

WELL AIR FRY

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10031968 10031969



COOKING
COOKING
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKING
COOKING
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Betrieb	7
Wartung	11
Fehlerbehebung	12
Hinweise zur Entsorgung	14
Hersteller & Importeur (UK)	14
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	15

English	17
Español	29
Français	41
Italiano	53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031968, 10031969
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

- Tauchen Sie das Gehäuse und die Heizelemente mit den elektronischen Teilen nicht in Wasser und spülen Sie sie nicht unter einem Wasserhahn ab.
- Geben Sie das Frittiergut immer in den Korb, damit es nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommt.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie während der Benutzung das Gerät nicht in Innenbereich.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen vorgesehen (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen; es sei denn sie haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anleitung für den Gebrauch des Gerätes erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er von qualifizierten Fachleuten repariert werden, um Gefahren abzuwenden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an. Bedienen Sie das Gerät ebenfalls nicht mit nassen Händen.
- Verbinden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt wird.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder separates Fernbedienungssystem an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecke oder Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und 10cm freien Raum über dem Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftbraten wird Heißdampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigegeben. Halten Sie Ihre Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Nach dem Gebrauch des Gerätes ist die Metallabdeckung innen sehr heiß, vermeiden Sie das heiße Metall nach dem Kochen zu berühren.
- Sofort den Netzstecker ziehen, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt.

Warten Sie bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

- Das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche stellen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen gedacht. Es ist auch nicht beabsichtigt, von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen genutzt zu werden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer das Gerät aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät für etwa 30 Minuten abkühlen bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Versichern Sie sich, dass die in diesem Gerät vorbereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun erscheinen. Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Das Gerät hat einen Mikroschalter auf der Innenseite, d.h. wenn Sie die Pfanne während des Kochens herausziehen, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Überhitzungsschutz

- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn das Innentemperaturregelsystem außer Kraft ist, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet, das Gerät ist nicht mehr betriebsbereit.
- Netzstecker ziehen. Erst nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, sollte die
- RESET-Taste an der Unterseite des Gerätes (neben dem Typenschild) betrieblen werden, um die Fritteuse wieder verwenden zu können.
- Bitte verwenden Sie dazu ein spitzes Objekt (siehe nachfolgende Abbildungen).

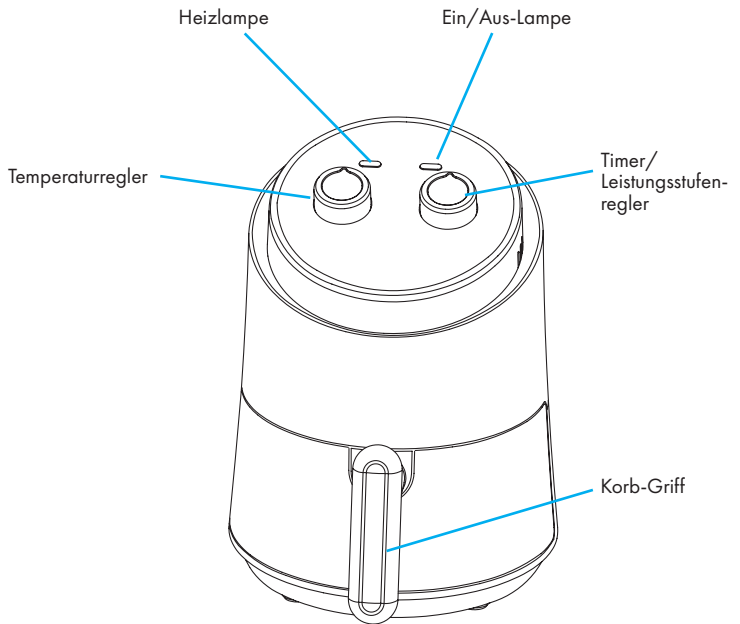
Automatische Abschaltung

- Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 gezählt hat, erzeugt das Gerät einen Klingelton und schaltet sich automatisch ab. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.
- Hinweis: Wenn Sie während des Kochens die Pfanne herausziehen, wird das Gerät auch automatisch ausgeschaltet. (Timer wird weiter zählen).

Elektromagnetisches Feld (EMF)

- Dieses Gerät erfüllt alle Normen der elektromagnetischen Felder (EMF). Bei ordnungsgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung kann das Gerät auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse, gefahrlos benutzt werden.

GERÄTEÜBERSICHT



BETRIEB

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie vom Gerät Aufkleber und Schilder.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf vollständig mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Heißluftfritteuse funktioniert mit heißer Luft. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in den Topf.

Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche. Benutzen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die nicht hitzebeständig sind.
2. Setzen Sie den Korb richtig in den Topf.
3. Setzen Sie den Topf in das Gerät ein.

Hinweis: Der Topf muss richtig in das Gerät eingesetzt werden, sonst funktioniert das Gerät nicht.

-
4. Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken.
Den Topf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit füllen.
Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
Nichts in die Luftöffnungen auf den beiden Seiten des Geräts stecken. Das Hindernis unterbricht sonst die Luftzirkulation und wirkt sich auf das Ergebnis des Heißluftfrittierens aus.

Verwendung des Geräts

Die Heißluftfritteuse kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Sehen Sie im Kapitel *Einstellungen* nach.

Heißluftfrittieren

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Topf vorsichtig aus dem Gerät.
3. Geben Sie die Zutaten hinein.

Hinweis: Befüllen Sie den Korb nicht über die empfohlene Menge hinaus (siehe unter *Einstellungen*), da dies die Qualität des Ergebnisse beeinflusst.

-
4. Schieben Sie den Topf wieder richtig in die Heißluftfritteuse zurück.
Verwenden Sie das Gerät nie ohne den Topf. Wenn der Topf sich nicht richtig einsetzen lässt, funktioniert das Gerät nicht richtig.

Vorsicht: Den Topf während und kurze Zeit nach der Benutzung nicht berühren, da er sehr heiß wird. Den Topf ausschließlich am Griff anfassen.

-
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (für die richtigen Temperaturen siehe *Einstellungen*)
 6. Legen Sie die benötigte Garzeit und die Zutaten fest, .
 7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie Zeitregler in die benötigte Stellung.

Zur Garzeit 3 Minuten hinzufügen, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: Wenn Sie wollen, können Sie das Gerät ohne Zutaten vorheizen. In dem Fall,

drehen Sie den Zeitregler auf über 3 Minuten und warten, bis die Heizlampe ausgeht (nach ca. 3 Minuten). Befüllen Sie dann den Korb und drehen die den Zeitregler in die gewünschte Stellung.

- a. Die Betriebslampe und die Heizlampe gehen an.
 - b. Der Timer zählt bis zur voreingestellten Zeit nach unten.
 - c. Während des Garvorgangs schaltet die Heizlampe sich immer wieder ein und aus, was anzeigt, dass das Heizelement an und aus geht, um die eingestellte Temperatur zu halten.
 - d. Auf dem Boden der Topfes sammelt sich überschüssiges Öl.
8. Einige Zutaten müssen zwischendurch geschüttelt werden. Zum Schütteln, den Topf aus dem Gerät herausnehmen, und schütteln. Den Topf wieder einsetzen und mit dem Frittieren fortfahren.

Vorsicht: Während des Schüttelns nicht den Knopf am Korb drücken.

Hinweis: Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Dazu den Topf aus dem Gerät nehmen, auf eine hitzebeständige Fläche abstellen und dann den Knopf am Griff drücken.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit stellen, hören Sie das Timersignal, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet allerdings, dass Sie den Timer erneut auf die verbleibende Garzeit einstellen müssen.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die volle Garzeit einstellen, gibt es kein Timersignal, das vor dem Ende des Garvorgangs klingelt. Sie können den Topf jederzeit herausnehmen, um den Zustand des Garguts zu überprüfen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Topf wieder in das Gerät eingesetzt wird. Der Timer zählt aber immer weiter herunter.

9. Wenn der Timer klingelt, ist die Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und setzen ihn auf einen hitzebeständige Fläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch per Hand ausschalten. Dazu drehen Sie den Temperaturregler auf 0 und ziehen den Topf danach direkt heraus.

10. Überprüfen Sie, ob das Gargut fertig ist. Sollten das Gargut noch nicht fertig sein, einfach den Topf wieder in das Gerät schieben und den Timer auf einige zusätzliche Minuten einstellen.
11. Um die Zutaten herauszunehmen (z. B. Pommes frites), den Knopf am Korb drücken und den Korb aus dem Topf nehmen.
Den Korb nicht zusammen mit dem Topf auf den Kopf stellen, da sonst überschüssiges Öl aus dem Topf auf die Zutaten tropft.
Nach dem Frittieren sind der Topf und die Zutaten heiß.
Je nach Art der Zutaten, kann Dampf aus dem Topf kommen. Nach dem Frittieren sind der Topf und der innere Metalldeckel heiß. Nicht berühren!
12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, benutzen Sie Zangen.

13. Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse für eine weitere Fuhre fertig.

Einstellungen

Die Tabelle weiter unten ist eine Hilfe für die wesentlichen Einstellungen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Zutaten unterscheiden sich in Herkunft, Größe, Form und Erzeuger. Wir garantieren nicht die optimalen Einstellungen für Ihr Gargut. Da die schnelle Heißlufttechnik die Luft im Inneren des Geräts beständig aufheizt, unterbricht das kurzzeitige Herausziehen des Topfes während des Heißluftbetriebs den Garvorgang.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen gewöhnlich eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Gargut benötigen eine etwas längere Garzeit als eine kleinere Menge.
- Das Durchschütteln kleinerer Zutaten in der Zubereitungszeit optimieren das Ergebnis und hilft, die ungleichmäßige Garung von Zutaten zu verhindern.
- Geben Sie etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Rösten Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine allzu fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, gelingen auch in der Heißluftfritteuse.
- Die optimale Menge, um knusprige Pommes frites zuzubereiten ist 500 Gramm.
- Vorbereiteten Teig verwenden, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
- Eine Backform in den Topf geben, wenn Sie einen Kuchen backen oder Quiche, zerbrechliche Teile oder gefüllte Stücke zubereiten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch verwendet werden, um Speisen wieder aufzuwärmen. Zum Aufwärmen die Temperatur auf 150 °C und 10 Minuten stellen.

Gargut	Min Max (Gramm)	Zeit (Min)	Temp (°C)	Sonstige Infos
Kartoffeln&Frites				
Dünne Tiefkühlfritten	300-700	9-16	200	schütteln
Dicke Tiefkühlfritten	300-700	11-20	200	schütteln
Selbstgem. Fritten	300-800	16-10	200	+ 1/2 Teel. Öl; schütteln
Kartoffelecken	300-800	18-22	180	+ 1/2 Teel. Öl; shake
Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	+ 1/2 Teel. Öl; shake
Rösti	250	15-18	180	schütteln
Kartoffelgratin	500	15-18	200	schütteln
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-500	8-12	180	
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Würstchen	100-500	13-15	200	
Unterschenkel	100-500	18-22	180	
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	
Snacks				
Frühlingrollen	100-400	8-10	200	schütteln
Hähnchenteile (tiefgekühlt)	100-500	6-10	200	schütteln
Fischstäbchen (tiefgek.)	100-400	6-10	200	
Panierter Backkäse (tiefgekühlt)	100-400	8-10	180	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160	
Backen				
Kuchen	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Süße Snacks	400	20	160	

Selbstgemachte Pommes frites

Zum Herstellen selbstgemachter Pommes frites nachfolgende Schritte befolgen

1. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Kartoffelstifte gründlich waschen und mit einem Küchentuch trocknen.
3. Einen halben Teelöffel Olivenöl und die Kartoffelstifte in eine Schüssel geben. Mischen, bis die Kartoffelstifte mit Öl benetzt sind.
4. Die Stifte mit den Fingern oder Besteck aus der Schüssel nehmen, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt. Die Stifte in den Korb legen.

Hinweis: Die Schüssel nicht kippen, um alle Fritten auf einmal in den Korb zu schütten, damit kein überschüssiges Öl auf den Topfboden gelangt.

5. Die Kartoffelstifte nach der Anleitung in diesem Kapitel heißluftfrittieren.
-

WARTUNG

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Berühren Sie zum Reinigen nicht das heiße Metall auf der Innenseite kurz nach dem Frittieren.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen!

1. Topf und der Korb: Kein Küchenbesteck oder Scheuerschwämme verwenden, da dies die Antihafbeschichtung beschädigt.
Den Netzstecker aus der Wandsteckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
Hinweis: Den Topf herausnehmen, damit das Gerät sich schneller abkühlt.
2. Das Äußere mit einem feuchten Tuch trocknen.
3. Den Topf und den Korb mit heißem Wasser reinigen. Etwas Spülmittel verwenden.

Sie können eine Fett lösende Flüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu reinigen.

Tipp: Falls sich am Korb oder am Boden des Topfes Schmutz festgesetzt hat, den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Den Korb in den Topf geben und den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen lassen.

4. Das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm reinigen.
5. Das Heizelement mit einer Reinigungsbürste reinigen, um Lebensmittelreste zu entfernen.

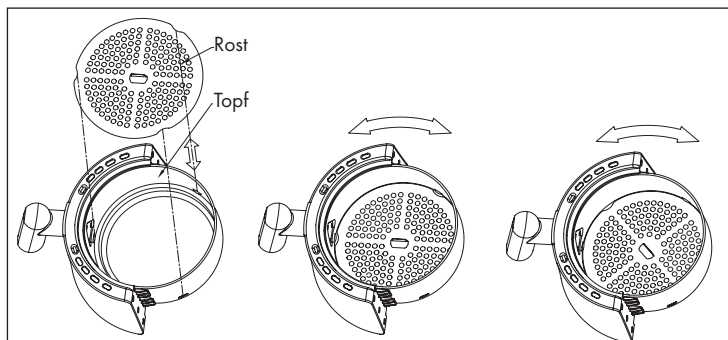
Lagerung

1. Den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sauberen und trockenem Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
Die Zutaten sind nach der Zubereitung nicht gar.	Der Timer ist nicht eingestellt.	Drehen Sie den Zeitregler auf die benötigte Garzeit.
	Der Topf wurde nicht korrekt in das Gerät gesetzt.	Setzen Sie den Topf richtig in das Gerät ein.
	Die Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Verwenden Sie einen scharfen Gegenstand, mit den Reset-Knopf auf der Unterseite des Geräts zu betätigen.
	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler in die benötigte Temperatur..
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Temperaturregler in die richtige Position.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gegart.	Bestimmte Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden.	Zutaten, die oben liegen (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht richtig knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen. Im Korb befinden sich zu viele Zutaten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu bekommen.
Der Korb lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Im Korb befinden sich zu viele Zutaten.	Überfüllen Sie den Korb nicht.
	Der Korb wurde nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Schieben Sie den Korb in den Topf hinein, bis Sie ein Klicken vernehmen.

Problem	Ursache	Lösung
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät.	Das Gargut ist fettig.	Wenn Sie fettreiche Zutaten zubereiten, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Topf kann heißer werden als gewöhnlich. Dies beeinträchtigt nicht das Gerät oder das Frittierergebnis.
	Der Topf enthält immer noch Fettrückstände von der vorherigen Benutzung.	Der weiße Rauch wird durch sich erhitzendes Fett im Topf verursacht. Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch sorgfältig.
Frische Pommes werden ungleichmäßig braun.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens ihre feste Konsistenz beibehalten.
	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Die Kartoffelstifte richtig spülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge Öl und dem Wassergehalt der Kartoffeln ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstifte richtig zu trocken, bevor Sie Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie etwas Öl hinzu, damit es knuspriger wird.



HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42


272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Product Overview 20
Operation 21
Maintenance 25
Troubleshooting 26
Disposal Considerations 28
Manufacturer & Importer (UK) 28

TECHNICAL DATA

Item number	10031968, 10031969
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

Overheating Protection

- The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used.
- Unplug the mains cord. Only after the appliance has been left to cool down completely should the RESET button at the bottom of the machine (beside the rating label) be operated in order to use the air fryer again.
- Please use a pointed object for this purpose (refer to the figures hereinafter).

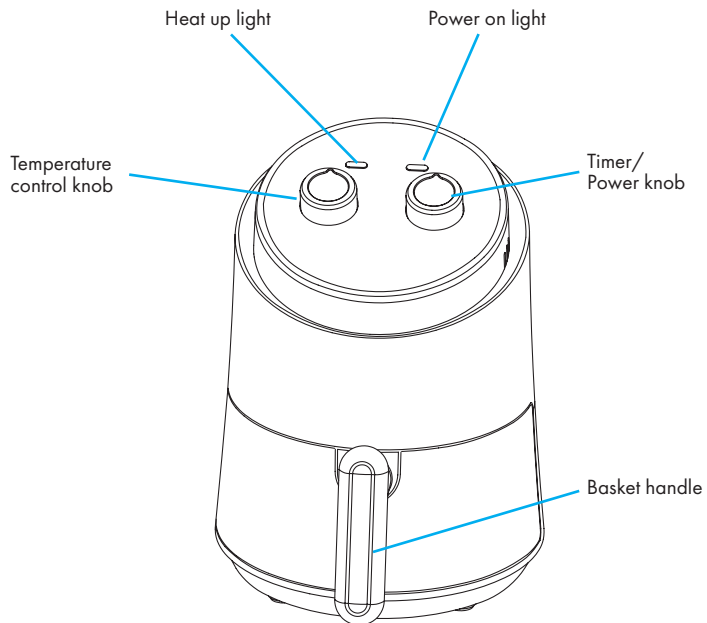
Automatic switch-off

- This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.
- Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too. (Timer still in counting down).

Electromagnetic fields (EMF)

- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

PRODUCT OVERVIEW



OPERATION

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket in the pan properly.
3. Put the pan into the machine.

Note: the pan **MUST** be put into the appliance properly, otherwise the appliance does not work!

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance.
Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Pls refer to the section "settings" table herein after and the using guidance figures at last page.

Hot air frying

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.

Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pan back into the air fryer properly.
Never use the pan without the basket in it. If the pan cannot be fixed into the air fryer properly, the appliance will not work.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside.

In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The power-on light and the heating-up light go on.
 - b. The timer starts counting down the set preparation time.
 - c. During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - d. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking half. Nay through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out. the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the Ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Food	Min-max amount	Time (min)	° C	Extra information
Potatos & fries				
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake
Home-made fries	300-800	16-10	200	Add 1 /2 tbsp of oil; shake
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Add 112 tbsp of oil; shake
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Add 112 tbsp of oil; shake
Rosti	250	15-18	180	shake
Potato gratin	500	15-18	200	shake
Meat & Poultry				
Steak	100-500	8-12	180	
Pork chops	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage roll	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	
Baking				
Cake	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Sweet snacks	400	20	160	

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
 2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
 3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
 4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
-

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.
-

MAINTENANCE

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying.

Cool down the appliance is needed before cleaning!

1. The pan and the basket, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

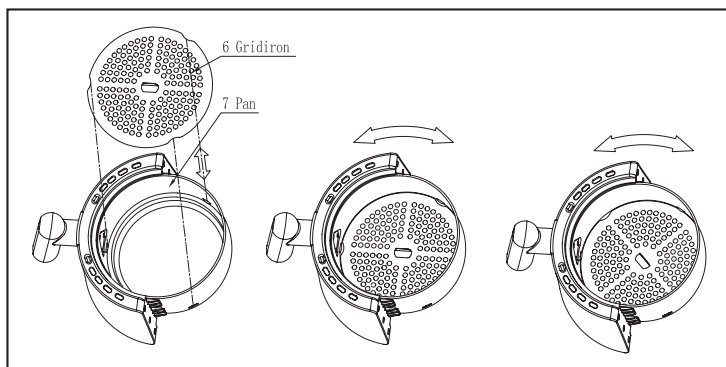
Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Put the air fryer on the clean and dry place.

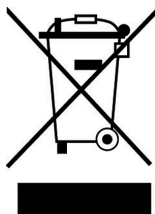
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
	The overheating protection is turned on.	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of the appliance.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. I cannot slide the pan into the appliance properly.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. There are too much ingredients in the basket.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem	Possible Cause	Solution
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.



DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Instrucciones de seguridad	30
Descripción del aparato	32
Funcionamiento	33
Mantenimiento	37
Solución de problemas	38
Indicaciones sobre la retirada del aparato	40
Fabricante e importador (Reino Unido)	40

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10031968, 10031969
Suministro eléctrico	220-240 V - 50/60 Hz

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No sumerja la carcasa o los elementos calefactores con las partes electrónicas en agua y no los enjuague bajo el grifo.
- Coloque siempre la comida a freír en la cesta para que no entre en contacto con los elementos ca-lefactores.
- No cubra los respiraderos mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que conlleva peligro de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras lo esté usando.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con movilidad re-ducida, que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o in-struido en el uso del aparato.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje marcado en el aparato coincide con el de su casa.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el enchufe de la red está dañado, debe ser reparado por especialistas cualificados para evitar el peligro.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años ya esté encendido o apagado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No conecte el enchufe con las manos húmedas. No maneje la unidad con las manos mojadas.
- Conecte la unidad sólo a una toma de corriente con conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- Nunca conecte la unidad a un temporizador externo o a un sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortina.
- No coloque la unidad contra una pared o contra otros aparatos. Deje 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre encima de la unidad. No coloque ningún objeto encima de la unidad.
- No utilice la unidad para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- El aire caliente con el que se fría libera vapor caliente a través de los conductos de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de los conductos de vapor y aire. También hay que tener en cuenta el vapor y el aire caliente cuando se retira la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar el aparato, la cubierta de metal estará muy caliente por dentro, evite tocar el me-tal caliente después de cocinar.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si sale humo oscuro del mismo.
- Espere a que el humo se detenga antes de retirar la bandeja del aparato.

- Coloque el aparato en una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico normal. No está destinado a uso en ambientes como las cocinas del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros ambientes de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por los clientes en hoteles, moteles, bed & breakfast y otros entornos residenciales.
- Desenchufe siempre la unidad de la toma de corriente después de su uso.
- Deje que la unidad se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularla o limpiarla.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato aparezcan dorados en lugar de oscuro o marrón. Elimine cualquier residuo quemado.
- El aparato tiene un microinterruptor en el interior, lo que significa que si sacas la sartén mientras cocinas, el aparato se apagará automáticamente.

Protección contra el sobrecalentamiento

- El aparato tiene un sistema de protección contra el sobrecalentamiento. Si el sistema de control de la temperatura interna no funciona, la protección contra el sobrecalentamiento se encenderá automáticamente y el aparato no funcionará.
- Saque el enchufe de la red. Sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente, pulse el Botón RESET en la parte inferior del aparato (junto a la placa de características) para reiniciar la freidora.
- Por favor, utilice un objeto puntiagudo para hacerlo (ver ilustraciones abajo).

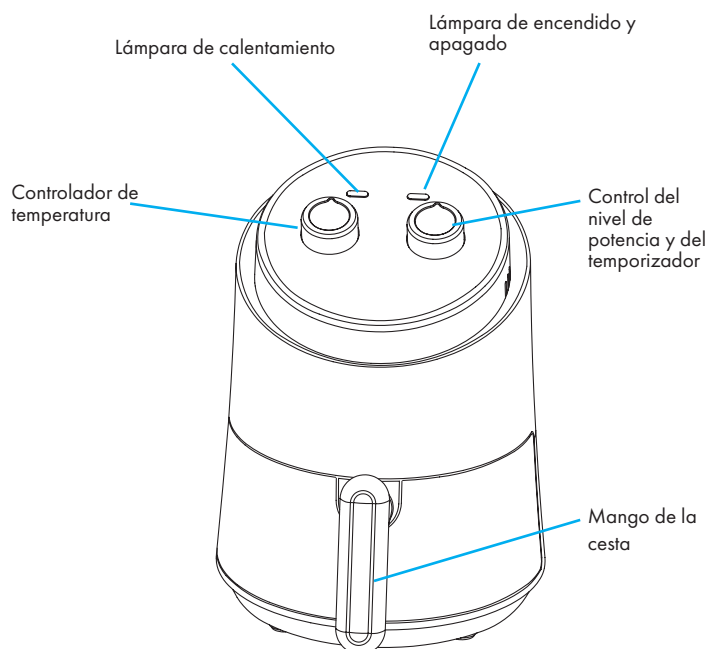
Desconexión automática

- Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador haya hecho la cuenta atrás hasta 0, el aparato generará un tono de llamada y se apagará automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.
- Nota: Si saca la sartén mientras cocinas, el aparato también se apagará automáticamente. (El temporizador seguirá contando).

Campo electromagnético (EMF)

- Este aparato cumple con todas las normas sobre campos electromagnéticos (CEM). Cuando se maneja adecuadamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato puede utilizarse con seguridad basándose en pruebas científicas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

1. Retire el material de embalaje.
2. Retire las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Limpie la cesta y la olla completamente con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. La freidora funciona con aire caliente. No añada aceite o grasa de cocina a la olla.

Preparación

1. Coloque el aparato en una superficie estable y nivelada. No utilice el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la cesta correctamente.
3. Inserte la olla en el aparato.

Nota: La olla debe ser insertada correctamente en el aparato o el aparato no funcionará.

4. Inserte el enchufe en una toma de corriente. No llene la olla con aceite o cualquier otro líquido. No coloque ningún objeto sobre el aparato. No inserte nada en las aberturas de aire a ambos lados del aparato. De lo contrario, la obstrucción interrumpirá la circulación de aire y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

La freidora de aire caliente puede preparar muchos ingredientes diferentes. Consulte el capítulo Ajustes.

Fritura con aire caliente

1. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente.
2. Retire con cuidado la cacerola del aparato.
3. Ponga los ingredientes.

Nota: No llene la cesta más allá de la cantidad recomendada (ver en Configuración) ya que esto afectará a la calidad de los resultados.

4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente de forma adecuada. Nunca use el aparato sin la olla. Si no se inserta correctamente, el aparato no funcionará correctamente.

Precaución: No toque la olla durante y por un corto tiempo después de su uso, ya que se pone muy caliente. Coja la olla solo por el mango.

5. Gire la perilla de control de temperatura hasta la temperatura deseada (para las temperaturas correctas, vea Ajustes).
6. Establezca el tiempo de cocción requerido y los ingredientes.
7. Para encender el aparato, gire el mando de control de tiempo a la posición deseada.

Añada 3 minutos al tiempo de cocción cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes. En ese caso, gire la

perilla de tiempo a más de 3 minutos y espere a que la lámpara de calor se apague (después de unos 3 minutos). Entonces llene la cesta y gire el control de tiempo a la posición deseada.

- a. La lámpara de operación y la lámpara de calentamiento se encenderán.
 - b. El temporizador hará una cuenta atrás hasta el tiempo preestablecido.
 - c. Durante el proceso de cocción, la lámpara de calentamiento se enciende y se apaga repetidamente, indicando que el elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida.
 - d. El exceso de aceite se acumula en el fondo de la olla.
8. Algunos ingredientes deben ser agitados entre cocción y cocción. Para agitar, saque la olla del aparato y agítela. Vuelva a colocar la olla y siga friendo.

Precaución: No presione el botón de la cesta mientras esté vibrando.

Nota: Para reducir el peso, puedes quitar la cesta del bote y agitar sólo la cesta. Para ello, retire la olla del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del mango.

Consejo: Si pone el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá la señal del temporizador cuando necesite agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que ajustar el temporizador de nuevo para el tiempo de cocción restante.

Consejo: Si se ajusta el temporizador al tiempo de cocción completo, no hay ninguna señal de temporizador que suene antes del final del proceso de cocción. Puedes quitar la olla en cualquier momento para comprobar el estado de la comida. El aparato se apagará automáticamente y volverá a funcionar cuando se vuelva a colocar la maceta en el aparato. Sin embargo, el temporizador continuará la cuenta atrás.

9. Cuando el temporizador suena, el tiempo de cocción ha transcurrido. Retire la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire la perilla de control de temperatura a 0 y luego saque el pote directamente.

10. Compruebe si la comida está lista. Si la comida no está lista, simplemente vuelva a poner la olla en el aparato y el temporizador para unos minutos más.
11. Para quitar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), pulse el botón de la cesta y saque la cesta del bote. No voltee la cesta al revés junto con la maceta, ya que de lo contrario el exceso de aceite de la olla gotea sobre los ingredientes. Después de freír, la olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede salir vapor de la olla. Después de freír, la olla y la tapa metálica interior están calientes. ¡No lo toques!
12. Vacíe la cesta en un bol o un plato.
Consejo: Para eliminar los ingredientes grandes o frágiles, utilice unas pinzas.
13. Cuando una porción está hecha, la freidora de aire caliente está lista para otro lote.

Ajustes

La tabla siguiente es una ayuda para los ajustes esenciales.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son pautas. Los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y productor. No garantizamos los ajustes óptimos para su comida. Como la tecnología de aire caliente rápido calienta constantemente el aire dentro del aparato, sacar la olla por un corto tiempo durante la operación de aire caliente interrumpirá el proceso de cocción.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción más corto que los más grandes.
- Una mayor cantidad de alimentos requerirá un tiempo de cocción un poco más largo que una cantidad menor.
- Agitar ingredientes más pequeños durante el tiempo de cocción optimiza la y ayuda a evitar que los ingredientes se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite para conseguir un resultado crujiente. Ase los ingredientes en la freidora de aire caliente después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes demasiado grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en una freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice la masa preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil.
- Ponga un plato para hornear en la olla si va a hornear un pastel o una quiche, piezas frágiles o piezas rellenas.
- La freidora de aire caliente también se puede utilizar para recalentar los alimentos. Para recalentarlo, pongan la temperatura a 150 °C y 10 minutos.

Alimento	Mín. Máx. (Gramos)	Tiempo (Min)	Temp. (°C)	Información adicional
Patatas y fritos				
Fritos congelados finos	300-700	9-16	200	remover
Fritos congelados gruesos	300-700	11-20	200	remover
Fritos caseros	300-800	16-10	200	+ 1/2 cucharada de aceite, remover
Gajos de patata	300-800	18-22	180	+ 1/2 cucharada de aceite, remover
patata en dados	300-750	12-18	180	+ 1/2 cucharada de aceite, remover
Rosti	250	15-18	180	remover
Gratinado de patata	500	15-18	200	remover
Carnes y aves				
Bistec	100-500	8-12	180	
Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180	
Hamburguesa	100-500	7-14	180	
Salchichas	100-500	13-15	200	
Pierna	100-500	18-22	180	
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	
Snacks				
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	remover
Trozos de pollo (congelados)	100-500	6-10	200	remover
Barritas de pescado (congelados)	100-400	6-10	200	
Queso frito (congelado)	100-400	8-10	180	
Verduras rellenas	100-400	10	160	
Hornear				
Tarta	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Snacks dulces	400	20	160	

Patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras, siga estos pasos

1. Pele las patatas y córtelas en bastones.
2. Lave bien los bastones de patata y séquelos con un trapo de cocina.
3. Ponga media cucharadita de aceite de oliva y los bastones de patata en un bol. Mezcle hasta que los palitos de patata estén cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos de patata del bol con los dedos o con cubiertos para retirar el exceso de aceite. Ponga los bastones en la cesta.

Nota: No incline el recipiente al verter todos los bastones en la cesta a la vez para que el exceso de aceite no se derrame en el fondo de la olla.

5. El aire caliente fríe los palitos de patata según las instrucciones de este capítulo.
-

MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

Para limpiar, no toque el metal caliente del interior poco después de freírlo.

¡Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

1. La olla y la cesta: No use cubiertos de cocina o estropajos ya que esto dañará la capa antiadherente. Desenchufe el aparato del enchufe de la pared y deje que se enfríe. Nota: Retire la bandeja para permitir que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Seque el exterior con un paño húmedo.
3. Limpie la olla y la cesta con agua caliente. Use un poco de detergente.

Puede usar un líquido disolvente de grasa para limpiar cualquier suciedad que quede.

Consejo: Si se ha acumulado suciedad en la cesta o en el fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y algún líquido para lavar platos. Ponga la cesta en la olla y deje que la olla y la cesta se empapen durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.

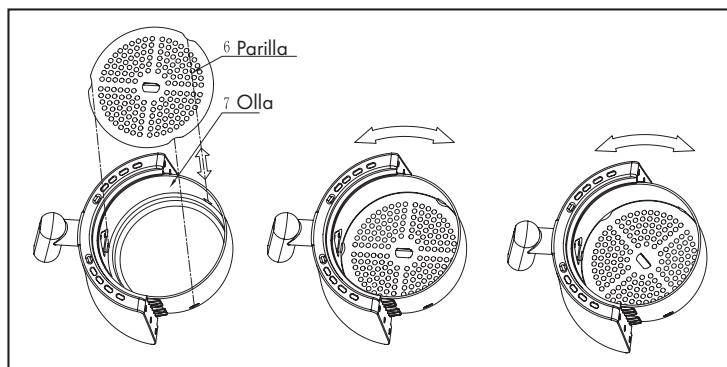
Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
3. Guarde la freidora de aire caliente en un lugar limpio y seco.

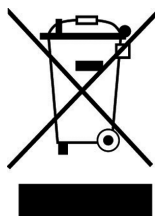
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente.
Los ingredientes se cocinan poco después de la preparación.	El temporizador no está programado.	Gire la perilla de control de tiempo al tiempo de cocción requerido.
	La olla no se colocó correctamente en el aparato.	Inserte la olla correctamente en el aparato.
	La protección contra el sobrecalentamiento ha sido activada.	Utilice un objeto puntiagudo para pulsar el botón de reinicio en la parte inferior de la unidad.
	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado.	Ponga porciones más pequeñas en la cesta. Las cantidades más pequeñas se cocinarán más uniformemente.
	La temperatura fijada es demasiado baja.	Gire la perilla de la temperatura a la temperatura deseada.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Gire el mando de control de la temperatura a la posición correcta.
Los ingredientes se cocinan de manera irregular	Ciertos ingredientes necesitan ser agitados durante el proceso de cocción.	Los ingredientes que están en la parte superior (por ejemplo, las papas fritas) deben ser removidas a la mitad del tiempo de cocción.
Los bocadillos fritos no están realmente crujientes cuando salen de la freidora de aire caliente.	Ha usado bocadillos que deben ser preparados en una freidora convencional. Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Usa bocadillos de horno o pinta los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
La cesta no se puede introducir en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene demasiado la cesta.
	La cesta no fue insertada correctamente en la maceta.	Empuja la cesta dentro de la olla hasta que oigas un clic.

Problema	Posible causa	Solución
Sale humo blanco del dispositivo	La comida está grasienta.	Cuando preparas ingredientes con alto contenido de grasa, una gran cantidad de aceite va a la olla. El aceite causa humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado de la fritura.
	El bote todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la olla. Limpie la olla cuidadosamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se doran de forma desigual.	No estás usando el tipo de patata adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que mantengan su consistencia firme durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para quitar el almidón.
Las papas fritas frescas no se ponen crujientes.	El crujido de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y del contenido de agua de las patatas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir aceite. Corte los palitos de patata más pequeños para un resultado más crujiente. Añade un poco de aceite para hacerlo más crujiente.



INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 42
 Vue d'ensemble du produit 44
 Fonctionnement 45
 Maintenance 49
 Résolution des problèmes 50
 Informations sur le recyclage 52
 Fabricant et importateur (UK) 52

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031968, 10031969
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne plongez pas le corps de l'appareil ou les éléments chauffants contenant les composants électroniques dans l'eau et ne les rincez pas sous un robinet.
- Placez toujours les aliments dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, à moins d'être instruit ou supervisé par une personne responsable de leur sécurité.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre domicile.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche d'alimentation, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si la fiche d'alimentation est endommagée, elle doit être réparée par un personnel qualifié pour éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou éteint.
- Tenez le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas la fiche avec les mains mouillées. De même, n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter une situation dangereuse.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux inflammables tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres équipements. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus. Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- La cuisson à l'air chaud libère de la vapeur chaude à travers les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des ouvertures de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Après utilisation de l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, évitez de toucher le métal chaud après la cuisson.
- Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire en sort.
- Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la cuve de l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres lieux de vie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil soient de couleur jaune doré après cuisson et non foncés ou bruns. Enlevez les résidus de brûlé.
- L'appareil possède un microcontact à l'intérieur, ainsi, si vous sortez la cuve pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Protection anti-surchauffe

- L'appareil possède une protection contre la surchauffe. Si le système de contrôle de la température intérieure est désactivé, la protection contre la surchauffe s'allumera automatiquement et l'appareil ne sera pas utilisable.
- Débranchez l'appareil du secteur. Après le refroidissement complet de l'appareil, utilisez le bouton RESET situé sur la face inférieure de l'appareil (à côté de la plaque signalétique) afin de pouvoir réutiliser la friteuse.
- Veuillez utiliser un objet pointu (voir les images suivantes)).

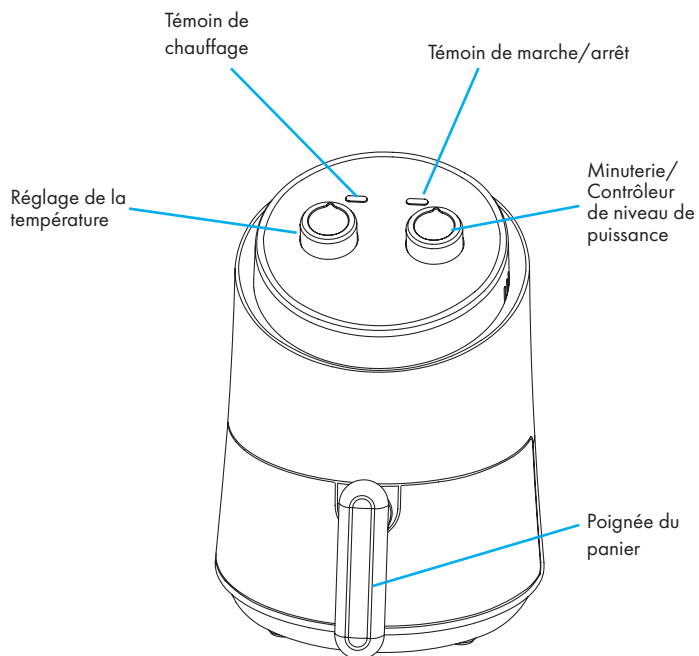
Arrêt automatique

- Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie revient à 0, l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le remettre à 0.
- Remarque : Si vous retirez la cuve pendant la cuisson, l'appareil s'éteindra aussi automatiquement. (La minuterie continuera à compter).

Champ électromagnétique (EMF)

- Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base de connaissances scientifiques.

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

1. Retirez le matériau d'emballage.
2. Retirez les étiquettes et les signes de l'appareil.
3. Nettoyez complètement le panier et la cuve avec de l'eau chaude et un peu de détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide. La friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse à frire dans la cuve.

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur.
2. Mettez le panier correctement dans la cuve.
3. Insérer la cuve dans l'appareil.

Remarque : la cuve doit être correctement installée dans l'appareil pour que celui-ci puisse fonctionner normalement.

4. Branchez la fiche dans une prise. Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou un autre liquide. Ne placez aucun objet sur l'appareil. Ne mettez rien dans les bouches d'aération des deux côtés de l'appareil pour ne pas les obstruer. L'obstacle interromprait la circulation d'air et affecterait le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation de l'appareil

La friteuse chaude peut préparer de nombreux ingrédients différents. Veuillez vous référer à la section Paramètres.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche dans une prise.
2. Retirez la cuve de la friteuse avec précaution.
3. Placez-y les ingrédients..

Remarque : Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité recommandée (voir Paramètres) car cela affecterait la qualité des résultats.

4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud correctement. N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve. Si la cuve ne s'adapte pas correctement, l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et peu après l'utilisation car elle devient très chaude. Prenez-la seulement par la poignée.

5. Tournez le bouton de contrôle pour régler la température désirée (voir les réglages pour les températures correctes).
6. Déterminez le temps de cuisson et les ingrédients requis.
7. Pour allumer l'appareil, tournez la minuterie sur la position requise.

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque l'appareil est froid.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient. Dans ce cas, réglez la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le

témoin de chauffe s'éteint (au bout de 3 minutes environ). Puis remplissez le panier et réglez la minuterie.

- a. Le témoin de marche et le témoin de chauffage s'allument.
 - b. La minuterie compte à rebours la durée prédéfinie.
 - c. Pendant la cuisson, le témoin de chauffe s'allume et s'éteint à plusieurs reprises, indiquant que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
 - d. L'excès d'huile s'accumule au fond de la cuve.
8. Certains ingrédients doivent être secoués de temps en temps. Pour secouer, retirer le pot de l'appareil et agiter. Remettez le pot et continuez à frire.

Attention : pendant que vous agitez la cuve, n'appuyez pas sur le bouton du panier.

Remarque : Pour réduire le poids, vous pouvez sortir le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur puis appuyez sur le bouton de la poignée.

Astuce : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de cuisson, vous entendrez le signal de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson restant.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur le temps de cuisson complet, il n'y aura pas de sonnerie de minuterie avant la fin de la cuisson. Vous pouvez retirer la cuve à tout moment pour vérifier l'état des aliments. L'appareil s'éteint automatiquement et reprend son fonctionnement lorsque la cuve est reposée sur l'appareil. Cependant, la minuterie poursuit son compte à rebours.

9. Lorsque la minuterie sonne, le temps de préparation est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil à la main. Pour ce faire, tournez le contrôle de la température à 0 puis tirez la cuve directement.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les ingrédients (par ex frites), appuyez sur le bouton du panier et retirez le panier de la cuve.
Ne pas retourner le panier avec la cuve pour ne pas renverser l'excès d'huile sur les ingrédients.
12. Après la friture, la cuve et les ingrédients sont chauds.
13. Selon le type d'ingrédients, de la vapeur peut sortir de la cuve. Après la friture, la cuve et le couvercle métallique interne sont chauds. N'y touchez pas !
14. Videz le panier dans un bol ou une assiette.
Conseil: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince.
15. Lorsqu'une portion est terminée, la friteuse à air chaud est prête pour une autre

cuisson.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera pour les paramètres essentiels.

Remarque : Notez que ces paramètres sont des valeurs standard. Les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et le producteur. Nous ne garantissons pas les réglages optimaux pour vos ingrédients. Étant donné que la technologie de l'air chaud est rapide et chauffe constamment l'air à l'intérieur de l'appareil, le retrait rapide du pot pendant le fonctionnement de l'air chaud arrête le processus de cuisson.

Astuces

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité de nourriture nécessite un temps de cuisson légèrement plus long qu'une quantité plus petite.
- Secouer de plus petits ingrédients pendant le temps de préparation optimisera le résultat et aidera à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile pour obtenir une finition croustillante. Faites rôtir les ingrédients dans la friteuse à air chaud après avoir ajouté de l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients trop gras, tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Des collations pouvant être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour répartir les frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez une pâte préparée pour cuire des collations fourrées rapidement et facilement.
- Mettez un plat allant au four dans la cuve lorsque vous préparez un gâteau ou des quiches, des morceaux fragiles ou des morceaux de farce.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes.

Produit	Min Max (grammes)	Durée (min)	Temp ° C	Autres infos
Pommes de terre & frites				
Frites surgelées fines	300-700	9-16	200	secouer
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	secouer
Frites maison	300-800	16-10	200	+ 1/2 CàC d'huile ; secouer
Pommes de terre coupées	300-800	18-22	180	+ 1/2 CàC d'huile ; secouer
Pommes de terre en dés	300-750	12-18	180	+ 1/2 CàC d'huile ; secouer
Rissolées	250	15-18	180	secouer
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	secouer
Viande & volailles				
Steak	100-500	8-12	180	
Côtes de porc	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Saucisses	100-500	13-15	200	
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180	
Blancs de poulet	100-500	10-15	180	
Snacks				
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	secouer
Découpes de poulet (surge-lées)	100-500	6-10	200	secouer
Poissons panés (surgelés)	100-400	6-10	200	
Fromage pané (surgelé)	100-400	8-10	180	
Légumes farcis	100-400	10	160	
Cuisson au four				
Gâteaux	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Snacks sucrés	400	20	160	

Frites maison

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites.
2. Bien laver les frites et sécher avec un torchon.
3. Verser une demi-cuillère à café d'huile d'olive et les frites de pommes de terre dans un bol. Mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets de pommes de terre soient mouillés d'huile.
4. Retirez les frites du bol avec vos doigts ou vos couverts afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les frites dans le panier.

Remarque : Ne pas renverser le bol pour mettre toutes les frites à la fois dans le panier, afin de ne pas verser d'huile en même temps dans la cuve.

5. Faites cuire les frites à l'air chaud en suivant les instructions de ce chapitre.
-

MAINTENANCE

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Pour le nettoyage, ne touchez pas le métal chaud à l'intérieur peu après la friture.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

1. Cuve et panier : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de tampons à récurer car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir. Remarque : Retirez la cuve pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
2. Séchez l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude. Utilisez un peu de détergent..

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour nettoyer toute saleté restante.

Astuce : S'il y a de la saleté sur le panier ou dans le fond de la cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Mettez le panier dans la cuve et laissez tremper la cuve et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments.

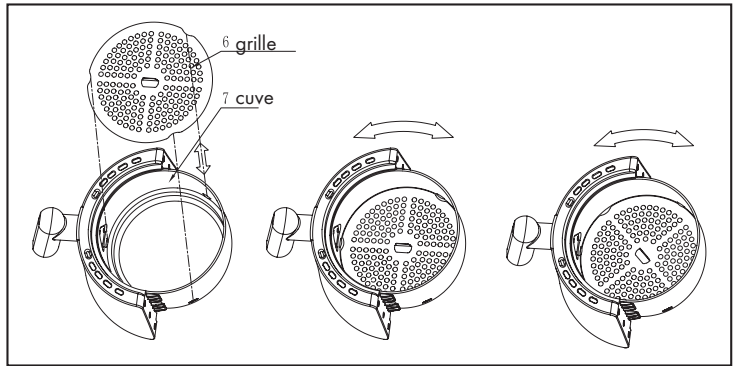
Entreposage

1. Débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Entrez la friteuse à air chaud dans un endroit propre et sec.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans une prise.
Les ingrédients ne sont pas cuits en fin de préparation.	La minuterie n'est pas réglée.	Tournez le bouton de réglage sur la durée de cuisson nécessaire.
	La cuve est mal placée dans l'appareil.	Installez correctement la cuve dans l'appareil.
	La protection anti surchauffe s'est déclenchée.	Utilisez un objet pointu pour utiliser le bouton de réinitialisation situé au bas de l'appareil.
	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de petites portions dans le panier. Les petites quantités sont cuites plus uniformément.
	La température est réglée trop bas.	Tournez le bouton pour régler la température nécessaire.
	La durée de cuisson est trop courte.	Réglez convenablement la température de cuisson.
Les ingrédients sont cuits inégalement.	Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut (par ex frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuits dans une friteuse conventionnelle. Trop d'ingrédients dans le panier.	Utilisez des snacks pour le four ou saupoudrez les collations avec un peu d'huile pour obtenir un fini croustillant.
Difficile de mettre le panier correctement dans l'appareil.	Trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas trop le panier.
	Le panier est mal placé dans la cuve.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à entendre un clic.

Problème	Cause	Solution
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments sont cuits.	Lorsque vous préparez des ingrédients riches en matières grasses, une grande quantité d'huile pénètre dans la cuve. L'huile provoque une fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat de la friture.
	La cuve contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont inégalement dorées.	Vous n'utilisez pas la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles conservent leur consistance ferme pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire cuire.	Rincez les frites correctement pour retirer l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et de la teneur en eau des pommes de terre.	Veillez à bien sécher les frites avant d'ajouter de l'huile. Faites des frites plus petites pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.



INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

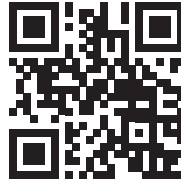
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	54
Descrizione del dispositivo	56
Utilizzo	57
Manutenzione	61
Correzione degli errori	62
Avviso di smaltimento	64
Produttore e importatore (UK)	64

DATI TECNICI

Articolo numero	10031968, 10031969
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Non immergere l'alloggiamento e gli elementi riscaldanti con i componenti elettrici in acqua e non sciacquarli sotto a un rubinetto.
- Mettere sempre le pietanze da cuocere nell'apposito cestello, in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ventilazione mentre il dispositivo è in funzione.
- Non toccare il lato interno del dispositivo mentre è in funzione.
- Questo dispositivo non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con limitate capacità fisiche e sensoriali o con esperienza e conoscenze limitate, a meno che siano state istruite in modo esaustivo sulle corrette modalità di utilizzo del dispositivo da parte di persone responsabili del loro controllo o siano costantemente tenute sotto supervisione.
- Prima di collegare il dispositivo, controllare che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda a quella della rete elettrica di casa.
- Non utilizzare il dispositivo se spina, cavo o dispositivo stesso sono danneggiati.
- Se la spina è danneggiata, deve essere sostituita da un tecnico qualificato, in modo da evitare pericoli.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Pulizia e manutenzione non possono essere realizzate da bambini senza il dovuto controllo. Tenere dispositivo e cavo fuori dalla portata di bambini sotto a 8 anni quando si accende o spegne il prodotto.
- Tenere il cavo lontano da superfici bollenti.
- Non collegare la spina con le mani bagnate. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia ben collegata alla presa.
- Non collegare mai il dispositivo a timer eterni o sistemi di comando a distanza separati, in modo da evitare situazioni pericolose.
- Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a materiali infiammabili, come tende o tovaglie.
- Non posizionare il dispositivo contro una parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro del dispositivo, sui lati e sulla parte superiore.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli indicati nel presente manuale.
- Non lasciare il dispositivo in funzione senza controllo.
- Quando si cuoce con aria calda, viene rilasciato vapore dalle apposite aperture di scarico. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di scarico e dal vapore in uscita. Fare attenzione a vapore e aria calda quando si toglie il contenitore dal dispositivo.
- Le superfici accessibili possono diventare estremamente calde durante l'uso.
- Dopo l'uso, la copertura metallica del dispositivo è estremamente calda all'interno. Evitare il contatto con il metallo bollente dopo la cottura.
- Staccare subito la spina se esce fumo scuro dal dispositivo. Attendere fino a quando smette di uscire fumo dall'interno, prima di rimuovere il contenitore di cottura.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.

- Questo dispositivo è adatto solo a normale uso casalingo. Non è adatto per uso in cucine per il personale di negozi, uffici, agriturismo o altri contesti lavorativi. Non è previsto l'uso nemmeno per clienti di hotel, motel, bed & breakfast e altri contesti abitativi.
- Staccare sempre la spina dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare il dispositivo per circa 30 minuti prima di toccarlo o pulirlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti cucinati in questo dispositivo siano dorati invece di essere bruniti o scuri. Rimuovere i residui bruciati.
- Il dispositivo presenta un microinterruttore all'interno, che spegne automaticamente il dispositivo se si toglie il contenitore durante la cottura.

Protezione da surriscaldamento

- Il dispositivo è dotato di una protezione da surriscaldamento. Se il sistema di controllo di temperatura interna è fuori uso, si attiva automaticamente la protezione da surriscaldamento e il dispositivo non è più in funzione.
- Staccare la spina. Attendere il raffreddamento completo e premere poi RESET (accanto alla targhetta del dispositivo) per poter tornare a utilizzare la friggitrice.
- A tal fine, utilizzare un oggetto appuntito (v. immagini seguenti).

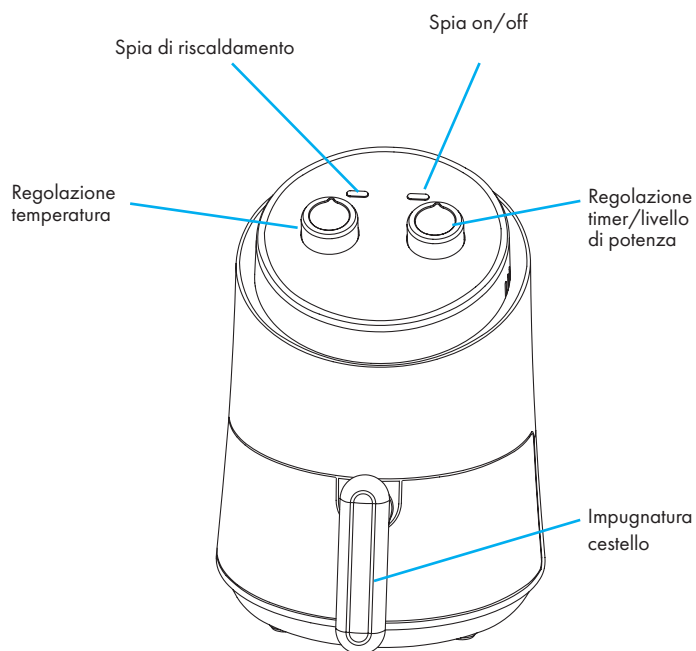
Spegnimento automatico

- Questo dispositivo è dotato di un timer, che quando raggiunge lo 0 emette un segnale acustico e spegne il dispositivo. Per spegnere manualmente il dispositivo, girare la manopola del timer in senso antiorario fino a raggiungere 0.
- Nota: se si toglie il contenitore interno durante la cottura, il dispositivo si spegne automaticamente (il timer continua il conteggio).

Campo elettromagnetico (EMF)

- Questo dispositivo soddisfa tutte le norme relative a campi elettromagnetici (EMF). In un contesto di utilizzo corretto e conforme alle indicazioni del presente manuale, il dispositivo può essere utilizzato senza pericoli sulla base di conoscenze scientifiche.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



UTILIZZO

Prima di procedere al primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale d'imbballaggio
2. Rimuovere adesivi ed etichette dal dispositivo.
3. Pulire il cestello e il contenitore con acqua bollente e un po' di detergente per piatti. Non usare spugne abrasive.
4. Il dispositivo deve essere pulito dentro e fuori con un panno umido. La friggitrice funziona con aria bollente. Non aggiungere olio o grasso nel contenitore.

Preparazione

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Non utilizzare il dispositivo su superfici termoresistenti.
2. Inserire correttamente il cestello nel contenitore.
3. Inserire il contenitore nel dispositivo.

Nota: il contenitore deve essere inserito correttamente nel dispositivo, altrimenti non funziona.

4. Inserire la spina nella presa. Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi. Non poggiare oggetti sul dispositivo. Non inserire nulla nelle aperture di ventilazioni su entrambi i lati. L'ostacolo impedirebbe la circolazione d'aria e influirebbe negativamente sui risultati.

Utilizzare il dispositivo

La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata per la preparazione di molti ingredienti diversi. V. il capitolo Impostazioni.

Friggere con aria calda

1. Inserire la spina nella presa elettrica.
2. Togliere il contenitore dal dispositivo.
3. Aggiungere gli ingredienti.

Nota: non superare la quantità suggerita nel cestello (v. al capitolo Impostazioni), altrimenti influisce negativamente sui risultati.

4. Riposizionare correttamente il contenitore nella friggitrice. Non utilizzarla mai senza contenitore. Se non è possibile posizionare correttamente il contenitore, il dispositivo non funziona correttamente.

Attenzione: non toccare il contenitore durante e subito dopo l'uso, dato che è estremamente caldo. Usare solamente l'apposita impugnatura.

5. Posizionare la manopola della temperatura sul livello desiderato (per le corrette temperature, v. Impostazioni).
6. Impostare tempo di cottura e ingredienti.
7. Per accendere il dispositivo, posizionare la manopola del tempo sul valore desiderato.

Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se il dispositivo è freddo.

Nota: se si desidera, è possibile scaldare il dispositivo senza ingredienti. Mettere la manopola del tempo su 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). Riempire ora il cestello e mettere la manopola del tempo sul

valore desiderato.

-
- a. Le spie di funzionamento e riscaldamento si accendono.
 - b. Il timer inizia il conto alla rovescia impostato.
 - c. La spia di riscaldamento si spegne e si accende continuamente durante l'uso, per indicare l'accensione e lo spegnimento dell'elemento riscaldante per mantenere la temperatura impostata.
 - d. Sul fondo del contenitore si accumula olio in eccesso.
8. Alcuni ingredienti devono essere smossi durante la cottura. Per smuoverli, togliere il contenitore dal dispositivo e scuoterlo. Riposizionare poi il contenitore e procedere con la cottura.

Attenzione: non premere il tasto sul cestello mentre si scuote.

Nota: per ridurre il peso, è possibile togliere dal dispositivo e scuotere solo il cestello. A tal fine, togliere il contenitore, poggiarlo su una superficie termoresistente e premere poi il tasto sull'impugnatura.

Consiglio: se si imposta il timer a metà del tempo di cottura, si sente un segnale acustico del timer che vi ricorda di smuovere gli ingredienti. Ciò significa però, che sarà necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di cottura restante.

Consiglio: se si imposta il timer sul tempo di cottura complessivo, non c'è alcun segnale che suona prima del termine. Il contenitore può essere tolto in ogni momento per controllare lo stato di cottura. Il dispositivo si spegne automaticamente e riprende il funzionamento non appena si posiziona nuovamente il contenitore. Il timer prosegue però il conteggio.

9. Quando suona il timer, il tempo di preparazione viene cancellato. Togliere il contenitore dal dispositivo e poggiarlo su una superficie termoresistente.
-

Nota: il dispositivo può anche essere spento manualmente. Mettere la manopola della temperatura su 0 e togliere il contenitore.

10. Controllare che le pietanze siano cotte. Se non sono ancora pronte, rimettere il contenitore nel dispositivo e impostare qualche minuto in più sul timer.
11. Per togliere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), premere il tasto sul cestello per toglierlo dal contenitore. Non rovesciare il cestello ancora unito al contenitore, altrimenti gocciola l'olio in eccesso raccolto nel contenitore sugli ingredienti. Dopo la cottura, contenitore e ingredienti sono bollenti. In base al tipo di ingredienti, può uscire vapore dal contenitore. Dopo la cottura, contenitore e coperchio metallico interno sono bollenti. Non toccarli!
12. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare delle pinzette.
13. Quando una porzione è pronta, la friggitrice è pronta a un altro ciclo.

Impostazioni

La tabella sottostante aiuta a gestire le impostazioni essenziali.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono valori di riferimento. Gli ingredienti si differenziano per origine, dimensione, forma e produttore. Non garantiamo le impostazioni ottimali per i vostri ingredienti. Dato che la tecnologia ad aria calda scalda l'aria all'interno del dispositivo, una breve rimozione del contenitore durante il funzionamento interrompe il processo di cottura.

Consigli

- Ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore.
- Grandi quantità di ingredienti necessitano di tempi di cottura più lunghi.
- Smuovere piccoli ingredienti durante la preparazione ottimizza i risultati e aiuta a evitare una cottura disomogenea.
- Aggiungere un po' d'olio per ottenere un risultato ancora più croccante. Cuocere gli ingredienti nella friggitrice ad aria dopo aver aggiunto l'olio.
- Non prepara alimenti troppo grassi nella friggitrice ad aria, come salsicce.
- Snack da preparare al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 g.
- Utilizzare impasti pronti per preparare con facilità snack ripieni.
- Mettere una forma nel contenitore per preparare torte o quiche, ingredienti che si sbriciolano o snack ripieni.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per scaldare pietanza. Per scaldare, impostare la temperatura su 150 °C e la durata su 10 minuti.

Alimenti	Min. Max. (grammi)	Durata (minuti)	Temp (°C)	Altre informazioni
Patate e patatine fritte				
Patatine surgelate sottili	300-700	9-16	200	Scuotere
Patatine surgelate spesse	300-700	11-20	200	Scuotere
Patatine fatte in casa	300-800	16-10	200	+1/2 cucchiaino d'olio; scuotere
Spicchi di patata	300-800	18-22	180	+1/2 cucchiaino d'olio; scuotere
Patate a cubetti	300-750	12-18	180	+1/2 cucchiaino d'olio; scuotere
Rösti	250	15-18	180	Scuotere
Gratin di patate	500	15-18	200	Scuotere
Carne e pollame				
Bistecca	100-500	8-12	180	
Costoletta di maiale	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Wurstel	100-500	13-15	200	
Coscia di pollo	100-500	18-22	180	
Petto di pollo	100-500	10-15	180	
Snack				
Involtilini primavera	100-400	8-10	200	Scuotere
Bocconcini di pollo (surgelati)	100-500	6-10	200	Scuotere
Bastoncini di pesce (surgelati)	100-400	6-10	200	
Formaggio impanato (surgelato)	100-400	8-10	180	
Verdure ripiene	100-400	10	160	
Prodotti da forno				
Torta	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffin	300	15-18	200	
Snack dolci	400	20	160	

Patatine fritte fatte in casa

Seguire questi passaggi per preparare patatine fritte fatte in casa.

1. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Lavare per bene le patate tagliate e asciugarle con un panno di carta.
3. Mescolare per bene le patate con un cucchiaino d'olio in una ciotola.
4. Togliere le patatine con le mani o con una posata, in modo da lasciare l'olio in eccesso nella ciotola. Mettere le patatine nel cestello.

Nota: non versare direttamente le patatine dalla ciotola al cestello, in modo che l'olio in eccesso non finisca sul fondo del contenitore di cottura della friggitrice ad aria.

5. Cuocere le patatine seguendo le indicazioni nel presente capitolo.

MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

Non toccare le parti metalliche bollenti subito dopo l'utilizzo. Lasciare raffreddare il dispositivo prima della pulizia!

1. Contenitore e cestello: non utilizzare posate o spugne abrasive, altrimenti si danneggia il rivestimento antiaderente. Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare il dispositivo. Nota: togliere il contenitore, in modo da velocizzare il raffreddamento del dispositivo.
2. Pulire l'esterno con un panno umido.
3. Pulire cestello e contenitore con acqua bollente e un po' di detergente per piatti.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per eliminare sporco residuo.

Consiglio: se rimane sporco sul cestello o sul fondo del contenitore, riempire quest'ultimo di acqua bollente e un po' di detergente per piatti. Posizionare il cestello nel contenitore e lasciare a mollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno del dispositivo con acqua bollente e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere residui di alimenti.

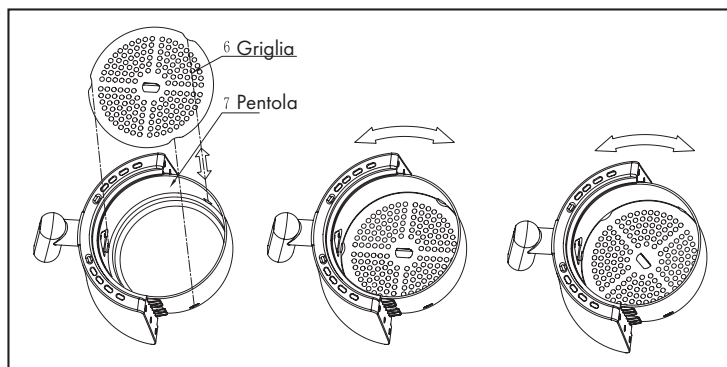
Conservazione

1. Staccare la spina e far raffreddare il dispositivo.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Conservare la friggitrice ad aria in un luogo pulito e asciutto.

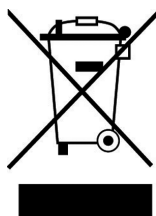
CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	La spina non è collegata.	Collegare la spina a una presa elettrica.
Gli ingredienti non sono cotti al termine della preparazione.	Il timer non è stato impostato.	Impostare il timer correttamente.
	Il contenitore non è stato posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il contenitore.
	Si è attivata la protezione anti surriscaldamento.	Utilizzare un oggetto appuntito per premere il tasto Reset sul lato inferiore del dispositivo.
	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Ridurre la quantità per una cottura omogenea.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare correttamente la temperatura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regolare correttamente il tempo di cottura.
Gli ingredienti vengono cotti in modo disomogeneo.	Alcuni ingredienti devono essere smossi durante la preparazione.	Consultare la tabella per vedere quali alimenti vanno smossi a metà cottura (ad es. patatine fritte).
Gli snack fritti non risultano croccanti.	Sono stati utilizzati snack che devono essere cotti in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack per cottura al forno o cospargere gli snack con un po' d'olio per ottenere risultati più croccanti.
Non è possibile chiudere correttamente il cestello.	Troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire eccessivamente il cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingere il cestello all'interno del contenitore, fino a sentire un "clic".

Problema	Causa	Soluzione
Esce fumo bianco dal dispositivo.	Le pietanze sono pronte.	Se si preparano ingredienti ricchi di grasso, una grande quantità di questo finisce nel contenitore. Il grasso provoca fumo bianco e il contenitore si scalda più del solito. Questo non influisce negativamente sul dispositivo o sui risultati di cottura.
	Il contenitore contiene residui di grasso da utilizzi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento di grasso nel contenitore. Pulire con cura il contenitore dopo ogni utilizzo.
La doratura delle patatine fritte fatte in casa non è omogenea.	Non si sta usando la tipologia giusta di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che mantengano la loro consistenza durante la frittura.
	Non sono stati sciacquati bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido.
Le patatine fritte fresche non diventano croccanti.	La croccantezza dei patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua contenuta nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' d'olio per renderlo più croccante.



AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom



KLARSTEIN