

KLARSTEIN NIELSTRA
TEIN NIELSTRA KLAR
KLARSTEIN NIELSTRA
TEIN NIELSTRA KLAR
KLARSTEIN NIELSTRA
TEIN NIELSTRA KLAR
KLARSTEIN NIELSTRA

KLARSTEIN

AeroVital Deluxe

Forrólevegős olajsütő

10032849

Tisztelt Vásárló,

Gratulálunk a készülék megvásárlásához. Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és kövesse az alábbi utasításokat, hogy elkerülje a készülék károsodását. A használati utasításban felsorolt utasítások és figyelmeztetések figyelmen kívül hagyásából eredő hibákra nem terjed ki a garancia és semmilyen felelősséget nem vállalunk. Szkennelje be a QR kódot, hogy hozzáférjen a legújabb felhasználói kézikönyvhez és más termékinformációkhoz.



MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZATRÓL



Gyártó

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

A termék megfelel az alábbi európai irányelvnek:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást a készülék használatba vétele előtt, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából. Olvassa el az összes utasítást.

A készülék az ételek forró levegővel történő főzésére ("sütésére") szolgál és csak háztartási használatra alkalmas. Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használaton kívüli célokra.

A készüléket nem használhatják (a gyerekeket is beleértve) korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező egyének, vagy olyanok, akik nem rendelkeznek ennek megfelelő képességekkel. A készüléket csak felelős személy felügyelete mellett használhatják, vagy ha fel voltak világosítva a készülék biztonságos használatáról és megértették a készülék használatával járó veszélyeket.

Ne használja a készüléket kültéri környezetben, professzionális konyhákban, üzlethelyiségekben, irodákban, szállodai szobákban és hasonló lakókörnyezetekben sem.

Használat közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

A készülék károsodásának elkerülése érdekében csak a készülék gyártója által ajánlott alkatrészeket és tartozékokat használjon.

Ne módosítsa a készüléket vagy annak részeit.

Elektromos berendezések használatakor mindig tartsa be az elektromos berendezésekre vonatkozó alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

Ha a hálózati csatlakozódugó, a tápkábel vagy a készülék bármilyen módon sérült, javítsa meg azt szakemberrel vagy hivatalos szervizközponttal.

Ebben az esetben ne használja a készüléket, és ne próbálja meg a vezérlését.

Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játszanak a készülékkel vagy annak részeivel.



FIGYELMEZTETÉS, FORRÓ FELÜLETEK: A készülék a működése során hőt és gőzt generál. Tegye meg a megfelelő intézkedéseket az égési sérülések, tűz vagy egyéb személyi sérülések vagy anyagi károk elkerülése érdekében.



FIGYELMEZTETÉS: A készülék működése közben forró és egy bizonyos ideig a kikapcsolás után is meleg. A készülék kezelése során mindig használjon sütőkesztyűt. Hagyja a készüléket és részeit 30 percig hűlni a tisztítás előtt.

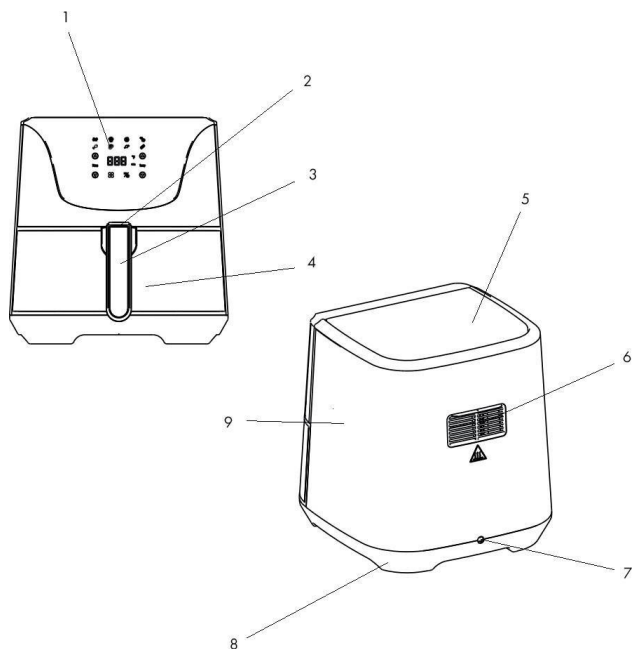
A tűzveszély csökkentése érdekében ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelébe.

Ne helyezzen semmit a készülékre annak használat során, vagy amíg forró.

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági utasítások	4
Készülék komponensei	6
Előkészítés	7
Összeszerelés	7
Kicsomagolás és tisztítás	8
Beállítás	8
Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz	9
Használat	9
Kosár megtöltése	9
A hőmérséklet és a főzési idő beállítása	10
Főzésvezérlés	10
Kosár kiürítése	11
Tippek és trükkök	11
Előkészítési táblázat	12
Házi hasábburgonya	12
Tisztítás	13
Tárolás	14
Ártalmatlanítás	14
Hibaelhárítás.....	14
Garancia és szervíz.....	15
Műszaki adatok.....	17

KÉSZÜLÉK KOMPONENSEI



- 1 Vezérlőpanel
- 2 Átlátszó retesz
- 3 Sütőkosár fogantyúja
- 4 Sütőrekesz (sütőkosárral)
- 5 Készülék felső része
- 6 Hátsó levegő kimenet
- 7 Hálózati csatlakozás
- 8 Alsó rész csúszásmentes lábakkal
- 9 Burkolat

ELŐKÉSZÍTÉS

Az új forrólevegős olajsütője lehetővé teszi a kedvenc összetevőinek és snackjeinek egészségesebb elkészítését. Az olajsütő forró levegőt használ gyors levegőáramlással kombinálva (Rapid Hot-Air-Technology) és a felső grill használatával, hogy ízletes ételeket készíthessen egészséges, gyors és egyszerű módon. Összetevőket minden oldalról egyszerre melegíti, és nincs szükség a legtöbb összetevőhöz olaj hozzáadására.

Kicsomagolás és tisztítás

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét a forrólevegős olajsütő belső és külső részéről.

A sütőkosár már a sütőrekeszben van, amikor szállítjuk.

A sütőrekesz eltávolításához húzza előre az átlátszó reteszt.

Ezután húzza ki a sütőrekeszt a készülékből.

Nyomja meg a kosár fogantyúján lévő kioldógombot, és emelje fel a sütő kosarat egyenesen felfelé és ki a rekeszből.

A kosár behelyezésekor egyszerűen ismételje meg az eljárást: Helyezze a kosarat a sütőrekeszre úgy, hogy a fogantyú bal és jobb oldalán lévő kosárárak a sütőrekesz tetején lévő mélyedésekbe kerüljenek. Helyezze be a kosarat a rekeszbe és zárja le.

Tisztítsa meg a kosarat és a sütőrekeszt forró vízzel, mosószerrel és puha szivaccsal.

Nedves ruhával törölje le a burkolat belsejét és külső részét.

FIGYELMEZTETÉS: Ne merítse a forrólevegős olajsütőt vízbe. Ez elektromos meghibásodást okozhat a készülékben.

Minden alkatrészt alaposan szárítson meg.

Tegye vissza a sütőkosarat a rekeszbe, és zárja le, hogy megakadályozza a kosár véletlen meglazulását.

VIGYÁZAT! Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy nincsenek csomagolóanyagok vagy idegen tárgyak a készülékben és a sütőrekeszben, valamint a sütőkosár körül.

Beállítás

Helyezze a forrólevegős olajsütőt stabil, vízszintes és hőálló munkafelületre a hálózati aljzat közelébe.

Ügyeljen arra, hogy a készüléket műanyagmentes felületre helyezze. A főzés során keletkező hő miatt a műanyag meglágyulhat és szivárgást okozhat, a munkalapon sötét foltok és elszíneződés jelenhet meg.

Tartsa a készüléket legalább 10 cm távolságra a többi tárgytól és távol a hőforrásoktól.

A forró levegő a forrólevegős olajsütő hátoldalán található levegő kimeneten lép ki. Ezért tartsa a készülék hátulját akadálytalanul, hogy biztosítsa a készülék működését.

Ne helyezzen semmit a forrólevegős olajsütőre.

Ne helyezze át az olajsütőt működés közben. Forró ételek szaftjával megégetheti magát. A szállítás előtt hagyja a forrólevegős olajsütőt több mint 30 percig lehűlni..

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

A véletlen szakadás elkerülése érdekében csatlakoztassa a kábelt a forrólevegős olajsütő mögötti csatlakozóaljzatba.

Ne hagyja, hogy a kábel az asztal vagy a munkafelület szélén lógjon.

Ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen forró felületekhez, például radiátorokhoz vagy tűzhelyekhez.

A mellékelt tápkábel (vagy a cserélhető tápkábel) rövid. Ez csökkenti a hosszabb kábel elakadásának vagy túlfeszítésének kockázatát. Csak olyan hosszabbító kábelt használjon, amely alkalmas ehhez a készülékhez. Ha kétségei vannak lépjen kapcsolatba egy szakemberrel vagy egy hivatalos szervizközponttal.

Ha nem használja a forrólevegős olajsütőt, válassza le az elektromos hálózatról.

HASZNÁLAT

A készülék belsejében van egy biztonsági kapcsoló, amely kikapcsolja a készüléket, amint a sütőrekeszt kinyitja. Ez megakadályozza, hogy a forró levegő véletlenül megégesse.

FONTOS: A forrólevegős olajsütő olaj helyett forró levegőt használ. Ne öntsön olajat vagy zsírt a sütőbe. A készülék erre nem alkalmas.

Kosár megtöltése

Csúsztassa előre a kosárfogantyú átlátszó reteszét.

Húzza ki a sütőrekeszt a készülékből.

Tegye az ételt a sütőkosárba. A kosarat maximum kétharmadáig töltsen meg. Ha friss zöldségeket szeretne főzni, legfeljebb három csésze friss zöldséget helyezzen bele.

FONTOS: Az ételt mindig a sütőrekeszbe helyezett sütőkosárban készítse.

Csúsztassa vissza a rekeszt a készülékbe, majd csúsztassa vissza az átlátszó reteszt a kosárfogantyú fölé.

A hőmérséklet és a főzési idő beállítása

A vezérlőpanelen egyszerűen kiválaszthatja a különböző főzési programok egyikét, vagy egy gombnyomással beállíthatja a hőmérsékletet és a főzési időt.

Csatlakoztassa a készülék hálózati csatlakozódugóját az aljzatba.

Nyomja meg az ON / OFF gombot a készülék bekapcsolásához. Az ON / OFF gomb most világít.

FIGYELMEZTETÉS: Az első használat során a forrólevegős olajsütő enyhe szagot bocsáthat ki. Ez normális, és rövid idő elteltével eltűnik.

Válasszon egyet a programok közül, vagy állítsa be a kívánt előkészítési időt és hőmérsékletet.

**ON/OFF**

A készülék be- vagy kikapcsolása.

**MODE**

Az előre beállított programok kiválasztása.

**TIME (IDŐ)**

Nyomja meg ezt a gombot a kívánt idő beállításához.

A kívánt főzési időtartamot a PLUSZ vagy MÍNUSZ gomb megnyomásával állíthatja be

**HŐMÉRSÉKLET**

Nyomja meg ezt a gombot a kívánt hőmérséklet beállításához.

A forrólevegő kívánt hőmérsékletét a PLUSZ vagy MÍNUSZ gombok megnyomásával állíthatja be.

MEGJEGYZÉS: Az idő és a hőmérséklet kijelző 5 másodpercenként automatikusan váltakozik.

Főzésvezérlés

Egyes élelmiszerek, különösen a nagy mennyiségek, további lépéseket igényelnek a sütés közben, mint például a forgatás vagy a rázás, a legjobb főzési eredmények biztosítása érdekében.

Ha meg szeretné rázni az ételt vegyi ki a sütőkosarat fogantyúnál fogva a rekeszből, és rázza össze a kosárnál fogva.

Ezután tegye vissza a kosarat a rekeszbe.

VIGYÁZAT: Csak sütőkesztyűvel érintse meg a kosarat és a sütőrekeszt. A sütés során és a sütés után, a sütőkosár, a rekesz és az étel forró. Az élelmiszer típusától függően gőz szabadulhat ki a rekeszből. Szükség esetén viseljen hosszú ujjú ruhát, hogy megvédje a testrészeit a gőztől és a forró levegőtől, amelyek az élelmiszerből szabadulhatnak fel.

A rekesz feloldásához húzza előre a kosárfogantyún lévő átlátszó reteszt.

Távolítsa el a sütőrekeszt a fogantyúval a készülékből. Erősen rázza össze az ételt.

A kosarat is kiveheti a rekeszből, hogy megrázza, ha a sütőrekesz túl nehéz az Ön számára.

Csúsztassa előre a kosárfogantyún lévő átlátszó reteszt, és húzza ki a rekeszt a készülékből.

Helyezze a rekeszt hőálló felületre.

Nyomja meg a kosárfogantyú gombját, és távolítsa el a kosarat.

Erősen rázza meg az ételt.

Helyezze vissza a kosarat a rekeszbe és rögzítse.

Csúsztassa vissza a rekeszt a készülékbe.

FIGYELMEZTETÉS: A forrólevegős olajsütő csak akkor működik, ha a sütőrekesz teljesen zárva van.

TIPP: Állítsa az időzítőt a főzési idő felére, ami emlékezteti Önt az étel megrázására. Ügyeljen arra, hogy ezután az időzítőt a hátralévő főzési időre állítsa be.

Kosár kiürítése

Amikor riasztást hall, a beállított főzési idő lejárt.

Húzza ki a sütőrekeszt a készülékből. Győződjön meg róla, hogy az étel főtt. (Ha nem, egyszerűen csúsztassa vissza a rekeszt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt további percekre.)

VIGYÁZAT: Csak a sütőkesztyűvel érintse meg a kosarat és a sütőrekeszt. A sütés során és a sütés után, a sütőkosár, a rekesz és az étel forró. Az élelmiszer típusától függően gőz szabadulhat ki a rekeszből. Szükség esetén viseljen hosszú ujjú ruhát, hogy megvédje a testrészeit a gőztől és a forró levegőtől, amelyek az élelmiszerből szabadulhatnak fel.

Amikor az étel az elképzelésének megfelelően megfőtt, húzza ki a rekeszt a forrólevegős olajsütőből, és helyezze hűálló felületre.

Nyomja meg a kosárfogantyú gombját, és emelje ki a kosarat a rekeszből.

FIGYELMEZTETÉS: Ne fordítsa a kosarat a nyílással lefelé, amíg a sütőrekeszhez van csatlakoztatva, mivel zsír vagy saft csepeghet ki a rekeszből.

Tegye ki az ételt a kosárból egy tálba vagy egy tányérra.

TIPP: A nagy vagy finom ételek kiszedéséhez használjon sütőfogót vagy kanalat.

Amikor egy adag élelmiszer elkészült, a forrólevegős olajsütő azonnal készen áll egy másik adag elkészítésére.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

Elkészítési táblázat

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a megfelelő hőmérsékletet és időt a legjobb eredmények eléréséhez. Miután megismerkedett a forrólevegős sütéssel, ezeket az ajánlásokat személyre szabhatja.

Adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz, amikor a készülék még hideg, és először kezd el sütni.

Élelmiszer	Maximum	Idő	Hőmérséklet	Ellenőrzés	Finomítás
Vékony fagyasztott hasábburgonya	2½-5 csésze	10-12 perc	200 °	igen	
Vastag fagyasztott hasábburgonya	2½-5 csésze	10-14 perc	200 ° C	igen	
Házi hasábburgonya	2½-6 csésze	12-18 perc	200 ° C	igen	½ teáskanál olaj
Házi amerikai burgonya	2½-6 csésze	18-25 perc	180 ° C	igen	½ teáskanál olaj
Házi burgonyakockák	2½-6 csésze	14-20 perc	180 ° C	igen	½ teáskanál olaj
Steak	120-900 g	8-12 perc	200 ° C		
Hamburger	120-500 g	7-14 perc	180 ° C		
Fagyasztott csirke darabok	120-900 g	12-16 perc	200 ° C	igen	
Mozzarella botok	120-900 g	8-14 perc	180 ° C	igen	
Töltött zöldségek	120-900 g	10-15 perc	160 ° C	igen	

Megjegyzés: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások ajánlások, mivel az élelmiszerek eredetük, méretük, alakjuk és márkájuk szerint különbözhetnek.

Nem tudjuk garantálni, hogy az ételének pontosan ennyi időre és főzési hőmérsékletre lesz szüksége.

Forrólevegős olajsütőben és általában a sütőben is elkészíthetők.

A vékony vagy kisméretű ételek általában rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobbak.

Használhatja a forrólevegős olajsütőt az étel felmelegítésére is. Egyszerűen állítson be 150 ° C (300 ° F) hőmérsékletet és legfeljebb 10 percet.

Néhány csepp növényi olaj hozzáadása ajánlott a friss burgonyához a finomabb eredmény érdekében. Ha hozzáad egy kis olajat, akkor ezt csak főzés előtt tegye.

A főzési folyamat közepén a kisebb ételek keverése vagy rázása biztosítja, hogy minden darab egyenletesen legyen főzve.

Használjon előre elkészített tésztát, hogy gyorsan és egyszerűen elkészítse a töltött ételeket. Az előkészített tészta rövidebb főzési időt igényel, mint a házi tészta.

A kalácsot vagy a süteményt süsse erre való sütőedénybe.

Finom vagy töltött ételek elkészítését tűzálló sütőedényben ajánljuk.

Házi hasáburgonya

Házi sült krumplics készítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1 A burgonyát hámozza meg, és vágja hasábokra.

2 Alaposan mossa le a burgonyát és szárítsa meg konyhai papírtörülővel.

3 Helyezze a ½ evőkanál olívaolajat és a hasábokat egy tálbá, és addig keverje, amíg a hasábokat az olaj beborítja.

4 Távolítsa el a hasábokat egy sütőfogóval vagy kanállal a tálból, távolítsa le a felesleges olajat, és helyezze a hasábokat a sütőkosárba. Ne öntse a burgonya hasábokat a tálból a sütőkosárba, hogy megakadályozza a felesleges olaj belecsepegését a tálból az olajsütőbe.

5 Készítse el a hasáburgonyát az elkészítési táblázat szerint.

TISZTÍTÁS

Ez a készülék nagyon könnyen tisztítható. Nem tartalmaz olyan alkotóelemeket, amelyeket a felhasználó javíthatna. Minden karbantartást, amely más beavatkozást igényel, mint a tisztítás, szakképzett szakembernek kell elvégeznie.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: Ne merítse a készüléket vízbe. A készülék elektromosan működtethető, és ezért megsérülhet.

1. Húzza ki a tápkábelt, és hagyja lehűlni a készüléket.

Tipp: A főzés után vegye ki a sütőrekeszt a forrólevegős olajsütőből, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

2. Nedves törölgonggyal törölje le a készülék külső részét.

3. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és egy nem súroló hatású szivaccsal.

4. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztító kefével, hogy az élelmiszer maradványokat eltávolítsa.

VIGYÁZAT: Ne tisztítsa a sütőrekeszt és a kosarat fém konyhai eszközökkel vagy súrolószerekkel, mert ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

5. Tisztítsa meg a sütőrekeszt és a kosarat forró vízzel, kevés tisztítószerrel és egy nem súroló hatású szivaccsal. A maradék szennyeződések eltávolítására zsírtalanító folyadékot használhat.

Tipp: Ha a szennyeződés a kosárhoz vagy a sütőrekesz aljához tapad, töltsen fel a rekeszt forró vízzel és egy kis tisztítószerrel. Helyezze a kosarat a rekeszbe, és hagyja körülbelül 10 percig ázni..

TÁROLÁS

Húzza ki a tápkábelt, és hagyja lehűlni a készüléket.

Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

A forrólevegős olajsütőt száraz, pormentes helyen tárolja.

TÁJÉKOZTATÁS AZ ÁRTALMATLANÍTÁSRÓL



A 2012/19 / EU Európai Hulladékkezelési Szabályzat szerint a terméken vagy annak csomagolásán szereplő szimbólum jelzi, hogy a termék nem tartozik a háztartási hulladékhhoz. Az irányelvnek megfelelően a készüléket le kell adni az elektromos és elektronikus hulladékok szelektív gyűjtőhelyén. Járjon el a helyi törvényeknek megfelelően, és a kiselejtezett készülékeket a lakossági hulladéktól elkülönítve gyűjtse. A feleslegessé vált készülék helyes kiselejtezésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért kérjük, forduljon a helyi hatósághoz vagy a háztartásának hulladékkezelő és ártalmatlanító szolgálatához.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az olajsütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa az áramellátást a készülékhez és az aljzathoz.
	Nem kapcsolta be a készüléket és / vagy nem állította be az időt vagy a főzési hőmérsékletet.	Nyomja meg a bekapcsoló gombot. Válasszon ki egy programot, vagy válassza ki az időt és a hőmérsékletet. Ezután nyomja meg a Start gombot.
A kosár nem illeszkedik a rekeszbe.	A sütőkosár nem megfelelően van a rekeszben.	Óvatosan nyomja be a kosarat a rekeszbe az ÖSSZESZERELÉS fejezetben leírtak szerint.
	A sütőkosár túlterhelt.	Óvatosan nyomja be a kosarat a rekeszbe az ÖSSZESZERELÉS fejezetben leírtak szerint.
Jedlo nie uvarené.	A sütőkosár túlterhelt.	Használjon kisebb mennyiségeket az egyenletesebb sütéshez.
	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérséklet növeléséhez nyomja meg a PLUSZ gombot a hőmérséklet kiválasztásakor.
Az étel nem egyenletesen főtt.	Egyes ételeket a sütés során meg kell forgatni vagy rázni.	Sütés közben néhányszor fordítsa át az ételt. Lásd a TIPPEK ÉS TRÜKKÖK című fejezetben az elkészítési táblázatot.
A hasábburgonya nem egyenletesen sül.	Különböző burgonyatípusokat használt.	ználjon friss olajozott burgonyát.
	A burgonyát tisztítás után nem szárította meg.	A mosás után a törölje szárazra a burgonyát.
A hasábburgonya nem ropogós.	A nyers burgonya túl sok vizet tartalmaz.	A mosás után törölje szárazra a burgonyát. Vágjon vékonyabb hasábokat. Adjon hozzá több olajat.
A készülékből fehér füst jön ki.	Túl sok olajat használt. A zsíros ételekből származó olaj a rekeszbe csöpög és felhevül.	Használjon kevésbé olajos ételeket.
	Az utolsó főzési folyamatból származó olaj- vagy élelmiszermaradványok a rekeszhez vagy a sütőkosárhoz ragadtak.	Minden használat után tisztítsa meg a rekeszt és a kosarat

GARANCIA ÉS SZERVIZ

Ha információra van szüksége vagy problémája van a készülékkel, kérjük, látogasson el honlapunkra, vagy forduljon viszonteladójához.

MŰSZAKI ADATOK

Termékszám	10032849
Áramellátás	220-240 V ~ 50/60 Hertz
Energiafogyasztás	1700 Watt
Technológia	Rapid Hot-Air-Technology
Főzési kapacitás	5,4 liter
Vezérlőpanel	LED panel
Anyag	Rozsdamentes acél Sütőrekesz: alumínium Fűtőelem: rozsdamentes acél
Hőmérséklettartomány	80 - 200 ° C
Időzítő	≤ 60 perc