

AEROVITALCUBE CHEF

Frytkownica beztłuszczowa

10034217 10037975

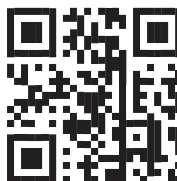


KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. 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. Zeskanuj kod QR, aby pobrać najnowszą instrukcję obsługi i uzyskać dostęp do dalszych informacji o produkcie:



SPIS TREŚCI

Dane techniczne	3
Instrukcje dot. bezpieczeństwa	4
Opis urządzenia	6
Panel sterowania	7
Instalacja	7
Akcesoria	8
Obsługa	12
Programy	13
Funkcje	14
Czyszczenie i konserwacja	17
Utylizacja urządzenia	18
Deklaracja zgodności	18

DANE TECHNICZNE

Numer produktu	10034217, 10037975
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	1700 W
Pojemność (misa)	17 l

AKCESORIA

Uwaga: Do tego produktu dostępne są dodatkowe akcesoria, które można znaleźć pod następującymi numerami produktów:

Numer produktu	10034407	10034408	10034409
Akcesoria	Koszyk	Ruszt do grillowania	Rożen/szpikulec obrotowy

Numer produktu	10034410	10034411
Akcesoria	Koszyk	Zestaw do smażenia

Numer produktu	10037976	10037977	10037978
Akcesoria	Rożen obrotowy	Koszyk	Tacka ociekowa i ruszt

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Instrukcję obsługi zachować na przyszłość.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez odpowiedzialną osobę i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Przed pierwszym użyciem sprawdzić, czy napięcie w mieszkaniu jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego ani samego urządzenia w wodzie lub innych płynach, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Małe dzieci i zwierzęta domowe nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie powinno być zasilane oddzielnie od innych urządzeń, w oddzielnym obwodzie. Jeśli obwód jest przeciążony przez inne urządzenia, urządzenie może nie działać prawidłowo.
- Zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia pojemnika z gorącą żywnością.
- Przewód zasilający nie może zwisać przez krawędź stołu/blatu oraz nie może dotykać gorącej powierzchni urządzenia.
- Zawsze umieszczać urządzenie na środku stołu lub blatu kuchennego.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni urządzenia. Używać uchwytów do przenoszenia lub podnoszenia urządzenia.

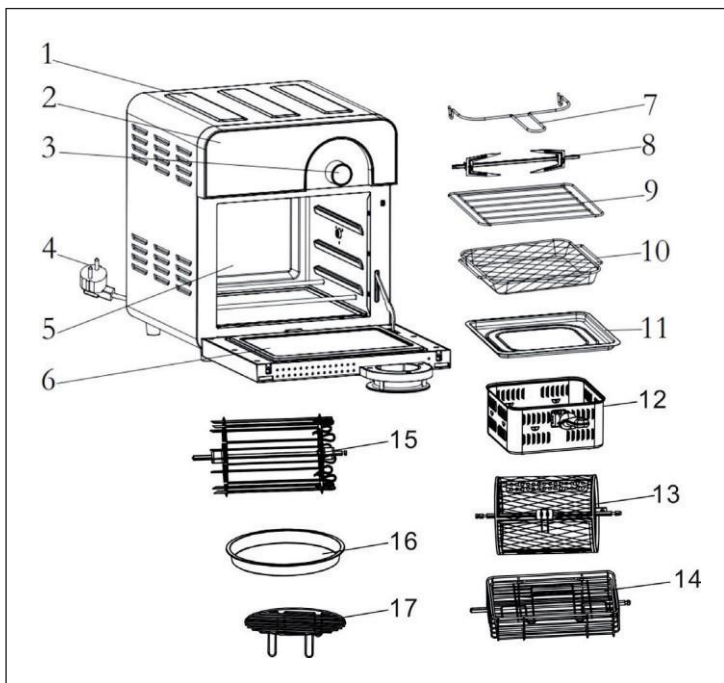
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Używanie niezalecanych przez producenta akcesoriów może spowodować obrażenia ciała.
- Nie stawiać urządzenia na wrażliwych na ciepło powierzchniach szklanych, jakichkolwiek powierzchniach drewnianych lub obrusach. W takim przypadku umieścić pod urządzeniem 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 elektrycznego. Przed wyjęciem lub włożeniem jakichkolwiek części, odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie umieszczać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie gorącej płyty kuchennej albo rozgrzanego piekarnika.
- Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka elektrycznego, skontaktować się z elektrykiem, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie wolno w jakikolwiek sposób modyfikować wtyczki urządzenia.
- Nie czyścić urządzenia metalowymi szczotkami. Małe metalowe części mogą pęknąć, co może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub uszkodzenie urządzenia.
- Smażyć żywność wyłącznie w dostarczonym pojemniku z powłoką nieprzywierającą, aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Używać urządzenia wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.

UWAGA



Ryzyko poparzenia! Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe uchodzi gorąca para. Zachować bezpieczną odległość i nie zbliżać rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych. Również podczas wyjmowania pojemnika i innych części z urządzenia uważać na gorącą parę i powietrze.

OPIS PRODUKTU

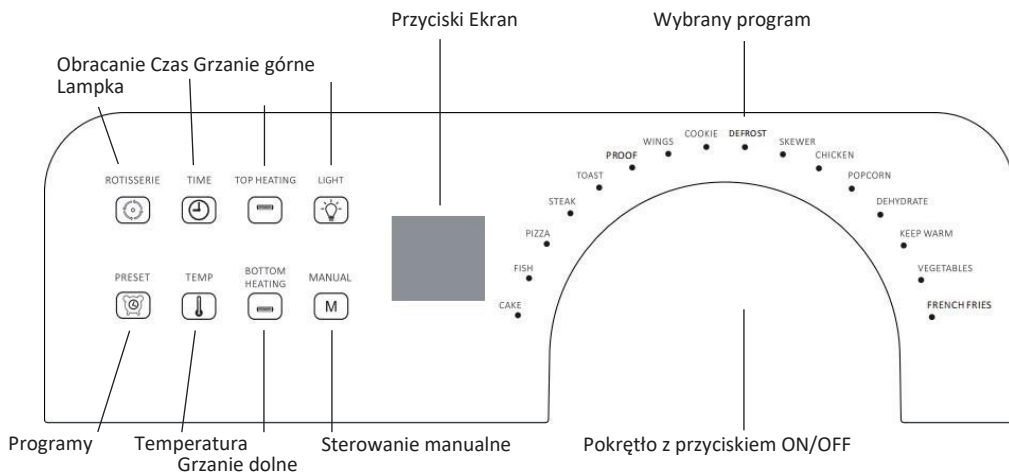


- 1 Osłona górna
- 2 Panel sterowania
- 3 Pokrętko
z przyciskiem ON/OFF
- 4 Przewód zasilający
- 5 Komora wewnętrzna
- 6 Drzwi

- 7 Uchwyt do
wyjmowania
- 8 Rożen obrotowy
- 9 Ruszt
- 10 Kosz
- 11 Tacka ociekowa
- 12 Kosz z uchwytem
(opcjonalny)

- 13 Kosz obrotowy
(opcjonalny)
- 14 Ruszt do steków
(opcjonalny)
- 15 Zestaw szpikulców
(opcjonalny)
- 16 Patelnia (opcjonalna)
- 17 Ruszt z nóżkami
(opcjonalny)

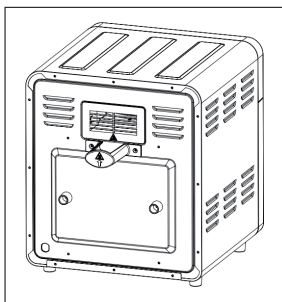
PANEL STEROWANIA



INSTALACJA

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń kosz i wszystkie akcesoria.
3. Dokładnie wytrzeć urządzenie ściereczką od zewnątrz, jak i wewnątrz.
4. Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się lekki zapach i dym. Ich przyczyną są pozostałości po produkcji. Jest to normalne, zapach i dym po krótkim czasie znikają.
5. Przed użyciem urządzenia, zainstaluj ręcznie płytę oddzielającą, nałóż klej na oba łby śrub (zob. obrazek po prawej).



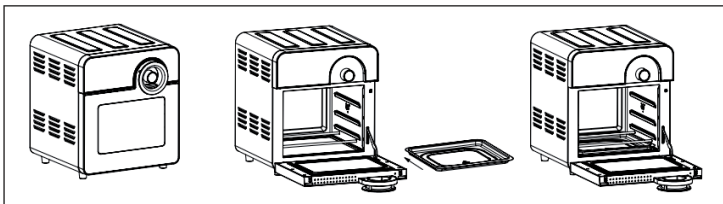
Instalacja

- Umieścić urządzenie na równej i stabilnej powierzchni.
- Zachować co najmniej 10 cm odstępów od tyłu i boków urządzenia oraz umieścić je z dala od zasłon i innych materiałów palnych.

AKCESORIA

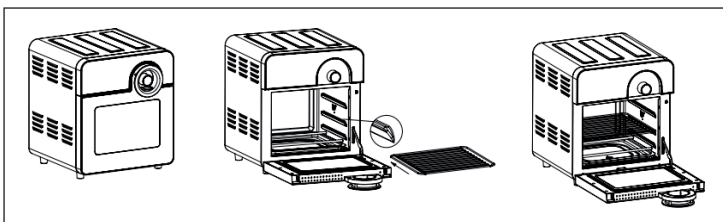
Tacka ociekowa

- Otwórz drzwi.
- Umieść tackę ociekową w urządzeniu zgodnie z poniższym obrazkiem.



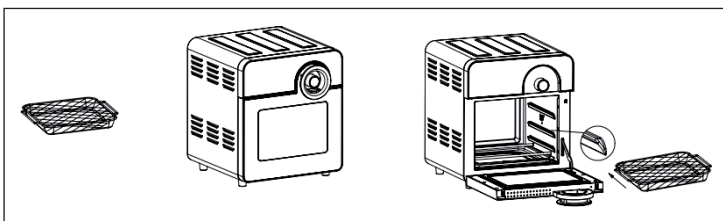
Ruszt

- Umieść ruszt w urządzeniu zgodnie z poniższym obrazkiem.



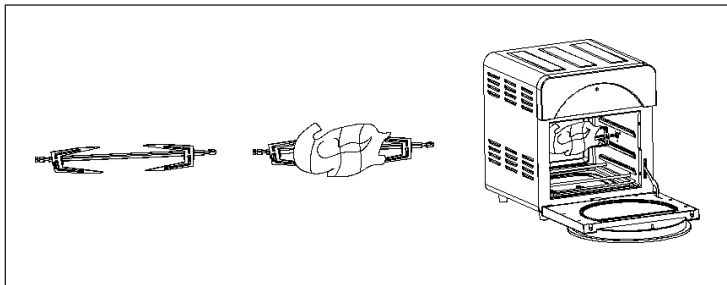
Kosz

- Umieść żywność w koszu, włóż kosz do komory wewnętrznej i zamknij drzwi
- (zob. obrazek poniżej).



Rożen

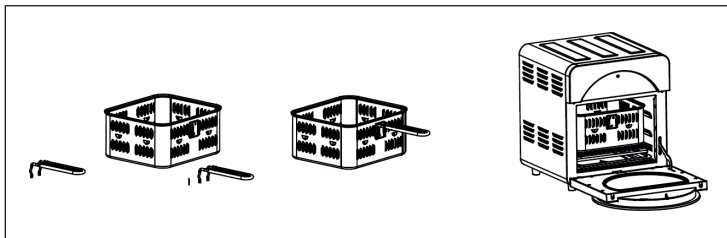
- Dzięki funkcji obracania o 360 stopni osiąga się doskonale równomierne wypieczenie. Tryb pieczenia jest trybem domyślnym. Poniższe obrazki pokazują prawidłowy sposób przyrządzania całego kurczaka na rożnie.



Kosz z uchwytem (opcjonalny)

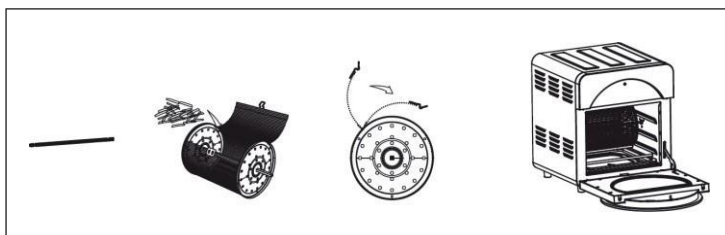
- Zainstaluj uchwyt w odpowiednim otworze w koszu. Następnie umieść żywność w koszu i włóż kosz do komory wewnętrznej, zdejmij uchwyt i zamknij drzwi. Umieść ruszt na najniższej prowadnicy, a następnie umieść kosz na ruszcie (zob. obrazek poniżej)

Uwaga: Najpierw umieść ruszt na najniższej prowadnicy tak, aby można było umieścić na nim kosz (zob. obrazek poniżej).

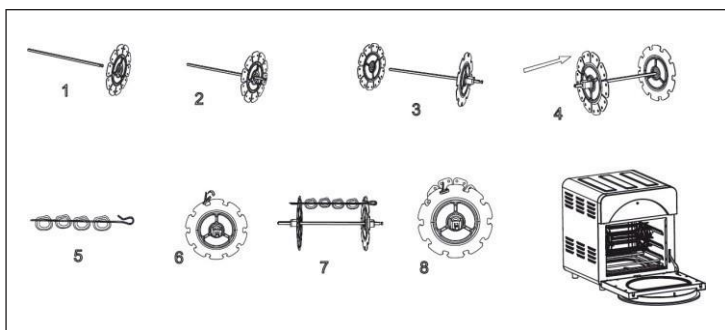


- Po zakończeniu gotowania upewnij się, że uchwyt i kosz są połączone, wyjmij kosz i umieść go na równej powierzchni.

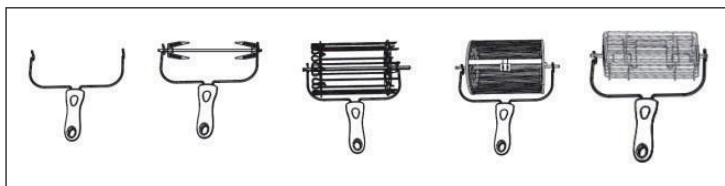
Kosz obrotowy (opcjonalny)



Zestaw szpikulców (opcjonalny)

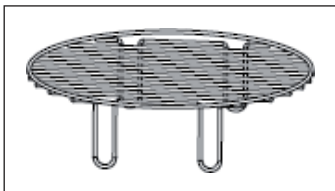


Uchwyt do wyjmowania



Ruszt z nóżkami (opcjonalny)

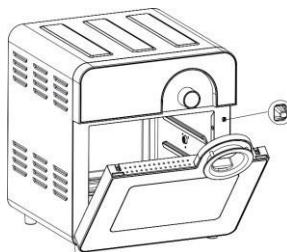
- Na tacce ociekowej można umieścić ruszt z nóżkami, dzięki któremu patelnia lub inne naczynia zostaną oddzielone od grzałki dolnej.



Uwagi dot. akcesoriów

- Różne akcesoria nadają się do różnych rodzajów gotowania.
- Po zakończeniu gotowania, wyjmij patelnię lub ruszt z nóżkami za pomocą RĘKAWICZEK KUCHENNYCH.
- Zawsze umieszczaj taczkę ociekową jak najniżej, aby zbierać olej ze smażonych potraw.
- Nie umieszczaj potraw w pobliżu grzałek, zachowując odległość co najmniej 40 mm. Żywność może zwiększać swoją objętość podczas podgrzewania, w zależności od aktualnej sytuacji.

Wyłącznik bezpieczeństwa jest pokazany na obrazku.



Uwaga: Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy drzwi są zamknięte. Jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku, na ekranie pojawi się

OBSŁUGA

1. Po włożeniu wtyczki do gniazdka rozlega się sygnał dźwiękowy. Ekran i wszystkie lampki kontrolne krótko migają i ponownie się wyłączają.
2. Naciśnij przycisk ON/OFF, ekran zaświeci się i urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
3. W trybie gotowości, z wyjątkiem przycisków ON/OFF, LIGHT  i MANUAL , wszystkie inne przyciski są zablokowane.
4. Jeśli w trybie gotowości przez 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. W trybie gotowości wybierz program za pomocą pokrętła i naciśnij przycisk ON/OFF, aby rozpocząć proces gotowania.
6. Naciśnij przycisk TIME  (czas) lub TEMPERATURE , aby dostosować zaprogramowany czas lub temperaturę przy wyborze programu lub podczas gotowania. Odpowiedni numer będzie migał na ekranie. Obróć pokrętło, aby dostosować temperaturę i czas.
7. Zarówno przy wyborze programu, jak i podczas gotowania, można nacisnąć przyciski ROTISERIE  i LIGHT , aby włączyć odpowiednie funkcje. Jeśli funkcja jest aktywna, zapala się odpowiednia lampka kontrola. Ponownie naciśnij przycisk  ROTISERIE, aby wyłączyć funkcję obracania. Ponownie naciśnij przycisk  LIGHT, aby wyłączyć lampkę. Jeżeli lampka jest włączona i przez 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, lampka automatycznie się wyłączy.
8. Za pomocą przycisków TOP HEATING  i BOTTOM HEATING  można włączać i wyłączać górną i dolną grzałkę niezależnie od siebie. Jeśli odpowiednia grzałka jest włączona, zapala się odpowiedni symbol. Jeśli obie grzałki są wyłączone i naciśniesz przycisk ON/OFF, rozlegnie się kilka szybkich sygnałów dźwiękowych i urządzenie pozostaje wyłączone/w trybie gotowości. Podczas gotowania przycisk  i BOTTOM HEATING  są zablokowane.
9. Jeśli podczas gotowania naciśniesz przycisk ON/OFF, uruchomiony program się wyłączy, ekran będzie migał i urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Wentylator będzie pracował jeszcze przez minutę, aby odprowadzić ciepło, a następnie urządzenie wyłączy się automatycznie. (Jeśli w tym czasie otworzysz drzwi, wentylator automatycznie się zatrzyma, ale uruchomi się ponownie po ich zamknięciu.) Ponownie naciśnij przycisk ON/OFF, aby natychmiast wyłączyć urządzenie.

Uwaga: Przed otwarciem drzwi zaleca się odczekać, aż wentylator automatycznie się zatrzyma, aby umożliwić wystarczające schłodzenie urządzenia.

PROGRAMY

- Urządzenie posiada różne zaprogramowane kombinacje czasu i temperatury.
- Po obróceniu pokrętki w trybie gotowości i wybraniu programu, zapala się odpowiednia lampka kontrolna. Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie.
- W poniższej tabeli znajdują się zaprogramowane kombinacje - programy.

Możesz zmieniać czas i temperaturę zgodnie z rzeczywistymi potrzebami.

Program	Zaprogramowana temperatura	Zaprogramowany czas	Zakres temperatur	Zakres czasu	Grzanie
Ciasto	180°C	30 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Ryby	180°C	15 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Pizza	180°C	10 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Stek	180°C	12 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Tost	220°C	6 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Ciasto drożdżowe (wyrastanie)	40°C	90 min	40°C	1–90 min	
Skrzydółka	200°C	15 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Ciasteczka	180°C	12 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Rozmrażanie	80°C	10 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Szaszłyk	200°C	15 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Mięso z kurczaka	220°C	30 min	50–220°C	1 min – 1 h	
Popcorn	220°C	8 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Suszenie	70°C	8 h	50–70°C	10 min – 8 h	
Utrzymywanie ciepła	80°C	30 min	50–220°C	1 min – 1 h	
Warzywa	180°C	12 min	50–220°C	1 min – 1 h	 
Frytki	220°C	20 min	50–220°C	1 min – 1 h	 

Uwaga: Im większy kurczak lub ilość jedzenia, tym dłuższy czas przyrządzania.
Dostosuj temperaturę i czas do swoich indywidualnych potrzeb.

FUNKCJE

Czas i temperatura

1. Naciśnij przycisk TIME  lub TEMPERATURE , aby dostosować czas i temperaturę po wybraniu programu.
2. Naciśnij przycisk TEMPERATURE, aby dostosować temperaturę gotowania. Odpowiedni numer będzie migał na ekranie. Za pomocą pokrętła zwiększ lub zmniejsz temperaturę w krokach co 10°C. Możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 50°C do 220°C.
3. Naciśnij przycisk TIME , aby ustawić czas gotowania. Odpowiedni numer będzie migał na ekranie. Za pomocą pokrętła zwiększ lub zmniejsz czas w krokach co 1 minutę. Jeśli regulowany zakres jest długi, można ustawić czas w krokach co 10 minut.

Funkcja zatrzymania

- Jeśli podczas gotowania otworzysz drzwi, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Gdy drzwi są otwarte, wszystkie przyciski oprócz przycisku ON/OFF, przycisku LIGHT  oraz przycisku ROTISSERIE  są zablokowane. Jeśli ponownie zamkniesz drzwi, urządzenie będzie kontynuować pracę w wybranym wcześniej programie.

Uwaga: Jeśli drzwi zostały otwarte w trakcie gotowania i nie zostaną zamknięte w ciągu 10 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie, a na ekranie pojawi się komunikat „---”. Urządzenie pozostanie wtedy wyłączone (nawet jeśli drzwi zostaną zamknięte).

WSKAZÓWKA: Podczas przyrządzania potraw obracaj je w nieregularnych odstępach czasu, aby zapewnić równomierne gotowanie.

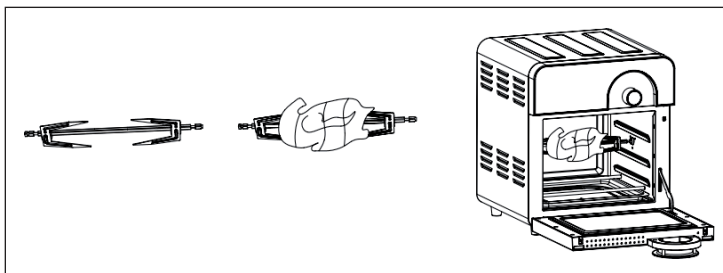


UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas gotowania urządzenie i wszystkie akcesoria są gorące. Nie dotykaj ich gołymi rękami. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.

Funkcja obracania (ROTISSERIE)

- Funkcja ta umożliwia równomierne podgrzewanie potraw. Naciśnij przycisk ROTISSERIE . Na panelu sterowania zapala się odpowiedni symbol. Naciśnij ponownie przycisk ROTISSERIE , aby wyłączyć tę funkcję.
- Akcesoria: rożen obrotowy (zob. zdjęcie poniżej)



Uwaga: Całkowita waga kurczaka nie powinna przekraczać 1,2 kg przy użyciu rożna. Kurczaki o większej wadze należy przyrządzać w koszu do smażenia.

WSKAZÓWKI: Zabezpiecz udka i skrzydełka kurczaka za pomocą nici.

Przed gotowaniem zrób małe otwory w udkach kurczaka, ponieważ mięso jest w tym miejscu bardzo twarde.

Funkcja programowania ręcznego

- Jeśli w trybie gotowości naciśniesz przycisk MANUAL , zapala się symbol odpowiedniego przycisku na panelu sterowania. Domyślna temperatura to 120°C, domyślny czas to 20 minut.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć grzałkę/grzałki.
- Jeśli podczas gotowania ponownie naciśniesz przycisk ON/OFF, urządzenie się zatrzyma i zgaśnie symbol przycisku. Wentylator będzie pracował jeszcze przez jedną minutę, po czym przechodzi w tryb gotowości.
- Jeśli wybierzesz tę funkcję, lampki kontrolne 16 programów nie świecą się i możesz ustawić jedynie czas i temperaturę gotowania. Maksymalny czas to 1 godzina. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-220°C.

Funkcja opóźnienia startu (Preset)

- Naciśnij przycisk ON/OFF, zapala się ekran.
- Za pomocą pokrętła wybierz program. Naciśnij przycisk PRESET , aby ustawić opóźnienie startu. Na ekranie pojawi się domyślny czas włączenia programu. Liczba miga i można ją regulować w krokach 10-minutowych, obracając pokrętło. Maksymalny czas to 9 h i 50 min, najkrótszy czas to 10 minut.
- Jeśli program jeszcze się włączył, opóźnienie startu można anulować, naciskając przycisk PRESET . **UWAGA:** Jeśli zamiast tego przycisku naciśniesz przycisk TIME, na ekranie pojawi się czas wybranego programu, a nie ustawienie funkcji opóźnionego startu!
- Po ustawieniu czasu rozpoczęcia gotowania, zakończ ustawianie opóźnionego startu, naciskając przycisk ON/OFF. Z wyjątkiem przycisku ON/OFF i przycisku LIGHT  wszystkie pozostałe przyciski są zablokowane. Funkcję opóźnienia startu można teraz anulować jedynie za pomocą przycisku ON/OFF. Urządzenie rozpoczyna pracę po upływie ustawionego czasu.

Zakończenie gotowania

1. Po zakończeniu gotowania urządzenie wydaje trzykrotny sygnał dźwiękowy i przestaje grzać. Wentylator pracuje jeszcze przez minutę, temperatura wewnątrz urządzenia zacznie spadać.
2. Otwórz drzwi i wyjmij kosz z przygotowanym jedzeniem. Umieść kosz na płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni.

Uwaga: Nie dotykać kosza gołymi rękami. Używać rękawic kuchennych.

WSKAZÓWKA: Jeśli jedzenie nie jest w pełni ugotowane, włóż je z powrotem do kosza i pozwól mu gotować się w urządzeniu przez kolejne kilka minut.

3. Przygotowane potrawy umieść na talerzu lub w innym naczyniu (zob. zdjęcie poniżej).



4. Po zakończeniu użytkowania wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



UWAGA: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani górnej osłony w wodzie lub innych płynach. Może to spowodować uszkodzenie produktu, pożar lub obrażenia ciała.

Uwaga: Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Wyjmij z urządzenia wszystkie akcesoria.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu. Nie czyść akcesoriów i wnętrza urządzenia za pomocą ostrych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę powierzchni.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, wilgotną szmatką.
- Wyczyść akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i gąbką. Przed ponownym włożeniem akcesoriów do urządzenia odczekaj, aż one wyschną.
- Usuń zaschnięty tłuszcz za pomocą płynu do mycia naczyń.
- Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą gąbki.
- Wyczyść grzałki za pomocą szczoteczki.
- Wyczyść urządzenie, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.
- Urządzenie i jego akcesoria przechowuj w suchym i czystym miejscu.

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. W celu uzyskania dodatkowych informacji o recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



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

Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/30/UE (EMV)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)
2009/125/WE (ErP)



KLARSTEIN