KLARSTEIN

AeroVital

10032848

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu tego urządzenia. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Wszelkie uszkodzenia spowodowanego przez ignorowanie podanych instrukcji i ostrzeżeń podanych w instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją i naszym wszelkiej odpowiedzialności. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent

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

Produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU(RoHS)

2009/125/EG (ErP)

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania („smażenia”) potraw ciepłym powietrzem i jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.

Postępuj zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji, aby uniknąć ryzyka poparzenia, pożaru lub innych obrażeń ciała lub szkód materialnych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że jest nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w kuchniach pracowniczych, pomieszczeniach biznesowych, biurach, pokojach hotelowych i podobnych miejscach pracy i środowiskach.

Używaj tylko części i akcesoriów zalecanych przez producenta urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

Zlecić sprawdzenie urządzenia autoryzowanemu technikowi lub autoryzowanemu centrum serwisowemu, jeśli źródło zasilania, urządzenie lub części urządzenia są uszkodzone lub działają w jakikolwiek sposób. W takim przypadku nie używaj urządzenia i nie próbuj naprawiać uszkodzonego urządzenia.

Nie modyfikuj urządzenia ani jego elementów. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane. Obserwuj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
OSTRZEŻENIE, GORĄCE POWIERZCHNIE: Podczas pracy urządzenie wytwarza ciepło i wydostaje się para. Części urządzenia są gorące podczas pracy i pozostają ciepłe przez pewien czas po wyłączeniu. Podczas obsługi urządzenia zawsze noś rękawice kuchenne. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu i jego komponentom ostygnąć przez co najmniej 30 minut.

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, nie należy umieszczać tego produktu w pobliżu łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4
Elementy urzadzenia 6
Działanie..... 7
Przyciski sterujące 7
Używanie..... 7
Czyszczenie przed pierwszym użyciem 8
Smażenie gorącym powietrzem 8
Regulacja smażenia 8
Opróżnienie koszyka 9
Tabela gotowania 10
Wskazówki i porady..... 10
Pielęgnacja i konserwacja 12
Przechowywanie..... 12
Utylizacja..... 12
Specyfikacje techniczne 13

ELEMENTY URZĄDZENIA

1 Wskaźnik: POWER (Zasilanie)
2 Wskaźnik: HEAT-ON
3 Pokrętło: Czasomierz
4 Gałka: Regulacja temperatury
5 Przezroczysty zatrzask zwalniający
6 Uchwyt koszyka
7 Taca do smażenia z szufladką do smażenia i koszykiem do smażenia

DZIAŁANIE

PRZYCISKI STERUJĄCE

Regulacja temperatury
Wybierz temperaturę od 80 do 200 ° C. Temperaturę można regulować w dowolnym momencie. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wskaźnik HEAT-ON (niebieski) gaśnie.
Cykl elementu grzewczego i wskaźnik HEAT-ON włączają się i wyłączają, aby utrzymać wybraną temperaturę.

60-minutowy czasomierz

Po ustawieniu timera zaświeci się wskaźnik POWER (czerwony), wskazując, że frytownica jest włączona i wentylatory działają.

Aby zapewnić równomierne smażenie, otwórz tackę do smażenia w połowie smażenia. Sprawdź potrawy w koszyku do smażenia, odwróć je lub energicznie wstrząśnij.

WAŻNE: Po otwarciu pojemnika lub wyjęciu go z frytownicy, frytownica jest wyłączona, a wskaźnik POWER jest wyłączony. Czasomierz kontynuuje odliczanie. Ogrzewanie zostanie wznowione po zamknięciu szufladki.

Sygnał dźwiękowy rozlegnie się, gdy ustawiony czas smażenia osiągnie 0, a frytownica zostanie automatycznie wyłączona. Zarówno lampki POWER, jak i HEAT-ON zgasną.

WAŻNE: Po zakończeniu procesu smażenia obróć regulator temperatury i czasomierz na 0 (OFF.).

Odłącz przewód zasilający, gdy frytownica nie jest używana.

UŻYTKOWANIE

Czyszczenie przed pierwszym użyciem.

Frytownica zostanie dostarczona z koszem do smażenia w szufladce na smażenie. Aby otworzyć szufladkę, przytrzymaj uchwyt frytownicy i wyciągnij szufladkę z komory smażenia. Umieść szufladę do smażenia na płaskiej, żaroodpornej i czystej powierzchni roboczej.
Aby odblokować i wyjąć kosz do smażenia z szuflady, przesuń przezroczysty zatrzask kosza do przodu, aby odsłonić przycisk zwalniania kosza. Naciśnij przycisk i weź kosz do smażenia i wyjmij z szuflady.
Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wewnętrznej i zewnętrznej strony frytkownicy, frytkownicy, kosza i szuflady. Upewnij się, że w koszu i na szufladzie nie znajdują się żadne opakowania.
Umyj kosz do smażenia i szufladę gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką.

UWAGA: Nie zanurzaj frytkownicy w wodzie. Wytrzyj pokrywę frytownicy wilgotną ściereczką.
Dokładnie wysusz wszystkie części.
Włóż kosz do smażenia z powrotem do szuflady. Z każdej strony uchwytu znajdują się 2 zatrzaski.
Wsuń 2 zaczepy do wycięć w górnej części szufladky kosza. Gdy uchwyt koszyka do smażenia zatrzaśnie się na swoim miejscu, usłyszysz wyraźne kliknięcie.
WAŻNE: Przesuń przezroczysty zatrzask zwalniający z powrotem przez przycisk zwalniający kosz, aby zapobiec przypadkowemu zwolnieniu kosza do smażenia.
OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie należy używać do gotowania wody.

Smażenie gorącym powietrzem

UWAGA: Frytownica może wydzielać delikatny zapach podczas pierwszego użycia. To jest normalne. Ustaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni roboczej w pobliżu gniazdka elektrycznego.

Mocno chwyć uchwyt kosza i wyciągnij szufladkę do smażenia z tacy do smażenia.
Umieść go na jednolitej, żaroodpornej i czystej powierzchni. Umieść jedzenie w koszu do smażenia.

UWAGA: Kosz do smażenia nie może być przepełniony, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza podczas smażenia. Nie napełniaj kosza na więcej niż dwie trzecie pojemności. Podczas smażenia świeżych warzyw w frytkownicy zalecamy, aby nie umieszczać więcej niż 3 szklanek świeżych warzyw w koszyku do smażenia.
Włóż szufladkę do smażenia z powrotem do tacy frytownicy. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
Wybierz temperaturę 80-200 ° C.
Ustaw zegar na żądany czas smażenia powietrzem i dodaj 1 do 2 minut, aby wstępnie podgrzać, jeśli frytownica jest zimna. Wskaźniki HEAT-ON (niebieski) i POWER (czerwony) są teraz zapalone. Frytownica zaczyna się nagrzewać.

WAŻNE: Frytownica nie nagrzewa się, a wskaźnik POWER pozostanie wyłączony, dopóki nie zostanie ustawiony czasomierz lub szufladka do smażenia zostanie całkowicie zamknięta.
Wskaźnik HEAT-ON zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury.
UWAGA: W przypadku smażenia gorącym powietrzem wskaźnik HEAT-ON włącza się i wyłącza podczas procesu, aby utrzymać prawidłową temperaturę smażenia. To jest normalne

UWAGA: Nie zanurzaj frytkownicy w wodzie. Wytrzyj pokrywę frytownicy wilgotną ściereczką.
Dokładnie wysusz wszystkie części.
Włóż kosz do smażenia z powrotem do szuflady. Z każdej strony uchwytu znajdują się 2 zatrzaski.
Wsuń 2 zaczepy do wycięć w górnej części szuflady kosza. Gdy uchwyt koszyka do smażenia zatrzaśnie się na swoim miejscu, usłyszysz wyraźne kliknięcie.
WAŻNE: Przesuń przezroczysty zatrzask zwalniający z powrotem przez przycisk zwalniający kosz, aby zapobiec przypadkowemu zwolnieniu kosza do smażenia.

OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie należy używać do gotowania wody.

Smażenie gorącym powietrzem

UWAGA: Frytownica może wydzielać delikatny zapach podczas pierwszego użycia. To jest normalne

Ustaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni roboczej w pobliżu gniazdka elektrycznego.

Mocno chwyć uchwyt kosza i wyciągnij szufladę do smażenia z tacy do smażenia.

Umieść go na jednolitej, żaroodpornej i czystej powierzchni. Umieść jedzenie w koszu do smażenia.

UWAGA: Kosz do smażenia nie może być przepełniony, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza podczas smażenia. Nie napełniaj kosza na więcej niż dwie trzecie pojemności. Podczas smażenia świeżych warzyw w frytkownicy zalecamy, aby nie umieszczać więcej niż 3 szklanki świeżych warzyw w koszyku do smażenia.

Włóż szufladę do smażenia z powrotem do tacy frytownicy. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.

Wybierz temperaturę 80-200 ° C.

Ustaw zegar na żądany czas smażenia powietrzem i dodaj 1 do 2 minut, aby wstępnie podgrzać, jeśli frytownica jest zimna. Wskaźniki HEAT-ON (niebieski) i POWER (czerwony) są teraz zapalone. Frytownica zaczyna się nagrzewać.

WAŻNE: Frytownica nie nagrzewa się, a wskaźnik POWER pozostanie wyłączony, dopóki nie zostanie ustawiony czasomierz lub szuflada do smażenia zostanie całkowicie zamknięta.

Wskaźnik HEAT-ON zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

UWAGA: W przypadku smażenia gorącym powietrzem wskaźnik HEAT-ON włącza się i wyłącza podczas procesu, aby utrzymać prawidłową temperaturę smażenia. To jest normalne

Regulowanie smażenia

Aby zapewnić równomierne smażenie, otwórz szufladę do smażenia w połowie smażenia i sprawdź proces pieczenia. Obróć lub potrząśnij elementami w koszu do smażenia. W razie potrzeby dostosuj temperaturę. Czasomierz odlicza czas, gdy szuflada jest otwarta, ale frytownica przestaje się nagrzewać, dopóki szuflada nie zostanie zamknięta.

UWAGA: Możesz wyjąć kosz z szuflady, aby potrząsnąć towarem w koszu do smażenia, jeśli trzymanie szuflady i potrząsanie towarami jest zbyt trudne.

OSTRZEŻENIE: Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia gorącego kosza i szuflady do smażenia. Unikaj kontaktu z ulatniającą się parą z kosza i jedzenia.

UWAGA: Zawsze używaj kuchennych rękawic do pieczenia podczas przenoszenia gorącej szuflady i kosza do smażenia.

UWAGA: Gorący olej może gromadzić się na dole szuflady. Aby uniknąć ryzyka poparzenia lub zranienia, lub aby zapobiec wyciekaniu oleju z tacy kuchenki lub miejsca do serwowania, zawsze najpierw odblokuj kosz do smażenia, a następnie wyjmij go z szuflady przed opróżnieniem.

Dlatego nigdy nie obracaj szuflady otworem skierowanym w dół, gdy kosz do smażenia jest do niej przymocowany.

UWAGA: Frytownicę można wyłączyć w dowolnym momencie, ustawiając czasomierz na 0 (OFF).

Opróżnienie kosza

Po upływie ustawionego czasu gotowania automatycznie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a frytownica wyłączy się automatycznie. Wskaźniki POWER (czerwony) i HEAT-ON (niebieski) zgasną.

Jeśli proces nie zostanie zakończony, ustaw temperaturę i ustaw zegar na dodatkowe 5 minut, aż jedzenie będzie w pełni przygotowane.

Pozostaw gotowane jedzenie do ostygnięcia przez 5 do 10 sekund, a następnie wyjmij szufladę frytownicy z frytkownicy.

Po zakończeniu smażenia wyjmij szufladę do smażenia z półki i umieść ją na płaskiej, równej, żaroodpornej powierzchni. Następnie wyjmij kosz do smażenia z szuflady.

Wysyp smażone na powietrzu jedzenie na talerz do serwowania. Włóż kosz z powrotem do szuflady, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli chcesz, kontynuuj smażenie w głębokim tłuszczu. Po każdym smażeniu frytownica grzewcza o mocy 1700 W nagrzewa się szybko, a frytownica będzie gotowa do smażenia następnego posiłku.

Po zakończeniu smażenia gorącym powietrzem wyłącz regulator temperatury i timer na 0 (OFF.). Zarówno POWER (czerwony), jak i HEAT-ON (niebieski) zgasną.

Odłącz przewód zasilający od gniazda elektrycznego, gdy nie jest używany.

WSKAZÓWKI I PORADY

Skorzystaj z frytkownicy, aby w krótkim czasie przygotować jedzenie z kropelką oleju! Zwykle obniżaj temperaturę o 10 ° C i czas o 30% - 50%, w zależności od rodzaju żywności i ilości. Spray z oliwy z oliwek lub olej roślinny doskonale nadaje się do smażenia gorącym powietrzem. Upewnij się, że kosz do smażenia jest napełniony maksymalnie do dwóch trzecich. Podczas gotowania świeżych warzyw nie umieszczaj więcej niż 3 szklanki świeżych warzyw w koszyku do smażenia.

Aby uzyskać optymalne wyniki, niektóre potrawy należy mocno odwracać lub wstrząsać podczas smażenia. Zobacz „Tabela gotowania” jako ogólny przewodnik.

Aby uniknąć nadmiernego dymu, konieczne może być opróżnienie tłuszczu z szuflady do smażenia między partiami w celu smażenia naturalnie tłustych potraw, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kiełbaski. Przed głębokim smażeniem przetrzyj żywność do sucha, aby przyspieszyć brązowienie i uniknąć nadmiernego dymu.

Smażyć małe porcje świeżej żywności. Przyciśnij bułkę tartą do jedzenia, aby się na nim utrzymała. Umieść jedzenie w koszyku do smażenia, aby jego części się nie stykały. Pozwala to na cyrkulację powietrza wszędzie.

Można podgrzewać żywność za pomocą frytkownicy. Ustaw temperaturę na 80 ° C i pozwól potrawie nagrzewać się do 10 minut.

TABELA GOTOWANIA

Tabela zapewnia orientację i pokazuje średni czas smażenia gorącym powietrzem, czas potrzebny na wykonanie kilku kroków oraz kroki, które należy wykonać, aby uzyskać najlepsze wyniki. Ilość smażonego jedzenia w danym momencie, jego grubość, gęstość i rodzaj żywności (świeża, rozmrożona lub zamrożona) mogą zmienić pożądany czas smażenia. Pamiętaj, że smażenie mniejszych dawek jedzenia powoduje krótszy czas smażenia i wyższą jakość jedzenia. Ustaw temperaturę i czas gotowania według własnego uznania.

UWAGA: przed jedzeniem użyj termometru do mięsa, aby upewnić się, że mięso, drób i ryby są dobrze przetworzone.

Żywność	Temperatura	Czas	Czynność
Mieszane warzywa (pieczone)	200°C	15 - 20 Min	Wstrząsnąć
Brokuły (pieczone)	200°C	15 - 20 Min	Wstrząsnąć
Krążki cebuli (mrożone)	200°C	12 - 18 Min	Wstrząsnąć
Serowe pałeczki (mrożone)	180°C	8 - 12 Min	-
Frytki, cienkie (mrożone)	200°C	9 - 16 Min	Wstrząsnąć
Frytki, grube (mrożone)	200°C	12 - 20 Min	Wstrząsnąć
Pieczeń mięsna	180°C	35 - 40 Min	-
Hamburger	180°C	7 - 14 Min	-
Hot Dogi i Kiełbasy	180°C	10 - 15 Min	-
Kawałki Kurczaka	180°C	18 - 22 Min	Obrócić
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	180°C	8 - 12 Min	Wstrząsnąć
Kawałki ryby (rozmrożone)	200°C	8 - 12 Min	Obrócić
Paluszki rybne (mrożone)	200°C	8 - 12 Min	Obrócić
Francuzkie rożki z jabłkami	200°C	10 Min	-
Pączki	180°C	8 Min	-
Smażone ciasteczka	180°C	8 Min	Obrócić

Aby zapewnić równomierne gotowanie, otwórz szufladkę do smażenia w połowie czasu gotowania. Sprawdź jedzenie w koszu do smażenia, obróc lub wstrząśnij.

Żywność	Temperatura	Czas	Czynność
Smażone słodkie ziemniaczane chipsy, ręcznie cięte, o grubości od 8 do 16 cm			
Blanszować	160°C	15 Min	Wstrząsnąć
Smażenie gorącym powietrzem	180°C	10 - 15 Min	Wstrząsnąć
Frytki francuskie, ręcznie cięte, o grubości od 1/3 do 1/4 cala	.		
Blanszować	160°C	15 Min	Wstrząsnąć
Smażenie gorącym powietrzem	180°C	10 - 15 Min	Wstrząsnąć
Skrzydełka z kurczaka, świeże lub rozmrożone			
Gotować	160°C	15 Min	Wstrząsnąć
Smażenie gorącym powietrzem	180°C	10 Min	Wstrząsnąć
Nuggetsy z kurczaka i paluszki z kurczaka			
Gotować	180°C	12 Min	Obrócić
Smażenie gorącym powietrzem	200°C	6 Min	Obrócić

WSKAZÓWKA: Przed zjedzeniem i zakończeniem posiłku użyj termometru do mięsa, aby upewnić się, że jedzenie jest ugotowane.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Urządzenie jest bardzo łatwe do czyszczenia. Urządzenie nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika.
Wszelkie prace konserwacyjne oprócz czyszczenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych techników. Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem poczekaj, aż frytownica ostygnie.
Przed czyszczeniem upewnij się, że szuflada do smażenia i kosz do smażenia są całkowicie schłodzone.
Wyjmij kosz do smażenia z szuflady.
Umyj kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z mydłem. Używaj tylko przyborów kuchennych bez metalowych i nieściernych środków czyszczących, ponieważ mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
Kosz do smażenia i szufladę frytkownicy można myć w zmywarce do naczyń. Aby uzyskać najlepsze wyniki, umieść je na górze zmywarki.
Wytrzyj obudowę obudowy frytownicy miękką, nieścierającą wilgotną ściereczką.

PRZECHOWYWANIE

Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche. Nigdy nie chowaj frytkownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
Przechowuj frytownicę w czystym, suchym miejscu.

UTYLIZACJA

Zgodnie z Europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19 / UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie należy traktować jak odpadów z gospodarstw domowych. Zgodnie z dyrektywą urządzenie powinno zostać przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się odpadami komunalnymi i usługami utylizacji.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Numer produktu	10032848
Technologia	Smażenie gorącym powietrzem
Zasialanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1700 Watt
Miejsce do smażenia	5,4 litra
Zakres temperatur gotowania	80 - 200°C
Czasomierz	≤60 Min