

AEROVITAL DELUXE

Frytkownica beztłuszczowa

10032849 10036476 10046460 10046461
10046462



KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie zapoznać się z poniższymi instrukcjami i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i dodatkowych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4
Elementy wyposażenia 5
Opcjonalne akcesoria 7
Instalacja 8
Użytkowanie 9
Wskazówki i porady 12
Czyszczenie i przechowywanie 14
Gwarancja i serwis 14
Rozwiązywanie problemów 15
Instrukcja likwidacji 16
Producent 16

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Kod produktu	10032849, 10036476, 10046460, 10046461
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1700 W
Technologia	Szybka technologia gorącego powietrza
Pojemność	5,4 L
Działanie	Panel LED
Materiał	Powierzchnia: Szuflada do smażenia ze stali nierdzewnej: aluminium Element grzejny: stal nierdzewna
Zakres temperatur smażenia	80 - 200 °C
Zakres timera smażenia	≤ 60 minut

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej na przyszłość. Przeczytaj wszystkie instrukcje.

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania ("smażenia") żywności przy użyciu gorącego powietrza i wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Urządzenia nie należy używać na zewnątrz ani w kuchniach pracowniczych, pomieszczeniach handlowych, biurach, hotelach i podobnych obszarach mieszkalnych. Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy.

Gdy urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od sieci.

Należy używać wyłącznie komponentów i akcesoriów zalecanych przez producenta sprzętu, aby zapobiec jego uszkodzeniu.

Nie modyfikuj urządzenia ani żadnej jego części.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Jeśli wtyczka, przewód zasilający lub urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zlecić sprawdzenie urządzenia certyfikowanemu technikowi lub autoryzowanemu przez producenta centrum serwisowemu. W takim przypadku nie należy korzystać z urządzenia ani podejmować prób samodzielnej naprawy uszkodzonego urządzenia.

Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem ani jego częściami.



Uwaga

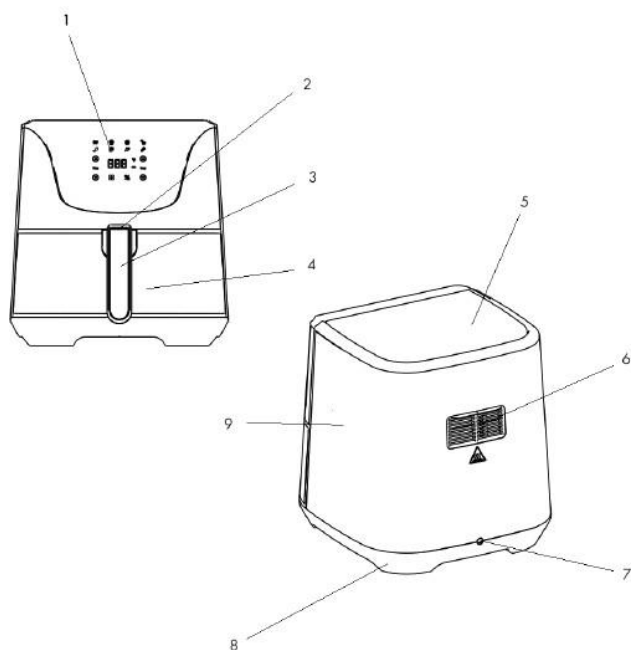
Niebezpieczeństwo poparzenia gorącymi powierzchniami! Sprzęt ten generuje ciepło i parę podczas pracy. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby uniknąć ryzyka poparzeń, pożaru lub innych obrażeń osób lub uszkodzenia mienia.

Urządzenie jest gorące podczas pracy i utrzymuje ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Podczas obsługi urządzenia należy zawsze nosić rękawice. Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie i jego części do ostygnięcia na 30 minut.

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, urządzenie należy umieścić z dala od łatwopalnych przedmiotów czy materiałów.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane lub gdy jest gorące.

CZĘŚCI SPRZĘTU



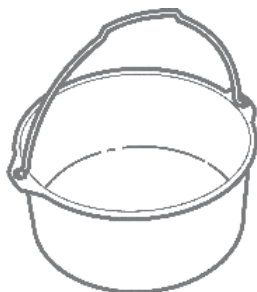
- 1 Panel sterowania
- 2 Przezroczysty zatrzask
- 3 Uchwyt kosza do smażenia
- 4 Komora smażenia zawiera szufladę do smażenia i kosz do smażenia
- 5 Górna część urządzenia
- 6 Tylny wylot powietrza
- 7 Złącze zasilania
- 8 Spód z antypoślizgowymi nóżkami
- 9 Opakowanie

Panel sterowania 10046460, 10046461

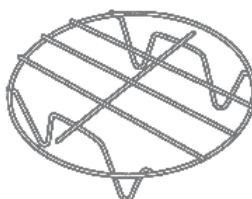


AKCESORIA OPCJONALNE (10046462)

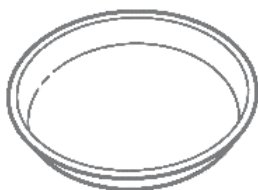
Uwaga: Poniższe akcesoria nie wchodzą w skład zestawu i można je nabyć osobno.



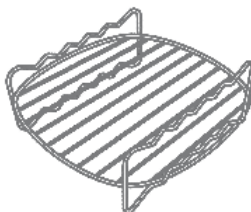
Forma do ciasta 19,6 cm



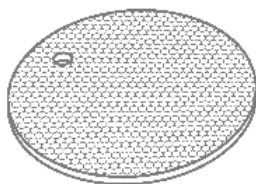
Metalowy uchwyt 20,3 cm



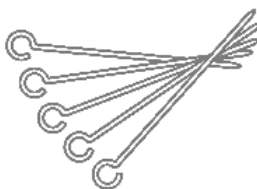
Patelnia do pizzy 19,6 cm



Stojak na szaszłyki ze szpikulcami 20,1x20,1 cm



Podkładka silikonowa 17,8 cm



Kubek na ciasto 7 x 4,5 cm x 3,5 cm

Twoja nowa frytkownica pozwoli Ci przygotować ulubione składniki i przekąski w zdrowszy sposób.

Frytkownica wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybką cyrkulacją powietrza (szybkie gorące powietrze) i górnym grillem do przygotowywania różnorodnych smacznych potraw w zdrowy, szybki i łatwy sposób. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie i nie ma potrzeby dodawania oleju do większości składników.

INSTALACJA

Rozpakowywanie i czyszczenie

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wnętrza i z zewnątrz frytkownicy na gorące powietrze. Kosz do smażenia znajduje się już w komorze smażenia w momencie dostawy.

Pociągnij do przodu przezroczysty zatrzask na uchwycie kosza, aby odblokować szufladę. Wyjmij szufladę do smażenia z komory.

Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie kosza.

Podnieś kosz do smażenia i wyjmij go z szuflady. Podczas wkładania kosza należy po prostu odwrócić procedurę: umieścić kosz nad szufladą do smażenia i tam go przechowywać. Włóż kosz do szuflady i zablokuj go.

Wyczyść kosz i szufladę do smażenia gorącą wodą, detergentem i miękką, nieścierną gąbką.

Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną stronę wilgotną szmatką.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie zanurzaj frytkownicy powietrznej w wodzie. Może to spowodować uszkodzenie sprzętu.

Po wyczyszczeniu należy wysuszyć wszystkie elementy.

Włóż kosz do smażenia z powrotem do szuflady i zabezpiecz go przed przypadkowym wysunięciem.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się, że na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia, wewnątrz, wokół lub pomiędzy szufladą do smażenia a koszem nie znajdują się żadne materiały opakowaniowe ani ciała obce.

Umieszczenie

Umieść frytkownicę powietrzną na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.

Umieść urządzenie na powierzchni wolnej od plastiku. Ciepło podczas gotowania może spowodować, że plastifikatory wydostaną się z powierzchni zawierającej plastik i spowodują trwałe ciemne plamy, odbarwienia i plamy na powierzchni.

Urządzenie należy umieścić w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów i z dala od źródeł ciepła.

Gorące powietrze wydostaje się z wylotu powietrza z tyłu frytownicy. Tylna strona powinna być wolna od przeszkód, aby zapewnić funkcjonalność urządzenia.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na frytownicy.

Nie wolno przenosić frytownicy, gdy jest gorąca. Można poparzyć się gorącym płynem kapiącym z jedzenia. Przed transportem należy odczekać ponad 30 minut, aż frytownica ostygnie.

Podłączenie do gniazdka elektrycznego

Poprowadzić przewód zasilający za frytownicą do gniazdka elektrycznego, aby zapobiec przypadkowemu pociągnięciu urządzenia.

Nie pozwól, aby kabel zwisał z krawędzi powierzchni roboczej.

Upewnij się, że kabel nie dotyka gorących powierzchni, takich jak grzejniki lub piece.

Dostarczony przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający) jest krótki. Zmniejsza to ryzyko zaczepienia lub potknięcia się o długą linkę. Należy używać wyłącznie przedłużaczy odpowiednich dla tego urządzenia. W razie wątpliwości należy skonsultować się z certyfikowanym technikiem lub centrum serwisowym autoryzowanym przez producenta. Odłącz przewód zasilający, gdy urządzenie nie jest używane.

WYKORZYSTANIE

WAŻNE: Frytownica wykorzystuje gorące powietrze zamiast tłuszczu. Nie dodawaj oleju do kosza lub szuflady. Urządzenie nie nadaje się do tego.

Napełnianie koszyka

Frytownica jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza urządzenie po otwarciu komory smażenia. Zapobiega to przypadkowemu poparzeniu gorącym powietrzem.

Pociągnij do przodu przezroczysty zatrzask na uchwycie kosza, aby odblokować szufladę. Wyjmij szufladę do smażenia z komory.

Umieść jedzenie w koszu do smażenia. Napełnij koszyk nie więcej niż w dwóch trzecich. Przygotowując świeże warzywa, nie należy spożywać więcej niż trzy

WAŻNE: Aby upewnić się, że potrawa smaży się prawidłowo, należy zawsze smażyć ją z koszem włożonym do szuflady.

filiżanki świeżych warzyw.

Wsunąć szufladę z powrotem do komory i nacisnąć przezroczysty zatrzask na uchwycie kosza, aby zablokować komorę.

Ustawianie temperatury i czasu gotowania

Użyj panelu sterowania, aby wybrać program lub ręcznie ustawić temperaturę i czas gotowania.

Podłączyć zasilacz do urządzenia i gniazdka elektrycznego.

Nacisnąć przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie. Przycisk ON/OFF jest teraz podświetlony.

WSKAZÓWKA: Frytownica może wydzielać delikatny zapach przy pierwszym użyciu. Jest to normalne i przemienie po krótkim czasie.

Wybierz jeden z programów lub ręcznie ustaw żądany czas gotowania i temperaturę.



ON/OFF

Włącza lub wyłącza urządzenie.



MODE (tryb)

Wybór pomiędzy zaprogramowanymi programami.



TIME (czas)

Naciśnij ten przycisk, aby ustawić żądany czas.

Naciśnij przycisk PLUS lub MINUS, aby ustawić żądany czas gotowania.



Temperatura

Naciskając ten przycisk, można ustawić żądaną temperaturę.

Ustaw żądaną temperaturę gorącego powietrza, naciskając przyciski PLUS lub MINUS.

UWAGA: Wyświetlacz przełącza się między czasem a temperaturą co 5 sekund.

Kontrola podczas gotowania

Niektóre potrawy, zwłaszcza w dużych ilościach, wymagają dodatkowych czynności przygotowawczych, takich jak obracanie lub potrząsanie, w połowie czasu gotowania, aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania.

Aby wytrząsnąć żywność, należy wyciągnąć szufladę z komory za uchwyt i potrząsnąć szufladą.

Następnie wsuń gniazdo z powrotem do komory.

UWAGA: Kosz i obszar smażenia należy dotykać wyłącznie w rękawicach. Podczas i po zakończeniu gotowania kosz, szuflada i żywność są gorące. W zależności od rodzaju żywności z szuflady może wydostawać się para.

Pociągnij do przodu przezroczysty zatrzask na uchwycie kosza, aby odblokować szufladę.

Wyciągnij szufladę do smażenia z komory za uchwyt. Energicznie wstrząśnij.

Można również odłączyć kosz od szuflady do smażenia i potrząsać nim w ten sposób.

Przesuń przezroczysty zatrzask na uchwycie kosza do przodu i wyciągnij szufladę z przegródki.

Umieść szufladę na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Naciśnij przycisk na uchwycie kosza, aby odłączyć kosz. Energicznie wstrząsnąć lub wymieszać składniki.

Ponownie zamontuj kosz w szufladzie i zabezpiecz go. Wsuń szufladę z powrotem do przegródki.

UWAGA: Frytkownica powietrzna działa tylko wtedy, gdy szuflada do smażenia jest całkowicie zamknięta.

WSKAZÓWKA: Ustaw minutnik na połowę czasu przygotowania, aby alarm przypominał o konieczności wymieszania potrawy. Po wymieszanu potrawy należy ustawić minutnik na pozostały czas gotowania.

Opróżnianie kosza

Usłyszenie alarmu timera oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania.

Wyciągnij szufladę do smażenia z komory. Sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane.

(Jeśli nie, po prostu wsuń szufladę z powrotem do komory i ustaw minutnik na kolejną minutę)

UWAGA: Kosz i obszar smażenia należy dotykać wyłącznie w rękawicach. Podczas smażenia i po smażeniu kosz, szuflada i żywność są gorące. W zależności od rodzaju żywności z komory może wydostawać się para.

Gdy potrawa jest ugotowana w zadowalający sposób, umieść szufladę na żaroodpornej powierzchni.

Naciśnij przycisk na koszu do smażenia, aby zwolnić kosz i wyjąć go z szuflady.

UWAGA: Nie trzymaj kosza otworem skierowanym w dół, gdy kosz jest nadal przymocowany do szuflady, ponieważ tłuszcz lub soki z żywności mogą kapać z szuflady.

Opróżnij jedzenie z koszyka do miski lub na talerz.

WSKAZÓWKA: Do wyjmowania dużych lub delikatnych potraw z kosza należy używać szczypiec lub chochli.

Gdy jedna partia jedzenia jest gotowa, frytownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

WSKAZÓWKI I TRIKI

Tabela przygotowania

Poniższa tabela pomoże wybrać odpowiednią temperaturę i czas, aby uzyskać najlepsze wyniki. W miarę zapoznawania się ze smażeniem w gorącym powietrzu należy dostosowywać te zalecenia do własnych potrzeb.

Dodaj 3 minuty do czasu gotowania, jeśli frytownica powietrzna jest zimna i rozpoczyna smażenie po raz pierwszy.

Rodzaj żywności	Maksimum	Time (czas)	Temperatura	Sprawdź	Wyjaśnienie
Cienkie mrożone frytki	2½-5 filiżanek	10-12 min	200 °C	Tak	
Grube mrożone frytki	2½-5 filiżanek	10-14 min	200 °C	Tak	
Domowe frytki	2½-6 filiżanek	12-18 min	200 °C	Tak	½ łyżeczki oleju
Domowe łokse ziemniaczane	2½-6 filiżanek	18-25 min	180 °C	Tak	½ łyżeczki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	2½-6 filiżanek	14-20 min	180 °C	Tak	½ łyżeczki oleju
Stek	120-900 g	8-12 min	200 °C		
Hamburger	120-500 g	7-14 min	180 °C		
Mrożone nuggetsy z kurczaka	120-900 g	12-16 min	200 °C	Tak	
Paluszki mozzarella	120-900 g	8-14 min	180 °C	Tak	
Faszerowane warzywa	120-900 g	10-15 min	160 °C	Tak	

Należy pamiętać, że ustawienia te są zalecane, ponieważ żywność różni się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką.

Nie możemy zagwarantować, że potrawa będzie potrzebowała dokładnie takiego czasu i temperatury do ugotowania.

Przekąski są zwykle przygotowywane w piekarniku, ale można je również przygotować we frytkownicy powietrznej. Cienkie lub małe potrawy zazwyczaj wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.

Frytkownicy powietrznej można używać do podgrzewania żywności. Wystarczy ustawić temperaturę na 150°C i czas na 10 minut.

Podczas przygotowywania świeżych ziemniaków zalecamy dodanie kilku kropliczek oleju roślinnego, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Jeśli dodasz olej, zrób to tuż przed gotowaniem. Potrząsanie małymi naczyniami w połowie gotowania zapewni, że wszystkie kawałki ugotują się równomiernie.

Użyj gotowego ciasta do szybkiego i łatwego przygotowania nadziewanych przekąsek. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu gotowania niż ciasto domowej roboty.

Podczas pieczenia ciasta lub quiche, umieść formę lub naczynie do pieczenia w koszu.

Do przyrządzania delikatnych lub nadziewanych potraw zalecamy również piekarnik lub brytfannę.

Domowe frytki

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj następujące czynności:

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
- 2 Dokładnie umyj paluszki ziemniaczane i osusz je papierem kuchennym.
- 3 Umieść paluszki i ½ łyżki oliwy z oliwek w misce i mieszaj, aż paluszki pokryją się oliwą.
- 4 Za pomocą szczypiec wyjmij paluszki z naczynia, usuń nadmiar oleju i umieść paluszki w koszu do smażenia. Nie przelewaj paluszków ziemniaczanych z miski do koszyka, aby nadmiar oleju nie kapał z miski na patelnię.
- 5 Przygotuj paluszki ziemniaczane zgodnie z tabelą przygotowania.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Sprzęt ten jest łatwy w czyszczeniu. To urządzenie nie zawiera żadnych części, które można naprawić.

Wszelkie czynności konserwacyjne inne niż czyszczenie muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! nie zanurzaj frytkownicy w wodzie. Urządzenie jest zasilane elektrycznie i może ulec uszkodzeniu.

- 1 Odlącz zasilanie od gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

WSKAZÓWKA: Wyjąć szufladę do smażenia z komory, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.

- 2 Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- 3 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
- 4 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

UWAGA: Szuflady i kosza do smażenia nie należy czyścić metalowymi narzędziami kuchennymi ani detergentami, aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzystawnej.

- 5 Wyczyść szufladę i kosz za pomocą gorącej wody, detergentu i gąbki, która nie rysuje powierzchni. Do usunięcia pozostałości smaru można użyć płynu odtłuszczającego.

WSKAZÓWKA: Jeśli brud przylgnie do kosza, napełnij szufladę gorącą wodą z niewielką ilością detergentu.

Umieść koszyk w szufladzie i zaparżaj przez około 10 minut.

Przechowywanie

Odlącz zasilanie i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Frytkownicę należy przechowywać w suchym, wolnym od kurzu miejscu.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli potrzebujesz informacji lub masz problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się ze sprzedawcą.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz zasilacz do urządzenia i gniazdka elektrycznego.
	Urządzenie nie zostało włączone i/lub nie ustawiono czasu lub temperatury gotowania.	Naciśnij przycisk zasilania. Wybierz program lub czas i temperaturę. Następnie naciśnij przycisk startu.
Szuflada nie mieści się w przedziale.	Kosz do smażenia nie jest prawidłowo umieszczony w szufladzie.	Ostrożnie włóż kosz do szuflady zgodnie z opisem w sekcji PRZYGOTOWANIE.
	Kosz do smażenia jest pełny.	Napełnij kosz do smażenia zgodnie z zaleceniami w sekcji NAPEŁNIANIE KOSZU.
Jedzenie nie jest ugotowane.	Kosz do smażenia jest pełny.	Aby uzyskać bardziej równomierny efekt, używaj mniejszych ilości jedzenia.
	Temperatura jest ustawiona na zbyt niską wartość.	Naciśnij przycisk PLUS w menu wyboru temperatury, aby zwiększyć temperaturę.
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	Niektóre potrawy wymagają obracania lub potrząsania podczas gotowania.	Podczas gotowania należy kilkakrotnie obracać potrawę. Patrz tabela przygotowań w sekcji WSKAZÓWKI I TRIKI.
Frytki nie są równomiernie ugotowane.	Użyto różnych rodzajów ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków woskowych.
	Ziemniaki nie zostały wysuszone po obraniu.	Wysuszyć ziemniaki po umyciu.
Frytki nie są chrupiące.	Surowe ziemniaki zawierają zbyt dużo wody.	Wysusz ziemniaki po umyciu. Pokrój w cieńsze słupki. Dodaj więcej oleju.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Zużyto zbyt dużo oleju. Olej z bardzo tłustych potraw kapie do szuflady i tam paruje.	Używaj mniej tłustych potraw.
	Resztki oleju lub żywności z ostatniego procesu gotowania przywierają do szuflady lub kosza do smażenia.	Czyść komorę, szufladę i kosz po każdym użyciu.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street London,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN