

Cuisinart®



Cuisinart®

Uživatelská příručka

Mini rúra Cuisinart® AirFryer TOA-60E

1. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

PRED POUŽITÍM TOHTO SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍJTE VŠETKY POKYNY A NÁVOD USCHOVAJTE NA BEZPEČNOM MIESTE PRE BUDÚCU POTREBU.



- **VAROVANIE:** Veľmi horúce povrchy.
- **NEDOTÝKAJTE SA** horúcich povrchov, hrozí riziko zranenia. Vždy používajte rukoväť.

- **TENTO SPOTREBIČ VYŽADUJE OBSLUHU.** Spotrebič nikdy nenechávajte počas používania bez dozoru, ani pokiaľ ho nepoužívate, ale je zapojený do zásuvky. Po každom použití spotrebič vždy odpojte.
- Okolný nábytok musí byť schopný odolať nárastu teploty min. o 85°C nad okolnú teplotu v miestnosti, v ktorej je počas používania umiestnený. Spotrebič umiestnite tak, aby bolo okolo jeho prednej, zadnej a bočnej strany 100 mm voľného priestoru.
- Niektoré typy vinylového alebo laminátového kuchyňského nábytku sú obzvlášť náchylné na poškodenie teplotou alebo na zmenu farby aj pri nižšom náraste teploty, ako je uvedené vyššie. Za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym umiestnením spotrebiča je zodpovedný užívateľ. Spotrebič nepoužívajte k ukladaniu predmetov na pracovnej ploche a/alebo ako pracovnú plochu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi, ako sú záclony, nábytok, apod.
- Spotrebič nemôžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatočné skúsenosti a znalosti, bez dohľadu osoby zodpovednej za jej bezpečnosť, alebo bez zoznámenia sa s pokynmi týkajúcimi sa používania spotrebiča.
- Deti musia byť vždy pod dohľadom, aby bolo zaistené, že sa s týmto spotrebičom nebudú hrať.

- Pri vyberaní príslušenstva z tohto spotrebiča alebo pri likvidácii horúceho tuku buďte mimoriadne opatrný, hrozí riziko popálenia.
- Tento spotrebič je určený len pre domáce použitie vo vnútorných priestoroch. Nie je určený pre použitie v prostredí, ako sú: kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných alebo komerčných prostrediach; alebo pre zákazníkov v hoteloch a motelloch, a ďalších prostrediach typu ubytovacích služieb, apod.
- Pokiaľ je poškodený napájací kábel, spotrebič okamžite vypnite a prestaňte používať. V prípade poškodenia napájacieho kábla ho musí vymeniť výrobca/servis. Kontaktujte centrum starostlivosti o zákazníkov (viď „Medzinárodná záruka“). Spotrebiteľ sa nemôže pokúšať o žiadnu opravu.
- Počas používania alebo po použití spotrebiča neomotávajte napájací kábel okolo jeho hlavnej časti.
- Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj kuchynského stolu alebo pracovnej dosky.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla so zdrojmi tepla, hrozí jeho poškodenie.
- Do rúry nikdy nevkladajte žiadny z nasledujúcich materiálov: papier, kartón, plasty a podobné materiály.
- Vonkajšie povrchy spotrebiča sa môžu počas jeho používania zahrievať, preto dávajte pozor, aby sa nedostali do kontaktu s inými povrchmi, citlivými na teplotu.
- Pred čistením spotrebič vždy odpojte zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Dodržujte doporučené nastavenia teplôt pre všetky varenia, pečenie, restovanie alebo smaženie.
- Na sklenené dvierka nekladte kuchynské náčinie, zapekacie misy, alebo pečiacie nádoby.

- Pri pečení s roštom vždy zaistíte, aby bol pečiaci /odkvapkávací plech na svojom mieste, aby ste chránili vykurovacie telesá pred kondenzáciou, masnotou a omrvinkami.

VAROVANIE: Umiestnenie roštu v rúre do pozície 1 alebo 2 (dnom hore) môže počas opekania spôsobiť požiar.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY - ELEKTRICKÉ ČASTI

- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že použité napájacie napätie zodpovedá predpísanej hodnote. (Štítok je umiestnený na spodnej strane krytu spotrebiča.)
- Spotrebič nie je určený k ovládaniu pomocou externého časovača alebo iného samostatného ovládacieho systému.
- Pokiaľ spotrebič necháte bez dozoru, pred jeho montážou, demontážou alebo čistením, spotrebič vždy najskôr odpojte od elektrickej siete.
- Pri odpojovaní zo sieťovej zásuvky nikdy neťahajte za napájací kábel, ale za zástrčku.
- Než sa dotknete napájacieho kábla alebo jeho zástrčky, vždy sa uistite, že máte suché ruky.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že sú zo spotrebiča odstránené obalové materiály, propagačné štítky a nálepky.
- Pred použitím vždy skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia. Pokiaľ je spotrebič poškodený alebo ak spadol, nepoužívajte ho. V prípade poškodenia alebo poruchy spotrebiča kontaktujte linku starostlivosti o zákazníkov/servis (viď časť „Medzinárodná záruka“).
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že sú zvolené diely a príslušenstvo správne nasadené a zaistené na svojom mieste.
- Spotrebič nepoužívajte k ničomu inému, než k akému účelu je určený.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov; aj počas jeho chladnutia

používajte rukoväte.

- Spotrebič umiestnite na rovný, stabilný, tepelne odolný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
- Na hornú časť spotrebiča nič nekladte, ak je práve v prevádzke alebo ak je po vypnutí ešte horúci.
- Počas varenia nebaľte potraviny do polyetylénových sáčkov, alebo do plastovej alebo kovovej fólie. Môže dôjsť k poškodeniu varných dosiek a nebezpečeniu vzniku požiaru.
- S týmto spotrebičom nepoužívajte iné príslušenstvo a/alebo nástavce, ako ktoré doporučuje Cuisinart.
- Spotrebič neumiestňujte na horúci plynový či elektrický horák, alebo do jeho blízkosti, ani ho nevkladajte do vyhriatej rúry.
- Spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru zapnutý alebo zapojený do zásuvky.
- Pred použitím pravidelne kontrolujte všetky diely. Pokiaľ je niektorá časť poškodená, spotrebič NEPOUŽÍVAJTE.
- Aby nedošlo k zraneniu alebo k vzniku požiaru, počas používania spotrebiča ho nezakrývajte.
- Aby nedošlo k vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu, spotrebič, základňu, kábel alebo zástrčku nepochádzajte do vody a nedávajte ich do myčky na riad.
- Pokiaľ chcete spotrebič odpojiť, nastavte ovládač do polohy vypnuté a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Po použití spotrebič vždy vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Pokiaľ spotrebič nepoužívate, alebo pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred montážou alebo demontážou dielov a pred čistením spotrebiča ho nechajte úplne vychladnúť.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie 8mich rokov. Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí musia byť pod dohľadom, musia byť poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a musia porozumieť súvisiacim nebezpečenstvám.

Deti si so spotrebičom nemôžu hrať. Čistenie a bežnú údržbu nemôžu robiť deti, pokiaľ nie sú staršie 8-mich rokov a nie sú pod dozorom.

- Spotrebič a napájací kábel udržiavajte mimo dosah detí mladších 8 rokov.
- Príslušenstvo doporučujeme umývať ručne, pretože nie je vhodné do umývačky riadu.

POZNÁMKA: Na vonkajšej strane spotrebiča sa môže vytvárať kondenzácia, ktorá potom môže stekať na pracovnú dosku.



VAROVANIE: Polyetylénové sáčky alebo iné obalové materiály môžu byť nebezpečné. Uchovávajte ich mimo dosah dojčiat a detí, hrozí nebezpečie udusenía.

Tieto obalové materiály nie sú určené na hranie.

Tento produkt je úplne v zhode so všetkými príslušnými právnymi predpismi EU a UK, a normami súvisiacimi s týmto typom a triedou spotrebiča. Sme držateľmi certifikácie ISO9001:2015, ktorá zaručuje neustále vyhodnocovanie výkonnosti nášho systému managementu akosti. Ak máte akékoľvek dotazy týkajúce sa bezpečnosti produktu a súladu s predpismi, kontaktujte naše oddelenie zákazníckych služieb (viď „Medzinárodná záruka“).



Likvidácia vyslúžilých elektrických a elektronických zariadení

■ Tento symbol na produkte alebo na obale znamená, že tento produkt nemôže byť miešaný s bežným domovým odpadom. Pre správne spracovanie, ďalšie využitie a recykláciu vyslúžilého zariadenia ho odovzdajte na zbernom mieste s licenciou na recykláciu vyradených elektrických a elektronických zariadení (EEZ), v súlade s národnou legislatívou.

Viac informácií o správnej likvidácii a recyklácii elektroodpadu získate na mestskom úrade, alebo u spoločnosti zaisťujúcej likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu mini rúry Cuisinart Air Fryer.

Už viac než 30 rokov je cieľom Cuisinart vyrábať to najkvalitnejšie vybavenie do kuchyne. Všetky produkty Cuisinart sú navrhnuté na výnimočne dlhú životnosť a na jednoduché používanie tak, aby poskytovali každý deň vynikajúcu výkonnosť.

Pokiaľ sa chcete dozvedieť o našich produktoch a nápadoch viac, navštívte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCIA PRODUKTU (viď obálka tohto návodu)*

1. Indikátor napájania
2. Ovládač zapnutia / časovače rúry
3. Ovládač teploty rúry
4. Volič funkcií
5. Ovládač zapnutia / nastavenie funkcie opekania
6. Tlačidlo vnútorného osvetlenia rúry
7. Vnútorné osvetlenie
9. Výsuvný plech na omrvinky
10. Kôš AirFryer
1. a 2. vľavo Dolná a horná pozícia pre pečiaci plech
12. Plech na pečenie

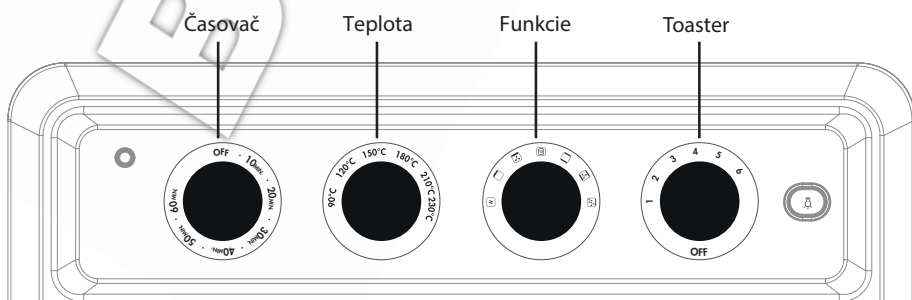
Bezpečnostný automatický spínač dverí (nezobrazené)
Úložný priestor pre kábel (nezobrazené)

* Ilustratívne zobrazenie. Vzhľad, prevedenie, farba, atď., sa môžu líšiť.

4. POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím vašej mini rúry AirFryer sa uistite, že sú odstranené všetky obaly, a že je rúra umiestnená na rovnom povrchu. Všetko príslušenstvo dôkladne vyčistite (viď časť Čistenie a údržba).

Ovládanie mini rúra AirFryer



Funkcie mini rúry AirFryer

AirFry - horkovzdušné fritovanie

Táto funkcia sa používa u pokrmov, pripravovaných horkovzdušným fritovaním, čo je zdravá alternatíva fritovania v oleji. Funkcia AirFry využíva kombináciu horúceho vzduchu, vysokej rýchlosti ventilátora a dvoch horných vykurovacích telies k príprave rôznych pokrmov, ktoré sú veľmi lahodné, ale pritom zdravšie, než pri príprave tradičným smažením.

Pre funkciu AirFry použite dodaný kôš na horkovzdušné fritovanie, umiestnený na pečiacom plechu. Použite pozíciu plechu 2 (pozícia, viď tabuľka).

Pečenie

Pečenie sa doporučuje pre rôzne pokrmy, ktoré by ste normálne pripravovali v rúre. Najlepšie výsledky pri použití funkcie pečenia dosiahnete u pečiva, ktoré vyžaduje šetrnejší spôsob prípravy, ako sú koláče, muffiny a pečivo.

Pre všetky požiadavky na pečenie použite pečiaci plech. Pre všetky čerstvé potraviny používajte pozíciu plechu 1, a pre všetky mrazené potraviny používajte pozíciu plechu 2 (pozícia, viď tabuľka). Pozíciu plechu 1 je tiež možné použiť pre väčšie kusy, ako je napríklad kura.

Pečienka a pizzy

Funkcia Roasts & Pizzas využíva ventilátor k cirkulácii ohriateho vzduchu tak, aby sa jedlo rýchlejšie uvarilo. Používa sa pre pečené mäso, ako je kuracie, hovädzie a bravčové. Túto funkciu je tiež možné použiť na pizzu, zeleninu a pečivo, ako sú koláčiky a chlieb.

Pre všetky požiadavky na pečenie pomocou tejto funkcie použite pečiaci plech. Pre všetky čerstvé potraviny používajte pozíciu plechu 1, a pre všetky mrazené potraviny používajte pozíciu plechu 2 (pozícia, viď tabuľka).

Grilovanie

Funkciu grilovanie je možné použiť k príprave mäsa, ako je hovädzie, kuracie kúsky, bravčové kotlety, alebo klobásy a hamburgery. Funkcia grilovania môže byť tiež použitá na prípravu rýb. Na grilovanie použite pozíciu roštu 2 (pozícia, viď tabuľka).

Panini a toasty

Funkciu Panini & Toasties je možné použiť pri príprave tradičných talianskych panini, toastov a k príprave dusených a zapékaných pokrmov.

Pre všetky požiadavky na prípravu pokrmov pomocou tejto funkcie použite pozíciu roštu 2 (pozícia, viď tabuľka).

Opekanie

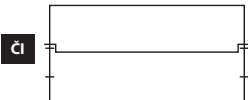
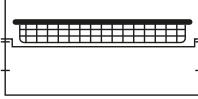
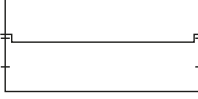
Na rovnomerné opekanie vždy používajte rošt v pozícii 2 (pozícia, viď tabuľka). Akýkoľvek pokrm, určený k opekaniu, umiestnite vždy do stredu roštu.

Symbol	Funkcia	Použitie
	Udržovanie teploty	Pomocou tejto funkcie udržíte uvarené jedlo teplé. Môže byť použité pre pokrmy, ako sú palacinky alebo vafle, pripravené pomocou iných spotrebičov.
	Panini a toasty	Funkciu panini a toasty je možné použiť k opekaniu a grilovaniu plochých pokrmov. Používajte na zapékané pokrmy, syrové polevy, opekané sendviče a slaninu. Ventilátor pracuje pre túto funkciu pomaly.

Symbol	Funkcia	Použitie
	Grilovanie	Funkciu grilovanie je možné použiť k pečeniu mäsa, ako hovädzie, bravčové, jahňacie kotlety, klobásky a hamburgery. A tiež ryby a kebab.
	Opekanie	Funkciu Toast je možné použiť na opekanie pokrmov, ako je chlieb, lievance a bagely. Pre túto funkciu pracuje ventilátor pomaly.
	Pečenie	Funkciu pečenia je možné používať ako bežnú rúru na tradičné pečenie pokrmov, ako sú koláče (sladké a slané), quiche, (vrátane slepeho pečenia), muffiny, pečivo, suflé, pusinky a pečené ovocie. Používajte tiež pri príprave mrazených potravín. Pre túto funkciu pracuje ventilátor pomaly.
	Pečienka a pizza	Funkciu pečenia s ventilátorom je možné použiť na prípravu pečených pokrmov. Používajte pri príprave pokrmov, ako pizza, pečená zelenina, koláčiky, bochníky chleba a sušienky. Vhodné tiež na pečené mäso, ako je kuracie, hovädzie, jehňacie a bravčové mäso.
	Airfry (horkovzdušné fritovanie)	Funkciu AirFry je možné používať na zdravšie smaženie s minimom (alebo bez) použitia oleja, ako sú kuracie křídla, kalamáry, rybie gou-jons, hranolky, zemiakové mesiačky, a zeleninové lupienky.

Schéματα pozície koša, roštu a pečiacieho plechu

Umiestnenie príslušenstva v rúre podľa typu varenia:

PRÍSLUŠENSTVO	 Kôš AirFryer  Rošt  Pečiaci/odkvapávací plech		
POZÍCIA 1 NA PEČENIE Použite pre čerstvé potraviny a väčšie kusy.	 		
POZÍCIA 2 NA PEČENIE Použite pre mrazené potraviny.	 		
POZÍCIA 2 NA GRILOVANIE A HORKOVZDUŠNÉ FRITOVANIE			
POZÍCIA 2 NA OPEKANIE			

VAROVANIE:

Umiestnenie roštu v rúre do pozície 2 opačne (dnom hore) môže pri opekaní spôsobiť požiar.

POZNÁMKA: Rošt rúry je tiež možné použiť opačne.

Pokiaľ chcete do rúry umiestniť plech na pečenie a rošt, musí byť mierne naklonený, aby nedošlo k poškodeniu háčika.

Používanie rôznych funkcií

Poznámka: Pred zapnutím sa uistite, že je odkvapkajúci plech na svojom mieste a v rúre nič nie je.

AirFry - horkovzdušné fritovanie

Umiestnite kôš na pečiaci plech do pozície 2. Nastavte volič funkcií na Airfry (horkovzdušné fritovanie), a ovládač teploty nastavte na požadovanú teplotu. Otočením časovača na požadovanú dobu varenia sa zapne rúra a spustí sa horkovzdušné fritovanie.

Rozsvieti sa indikátor napájania. Po dokončení cyklu časovač raz zazvoní, a akonáhle nastavený čas vyprší, rúra sa vypne.

Ak chcete horkovzdušné fritovanie predčasne ukončiť, otočte časovač do polohy vypnuté. Sprievodcu horkovzdušným fritovaním nájdete v nižšie uvedenej tabuľke.

Pečenie alebo Pečienka a pizza

Umiestnite pečiaci plech alebo rošt do ľubovolnej pozície.

Nastavte volič funkcií na Pečenie alebo Pečienka a pizza. Ovládač teploty nastavte na požadovanú teplotu. Otočením časovača nastavte požadovanú dobu varenia, a zapne sa rúra. Pred pečením chľostivých pokrmov, ako sú koláče a muffiny, doporučujeme rúra na 5 minút predhriať. (Tento čas započítajte do celkovej doby pečenia).

Rozsvieti sa indikátor napájania. Po dokončení cyklu časovač raz zazvoní, a akonáhle nastavený čas vyprší, rúra sa vypne.

Ak chcete pečenie predčasne ukončiť, otočte časovač do polohy vypnuté.

Grilovanie alebo Panini a toasty

Umiestnite kôš na pečiaci plech, na grilovanie do pozície 2. Nastavte volič funkcií na Grilovanie alebo Panini a toasty. Ovládač teploty nastavte na požadovanú teplotu. Otočením časovača nastavte požadovanú dobu varenia, zapne sa rúra a spustí sa grilovanie.

Rozsvieti sa indikátor napájania. Po dokončení cyklu časovač raz zazvoní, a akonáhle nastavený čas vyprší, rúra sa vypne.

Ak chcete grilovanie predčasne ukončiť, otočte časovač do polohy vypnuté.

Udržiavanie teploty

Umiestnite pečiaci plech alebo rošt do pozície 2. Ovládač teploty nastavte na požadovanú teplotu a potom voličom funkcií nastavte funkciu Udržiavania teploty. Potom otočením časovača nastavte požadovaný čas, zapne sa rúra a spustí sa ohrev na udržiavanie teploty pokrmu.

Rozsvieti sa indikátor napájania. Po dokončení cyklu časovač raz zazvoní, a akonáhle nastavený čas vyprší, rúra sa vypne.

Ak chcete funkciu udržiavania teploty ukončiť, otočte časovač do polohy vypnuté.

Opekanie

Umiestnite rošt do pozície 2. Pokiaľ opekáte dva kusy, umiestnite ich do stredu roštu rúry. Ak opekáte štyri kusy, mali by byť rozmiestnené rovnomerne – dva vpredu a dva vzadu. Šesť kusov by malo byť rozmiestnených rovnomerne – tri vpredu a tri vzadu.

Nastavte volič funkcií na Opekanie a potom nastavte volič teploty na požadovanú teplotu.

Otočte ovládačom toustovača na požadované nastavenie miery opečenia 1 až 6, zapne sa rúra a spustí sa opekanie.

Rozsvieti sa indikátor napájania. Po dokončení cyklu časovač raz zazvoní, a akonáhle nastavený čas vyprší, rúra sa vypne.

Ak chcete opekanie ukončiť, otočte časovač do polohy vypnuté.

POZNÁMKA: Rošt musí byť v pozícii 2, ako je uvedené v schémate, viď vyššie.

5. RADY A TIPY

Tipy na horkovzdušné fritovanie:

- Horkovzdušné fritovanie je zdravou alternatívou smaženia alebo fritovania. Horkovzdušné fritovanie je možné použiť pre veľa potravín, ktoré je možné smažiť alebo fritovať, ale v tomto prípade bez použitia nadmerného množstva oleja. Potraviny budú ľahšie, a menej masťné, než klasicky smažené.
- Na horkovzdušné fritovanie je možné použiť väčšinou olejov. Pre bohatšiu chuť sa doporučuje olivový olej. Pre jemnú chuť sa doporučuje rastlinný, canola alebo repkový olej.
- Aby ste dosiahli čo najchrumkavejších a najzlatejších výsledkov, olej na potraviny rovnomerne rozprestrite. Pre horkovzdušné fritovanie je možné olej na potraviny nastrekať alebo ich potrieť. Prípadne je možné použiť olivový olej alebo nepríľnavý kuchynský olej v spreji.
- Potraviny, pripravované horkovzdušným fritovaním, je tiež možné obalovať. Niektoré príklady rôznych strúhankových zmesí: strúhanka, ochutená strúhanka, panko strúhanka, quina a rôzne múky.
- Väčšinu potravín nie je nutné počas varenia otáčať, ale väčšie kusy, ako sú kuracie rezne, by sa mali v polovici času prípravy otočiť na rýchlejšie, rovnomernejšie prepečenie a zhnednutie.
- Pri príprave veľkého množstva potravín priestor nepreplňujte, radšej ich v polovici času vymeňte alebo pripravujte v menšom množstve, aby ste zaistili rovnomerné prepečenie a zafarbenie.
- Pre potraviny, ktoré sa pripravujú rýchlo, ako je slanina a hranolky, nastavte vyššiu teplotu. Pre potraviny, ktoré sa pripravujú dlhšie, ako je obalované kura, nastavte nižšiu teplotu.
- Potraviny budú prepečené rovnomernejšie, ak ich nakrájate na rovnakú veľkosť.
- Pre jednoduchšie čistenie vložte do pečacieho plechu hliníkovú fóliu.
- Vezmite na vedomie, že väčšina potravín pri varení uvoľňuje vodu. Pri varení veľkého množstva po dlhšiu dobu môže vzniknúť kondenzácia, ktorá by mohla zanechať vlhkosť na pracovnej doske.

Tipy na pečenie:

- Funkciu pečenia vyberte pre jemnejšie pokrmy, ako sú puding, koláče a vajcia.
- Väčšina pokrmov, rovnako ako väčšie kusy, ako je kura, sa pečie v pozícii 1.
- Pre čerstvú pizzu používajte pečiaci plech v pozícii 1. Mrazenú pizzu umiestnite priamo na rošt v pozícii 2.

Tipy pre konvekčné pečenie:

- Pre jemnejšie pokrmy, ako sú puding, koláče a vajcia, zvolte funkciu pečenia.
- Pre väčšinu pokrmov, rovnako ako pre väčšie kusy, ako je kura, pečte v pozícii 1.
- Pre čerstvú pizzu používajte pečiaci plech v pozícii 1. Mrazenú pizzu umiestnite priamo na rošt v pozícii 2.

Tipy na pečienka a pizzu:

- Funkciu Pečienka a pizza vyberajte pre pečivo, ktoré vyžaduje rovnomerné zhnednutie, ako sú koláčky a chlieb, ale tiež pre pečienku a hydinu. Táto funkcia je tiež ideálna na prípravu rovnomerne opečenej a chrumkavej domácej pizzy.
- Aspoň 10 minút pred koncom doporučenej doby vyrenia vždy skontrolujte, či je pokrm varený správne, a či nie je treba dobu varenia upraviť.

Tipy na grilovanie:

- Najlepších výsledkov dosiahnete, keď ku grilovaniu použijete dodaný kôš, ktorý je umiestnený vo vnútri pečiackej nádoby.
- Na grilovanie nikdy nepoužívajte sklenené nádoby.
- Potraviny pozorne sledujte – pri grilovaní sa môžu jednoducho spáliť.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred prvým použitím a po každom použití každú časť dôkladne vyčistite.
- Pred čistením nechajte rúru vždy úplne vychladnúť.
- Rúru vždy odpojte od elektrickej siete.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé nástroje alebo drôtenku, mohlo by to spôsobiť poškodenie povrchu. Vonkajší povrch jednoducho utrite čistou vlhkou handričkou a dôkladne osušte. Pred čistením naneste čistiaci roztok na handričku, nie priamo na povrch rúry.
- K čisteniu vnútra použite navlhčenú handričku a jemný tekutý čistiaci roztok alebo sprej na hubku. Nikdy nepoužívajte drsné, abrazívne alebo korozívne prostriedky. Mohli by poškodiť povrch rúry. Na vnútro rúry nikdy nepoužívajte kovové drôtenky alebo produkty z ocelevej vlny.
- Rošt, plech na pečenie/na omrvinky a kôš je treba umývať ručne pomocou roztoku čistiaceho prípravku a vody. NEVHODNÉ do myčky na riad.
- Po varení masných jedál a po vychladnutí rúry vždy vyčistite vnútornú hornú časť rúry. Ak to budete robiť pravidelne, vaša rúra bude pracovať ako nová. Odstránenie mastnoty pomôže udržať chuť konzistentnej pri každom ďalšom varení.
- Ak chcete z rúry odstrániť omrvinky, vysuňte plech na omrvinky a vysypte ich. Potom plech vyčistite. Pripečené omrvinky alebo pripoečenú mastnotu odstráňte tak, že plech namočíte do horúcej vody s čistiacim prípravkom. Nikdy nezapínajte rúru bez nasadeného plechu na omrvinky.
- Nikdy neomotávajte kábel okolo vonkajšej časti rúry. Použite úchyty na uloženie kábla na zadnej strane rúry.

Poznámka: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé nástroje alebo drôtenky, pretože by to mohlo poškodiť neprílivú vrstvu.

7. SPRIEVODCA HORKOVZDUŠNÝM FRITOVANÍM

V nižšie uvedenej tabuľke sú uvedené doporučené doby varenia pre rôzne typy potravín, ktoré je možné v mini rúre Air Fryer pripraviť horkovzdušným fritovaním. Pokiaľ budete pripravovať väčšie porcie, počas varenia môžete časy predĺžiť, aby ste dosiahli čo najchrumkavejších a najrovnomernejších výsledkov. Pre menšie porcie môžete časy prípravy skrátiť.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov horkovzdušného fritovania postup varenia pravidelne sledujte - pokrm kontrolujte pomocou osvetlenia rúry.

Potravina	Teplota	Čas
Slanina	200°C	6 – 8 min
Kuracie krídielka	200°C	20 – 25 min
Klobásy	200°C	12 min
Čerstvé kalamárové krúžky	200°C	9 min
Čerstvé krevety	200°C	10 min
Mrazené predkrmy – napr. mozzarella tyčinky, atď.	200°C	5 – 7 min
Mrazené kuracie nugetky	200°C	10 min
Ručne krájané hranolky	200°C	10 – 20 min
Ručne krájané chipsy	200°C	10 – 20 min
Zeleninové chipsy – batáty, červená repa a pastinák	200°C	10 – 15 min
Mrazené hranolky	230°C	15 – 25 min
Mrazené chipsy	230°C	10 – 15 min

Cuisinart



www.cuisinart.eu

CUISINART

ZI du Val de Caligny
59141 Iwuy
France

Medzinárodná záruka

CUISINART zaisťuje zákaznický servis v každej krajine

Hot Line: 00 800 5000 6000

cuisinart_international@conair.com

Faktúra - doklad o nákupe

Kupujúci

.....
.....

• Prosím, uschovajte si tento záručný list s originálnym dokladom o nákupe.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3ročnú záruku, ak to nie je v rozpore so zákonnou zárukou dobou jednotlivých krajín. Počas tejto doby ponúkame štandardnú výmenu spotrebiča (rovnakého alebo ekvivalentného). Aby bolo možné záruku využiť, k tomuto záručnému listu je treba pripojiť originálny doklad o zakúpení (predajný doklad, faktúra, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktnými údajmi. Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym použitím, pádom, rozobraním alebo opravou neoprávnenými osobami. Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje vaše práva vyplývajúce zo zákona.

Cuisinart®



Cuisinart®

Uživatelská příručka

Mini trouba Cuisinart® AirFryer TOA-60E

1. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

PŘED POUŽITÍM TOHOTO SPOTŘEBIČE SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY A NÁVOD USCHOVEJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POTŘEBU.



- **VAROVÁNÍ:** Velmi horké povrchy.
- **NEDOTÝKEJTE SE** horkých povrchů, hrozí riziko zranění. Vždy používejte rukojeť.

- **TENTO SPOTŘEBIČ VYŽADUJE OBSLUHU.** Spotřebič nikdy nenechávejte během používání bez dozoru, ani pokud jej nepoužíváte, ale je zapojený do zásuvky. Po každém použití spotřebič vždy odpojte.
- Okolní nábytek musí být schopen odolat nárůstu teploty min. o 85°C nad okolní teplotu v místnosti, ve které je během používání umístěn. Spotřebič umístěte tak, aby bylo kolem jeho přední, zadní a bočních stran 100 mm volného prostoru.
- Některé typy vinylového nebo laminátového kuchyňského nábytku jsou zvláště náchylné na poškození teplotou nebo na změnu barvy i při nižším nárůstu teploty, než je uvedeno výše. Za jakékoli škody způsobené nesprávným umístěním spotřebiče je zodpovědný uživatel. Spotřebič nepoužívejte k ukládání předmětů na pracovní ploše a/nebo jako pracovní plochu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti nebo pod hořlavými materiály, jako jsou záclony, nábytek, apod.
- Spotřebič nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti a znalosti, bez dohledu osoby zodpovědné za její bezpečnost, nebo bez seznámení se s pokyny týkající se používání spotřebiče.
- Děti musí být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.

- Při vyjímání příslušenství z tohoto spotřebiče nebo při likvidaci horkého tuku buďte mimořádně opatrní, hrozí riziko popálení.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředí, jako jsou: kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních nebo komerčních prostředích; nebo pro zákazníky v hotelech a motelech, a dalších prostředích typu ubytovacích služeb, apod.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, spotřebič okamžitě vypněte a přestaňte používat. V případě poškození napájecího kabelu jej musí vyměnit výrobce/servis. Kontaktujte centrum péče o zákazníky (viz „Mezinárodní záruka“). Spotřebitel se nesmí pokoušet o žádnou opravu.
- Během používání nebo po použití spotřebiče neomotávejte napájecí kabel kolem jeho hlavní části.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj kuchyňského stolu nebo pracovní desky.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdroji tepla, hrozí jeho poškození.
- Do trouby nikdy nevkládejte žádný z následujících materiálů: papír, karton, plasty a podobné materiály.
- Vnější povrchy spotřebiče se mohou během jeho používání zahřívat, proto dávejte pozor, aby se nedostaly do kontaktu s jinými povrchy, citlivými na teplotu.
- Před čištěním spotřebič vždy odpojte ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Dodržujte doporučená nastavení teplot pro veškeré vaření, pečení, restování nebo smažení.
- Na skleněná dvířka nepokládejte kuchyňské náčiní, zapékací misky, nebo pečicí nádoby.

- Při pečení s roštem vždy zajistěte, aby byl pečicí /odkapávací plech na svém místě, abyste chránili topná tělesa před kondenzací, mastnotou a drobky.

VAROVÁNÍ: Umístění roštu v troubě do pozice 1 nebo 2 (dnem vzhůru) může během opékání způsobit požár.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - ELEKTRICKÉ ČÁSTI

- Před uvedením do provozu se ujistěte, že použité napájecí napětí odpovídá předepsané hodnotě. (Štítek je umístěn na spodní straně krytu spotřebiče.)
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo jiného samostatného ovládacího systému.
- Pokud spotřebič necháte bez dozoru, před jeho montáží, demontáží nebo čištěním, spotřebič vždy nejprve odpojte od elektrické sítě.
- Při odpojování ze síťové zásuvky nikdy netahejte za napájecí kabel, ale za zástrčku.
- Než se dotknete napájecího kabelu nebo jeho zástrčky, vždy se ujistěte, že máte suché ruce.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před uvedením do provozu se ujistěte, že jsou ze spotřebiče odstraněny obalové materiály, propagační štítky a nálepky.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda spotřebič nevykazuje známky poškození. Pokud je spotřebič poškozen nebo pokud spadnul, nepoužívejte jej. V případě poškození nebo závady spotřebiče kontaktujte linku péče o zákazníky/servis (viz část „Mezinárodní záruka“).
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jsou zvolené díly a příslušenství správně nasazeny a zajištěny na svém místě.
- Spotřebič nepoužívejte k ničemu jinému, než k jakému účelu je určen.
- Nedotýkejte se horkých povrchů; i během jeho chladnutí

používejte rukojeti.

- Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte, pokud je právě v provozu nebo pokud je po vypnutí ještě horký.
- Během vaření nebalte potraviny do polyetylenových sáčků, nebo do plastové nebo kovové fólie. Může dojít k poškození varných desek a nebezpečí vzniku požáru.
- S tímto spotřebičem nepoužívejte jiné příslušenství a/nebo nástavce, než které doporučuje Cuisinart.
- Spotřebič neumísťujte na horký plynový či elektrický hořák, nebo do jeho blízkosti, ani jej nevkládejte do vyhřáté trouby.
- Spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru zapnutý nebo zapojený do zásuvky.
- Před použitím pravidelně kontrolujte všechny díly. Pokud je některá část poškozena, spotřebič NEPOUŽÍVEJTE.
- Aby nedošlo ke zranění nebo ke vzniku požáru, během používání spotřebiče jej nezakrývejte.
- Aby nedošlo ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění, spotřebič, základnu, kabel nebo zástrčku neponořujte do vody a nedávejte je do myčky nádobí.
- Pokud chcete spotřebič odpojit, nastavte ovladač do polohy vypnuto a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Po použití spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo před čištěním, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před montáží nebo demontáží dílů a před čištěním spotřebiče jej nechte zcela vychladnout.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8mi let. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí musí být pod dohledem, musí být poučeny o bezpečném používání spotřebiče a musí porozumět souvisejícím nebezpečím.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a běžnou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8-mi let a nejsou pod dozorem.

- Spotřebič a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Příslušenství doporučujeme mýt pečlivě ručně, protože není vhodné do myčky.

POZNÁMKA: Na vnější straně spotřebiče se může vytvářet kondenzace, která pak může stékat na pracovní desku.



VAROVÁNÍ: Polyetylenové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Uchovávejte je mimo dosah kojenců a dětí, hrozí nebezpečí udušení. Tyto obalové materiály nejsou určeny na hraní.

Tento produkt je plně ve shodě se všemi příslušnými právními předpisy EU a UK, a normami souvisejícími s tímto typem a třídou spotřebiče. Jsme držiteli certifikace ISO9001:2015, která zaručuje neustálé vyhodnocování výkonnosti našeho systému managementu jakosti. Pokud máte jakékoli dotazy týkající se bezpečnosti produktu a souladu s předpisy, kontaktujte naše oddělení zákaznických služeb (viz „Mezinárodní záruka“).



Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nesmí být míchán s běžným domovním odpadem. Pro řádné zpracování, další využití a recyklaci vysloužilého zařízení je odevzdejte na sběrném místě s licencí pro recyklaci vyřazených elektrických a elektronických zařízení (EEZ), v souladu s národní legislativou.

Více informací o správné likvidaci a recyklaci elektro-odpadu získáte na místním úřadě, nebo u společnosti zajišťující likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení mini trouby Cuisinart Air Fryer.

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejvyšší kvality vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání tak, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCE PRODUKTU (viz obálka tohoto návodu)*

1. Indikátor napájení
2. Ovladač zapnutí / časovače trouby
3. Ovladač teploty trouby
4. Volič funkcí
5. Ovladač zapnutí / nastavení funkce opékání
6. Tlačítko vnitřního osvětlení trouby
7. Vnitřní osvětlení
9. Výsuvný plech na drobky
10. Koš AirFryer
1. a 2. vlevo Dolní a horní pozice pro pečicí plech
12. Plech na pečení

Bezpečnostní automatický spínač dveří (nezobrazeno)

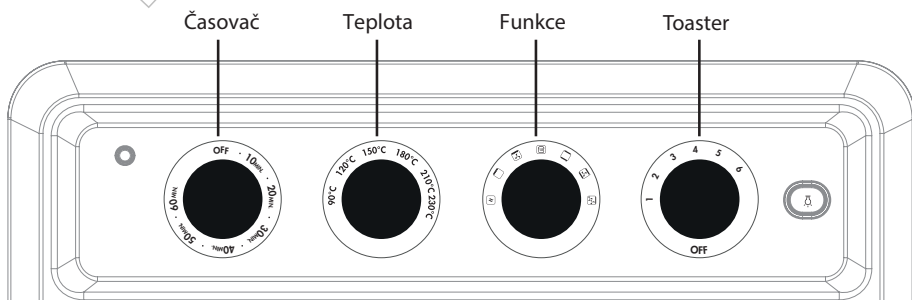
Úložný prostor pro kabel (nezobrazeno)

* Ilustrativní zobrazení. Vzhled, provedení, barva, atd., se mohou lišit.

4. POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím vaší mini trouby AirFryer se ujistěte, že jsou odstraněny všechny obaly, a že je trouba umístěna na rovném povrchu. Veškeré příslušenství důkladně vyčistěte (viz část Čištění a údržba).

Ovládání mini trouby AirFryer



Funkce mini trouby AirFryer

AirFry - horkovzdušné fritování

Tato funkce se používá u pokrmů, připravovaných horkovzdušným fritováním, což je zdravá alternativa fritování v oleji. Funkce AirFry využívá kombinaci horkého vzduchu, vysoké rychlosti ventilátoru a dvou horních topných těles k přípravě různých pokrmů, které jsou velmi lahodné, ale přitom zdravější, než při přípravě tradičním smažením.

Pro funkci AirFry použijte dodaný koš pro horkovzdušné fritování, umístěný na pečicím plechu. Použijte pozici plechu 2 (pozice, viz tabulka).

Pečení

Pečení se doporučuje pro různé pokrmy, které byste normálně připravovali v troubě. Nejlepší výsledky při použití funkce pečení dosáhnete u pečiva, které vyžaduje šetrnější způsob přípravy, jako jsou koláče, muffiny a pečivo.

Pro všechny požadavky na pečení použijte pečicí plech. Pro všechny čerstvé potraviny používejte pozici plechu 1, a pro všechny mražené potraviny používejte pozici plechu 2 (pozice, viz tabulka). Pozici plechu 1 lze také použít pro větší kusy, jako je například kuře.

Pečeně a pizzy

Funkce Roasts & Pizzas využívá ventilátor k cirkulaci ohřátého vzduchu tak, aby se jídlo rychleji uvařilo. Používá se pro pečená masa, jako je kuřecí, vepřové a hovězí. Tuto funkci lze také použít na pizzu, zeleninu a pečivo, jako jsou koláčky a chléb.

Pro všechny požadavky na pečení pomocí této funkce použijte pečicí plech. Pro všechny čerstvé potraviny používejte pozici plechu 1, a pro všechny mražené potraviny používejte pozici plechu 2 (pozice, viz tabulka).

Grilování

Funkci grilování lze použít k přípravě masa, jako je hovězí, kuřecí kousky, vepřové kotlety, nebo klobásy a hamburgery. Funkce grilování může být také použita pro přípravu ryb. Pro grilování použijte pozici roštu 2 (pozice, viz tabulka).

Panini a toasty

Funkci Panini & Toasties lze použít při přípravě tradičních italských panini, toastů a k přípravě dušených a zapékaných pokrmů.

Pro všechny požadavky na přípravu pokrmů pomocí této funkce použijte pozici roštu 2 (pozice, viz tabulka).

Opékání

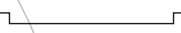
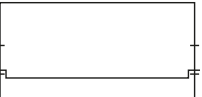
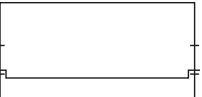
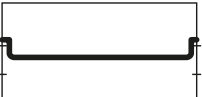
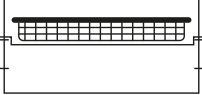
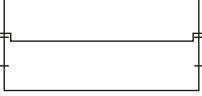
Pro rovnoměrné opékání vždy používejte rošt v pozici 2 (pozice, viz tabulka). Jakýkoliv pokrm, určený k opékání, umístěte vždy doprostřed roštu.

Symbol	Funkce	Použití
	Udržování teploty	Pomocí této funkce udržíte uvařené jídlo teplé. Může být použito pro pokrmy, jako jsou palačinky nebo vafle, připravené pomocí jiných spotřebičů.
	Panini a toasty	Funkci panini a toasty lze použít k opékání a grilování plochých pokrmů. Používejte na zapékané pokrmy, sýrové polevy, opékané sendviče a slaninu. Ventilátor pracuje pro tuto funkci pomalu.

Symbol	Funkce	Použití
	Grilování	Funkci grilování lze použít k pečení masa, jako hovězí, vepřové, jehněčí kotlety, klobásy a hamburgery. A také ryby a kebab.
	Opékání	Funkci Toast lze použít pro opékání pokrmů, jako je chléb, lívancečky a bagely. Pro tuto funkci pracuje ventilátor pomalu.
	Pečení	Funkci pečení lze používat jako běžnou troubu pro tradiční pečení pokrmů, jako jsou koláče (sladké a slané), quiché, (včetně slepého pečení), muffiny, pečivo, suflé, pusinky a pečené ovoce. Používejte také při přípravě mražených potravin. Pro tuto funkci pracuje ventilátor pomalu.
	Pečeně a pizza	Funkci pečení s ventilátorem lze použít pro přípravu pečených pokrmů. Používejte při přípravě pokrmů, jako pizza, pečená zelenina, koláčky, bochníky chleba a sušenky. Vhodné také pro pečená masa, jako je kuřecí, hovězí, jehněčí a vepřové maso.
	Airfry (horkovzdušné fritování)	Funkci AirFry lze používat pro zdravější smažení s minimem (nebo bez) použití oleje, jako jsou kuřecí křidélka, kalamáry, rybí gou-jons, hranolky, bramborové měsíčky, a zeleninové lupínky.

Schémata pozice koše, roštu a pečícího plechu

Umístění příslušenství v troubě podle typu vaření:

PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Koš AirFryer  Rošt  Pečící/odkapávací plech		
POZICE 1 PRO PEČENÍ Použijte pro čerstvé potraviny a větší kusy.			
POZICE 2 PRO PEČENÍ Použijte pro mražené potraviny.			
POZICE 2 PRO GRILOVÁNÍ A HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ			
POZICE 2 PRO OPÉKÁNÍ			

VAROVÁNÍ:

Umístění roštu v troubě do pozice 2 obráceně (dnem vzhůru) může při opékání způsobit požár.

POZNÁMKA: Rošt trouby lze použít také obráceně.

Pokud chcete do trouby umístit plech na pečení a rošt, musí být mírně nakloněny, aby nedošlo k poškození háčku.

Používání různých funkcí

Poznámka: Před zapnutím se ujistěte, že je odkapávací plech na svém místě a v troubě nic není.

AirFry - horkovzdušné fritování

Umístěte koš na pečicí plech do pozice 2. Nastavte volič funkcí na Airfry (horkovzdušné fritování), a ovladač teploty nastavte na požadovanou teplotu. Otočením časovače na požadovanou dobu vaření se zapne trouba a spustí se horkovzdušné fritování.

Rozsvítí se indikátor napájení. Po dokončení cyklu časovač jednou zazvoní, a jakmile nastavený čas vyprší, trouba se vypne.

Chcete-li horkovzdušné fritování předčasně ukončit, otočte časovač do polohy vypnuto.

Průvodce horkovzdušným fritováním naleznete v níže uvedené tabulce.

Pečení nebo Pečeně a pizza

Umístěte pečicí plech nebo rošt do libovolné pozice.

Nastavte volič funkcí na Pečení nebo Pečeně a pizza. Ovladač teploty nastavte na požadovanou teplotu. Otočením časovače nastavte požadovanou dobu vaření, a zapne se trouba. Před pečením choulostivých pokrmů, jako jsou koláče a muffiny, doporučujeme troubu na 5 minut předehřát. (Tento čas započítejte do celkové doby pečení).

Rozsvítí se indikátor napájení. Po dokončení cyklu časovač jednou zazvoní, a jakmile nastavený čas vyprší, trouba se vypne.

Chcete-li pečení předčasně ukončit, otočte časovač do polohy vypnuto.

Grilování nebo Panini a toasty

Umístěte koš na pečicí plech, pro grilování do pozice 2. Nastavte volič funkcí na Grilování nebo Panini a toasty. Ovladač teploty nastavte na požadovanou teplotu. Otočením časovače nastavte požadovanou dobu vaření, zapne se trouba a spustí se grilování.

Rozsvítí se indikátor napájení. Po dokončení cyklu časovač jednou zazvoní, a jakmile nastavený čas vyprší, trouba se vypne.

Chcete-li grilování předčasně ukončit, otočte časovač do polohy vypnuto.

Udržování teploty

Umístěte pečicí plech nebo rošt do pozice 2. Ovladač teploty nastavte na požadovanou teplotu a pak voličem funkcí nastavte funkci Udržování teploty. Potom otočením časovače nastavte požadovaný čas, zapne se trouba a spustí se ohřev pro udržování teploty pokrmu.

Rozsvítí se indikátor napájení. Po dokončení cyklu časovač jednou zazvoní, a jakmile nastavený čas vyprší, trouba se vypne.

Chcete-li funkci udržování teploty ukončit, otočte časovač do polohy vypnuto.

Opékání

Umístěte rošt do pozice 2. Pokud opékáte dva kusy, umístěte je doprostřed roštu trouby. Pokud opékáte čtyři kusy, měly by být rozmístěny rovnoměrně – dva vpředu a dva vzadu. Šest kusů by mělo být rozmístěno rovnoměrně – tři vpředu a tři vzadu.

Nastavte volič funkcí na Opékání a potom nastavte volič teploty na požadovanou teplotu.

Otočte ovladačem toustovače na požadované nastavení míry opečení 1 až 6, zapne se trouba a spustí se opékání.

Rozsvítí se indikátor napájení. Po dokončení cyklu časovač jednou zazvoní, a jakmile nastavený čas vyprší, trouba se vypne.

Chcete-li opékání ukončit, otočte časovač do polohy vypnuto.

POZNÁMKA: Rošt musí být v pozici 2, jak je uvedeno ve schématu, viz výše.

5. RADY A TIPY

Tipy pro horkovzdušné fritování:

- Horkovzdušné fritování je zdravou alternativou smažení nebo fritování. Horkovzdušné fritování lze použít pro mnoho potravin, které lze smažit nebo fritovat, ale v tomto případě bez použití nadměrného množství oleje. Potraviny budou lehčí, a méně mastné, než klasicky smažené.
- Pro horkovzdušné fritování lze použít většinu olejů. Pro bohatší chuť se doporučuje olivový olej. Pro jemnou chuť se doporučuje rostlinný, canola nebo řepkový olej.
- Abyste dosáhli co nejkrupavějších a nejzlatějších výsledků, olej na potraviny rovnoměrně rozprostřete. Pro horkovzdušné fritování lze olej na potraviny nastříkat nebo je potřít. Případně lze použít olivový olej nebo nepřilnavý kuchyňský olej ve spreji.
- Potraviny, připravované horkovzdušným fritováním, lze také obalovat. Některé příklady různých strouhankových směsí: strouhanka, ochucená strouhanka, panko strouhanka, quina a různé mouky.
- Většinu potravin není nutné během vaření obracet, ale větší kusy, jako jsou kuřecí řízky, by se měly v polovině času přípravy otočit pro rychlejší, rovnoměrnější propečení a zhnědnutí.
- Při přípravě velkého množství potravin prostor nepřepĺňujte, raději je v polovině času vyměňte nebo připravujte v menším množství, abyste zajistili rovnoměrné propečení a obarvení.
- Pro potraviny, které se připravují rychle, jako je slanina a hranolky, nastavte vyšší teplotu. Pro potraviny, které se připravují déle, jako je obalované kuře, nastavte nižší teplotu.
- Potraviny budou propečeny rovnoměrněji, pokud je nakrájíte na stejnou velikost.
- Pro snadnější čištění vložte do pečicího plechu hliníkovou fólii.
- Vezměte na vědomí, že většina potravin při vaření uvolňuje vodu. Při vaření velkého množství po delší dobu může vznikat kondenzace, která by mohla zanechat vlhkost na pracovní desce.

Tipy pro pečení:

- Funkci pečení vyberte pro jemnější pokrmy, jako jsou pudink, koláče a vejce.
- Většina pokrmů, stejně jako větší kusy, jako je kuře, se peče v pozici 1.
- Pro čerstvou pizzu používejte pečicí plech v pozici 1. Mraženou pizzu umístěte přímo na rošt v pozici 2.

Tipy pro konvekční pečení:

- Pro jemnější pokrmy, jako jsou pudink, koláče a vejce, zvolte funkci pečení.
- Pro většinu pokrmů, stejně jako pro větší kusy, jako je kuře, pečte v pozici 1.
- Pro čerstvou pizzu používejte pečicí plech v pozici 1. Mraženou pizzu umístěte přímo na rošt v pozici 2.

Tipy pro pečení a pizzu:

- Funkci Pečeně a pizza vybírejte pro pečivo, které vyžaduje rovnoměrné zhnědnutí, jako jsou koláčky a chléb, ale také pro pečeně a drůbež. Tato funkce je také ideální pro přípravu rovnoměrně opečené a krupavé domácí pizzy.
- Alespoň 10 minut před koncem doporučené doby vaření vždy zkontrolujte, zda je pokrm vařen správně, a zda není třeba dobu vaření upravit.

Tipy pro grilování:

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když ke grilování použijete dodaný koš, který je umístěn uvnitř pečicí nádoby.
- Pro grilování nikdy nepoužívejte skleněné nádoby.
- Potraviny pozorně sledujte – při grilování se mohou snadno spálit.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a po každém použití každou část důkladně vyčistěte.
- Před čištěním nechte troubu vždy zcela vychladnout.
- Troubu vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, tvrdé nástroje nebo drátěnku, mohlo by to způsobit poškození povrchu. Vnější povrch jednoduše otřete čistým vlhkým hadříkem a důkladně osušte. Před čištěním naneste čisticí roztok na hadřík, nikoli přímo na povrch trouby.
- K čištění vnitřku použijte navlhčený hadřík a jemný tekutý čisticí roztok nebo sprej na houbičku. Nikdy nepoužívejte drsné, abrazivní nebo korozivní prostředky. Mohly by poškodit povrch trouby. Na vnitřek trouby nikdy nepoužívejte kovové drátěnky nebo produkty z ocelové vlny.
- Rošt, plech na pečení/na drobký a koš je třeba mýt ručně pomocí roztoku čisticího přípravku a vody. NEVHODNÉ do myčky nádobí.
- Po vaření mastných jídel a po vychladnutí trouby vždy vyčistěte vnitřní horní část trouby. Pokud to budete provádět pravidelně, vaše trouba bude pracovat jako nová. Odstranění mastnoty pomůže udržet chuť konzistentní při každém dalším vaření.
- Chcete-li z trouby odstranit drobký, vysuňte plech na drobký a vysypte je. Pak plech vyčistěte. Připečené drobký nebo připečenou mastnotu odstraňte tak, že plech namočíte do horké vody s čisticím přípravkem. Nikdy nezapínejte troubu bez nasazeného plechu na drobký.
- Nikdy neomotávejte kabel kolem vnější části trouby. Použijte úchyty pro uložení kabelu na zadní straně trouby.

Poznámka: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, tvrdé nástroje nebo drátěnku, protože by to mohlo poškodit nepřilnavou vrstvu.

7. PRŮVODCE HORKOVZDUŠNÝM FRITOVÁNÍM

V níže uvedené tabulce jsou uvedeny doporučené doby vaření pro různé typy potravin, které lze v mini troubě Air Fryer připravit horkovzdušným fritováním. Pokud budete připravovat větší porce, během vaření můžete časy prodloužit, abyste dosáhli co nejkrupavějších a nejrovnoměrnějších výsledků. Pro menší porce můžete časy přípravy zkrátit.

Pro dosažení nejlepších výsledků horkovzdušného fritování postup vaření pravidelně sledujte - pokrm kontrolujte pomocí osvětlení trouby.

Potravina	Teplota	Čas
Slanina	200°C	6 – 8 min
Kuřecí křidélka	200°C	20 – 25 min
Klobásy	200°C	12 min
Čerstvé kalamárové kroužky	200°C	9 min
Čerstvé krevety	200°C	10 min
Mražené předkrmy – např. mozzarella tyčinky, atd.	200°C	5 – 7 min
Mražené kuřecí nugetky	200°C	10 min
Ručně krájené hranolky	200°C	10 – 20 min
Ručně krájené chipsy	200°C	10 – 20 min
Zeleninové chipsy – batáty, červená řepa a pastinák	200°C	10 – 15 min
Mražené hranolky	230°C	15 – 25 min
Mražené chipsy	230°C	10 – 15 min



www.cuisinart.eu

CUISINART

ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

Mezinárodní záruka

CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

Hot Line: 00 800 5000 6000

cuisinart_international@conair.com

Faktura - doklad o nákupu

Kupující

.....
.....

• Prosím, uschovejte si tento záruční list s originálním dokladem o nákupu.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3letou záruku, pokud to není v rozporu se zákonnou záruční dobou jednotlivých zemí. Během této doby nabízíme standardní výměnu spotřebiče (stejněho nebo ekvivalentního). Aby bylo možné záruku využít, k tomuto záručnímu listu je třeba připojit originální doklad o koupi (prodejní doklad, faktura, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktními údaji. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, pádem, rozebráním nebo opravou neoprávněnými osobami. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva vyplývající ze zákona.