

KLARSTEIN NIETST
LARSTEIN NIETST
KLARSTEIN NIETST
KLARSTEIN NIETST
KLARSTEIN NIETST
KLARSTEIN NIETST
KLARSTEIN NIETST

KLARSTEIN

AeroVital Fry

Horkovzdušná fritéza

10034575

Vážený zákazníku,

Blahopřejeme k nákupu tohoto zařízení. Pozorně si přečtěte příručku a dodržujte následující rady, abyste předešli poškození přístroje. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost. Naskenujte následující QR kód a získáte přístup k nejnovější příručce a dalším informacím o produktu.



OBSAH



Technické údaje	3
Bezpečnostní pokyny	4
Přehled zařízení	6
Ovládací panel	7
programy	8
Příslušenství	8
Vkládání příslušenství	9
operace	10
Funkční programy	11
Čištění a péče	12
Řešení problémů	12
recepty	14
Pokyny k likvidaci	17
Prohlášení o shodě	17

TECHNICKÁ DATA

Číslo položky	10034575
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz

DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poznámka: Pro tuto položku je k dispozici další příslušenství pod následujícími čísly položek:

Číslo položky	10034576	10034577
Příslušenství	Rošt	Sada na kebab
		

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím zkontrolujte, zda se napětí ve vaší zásuvce shoduje se specifikovaným napětím.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte napájecí kabel ani samotné zařízení do vody nebo jiných tekutin.
- Během provozu udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah zařízení.
- Po použití spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Jednotka by měla provozovat odděleně od ostatních jednotek na samostatném obvodu. Pokud je obvod přetížen jinými zařízeními, toto zařízení nemusí pracovat správně.
- Při přenášení nádoby obsahující horké jídlo buďte mimořádně opatrní.
- Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes okraj stolů nebo pracovních povrchů a dávejte pozor, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s horkými povrchy zařízení.
- Jednotku vždy umístěte bezpečně do středu stolu nebo pracovní desky.
- Nedoťkejte se horkých povrchů zařízení. Na manipulaci nebo zvedání použijte rukojeti.
- Zařízení nesmí používat děti.
- Použití příslušenství, které výrobce výslovně nedoporučuje, může mít za následek zranění.
- Zařízení neumísťujte ani nepoužívejte na skleněné povrchy citlivé na teplo, dřevěné povrchy nebo ubrusy. Na tyto povrchy umístěte pod jednotku tepelně odolnou desku s tepelnou ochranou.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozen napájecí kabel, zařízení nefunguje nebo je jinak poškozené.
- Před čištěním a když se zařízení nepoužívá, vypněte ho a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Před odstraněním nebo přidáním jakýchkoliv částí zařízení nechejte zařízení nejdříve vychladnout.

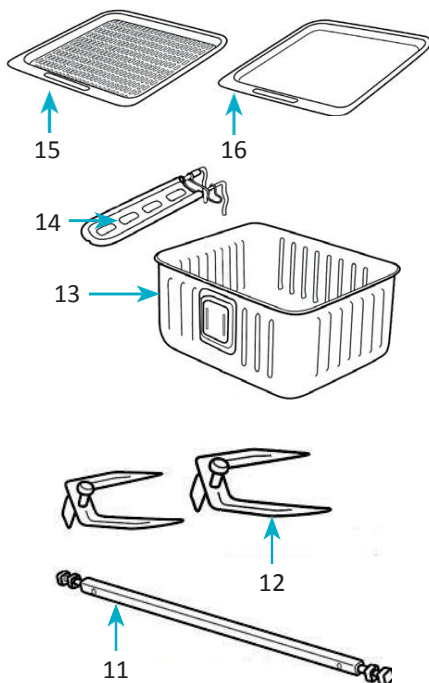
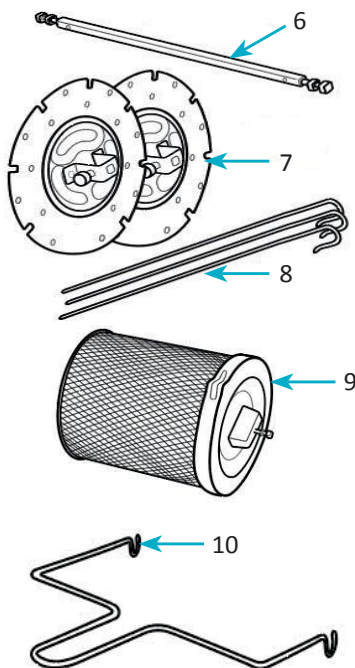
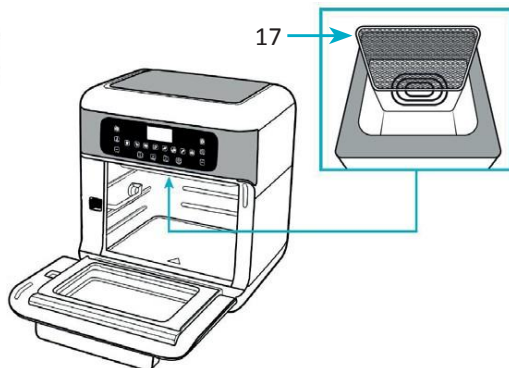
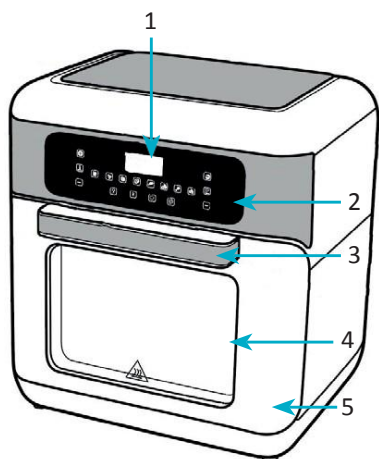
- Nevystavujte do bezprostřední blízkosti horkých plynových nebo elektrických pecí nebo do vyhřívané trouby.
- Pokud zástrčka nezapadne správně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, abyste minimalizovali potenciální riziko úrazu elektrickým proudem. Nikdy se nepokoušejte jakkoli manipulovat se zástrčkou.
- Nečistěte zařízení kovovými čistícími destičkami. Malé kovové části by se mohly zlomit a zkratovat elektrické komponenty zařízení, což by mohlo způsobit úraz elektrickým proudem a poškození zařízení.
- Abyste minimalizovali riziko úrazu elektrickým proudem, připravujte jídlo pouze v nelepivé nádobě, která je součástí dodávky.
- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti.
- Přístroj používejte pouze k určenému účelu.
- Tento návod k obsluze uschovejte pro budoucí použití.
- Děti ve věku 8 let a více, mentální, senzoricky a fyzicky omezené osoby mohou zařízení používat, pouze pokud byly podrobně seznámeny s funkcemi a bezpečnostními opatřeními od nadřízeného, který je za ně zodpovědný a pokud rozumí souvisejícím rizikům.



UPOZORNĚNÍ

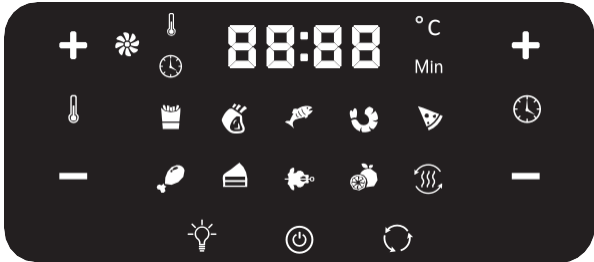
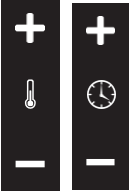




Riziko popálení! Během smažení horkým vzduchem se přes výstupy vzduchu uvolňuje horká pára. Ruce a obličej držte v bezpečné vzdálenosti od páry a od výstupů vzduchu. Při vybírání částí spotřebiče ze spotřebiče buďte také opatrní při horké páře a vzduchu

PŘEHLED ZAŘÍZENÍ












1	Displej	10	Háček na buben (volitelný)
2	Ovládací prvek (dotyková tlačítka senzorů)	11	Pečené / drůbeží Rotisserie
3	Rukojeť (dveře)	12	Vidle Rotisserie
4	Výhledové okno (dveře)	13	Nádoba na hluboké smažení
5	Dveře	14	Nádoba na hluboké smažení (rukojeť)
6	Špíz / kebab (volitelný)	15	Plech pro sušené zboží a pro víceúrovňové vaření (volitelné)
7	Příslušenství kebab (vnější desky) (volitelné)	16	Odkapávací miska
8	Špízy (volitelné)	17	Ochranná mřížka pro topné těleso
9	Bubnový koš (volitelné)		

OVLÁDACÍ PANEĽ

	
	Nastavení teploty a času
	Tlačítko osvětlení (zapnuto / vypnuto)
	Tlačítko přehřívání
	Tlačítko otočení (zapnutí / vypnutí)
	Tlačítko ON / OFF (zařízení)

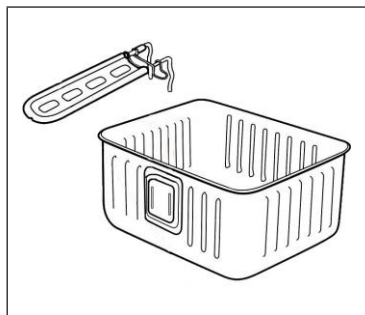
PROGRAMY

	Hranolky		Ryby		Krevety
	Pizza		Sušení a dehydratace		Celé kuře
	kuře		Steak		PŘÍSLUŠENSTVÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ

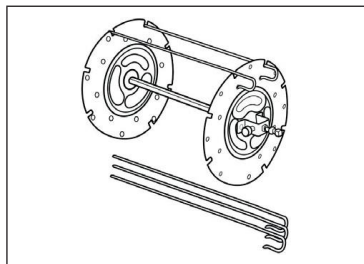
Vyprážacia nádoba

Na připevnění rukojeti k košíku otevřete západku rukojeti stiskněte odnímatelnou rukojeť nádoby na smažení a připevněte ji k vložce rukojeti koše. Po připojení rukojeti k košíku zavřete zámek rukojeti, abyste zajistili rukojeť košíku. Chcete-li uvolnit rukojeť z košíku, otevřete západku rukojeti stiskněte rukojeť a vytáhněte ji nahoru.



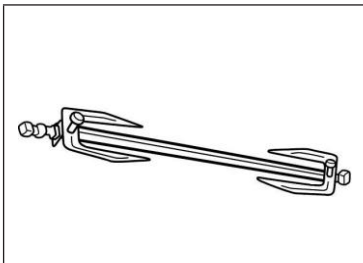
Sada kebab (volitelné, například pro maso doner nebo šašlik)

Nejdříve nasadte dvě vnější desky na tyč a utáhněte šrouby. Potom vložte špejle do vnějších zářezů a ohnuté konce zaveďte do otvorů (viz obrázek)



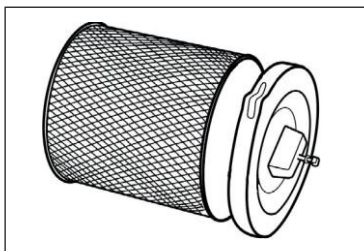
Pečené / drůbeží Rotisserie

Tyč vložte podélně přes střed drůbeže nebo pečeného masa. Vidlice Rotisserie zatlačte přes špíz Rotisserie do drůbeže nebo pečeného masa a vidlice zajistěte pomocí šroubů. Ujistěte se, že velikost drůbeže nebo pečeného masa ponechává v horké fritéze dostatek místa na točení špízu.



Bubnový koš (volitelný například pro kuřecí stehna nebo hranolky)

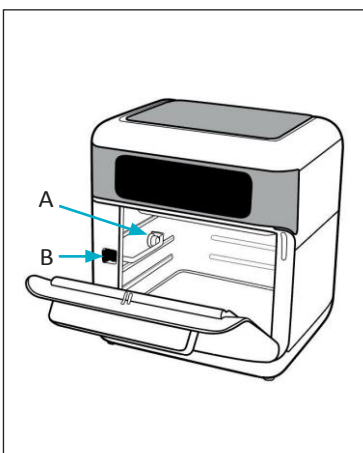
Nasadte kryt na buben. Potom kryt otočte otočením.



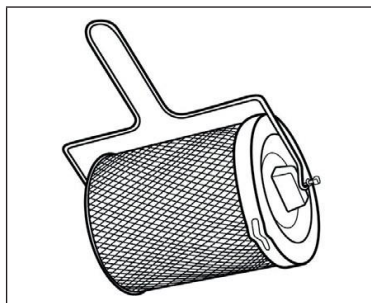
VKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vkládání pečeného / drůbežího Rotisserie (11) nebo bubnového koše (9)



1. Vložte vhodnou vložku do horké fritézy. Ujistěte se, že pravá strana lišty zasouvá do pravé boční drážky fritézy. Při zasouvání vložky do Horkovzdušný fritézy stiskněte a podržte červené uvolňovací tlačítko (B). Na levé straně uvnitř fritézy odemkněte zámek (A). Když je vložka na svém místě, uvolněte uvolňovací tlačítko. Zkontrolujte, zda je vložka správně vložena.

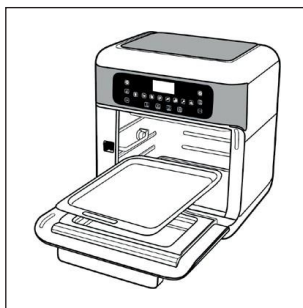





2. Zavřete dvířka.
3. Stisknutím tlačítka "Otočit" zapnete otáčení.
4. Chcete-li vložky po uvaření odstranit, vezměte háček s košíkem válce (11) a připevněte ho k vložce zdola. Stiskněte uvolňovací tlačítko a pomalu vytáhněte vložku.







OPERACE

1. Položte jednotku na vodorovný, tepelně odolný a rovný povrch.
2. Položte odkapávací misku na podlahu uvnitř jednotky.
3. Připravte si požadovanou vložku (příslušenství kebabu, koš na buben, pečené / drůbeží maso, nádobu na smažení nebo podnos na sušení) s vámi vybraným jídlem a vložte ji do horké vzduchové fritézy a zavřete dvířka.
4. Připojte napájecí kabel k správně namontované zásuvce.
5. Zařízení zapnete stisknutím tlačítka ON / OFF  na ovládacím paneli.
6. Dále vyberte požadovaný program. Můžete si vybrat z následujících programov: hranolky, pizza, chlieb, steak, ryby, sušenie a dehydratácia, kuracie mäso a koláč. Po stlačení príslušnej ikony programu sa na displeji zobrazí čas a teplota.
7. Ak chcete manuálne nastaviť alebo zmeniť teplotu alebo čas, môžete nastaviť predvolenú teplotu a čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“ v nastaveniach teploty a času.
8. Stlačením tlačidla ON / OFF  spustíte varenie priamo alebo počkejte niekoľko sekúnd, než sa zariadenie automaticky spustí.
9. Po uplynutí nastaveného času varení zazní zvukový signál. Otvorte dvířka a vyberte příslušnou vložku (příslušenství kebabu, koš na buben, pečené / drůbeží maso, nádobu na smažení nebo podnos na sušení) a položte na povrch odolný vůči teple. Buďte opatrní, protože vnitřní strana horké fritézy a příslušenství použité v ní mohou být stále horké.




10. Pokud potřebujete další dobu vaření, nastavte čas a teplotu individuálně a proces spusťte znovu.
11. Pokud chcete jídlo ohřát, stiskněte tlačítko opětovného ohřevu . Časovač se automaticky nastaví na 6 minut a 140 °C.
12. Chcete-li zastavit aktuální proces pečení, krátce stiskněte tlačítko . Chcete-li operaci zrušit, stiskněte a podržte tlačítko ZAP / VYP .
13. Chcete-li přístroj úplně vypnout, odpojte zástrčku ze zásuvky.

FUNKČNÍ PROGRAMY

Jídlo	Hranolky	Pizza	Celé kuře	Steak
				
Trvání	20 minut	12 minut	30 minut	15 minut
Teplota	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C

Jídlo	Ryby	Krevety	Sušené a dehydrataci	Kuře
				
Trvání	15 minut	12 hodin	2-24 hodin	30 minut
Teplota	160 °C	160 °C	40-80 °C	180 °C

Jídlo	Koláč
	
Trvání	30 minut
Teplota	160 °C

Poznámka: Informace v předchozí tabulce jsou pouze příkladem a dají se podle potřeby upravit. Pokud chcete péct dort nebo pizzu v horké vzduchové fritéze, použijte pro každou z nich odpovídající podnos.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Poznámka: Následující myčky nádobí jsou vhodné: příslušenství kebab (7 + 8), buben (9), pečené / drůbeží Rotisserie (11 + 12), nádoby na smažení (13) a podnosy (15 + 16).

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ujistěte se, že zařízení není napájeno. Nádoby vyčistěte v teplé oplachovací vodě. Nepoužívejte silné ani agresivní saponáty ani abrazivní prostředky.
- Všechny díly důkladně opláchněte a nechte je dostatečně zaschnout. Vnější pouzdro otřete čistou vlhkým hadříkem a poté jej důkladně osušte.
- Ochrannou mřížku topidla (18) můžete kdykoli odstranit, abyste ji vyčistili. Vytáhněte ho z kolejnice směrem ke dveřím a otřete ho mírně navlhčenou textilií. Před dalším použitím jednotky nezapomeňte vyměnit mřížku.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje správně.	Síťová zástrčka není zapojena do zásuvky.	Zasuňte zástrčku zařízení do správně namontované zásuvky.
	Tlačítko ON / OFF nebylo stisknuto po výběru programu.	Po nastavení požadovaného programu, času a teploty stiskněte tlačítko ON / OFF, aby se zařízení spustilo.
Po uplynutí této doby je jídlo stále syrové.	Vložka je příliš plná.	Namísto přeplnění vložky smažte několikrát.
	Teplota je nastavena příliš nízko.	Nastavte správnou teplotu a opečte.
	Čas vaření je nastaven příliš nízko.	Nastavte správný čas pečení a opečte.

Problém	Možná příčina	Řešení
Jídlo není rovnoměrně smažené.	Některé potraviny je třeba protřepat jednou za čas vaření.	Vyberte vložku v polovině doby vaření a obsah jednou protřepejte, aby byly promíchány.
Vložka se těžko vtlačuje do horkovzdušná fritézy.	Vložka je příliš plná.	Obsah přílohy nesmí nikdy přesáhnout maximální značku.
	Vložka nebyla správně vložena.	Zkontrolujte, zda je vložka správně vložena do horkovzdušná fritézy.
Ze zařízení stoupá pára.	Smažte masné jídlo.	V tomto případě není neobvyklé, že vznikne potravinová pára.
	Ve fritéze je příliš mnoho oleje.	Po použití vložky očistěte.

RECEPTY

Hlavní chody:

- Křupavé kostky lososa
- Pečené papriky s quinoa a žampiony

Příloha:

Domácí hranolky a brambory

Dezert:

- Brownies s lískovými ořechy

1. Křupavé kostky lososa

Porce: 2

Doba přípravy: 20-30 minut

Ingredience:

- 200 g kostky lososa (bez kůže a kostí)
- 100 g kukuřičných vloček
- 1 - 2 vejce
- 75 g mouky
- Citronová šťáva
- Sůl a pepř
- 1-2 polévkové lžičce slunečnicového oleje / řepkového oleje / olivového oleje

Nejdříve nakrájejte filet z lososa na kousky o velikosti asi 3 x 3 cm a dochutíme trochou citronové šťávy, soli a pepře. Posypte mouku na hlubokém talíři. Dále rozbijte vejce na talíři. Potom připravte další desku s rozpadlé kukuřičnými vločkami. Filety nejprve obalte do mouky, zakryjte vejcem a potom zcela kukuřičnými vločkami. Nakonec upečené kousky lososa pečte v horké fritéze AeroVital Fry čajovou lžičkou oleje při teplotě 190 ° C asi 6-8 minut, dokud nejsou křupavé a podávejte na talíři.

2. Pečené papriky s quinoa a žampiony

Porce: 2

Doba přípravy: 20-30 minut

Ingredience:

- 100 g quinoa
- 4 papriky (červené)
- 300 ml rostlinného bujónu
- 120 g hub
- 100 g strouhaného parmezánu
- Kari prášek
- 1 čajová lžička fenyklu (mletá)
- 1 šalotka
- 1 stroužek česneku
- 1-2 polévkové lžíce slunečnicového oleje / řepkového oleje / olivového oleje

Nejdříve důkladně omyjte quinoa ve studené vodě, abyste vypláchli všechny možné hořké látky. Potom zahřejte s fenyklem a 300 ml rostlinného materiálu a nechte quinoa vařit 10 minut. Potom odstraňte quinoa z tepla a nechte ji působit dalších 10 minut. Mezitím nakrájejte papriku v kruhu pod stopkou a opatrně odstraňte vrchní část spolu se stopkou. Vyčistěte vnitřek papriky úplně. Oloupeme a nasekáme šalotku a česnek. Potom nakrájíme houby a na pánvi krátce opečte kari prášek, šalotky a česnek. Nakonec zamíchejte quinoa se žampiony, přidejte parmezán a naplňte papriku. Vložte koření do fritézy AeroVital Fry s trochou oleje na asi 12 - 15 minut při teplotě asi 160 ° C.

3. Domácí hranolky a brambory

Porce: 2

Doba přípravy: 10-15 minut

Ingredience:

- 6 brambor (nebo sladkých brambor)
- Sůl
- 1-2 polévkové lžíce slunečnicového oleje / řepkového oleje / olivového oleje

Nejdříve oloupejte brambory na hranolky nebo opláchněte. Potom odřízněte proužky nebo kousky o tloušťce asi 1 cm a vložte je do studené vody na 10 minut, aby se z brambor uvolnil škrob. Následně proužky v oleji ochutíme paprikou a solí. Nakonec smažte hranolky nebo klíny v horké vzduchové fritéze AeroVital Fry při 200 ° C asi 10 minut, dokud nebudou křupavé.

4. Brownies s lískovými ořechy

Porce: 10

Doba přípravy: 40-60 minut

Ingredience:

- 70 g čokolády (nejméně 70% obsahu kakaá)
- 50 g cukru
- 45 g mouky
- 30 g nakrájených lískových ořechů
- 70 g másla
- 1 - 2 vejce
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 balení jedlé sody

Nejdříve zahřejte čokoládu spolu s máslem na ocelové pánvi za stálého míchání, aby nedošlo ke spálení čokolády. Potom ho na krátkou dobu nechte vychladnout.

Pro další krok smíchejte smetanu, cukr, vanilkový cukr v misce spolu se špetkou soli. Potom přidejte čokoládovou směs s moukou, ořechy a špetkou prášku do pečiva a promíchejte.

Potom nachystejte nádobu na pizzu vystlanou papírem na pečení, přidejte těsto a jemně rozetřete. Zasuňte vložku do Horkovzdušný fritézy AeroVital Fry a těsto pečte 18 - 20 minut při 180 ° C. Abyste se ujistili, že vnitřek cesta je krémové, vsuňte do něj párátko. Jakmile je vnější část těstíčka křupavá, některé části by měly přilepit na párátko.

Vyberte uvažené těsto z fritézy AeroVital Fry a nechte ho krátce vychladnout. Nyní můžete řezat hmotu na zákusky velikosti brownies.

POKYNY PRO LIKVIDACI



Podle Evropského nařízení odpadu 2012/19 / EU tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nepatří do domácího odpadu. Na základě směrnice by měl přístroj odevzdat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, což by jinak mohl být důsledek nesprávné likvidace výrobku. Pro detailnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na svůj Místní úřad nebo na odpadovou a likvidační službu vaší domácnosti..

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce:

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



Výrobek splňuje následující evropské směrnice:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK