

KLARSTEIN NIELSTEIN  
TEIN NIELSTEIN NIEL  
KLARSTEIN NIELSTEIN  
TEIN NIELSTEIN NIEL  
KLARSTEIN NIELSTEIN  
TEIN NIELSTEIN NIEL  
KLARSTEIN NIELSTEIN

# KLARSTEIN

**AeroVital Deluxe**

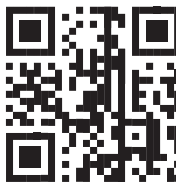
Fritéza na horký vzduch

10032849



**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 QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelskému manuálu a dalším informacím o produktu.



---

## **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)

---

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

Před používáním zařízení si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití. Přečtěte si všechny pokyny.

Přístroj je určen pro vaření ( "smažení") potravin teplým vzduchem a jen pro domácí použití. Zařízení nepoužívejte pro jiné účely, než je jeho určené použití.

Toto zařízení není určeno k použití osobami včetně dětí se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyly pod dohledem nebo instrukcí osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Přístroj nepoužívejte venku ani v profesionálních kuchyních, obchodních prostorách, kancelářích, hotelových pokojích a podobných obytných a obytných prostředích.

Nenechávejte jednotku bez dozoru během používání.

Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte ho.

Používejte pouze součásti a příslušenství zařízení doporučené výrobcem zařízení, aby nedošlo k poškození zařízení.

Přístroj ani jeho části neupravujte.

Při používání elektrického zařízení se musí vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření pro elektrická zařízení.

Nechte přístroj zkontrolovat autorizovaným technikem nebo autorizovaným servisním střediskem, pokud je síťová zástrčka, napájecí kabel nebo zařízení jakýmkoliv způsobem poškozené.

V takovém případě zařízení nepoužívejte a nepokoušejte se s ním manipulovat.

Dávejte pozor na děti, abyste se ujistili, že se nehrají se zařízením nebo jeho částmi.



**UPOZORNĚNÍ, HORKÉ POVRCHY:** Toto zařízení generuje teplo a páru během provozu. Musí být přijata vhodná opatření, aby se předešlo nebezpečí popálení, požáru nebo jiné osobní újmy nebo poškození majetku.



**UPOZORNĚNÍ:** Zařízení je během provozu horké a po vypnutí po určitou dobu udržuje teplo. Při manipulaci s přístrojem vždy používejte rukavice na pečení. Před čištěním nechte zařízení a jeho součásti 30 minut vychladnout.

Aby se snížilo riziko požáru, zařízení neumísťujte k hořlavým předmětům nebo materiálům.

Nikdy neumísťujte nic na zařízení, když je v provozu nebo když je horké.

---

## OBSAH

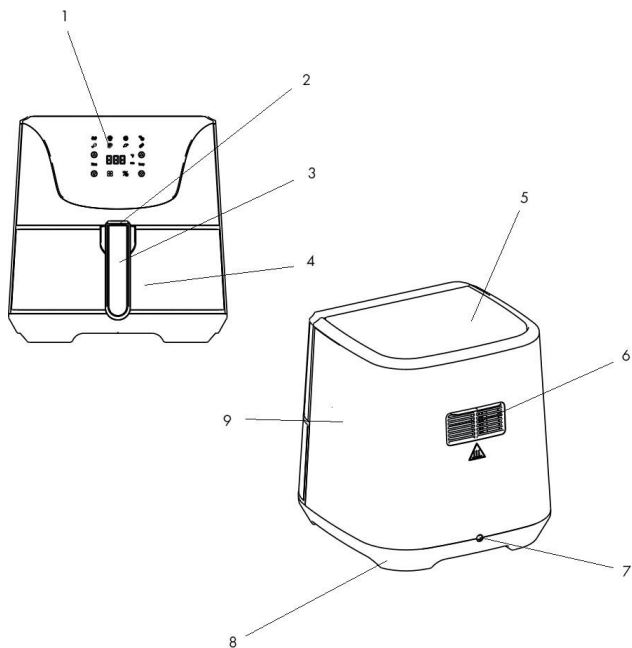
---

Bezpečnostní pokyny .....	4
Komponenty zařízení .....	6
Příprava .....	7
Montáž .....	7
Rozbalení a čištění .....	8
Nastavení .....	8
Připojení k elektrické zásuvce .....	9
Použití .....	9
Plnění košíku .....	9
Nastavení teploty a času vaření .....	10
Ovládání vaření .....	10
Vyprázdnění košíku .....	11
Rady a triky .....	11
Tabulka přípravy .....	12
Domácí hranolky .....	12
Čištění .....	13
Skladování .....	14
Likvidace .....	14
Řešení problémů .....	14
Záruka a servis .....	15
Technické specifikace .....	17

---

## KOMPONENTY ZAŘÍZENÍ

---



- 1 Ovládací panel
- 2 Průhledná západka
- 3 Rukojeť na fritovací košík
- 4 Příhrádka na fritování obsahující zásuvku na smažení a košík na smažení
- 5 Horní část zařízení
- 6 Zadní výstup vzduchu
- 7 Napájecí konektor
- 8 Spodní část s neklouzavými nožičkami
- 9 Obal

---

## PŘÍPRAVA

---

Vaše nová fritéza vám umožní připravit vaše oblíbené ingredience a občerstvení zdravějším způsobem. Fritéza používá horký vzduch v kombinaci s vysokorychlostní cirkulací vzduchu (rychlý horký vzduch) a horním grilem pro přípravu různých chutných jídel zdravým, rychlým a jednoduchým způsobem. Vaše složky jsou zahřívány ze všech stran najednou a není třeba přidávat olej do většiny přísad.

### ROZBALENÍ A ČIŠTĚNÍ

Odstraňte všechny obalové materiály a štítky z vnitřní a vnější strany fritézy. Košík na pečení je již v přihrádce na fritování při dodání.

Vytáhněte průhlednou západku na rukojeti koše dopředu, abyste odblokovali zásuvku.

Vyberte zásuvku na smažení z přihrádky.

Stiskněte uvolňovací tlačítko na držáku koše.

Zvedněte košík na smažení nahoru a ven ze zařízení. Při vkládání košíku jednoduše opakujte postup: Umístěte košík nad zařízení na smažení, klapky koše vlevo a vpravo od rukojeti zapadají do výklenků na zařízení na smažení. Vložte košík do zařízení a uzamkněte ho.

Vyčistěte koš a zařízení na smažení horkou vodou, čisticím prostředkem a jemnou neabrazivní houbou.

Otírejte vnitřní i vnější část pouzdra vlhkým hadříkem.

**UPOZORNĚNÍ:** Fritézu neponořujte do vody. Může to způsobit elektrické poškození zařízení.

Nyní usušte všechny komponenty.

Vložte fritovací koš zpět do zařízení a zamkněte ho, aby se zabránilo neúmyslnému uvolnění košíku.

**UPOZORNĚNÍ:** Před prvním použitím zařízení se ujistěte, že na vnějším a vnitřním prostoru přístroje, kolem nebo mezi zařízeními na smažení a košíkem není žádný obalový materiál ani cizí předměty.

### NASTAVENÍ

Fritézu horkého vzduchu umístěte na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.

Ujistěte se, že zařízení umístěte na povrch bez plastů. Teplo během pečení může způsobit uvolnění plastu z povrchu obsahujícího plastový materiál a způsobit trvalé tmavé skvrny, zabarvení a skvrny na povrchu.

Zařízení umístěte nejméně 10 cm od jiných objektů a mimo zdrojů tepla.

Horký vzduch uniká z výstupu vzduchu na zadní straně fritézy. Držte zadní stranu bez překážek, abyste zajistili funkčnost zařízení.

Neumísťujte nic na horní část fritézy.

Fritézou nepohybujte, když je horké. Mohli byste se spálit horkou potravinovou tekutinou. Před transportem nechte fritézu vychladnout více než 30 minut.

## PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ ZÁSUVCE

Připojte napájecí kabel za fritézu do elektrické zásuvky, abyste zabránili náhodnému stržení zařízení.

Nenechte kabel viset nad okrajem pracovní plochy.

Ujistěte se, že se kabel nedotýká horkých ploch, jako jsou radiátory nebo sporáky.

Dodaný napájecí kabel (nebo odpojitelný napájecí kabel) je krátký. Tím se snižuje riziko chycení nebo přepínání přes dlouhou šňůru. Používejte prodlužovací kabely, které jsou vhodné pouze pro toto zařízení. Pokud máte pochybnosti, obraťte se na autorizovaného servisního technika nebo na autorizované servisní středisko.

Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte napájecí kabel.

---

## POUŽITÍ

---

Fritéza je vybavena bezpečnostním vypínačem, ve kterém se automaticky vypíná přístroj při otevření části na smažení. Tím se zabrání náhodnému opaření horkým vzduchem.

Důležité: Fritéza pracuje s horkým vzduchem namísto tuku. Neplňte zásuvku na pečení s olejem nebo s tuky na pečení. Zařízení není na to vhodné.

Vytáhněte průhlednou západku na rukojeti koše dopředu, abyste odblokovali zásuvku.

Vyberte zařízení na smažení z přihrádky.

Umístěte jídlo do košíku na smažení. Vyplňte košík na maximálně dvě třetiny. Při přípravě čerstvé zeleniny vezměte maximálně tři šálky čerstvé zeleniny.

Důležité: Vždy smažte jídlo s košíkem zasunutým do zásuvky, abyste zajistili správné smažení jídla.

Posuňte zařízení zpět a zatlačte průhlednou západku nad držákem koše, aby se zajistila přihrádka.

## Nastavení teploty a času vaření

Pomocí ovládacího panelu můžete manuálně zvolit program nebo nastavit teplotu a čas přípravy.

Připojte napájecí zdroj k zařízení a zásuvce.

Stisknutím tlačítka ON / OFF zapněte zařízení. Tlačítko ON / OFF se nyní rozsvítí.

UPOZORNĚNÍ: Při prvním použití může fritéza způsobit slabý zápach. To je normální a po krátké době zanikne.

Vyberte jeden z programů nebo manuálně nastavte požadovaný čas a teplotu přípravy.





#### **ON/OFF**

Zapíná nebo vypíná zařízení.



#### **MODE**

Výběr mezi přednastavenými programy.



#### **TIME**

Požadovaný čas můžete nastavit stisknutím tohoto tlačítka.



Nastavuje požadovaný čas vaření stisknutím tlačítek PLUS nebo



MINUS.



#### **TEPLOTA**

Požadovanou teplotu lze nastavit stisknutím tohoto tlačítka.



Nastavuje požadovanou teplotu horkého vzduchu stisknutím tlačítek PLUS nebo MINUS.

**POZNÁMKA:** Displej přepíná každých 5 sekund mezi časem a teplotou.

## Ovládání vaření

Některé potraviny, zejména velké množství, vyžadují dodatečné kroky k přípravě v průběhu fritování, jako je otáčení nebo protřepání, aby se zajistily nejlepší výsledky vaření.

Chcete-li jídlo protřepat, vytáhněte košíček z přihrádky za rukojeť a protřepejte košíčkem.

Potom zasuňte košíček zpět do zařízení.

**POZOR:** Dotýkejte se košíku a zařízení na pečení pouze pomocí rukavic na pečení.

Během a po vaření košík na smažení, zařízení a jídlo jsou horké. V závislosti na typu jídla může dojít k úniku páry ze zařízení.

Vytáhněte průhlednou západku na rukojeti koše dopředu, abyste odblokovali košík.

Vytáhněte košík na smažení ze zařízení za rukojeť. Jídlo intenzivně protřepejte.

Můžete také odpojit košík od fritovacího zařízení, abyste jídlo pretriasli, pokud je košík příliš těžký v ruce.

Posuňte průhlednou západku na rukojeti koše dopředu a vytáhněte košík z přihrádky.

Zásuvku umístěte na tepelně odolný povrch.

Stisknutím tlačítka na rukojeti koše odpojte košík.

Silně protřepejte jídlo.

Znovu připevněte košík do zásuvky a zajistěte ho.

Posuňte košík zpět do zařízení.

**UPOZORNĚNÍ:** Fritéza na horký vzduch funguje pouze tehdy, když je zásuvka na smažení zcela zavřená.

**TIP:** Nastavte časovač na polovinu času přípravy, který vám připomene protřepání. Nezapomeňte nastavit časovač na zbývající čas přípravy po protřepání jídla.

## Vyprázdnění košíku

Když slyšíte budík, nastavený čas přípravy uplynul.

Vytáhněte košík na smažení o zařízení. Zkontrolujte, zda je jídlo uvěřeno. (Pokud ne, jednoduše posuňte zásuvku zpět do zařízení a nastavte časovač na další minuty.)

**UPOZORNĚNÍ:** Dotýkejte se koše a zařízení na pečení pouze s rukavicemi na pečení.

Během a po přípravě jídla košík na smažení, zásuvka a jídlo jsou horké. V závislosti na typu jídla může dojít k úniku páry z prostoru.

Když je jídlo uvařené podle představy, umístěte košík a zvedněte košík ze tepelně odolný povrch.

Stisknutím tlačítka na koši na smažení uvolněte košík a zvedněte košík ze zařízení.

**UPOZORNĚNÍ:** Nechávejte košík s otvorem směrem dolů, dokud je košík stále připraven k zařízení, protože ze zařízení může vypadnout mastnota nebo potravinové šťávy.

Vyprázdňte jídlo z košíku do mísy nebo na talíř.

**UPOZORNĚNÍ:** Použijte kleště na pečení nebo pánev, abyste z koše vybírali velké nebo jemné jídlo.

Když je jedna dávka jídla připravená, fritéza je okamžitě připravena k přípravě další porce.

---

## RADY A TRIKY

---

### Tabulka přípravy

Následující tabulka vám pomůže vybrat správnou teplotu a čas pro dosažení nejlepších výsledků. Jakmile jste obeznámeni s smažením vzduchem, přizpůsobíte tato doporučení svému výběru.

Přidejte 3 minuty času na vaření, pokud je fritéza studená a poprvé začínáte smažit.

Jídlo	Maximum	Čas	Teplota	Kontrola	Zlepšení
Tenké zmrazené hranolky	2½-5 Cups	10-12 Min	200°C	ano	
Hrubé zmrazené hranolky	2½-5 Cups	10-14 Min	200°C	ano	
Domácí hranolky	2½-6 cups	12-18 min	200°C	ano	½ ČL oleje
Domácí americké brambory	2½-6 cups	18-25 min	180°C	ano	½ ČL oleje
Domácí bramborové hranoly	2½-6 cups	14-20 min	180°C	ano	½ ČL oleje
Steak	120-900g	8-12 min	200°C		
Hamburger	120-500g	7-14 min	180°C		
Mražené kuřecí nugetky	120-900g	12-16 Min	200°C	ano	
Mozzarella paličky	120-900g	8-14 min	180°C	ano	
Plněná zelenina	120-900g	10-15 min	160°C	ano	

Upozorňujeme, že tato nastavení jsou doporučeními, protože potraviny se liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou.

Nemůžeme zaručit, že vaše jídlo bude potřebovat přesné ten čas a teplotu na vaření.

Občerstvení se obvykle připravuje v troubě a může být také připraveny ve fritéze.

Tenké nebo malé potraviny obecně vyžadují kratší čas vaření jako větší.

Můžete použít fritézu na opětovné zahřátí jídla. Jednoduše nastavte teplotu 150 ° C (300 ° F) a čas až 10 minut.

Doporučujeme přidat několik kapek rostlinného oleje při přípravě čerstvých brambor, abyste dosáhli jasnější výsledek. Pokud přidáte olej, učiňte tak těsně před vařením.

Protřepání malých jídel v polovině vaření zaručuje, že všechny kusy jsou vařené rovnoměrně.

Použijte předem připravené těsto na rychlé a snadné přípravě naplněného občerstvení. Prefabrikované těsto vyžaduje kratší dobu vaření než domácí těsto.

Při pečení koláče nebo quiche vložte do koše na pečení pečivo.

Při vaření citlivých nebo plněných jídel doporučujeme i pečení.

### **Domácí hranolky**

Při přípravě domácích hranolek postupujte následovně:

1 Brambory oloupeme a nakrájíme na proužky.

2 Brambory důkladně omyjte a osušte je kuchyňským papírem.

3 Vložte hranolky a ½ lžíce olivového oleje do mísy a promíchejte, dokud se hranolky nepokryjí olejem.

4 Použijte fritovací kleště na vyjímání hranolek z mísy, odstraňte nadbytečný olej a vložte hranolky do košíku na smažení. Nevysypte bramborové hranolky z mísy do košíku fritézy, abyste předešli tomu, že nadměrný olej odkape z mísy do fritézy.

5 Připravte bramborové hranolky podle tabulky na přípravu.

---

## **ČIŠTĚNÍ**

---

Toto zařízení je snadno čistitelné. Neobsahuje žádné části, které by mohly být opraveny uživatelem. Jakoukoliv údržbu kromě čištění musí provádět kvalifikovaný technik.

Jednotku vyčistěte po každém použití.

**UPOZORNĚNÍ:** Fritézu neponořujte do vody. Zařízení je ovládané elektricky a v důsledku toho může být poškozeno.

1 Odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

TIP: Vyberte košík na smažení ze zařízení, aby se zařízení rychleji ochladilo.

2 Vyčistěte vnější část zařízení vlhkým hadříkem.

3 Vyčistěte vnitřní část zařízení horkou vodou a neabrazivní houbou.

4 Topné těleso vyčistěte čistícím kartáčem, abyste odstranili zbytky potravin.

UPOZORNĚNÍ: Nečistěte košík a zařízení s kovovými kuchyňskými nádobím nebo čistícími prostředky, aby nedošlo k poškození nelepivého povlaku.

5 Vyčistěte košík a fritézu horkou vodou, čistícím prostředkem a houbou.

Můžete použít odmašťovací kapalinu k odstranění zbývajícího tuku.

UPOZORNĚNÍ: Pokud se na košík přilepí nečistota, naplňte zásuvku horkou vodou a nějakým čistícím prostředkem. Vložte košík do zařízení a zapněte jej asi 10 minut.

---

## SKLADOVÁNÍ

---

Odpojte napájecí zdroj a nechte přístroj vychladnout.

Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.

Fritézu skladujte na suchém, bezprašném místě.

---

## LIKVIDACE

---



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.

---

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

---

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Zařízení není připojeno.	Připojte napájecí zdroj k zařízení a zásuvce.
	Nezapojili jste přístroj a / nebo jste nenastavili čas nebo teplotu vaření.	tiskněte tlačítko napájení. Vyberte program nebo vyberte čas a teplotu. Poté stiskněte tlačítko Start.
Košík nezapadá do prostoru.	Koš na smažení není správně umístěn v zásuvce.	Opatrně vložte koš do zařízení tak, jak je popsáno v části PŘÍPRAVA.
	Košík na pečení je přeplněný.	Naplňte košík tak, jak je doporučeno v části PLNĚNÍ KOŠÍKU.
Jídlo není uvařené.	Košík na pečení je přeplněný.	Používejte menší množství potravin na rovnoměrnější výsledky.
	Teplota je nastavena příliš nízkou.	Stisknutím tlačítka PLUS při volbě teploty zvýšte teplotu.
Jídlo není rovnoměrně uvařené.	Některé potraviny se musí během pečení otočit nebo protřepat.	Během pečení několikrát otočte jídlo. Podívejte přípravnou tabulku v části TIPY A TRIKY.
Hranolky nejsou rovnoměrně uvařené.	Používali jste různé druhy brambor.	Používejte čerstvé naolejované brambory.
	Po očištění se brambory nevysušily.	Po umytí vysušte brambory.
Hranolky nejsou křupavé.	Syrové brambory obsahují příliš mnoho vody.	Po umytí vysušte brambory. Odkrojte tenčí tyčinky. Přidejte více oleje.
Z přístroje stoupá bílý kouř.	Použilo se příliš mnoho oleje. Olej z velmi mastného jídla kape do zařízení a zahřívá se tam.	Používejte méně mastné potraviny.
	Zbytky oleje nebo potravin z posledního vaření se přidržují v košíku nebo v zařízení na smažení.	Po každém použití vyčistěte přihrádku, zařízení použitím a košík.

---

## ZÁRUKA A SERVIS

---

Pokud potřebujete informace nebo máte problém se zařízením, navštivte naši webovou stránku nebo kontaktujte svého prodejce.

---

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

---

Číslo položky	10032849
Napájení	220-240 Volt ~ 50/60 Hertz
Spotřeba energie	1700 Watt
Technologie	Rapid Hot-Air-Technology
Kapacita vaření	5.4 litra
Ovládací panel	LED panel
Materiál	Nehrdzavející ocel' Zásuvka na vyprážanie: hliník Vykurovací článok: Nerezová ocel'
Teplotní rozsah smažení	80 - 200°C
Rozsah časování fritování	≤ 60 Minút



KLARSTEIN NIESTRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIESTRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIESTRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIESTRK