

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: kuchyňky 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 pečící 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 ovládní 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 nejkvalitnější 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 pečící plech
12. Plech na pečení

Bezpečnostní automatický spínač dveří (nezobrazeno)

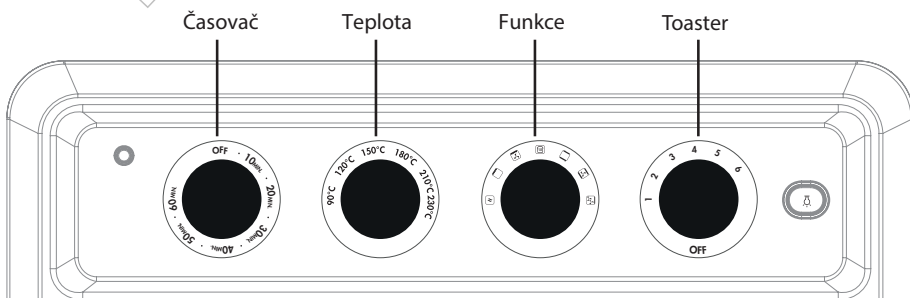
Úložný prostor pro kabel (nezobrazeno)

* 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 pečícím 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 pečící 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 pečící 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


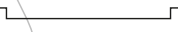

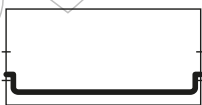
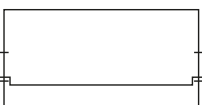
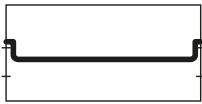

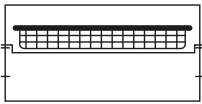

Pro rovnoměrné opékání vždy používejte rošt v pozici 2 (pozice, viz tabulka). Jakýkoliv pokrm, určený k opékání, umístěte vždy doprostřed roštu.

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, lívanečky 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.
	Pečené 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 křídélka, 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 nejkřupavějších 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 propečený 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 vyberte 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 křupavé 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 drošky 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 drošky, vysuňte plech na drošky a vysypte je. Pak plech vyčistěte. Připečené drošky nebo připečenou mastnotu odstraňte tak, že plech namočíte do horké vody s čisticím přípravkem. Nikdy nezapínejte troubu bez nasazeného plechu na drošky.
- 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 nejkřupavějších 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 nabídneme 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.