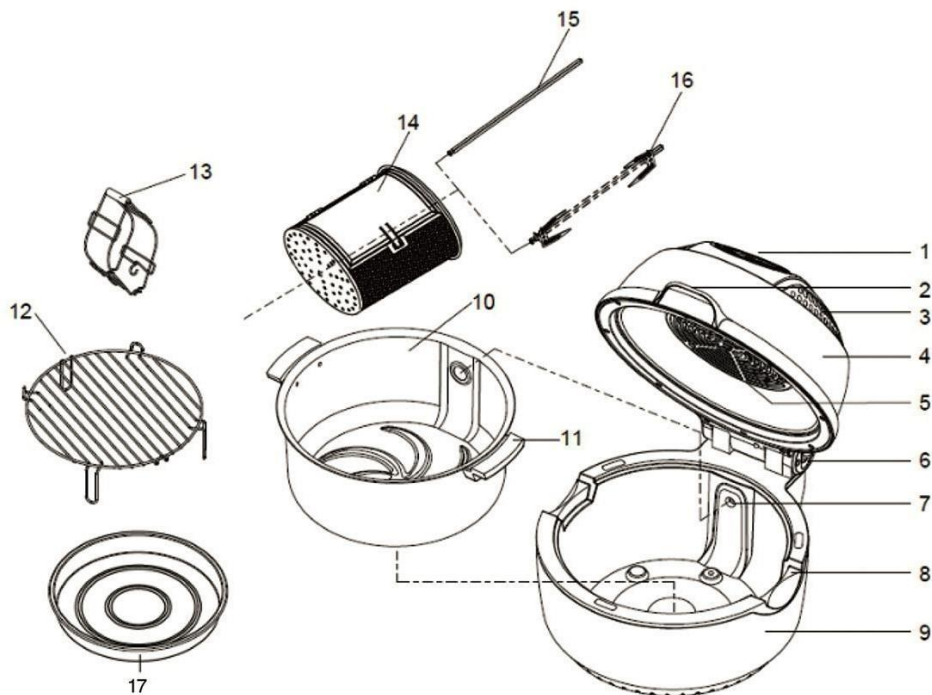
Przycisk	Funkcja
Start	Włącz./Wyłącz.; rozpoczęcie programu
Menu	Wybór programu
Roll	Funkcja obracania
Preset	Wstępnie ustawiony czas i program
Temperature/Timer	Czas i temperatura

Akcesoria



1	Ruszt	Nisko: do pieczenia większych potraw, takich jak drób, ryż, warzywa. Wysoko: do pieczenia skrzydełek kurczaka, pizzy itp.
2	Uchwyt	Do przenoszenia potraw lub patelni do i z frytkownicy.
3	Kosz	Do przyrządzania frytek lub innych potraw o małych rozmiarach; zapewnia bardziej równomierne pieczenie.
5	Rożen	Do pieczenia całego kurczaka lub dużego steku.
5	Patelnia	Do pieczenia całego kurczaka lub dużego steku.

OPIS PRODUKTU



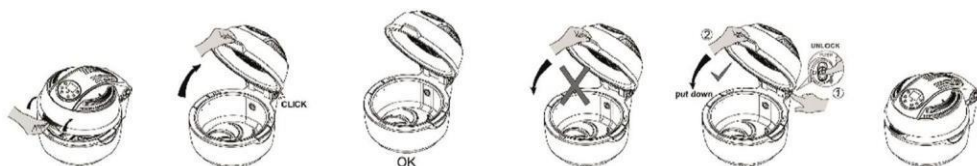
- | | | | |
|---|-------------------------|----|-------------------|
| 1 | Panel sterowania | 10 | Misa |
| 2 | Uchwyt pokrywy | 11 | Uchwyty misy |
| 3 | Wylot powietrza | 12 | Ruszt |
| 4 | Przezroczysta pokrywa | 13 | Uchwyt |
| 5 | Wentylator | 14 | Kosz |
| 6 | Blokada | 15 | Szpikulec |
| 7 | Otwór na szpikulec | 16 | Rożen do kurczaka |
| 8 | Miejsce na uchwyty misy | 17 | Patelnia |
| 9 | Podstawa | | |

OBSŁUGA

Zaczynamy

1. W zależności od tego, co zamierzasz gotować, umieść we frytkownicy patelnię, ruszt lub kosz do pieczenia. Trzymaj potrawy co najmniej 15-20 mm od krawędzi misy, aby zapewnić maksymalną cyrkulację gorącego powietrza. Jeśli zamierzasz użyć kosza do pieczenia, przed jego założeniem włóż najpierw potrawy do jego środka.
2. Zamknij pokrywę i upewnij się, że potrawy nie dotykają jej górnej części.

Przed zamknięciem pokrywy konieczne jest wciśnięcie przycisku blokady. Nie dociskać pokrywy na siłę, aby uniknąć jej uszkodzenia.



3. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Naciśnij przycisk „Start” i ustaw żądany czas i temperaturę pieczenia. Teraz można wybrać żądany czas i temperaturę pieczenia. Ponownie naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić frytkownicę beztłuszczową.
5. Timer wyłącza się po upływie ustawionego czasu. Urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe. Wentylator będzie nadal pracował w celu szybszego schłodzenia frytkownicy beztłuszczowej. W celu dalszego użytkowania urządzenia zaleca się odczekać, aż wentylator przestanie działać. Zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy. Podczas wyjmowania potraw z frytkownicy używaj uchwyty.
6. Gdy urządzenie jest bezczynne przez dłuższy czas, wyłącza się automatycznie, nawet jeśli nadal jest podłączone do zasilania. Można je wyłączyć za pomocą przycisku „Start”.

Nie należy włączać frytkownicy beztłuszczowej, gdy nie ma żadnych potraw do przygotowania!

Programy

Programy obejmują ustawienia czasu, temperatury i funkcji obracania. Programy te ułatwią i przyspieszą rozpoczęcie pieczenia.

Uruchomienie programu

1. Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć urządzenie.
2. Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać program. Naciśnij przycisk „Menu”, aby przewijać programy. Podczas wybierania programów na ekranie pojawi się symbol.
3. Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić wybrany program.
4. Ponownie naciśnij przycisk „Start”, aby wyłączyć wybrany program.

Tabela programów

Program	Temperatura	Czas (min)	Obracanie	Symbol
Szybkie pieczenie	230°C	15		
Pieczeń	200°C	25		
Frytki	230°C	25		
Pieczenie	180°C	20		
Pizza	200°C	10		
Stek	190°C	15	●	
Szaszłyk	200°C	12	●	

Jednocześnie możesz zmienić czas i temperaturę według własnych preferencji.

Własne ustawienie temperatury

1. Naciskaj przycisk „Temp/Timer”, aż symbol termometru zacznie migać.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw temperaturę w odstępach co 1°C.

Przytrzymując przycisk można zmieniać temperaturę w odstępach co 10°C.

Maksymalna temperatura wynosi 230°C, a minimalna 50°C.

Własne ustawienie timera

1. Naciskaj przycisk „Temp/Time”, aż symbol  zacznie migać.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw timer w odstępach co 1 min.

Przytrzymując przycisk można ustawić timer w odstępach co 10 min.

Timer można ustawić w zakresie 1-60 min.

Wstępnie ustawione funkcje

1. Naciśnij przycisk „Start”, aby przejść w tryb gotowości.
2. Naciśnij przycisk PRESET.
3. Ustawienie domyślne to 60 min. Każde naciśnięcie to 1 minuta. Zakres ustawień to 0,5-9 h. Przytrzymując przycisk można ustawić czas w odstępach co 20 min.
4. Domyślny czas pieczenia to 15 minut, a domyślna temperatura to 210°C. Naciśnij przycisk „Menu”, aby zmienić czas i temperaturę pieczenia.
5. Naciśnij przycisk „Start”, aby je potwierdzić. Rozpoczyna się odliczanie czasu pieczenia.

Pauza

W każdej chwili można wstrzymać proces pieczenia, otwierając pokrywę. Po zamknięciu pokrywy proces pieczenia będzie kontynuował zgodnie z ustawionymi parametrami.

Jeśli korzystasz z funkcji obracania, otwarcie pokrywy wstrzyma funkcję pieczenia, ale szpikulec/kosz będzie się nadal obracał. W ten sposób można dodać do potrawy np. sos, a następnie kontynuować proces pieczenia.

Funkcja obracania

Funkcja ta pomaga w bardziej równomiernym pieczeniu potraw. Naciśnij przycisk



, aby włączyć funkcję obracania. Ponownie naciśnij ten przycisk, aby ją wyłączyć.

PIECZENIE

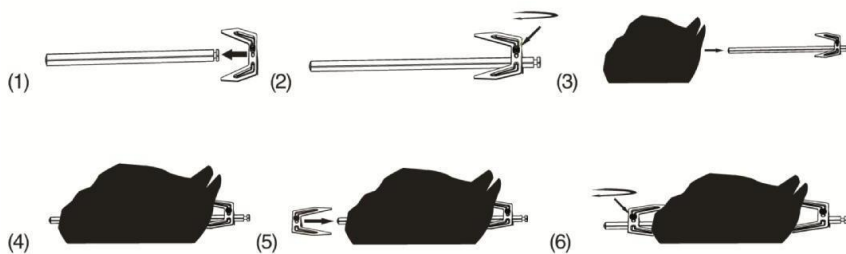
Rodzaj żywności	Temperatura	Czas (min)	Zastosowanie
Kurczak pieczony	200°C	20-30	rožen do kurczaka lub niski ruszt
Frytki (mrożone)	230°C	20-25	kosz do pieczenia
Orzechy nerkowca	200°C	5-8	kosz do pieczenia
Ziarna kawy	230°C	15-20	kosz do pieczenia
Skrzydeltka z kurczaka	200°C	10-15	kosz do pieczenia
Barbecue	230°C	10-15	szpikulec
Popcorn	230°C	10	patelnia
Ryby	230°C	15-20	wysoki ruszt
Ciasto	180°C	10-15	niski ruszt lub patelnia
Pizza	200°C	10-15	wysoki ruszt lub patelnia
Stek	190°C	12-16	ruszt do steków lub wysoki ruszt
Jajka	180°C	12-15	wysoki ruszt
Krewetki	200°C	5-8	kosz do pieczenia
Chleb	180°C	15-20	niski grill i patelnia

AKCESORIA

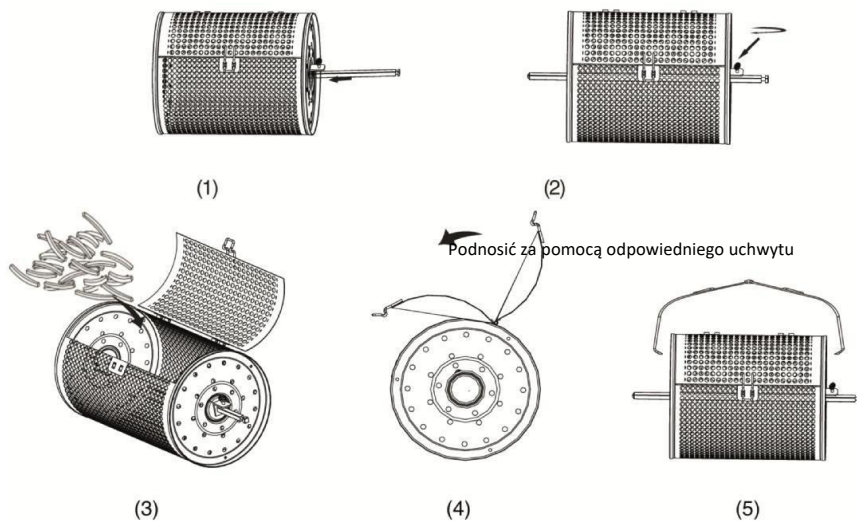
Ruszt



Rożen do kurczaka



Kosz do pieczenia



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu wyczyść i wysusz wszystkie używane części urządzenia oraz akcesoria. Przed każdym czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.

Czyszczenie

Po całkowitym ostygnięciu urządzenia, wyczyść misę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wilgotną szmatką. Misę, patelnię i kosz do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

Samoczyszczenie

1. Do samoczyszczenia potrzebna jest odrobina wody z dodatkiem detergentu. Zamknij pokrywkę.
2. Ustaw temperaturę na 60°C, ustaw timer na 15 minut. Ciepło zmiękczy resztki jedzenia. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

Ośłona wentylatora

Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć, aby wyczyścić pokrywę wentylatora. Przetrzyj górną część pokrywy wilgotną szmatką lub gąbką, aby usunąć tłuszcz.

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 należy oddać urządzenie w wyznaczonych miejscach punktu zbiórki, recyklingu i likwidacji odpadów i sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.



KLARSTEIN