

AEROVITAL

Heißluftfritteuse
Hot Air Fryer
Freidora de aire caliente
Friteuse à air chaud
Friggitrice ad aria calda

10032848



COOKING
COOKING
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
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 |
| Reinigung und Pflege 5 |
| Geräteübersicht 6 |
| Inbetriebnahme 7 |
| Tipps und Tricks 10 |
| Bedienung 11 |
| Tabelle für das Luftgaren 12 |
| Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 14 |
| Hinweise zur Entsorgung 16 |
| Hersteller & Importeur (UK) 16 |

| |
|--------------------|
| English 17 |
| Español 29 |
| Français 41 |
| Italiano 53 |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Artikelnummer | 10032848 |
| Technologie | Rapid-Air-Heißlufttechnik |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme | 1700 Watt |
| Frittierbehältergröße | 5,4 Liter |
| Temperaturbereich | 80 - 200°C |
| Timer | ≤60 Min |

SICHERHEITSHINWEISE

- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs vom Gerät fern.
- Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät sollte an einem separaten Stromkreislauf von anderen Geräten getrennt betrieben werden. Wenn der Stromkreislauf durch andere Geräte überlastet ist, funktioniert dieses Gerät möglicherweise nicht richtig.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie einen Behälter bewegen der heiße Lebensmittel enthält.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen und Arbeitsflächen herunterhängen und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Geräteoberflächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer sicher in die Mitte des Tisches oder der Arbeitsfläche.
- Berühren Sie keinesfalls heiße Geräteoberflächen. Verwenden Sie zum Bewegen oder Anheben die Griffe.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Stellen und Verwenden Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindlichen Glasoberflächen, Holzoberflächen oder Tischdecken. Legen Sie bei diesen Oberflächen unbedingt eine hitzeunempfindlichen Platte mit Wärmeschutz unter das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder auf sonstige Art und Weise beschädigt wurde.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtverwendung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder hinzufügen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die unmittelbare Nähe von heißen Gas- oder Elektroöfen oder in einen aufgeheizten Backofen.
- Ziehen Sie, sollte der Netzstecker nicht richtig passen, auf jeden Fall einen qualifizierten Elektriker hinzu, um ein potentiell Stromschlagrisiko zu minimieren. Versuchen Sie keinesfalls, den Netzstecker auf irgendeine Weise zu manipulieren.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit metallischen Scheuerschwämmen. Kleine Metallteile könnten abbrechen und elektrische Bestandteile des Geräts kurzschließen, was zu einem Stromschlag führen und das Gerät beschädigen könnte.
- Bereiten Sie Lebensmittel zur Minimierung des Stromschlagrisikos ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.

- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

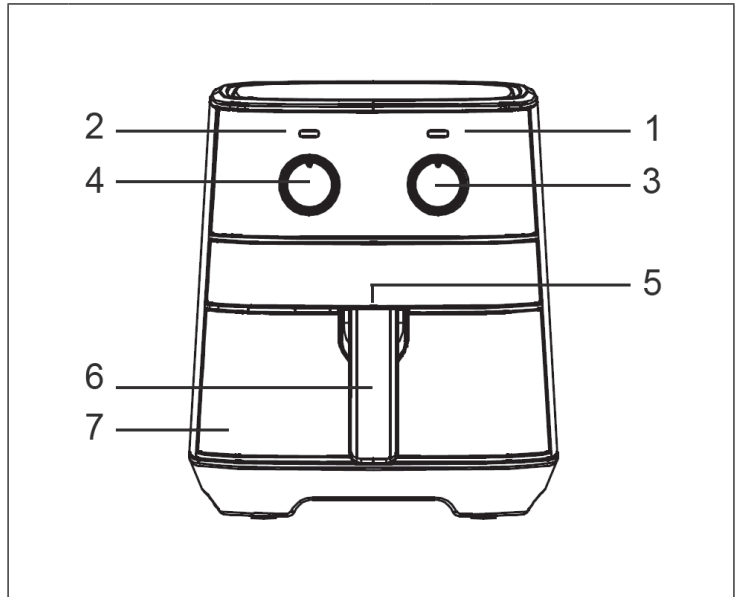
**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslässen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie Geräteteile aus dem Gerät nehmen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
- Entfernen Sie das Zubehör.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Zubehör und die Innenseite des Gerätes nicht mit spitzen oder scharfen Küchenutensilien oder Scheuermittel, da diese die Beschichtung beschädigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Entfernen Sie hartnäckige Fettrückstände mit einer Entfettungsflüssigkeit.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, reinigen Sie es, bevor Sie es verstauen.

GERÄTEÜBERSICHT



| | | | |
|---|-------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Indikator: POWER | 5 | Transparente Sicherungslasche |
| 2 | Indikator: HEIZEN | 6 | Griff des Frittierkorbes |
| 3 | Timer | 7 | Frittierschublade mit Frittierkorb |
| 4 | Temperaturregler | | |

INBETRIEBNAHME

Entpacken und Reinigen

Ihre Heißluftfritteuse wird mit dem Frittierkorb in der Frittierschublade geliefert. Um die Frittierschublade zu öffnen, fassen Sie den Korb am Griff und ziehen die Schublade aus dem Frittierfach und auf eine ebene, saubere Unterlage.

Zum Entnehmen des Frittierkorbes aus der Schublade schieben Sie die durchsichtige Korbverriegelung nach vorne, um den Korbentriegelungsknopf freizulegen. Drücken Sie mit dem Daumen auf den Knopf, während Sie den Frittierkorb gerade nach oben und aus der Frittierschublade herausnehmen. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse, des Korbes und der Schublade. Stellen Sie sicher, dass sich keine

Verpackung unter und um den Frittierkorb und die Schublade befindet. Waschen Sie Frittierkorb und Frittierschublade mit heißem Wasser, einem Reinigungsmittel und einem nichtscheuernden Schwamm.

Hinweis: Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser ein. Das Gerät wird elektrisch betrieben und kann Schaden nehmen.

Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.

Setzen Sie den Frittierkorb wieder in die Schublade ein. Auf jeder Seite des Griffs befinden sich 2 Laschen. Schieben Sie die 2 Laschen in die Aussparungen an der Oberseite der Korbschublade. Ein deutliches Klicken ist zu hören, wenn der Korb sicher einrastet.

Wichtige Hinweise

- Schieben Sie die durchsichtige Korbverriegelung wieder über den Korbentriegelungsknopf, um ein unbeabsichtigtes Lösen des Frittierkorbes zu verhindern.
- Dieses Gerät sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.
- Beim ersten Gebrauch kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch freisetzen. Das ist normal.

Aufstellen der Heißluftfritteuse

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.

Frittierkorb befüllen

- Halten Sie den Griff des Frittierkorbes fest, um die Frittierschublade zu öffnen.
- Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät und legen Sie sie auf eine ebene, saubere Fläche.
- Legen Sie das Gargut in den Frittierkorb.
- Setzen Sie die Frittierschublade samt Korb wieder in das Frittierfach an der Vorderseite der Heißluftfritteuse ein. Stellen Sie sicher, dass die Frittierschublade vollständig geschlossen ist.

Achtung: Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden. Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, füllen Sie den Frittierkorb nicht zu mehr als zwei Dritteln auf. Wenn Sie frisches Gemüse in der Heißluftfritteuse garen, empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Frittierkorb zu füllen.

Heißluftgaren

- Stecken Sie das Netzkabel des Gerätes in die Steckdose.
- Wählen Sie eine Temperatur zwischen 80 und 200°C aus.
- Drehen Sie den Timer auf die gewünschte Luftgarzeit plus 1 bis 2 Minuten zum Vorheizen, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist. Die Lampen HEIZEN (blau) und EIN/AUS (rot) leuchten nun. Die Heißluftfritteuse beginnt, sich zu erwärmen.

Wichtig: Die Heißluftfritteuse heizt nicht auf und EIN/AUS bleibt ausgeschaltet, wenn die Zeitschaltuhr auf 0 steht oder wenn die Frittierschublade nicht vollständig geschlossen ist. Schieben Sie die Schublade nach dem Befüllen des Korbes stets vollständig in das Frittierfach.

Wichtige Hinweise

- Das Heizelement schaltet sich während des Luft Garens selbsttätig ein und aus und HEIZEN leuchtet auf oder erlischt, um die gewählte Temperatur zu halten.
- Die Heißluftfritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie den Timer auf 0 stellen.

Kontrolle des Garvorgangs

- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, öffnen Sie die Korbschublade zur Hälfte der Garzeit und kontrollieren, wenden oder schwenken Sie die Speisen im Frittierkorb.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur anpassen. Der Timer läuft weiter, wenn die Schublade geöffnet wird, aber die Heißluftfritteuse unterbricht das Heizen, bis die Schublade wieder geschlossen wird.

Hinweis: Sie können den Korb aus der Schublade herausnehmen, um das Gargut zu schütteln, da er sonst vielleicht zu schwer zum Halten und sogar zum Schütteln ist.

- Ein Piepton ertönt, wenn die eingestellte Luftgarzeit abgelaufen ist. Die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus. Sowohl EIN/AUS (rot) als auch HEIZEN (blau) erlöschen.
- Schütteln Sie Frittierkorb und Schublade kräftig und kontrollieren Sie den Garvorgang. Wenn zusätzliches Garen mit Heißluft erforderlich ist, passen Sie die Temperatur auf Wunsch an. Stellen Sie den Timer auf weitere 5 Minuten ein, bis das Gargut vollständig gar ist.
- Lassen Sie gekochte Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie die Frittierschublade aus der Heißluftfritteuse oder die Speisen aus dem Frittierkorb entnehmen.
- Wenn das Luftgaren beendet ist, nehmen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und legen Sie sie auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche.
- Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Schublade und schütten Sie die luftfrittierten Speisen auf die Servierfläche.
- Setzen Sie den Frittierkorb wieder in die Schublade ein und lassen Sie ihn einrasten. Fahren Sie, wenn gewünscht, mit der nächsten Einheit Frittiergut fort. Nach jeder Einheit heizt das 1700-Watt-Heizsystem der Heißluftfritteuse schnell auf und Ihre Heißluftfritteuse ist wieder betriebsbereit.
- Wenn alle Luftgarvorgänge abgeschlossen sind, drehen Sie sowohl den Temperaturregler als auch den Timer auf 0 (AUS). Daraufhin erlöschen sowohl das Licht von EIN/AUS als auch HEIZEN.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht benutzen.

Wichtige Hinweise

- Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb und der Schublade ist äußerste Vorsicht geboten. Vermeiden Sie, mit dem austretenden Dampf aus dem Frittierkorb und den Speisen in Berührung zu kommen.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit dem Frittierkorb immer Ofenhandschuhe.
- Heißes Öl kann sich am Boden der Schublade ansammeln. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um zu verhindern, dass Öl auf die bereits gegarten Speisen gelangt, sollten Sie den Frittierkorb vor dem Entleeren immer entriegeln und aus der Schublade nehmen. Drehen Sie aus diesem Grund die Schublade niemals mit der Öffnung nach unten, solange der Frittierkorb eingehängt ist.
- Die Heißluftfritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie den Timer auf 0 stellen.

TIPPS UND TRICKS

- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zuzubereiten! In der Regel senken Sie die Backtemperatur um 10°C und reduzieren die Garzeit je nach Lebensmittel und Menge um 30% - 50%.
- Olivenöl-Spray oder Pflanzenöl eignen sich hervorragend zum Luftgaren.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen einige Speisen zur Hälfte der Zeit der Garzeit kräftig geschüttelt oder umgedreht werden. Lesen Sie die TABELLE FÜR DAS LUFTGAREN zur Orientierung.
- Entleeren Sie zwischen den Garvorgängen überschüssiges Fett aus der Frittierschublade, um das Entstehen von weißem Rauch zu vermeiden. Weißer Rauch entsteht beim Heißgaren von fettreichen Speisen, wie z.B. Speck oder Würstchen.
- Tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Luftgaren trocken, um die Bräunung zu fördern und unnötigen Rauch zu vermeiden.
- Frittieren Sie kleine Mengen frisch paniertes Lebensmittel. Die Panade sollte fest an den Speisen haften.
- Ordnen Sie panierte Speisen so im Frittierkorb an, dass sich sie nicht berühren. So kann die Luft überall zirkulieren.
- Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 80°C ein und lassen Sie die Speisen bis zu 10 Minuten lang erwärmen.

BEDIENUNG

Drehregler

Temperaturregler

- Sie können eine Temperatur zwischen 80 und 200°C wählen. Die Temperatur kann jederzeit reguliert werden.
- Die Lampe HEIZEN (blau) erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Der Heizelementzyklus und die Lampe HEIZEN schalten sich im Betrieb immer wieder ein- und aus, um die gewählte Temperatur zu halten.

60 Minuten Countdown Timer

- Stellen Sie den Timer ein, wenn das Gerät den Garvorgang starten soll. Sobald der Timer eingestellt ist, leuchtet EIN/AUS auf, um anzuzeigen, dass die Heißluftfritteuse eingeschaltet ist und die Ventilatoren in Betrieb sind.
- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierschublade zur Hälfte der Garzeit und kontrollieren Sie den Garprozess. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie kräftig durch.

Hinweis: Wenn Sie die Schublade aus der Heißluftfritteuse herausnehmen, schaltet sich die Heißluftfritteuse aus und EIN/AUS erlischt. Der Timer zählt beim Öffnen oder Herausnehmen der Schublade weiter herunter. Das Heizen wird wieder aufgenommen, wenn die Schublade in das Frittierfach eingesetzt und vollständig geschlossen ist.

- Ein Piepton ertönt, wenn die eingestellte Luftgarzeit 0 erreicht hat, die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus. Sowohl die Lampe EIN/AUS als auch HEIZEN erlöschen.

Hinweis: Wenn alle Luftgarvorgänge beendet sind, drehen Sie sowohl den Temperaturregler als auch den Timer auf 0 (AUS). Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht benutzen.

TABELLE FÜR DAS LUFTGAREN

Die Tabelle dient zur Orientierung und zeigt die durchschnittliche Gesamtzeit für das Garen mit Luft, die Zeit, zu der einige Handgriffe erforderlich sind, und die Maßnahmen, die ergriffen werden müssen, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Die Menge des auf einmal Gegarten sowie die Dicke, Dichte und die Art der Lebensmittel (frisch, aufgetaut oder gefroren), können die erforderliche Garzeit verändern. Beachten Sie, dass das Garen kleinerer Einheiten kürzere Garzeiten und höhere Qualität der Speisen bewirkt. Stellen Sie die Temperaturen und Zeiten für das Luftgaren ganz nach Ihrem Geschmack ein.

| Lebensmittel | Temperatur | Zeit | Aktion |
|---|------------|-------------|-----------|
| Gemüse Mischung (geröstet) | 200°C | 15 - 20 Min | Schütteln |
| Brokkoli (geröstet) | 200°C | 15 - 20 Min | Schütteln |
| Zwiebelringe (gefroren) | 200°C | 12 - 18 Min | Schütteln |
| Käsestäbchen (gefroren) | 180°C | 8 - 12 Min | - |
| Pommes Frites, dünn (gefroren) | 200°C | 9 - 16 Min | Schütteln |
| Pommes Frites, dick (gefroren) | 200°C | 12 - 20 Min | Schütteln |
| Hackbraten | 180°C | 35 - 40 Min | - |
| Hamburger | 180°C | 7 - 14 Min | - |
| Hot Dogs, Würstchen | 180°C | 10 - 15 Min | - |
| Hähnchenstückchen | 180°C | 18 - 22 Min | Wenden |
| Chicken Nuggets (gefroren) | 180°C | 8 - 12 Min | Schütteln |
| Welsfleisch-Stäbchen (aufgetaut, paniert) | 200°C | 8 - 12 Min | Wenden |
| Fischstäbchen (gefroren) | 200°C | 8 - 12 Min | Wenden |
| Apfeltasche | 200°C | 10 Min | - |
| Donuts | 180°C | 8 Min | - |
| Gebackene Kekse | 180°C | 8 Min | Wenden |
| Frische Lebensmittel | Temperatur | Zeit | Aktion |


| Lebensmittel | Temperatur | Zeit | Aktion |
|--|------------|-------------|-----------|
| Gegrillte Süßkartoffelchips, handgeschnitten, 2 - 3 Millimeter dick | | | |
| Blanchieren | 160°C | 15 Min | Schütteln |
| Luftgrillen | 180°C | 10 - 15 Min | Schütteln |
| Gegrillte Süßkartoffelchips, handgeschnitten, 2 - 3 Millimeter dick | | | |
| Blanchieren | 160°C | 15 Min | Schütteln |
| Luftgrillen | 180°C | 10 - 15 Min | Schütteln |
| Chicken Wings, frisch oder aufgetaut | | | |
| Garen | 160°C | 15 Min | Schütteln |
| Luftgrillen | 180°C | 10 Min | Schütteln |
| Hühnerbrustfilets | | | |
| Garen | 180°C | 12 Min | Wenden |
| Luftgrillen | 200°C | 6 Min | Wenden |

Wichtige Hinweise

- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, öffnen Sie zur Hälfte der Garzeit die Frittierschublade. Kontrollieren Sie die Lebensmittel im Frittierkorb, wenden Sie sie oder schütteln Sie sie kräftig.
- Verwenden Sie vor dem Verzehr ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch durchgegart sind.

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 Gesamtverkauffläche 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 Fernkommunikationsmittel 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 an 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.

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

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your appliance. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

| | |
|------------------------------|----|
| Safety instructions | 18 |
| Cleaning and care | 19 |
| Device overview | 20 |
| Operation | 21 |
| Tips and tricks | 24 |
| Operation | 25 |
| Table for air cooking | 26 |
| Disposal instructions | 28 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 28 |

TECHNICAL INFORMATION

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Product code | 10032848 |
| Technology | Rapid-Air hot air technology |
| Power supply | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Power consumption | 1700 watts |
| Frying container size | 5.4 litres |
| Temperature range | 80 - 200°C |
| Timer | ≤60 min |

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using for the first time, check that the voltage of your socket corresponds to the voltage specified.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device while it is in operation.
- Switch off the device after use and pull the power plug out of the socket.
- The device should be operated on a power circuit separate from other devices. If the electrical circuit is overloaded with other devices, this device may not function properly.
- Use extreme caution when moving a container that contains hot food.
- Do not let the power cord hang over the edge of tables or work surfaces, and make sure that the power cord does not come into contact with the hot surfaces of the device.
- Always place the device securely in the centre of the table or work surface.
- Never touch hot device surfaces. Use the handles to move or lift.
- The device may not be used by children.
- The use of accessories that are not expressly recommended by the manufacturer can lead to injuries.
- Do not place or use the device on heat-sensitive glass surfaces, wooden surfaces or tablecloths. With these surfaces, it is essential to place a heat-insensitive plate with thermal protection under the device.
- Do not use the device if the power cord is damaged, the device is malfunctioning, or has been damaged in any other way.
- Before cleaning and when not using the device, switch it off and pull the power plug out of the socket. Let the device cool down first before removing or adding device parts.
- Do not place the device in the immediate vicinity of hot gas or electric ovens or in a heated oven.
- If the plug does not fit properly, be sure to consult a qualified electrician to reduce the risk of electric shock. Never attempt to tamper with the power plug in any way.
- Do not clean the device with metallic scouring pads. Small metal parts could break off and short out electrical components in the device, which could result in an electric shock and damage the device.
- To minimise the risk of electric shock, prepare food only in the coated, non-stick container provided.

- The device is designed for domestic use only.
- Only use the device for its intended purpose.
- Keep these operating instructions for future reference.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.

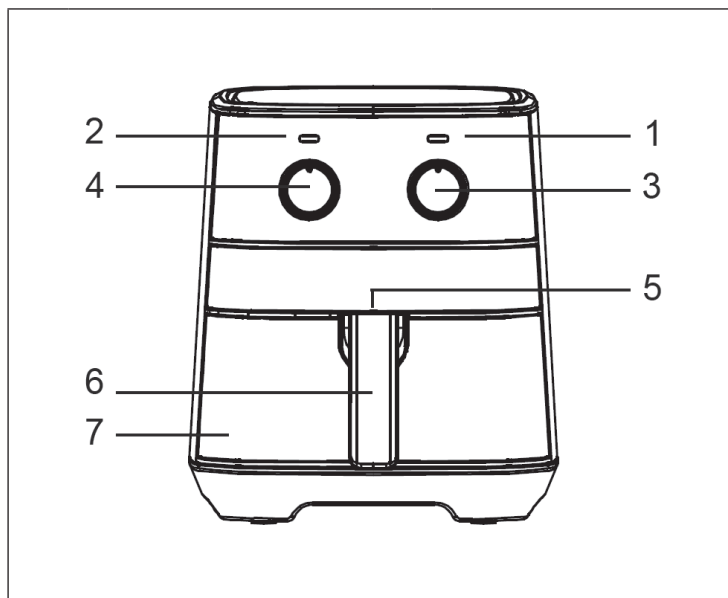
**CAUTION**

Risk of burns! When hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face a safe distance from steam and air vents. Also watch out for hot steam and air when removing parts of the device from the device.

CLEANING AND CARE

- Remove the plug from the socket and let the device cool down for at least 30 minutes.
- Remove the accessories.
- Clean the device after each use. Do not clean the accessories or the inside of the device with pointed or sharp kitchen utensils or abrasive cleaners, as these damage the coating.
- Wipe the outside of the device with a damp cloth.
- Clean the accessories with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Remove stubborn grease residues with a degreasing liquid.
- Clean the inside of the device with a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
- If you are not going to use the device for a long time, clean it before storing it.

DEVICE OVERVIEW



| | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Indicator: POWER | 5 | Transparent locking tab |
| 2 | Indicator: HEATING | 6 | Handle of the frying basket |
| 3 | Timer | 7 | Deep-frying drawer with frying basket |
| 4 | Temperature control dial | | |

OPERATION

Unpacking and cleaning

Your hot air fryer is delivered with the frying basket in the deep-frying drawer. To open the deep-frying drawer, grasp the basket by the handle and pull the drawer out of the deep-frying compartment and place on a flat, clean surface.

To remove the basket from the drawer, slide the clear basket lock forward to expose the basket release button. Press the button with your thumb while lifting the basket straight up and out of the fryer drawer.

Remove all packaging materials and labels from the inside and outside of the air fryer, basket, and drawer. Make sure there aren't any

packaging materials under or around the frying basket and the drawer.

Wash the frying basket and deep-frying drawer with hot water, a detergent and a non-abrasive sponge.

Note: Do not immerse the hot air fryer in water. The device is operated electrically and can be damaged.

Wipe the housing of the air fryer with a damp cloth. Thoroughly dry all parts.

Put the frying basket back into the drawer. There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 tabs into the recesses on the top of the basket drawer. A clear click can be heard when the basket locks securely into place.

Important instructions

- Slide the transparent basket lock back over the basket release button to prevent accidental loosening of the frying basket.
- This device should not be used to boil water.
- When used for the first time, the air fryer may give off a slight odour. This is normal.

Setting up the air fryer

Place the air fryer on a flat, heat-resistant work surface near an electrical outlet.

Filling the frying basket

- Hold the handle of the frying basket to open the frying drawer.
- Pull the drawer out of the device and place it on a flat, clean surface.
- Place the food to be cooked in the frying basket.
- Put the deep-frying drawer and basket back into the deep-frying compartment on the front of the air fryer. Make sure the deep fryer drawer is completely closed.

Caution: The frying basket must not be overfilled. To ensure good air circulation, do not fill the frying basket more than two-thirds full. If you are cooking fresh vegetables in the air fryer, we recommend that you do not put more than 3 cups of food into the frying basket.

Hot air cooking

- Plug the device's power cord into the mains socket.
- Select a temperature between 80 and 200 ° C.
- Turn the timer to the desired air cooking time plus 1 to 2 minutes to preheat when the air fryer is cold. The HEATING (blue) and ON / OFF (red) lamps will now light up. The air fryer will start to heat up.

Important: The air fryer will not heat up and the ON / OFF will remain switched off if the timer is set to 0 or if the deep fryer drawer is not completely closed. Always push the drawer completely into the deep-frying compartment after filling the basket.

Important instructions

- The heating element will switch itself on and off during air cooking and HEATING will light up or goes out to maintain the selected temperature.
- The air fryer can be switched off at any time by setting the timer to 0.

Control of the cooking process

- To ensure even cooking, open the basket drawer halfway through the cooking time and check, turn or swivel the food in the frying basket.
- If necessary, you can adjust the temperature. The timer will continue when the drawer is opened, but the air fryer will stop heating until the drawer is closed again.

Note: You can take the basket out of the drawer to shake the food, otherwise it may be too heavy to hold and even to shake.

- A beep will sound when the set air cooking time has expired. The air fryer will switch off automatically. Both ON / OFF (red) and HEATING (blue) will go out.
- Shake the frying basket and drawer vigorously and check the cooking process. If additional hot air cooking is required, adjust the temperature if desired. Set the timer for another 5 minutes until the food is completely cooked.
- Let cooked food rest for 5 to 10 seconds before removing the deep-frying drawer from the air fryer or the food from the frying basket.
- When air cooking is finished, take the deep-frying drawer out of the appliance and place it on a flat, heat-resistant surface.
- Take the frying basket out of the drawer and pour the air-fried food onto the serving surface.
- Put the frying basket back into the drawer and snap it into place. If desired, continue with the next unit of fried food. After each unit, the 1700 watt heating system of the air fryer will heat up quickly and your air fryer will be ready for use again.
- When all air cooking is complete, turn both the temperature control and the timer to 0 (OFF). The ON / OFF and HEATING lights will go out.
- Unplug the power plug when you are not using the air fryer.

Important instructions

- Extreme caution is required when handling the hot frying basket and the drawer. Avoid coming into contact with the steam escaping from the frying basket and the food.
- Always use oven gloves when handling the frying basket.
- Hot oil can collect at the bottom of the drawer. To avoid the risk of burns or injuries and to prevent oil from spilling onto food that has already been cooked, you should always unlock the frying basket and remove it from the drawer before emptying it. For this reason, never turn the drawer with the opening facing downwards while the frying basket is attached.
- The air fryer can be switched off at any time by setting the timer to 0.

TIPS AND TRICKS

- Use your air fryer to cook food with a fraction of the oil in a fraction of the time! As a rule, lower the baking temperature by 10 ° C and reduce the cooking time by 30% - 50%, depending on the food and quantity.
- Olive oil spray and vegetable oil are great for air cooking.
- In order to achieve the best results, some dishes must be shaken vigorously or turned around halfway through the cooking time. Read the AIR COOKING TABLE for guidance.
- Empty excess fat from the deep-fryer drawer between cooking processes to avoid the development of white smoke. White smoke is produced when cooking high-fat foods such as bacon or sausages.
- Pat the food dry before air cooking to promote browning and to avoid unnecessary smoke.
- Fry small amounts of freshly breaded food. The breading should stick firmly to the food.
- Arrange pieces of breaded food in the frying basket so that they are not touching. This way, the air can circulate everywhere.
- You can use the air fryer to reheat food. To do this, set the temperature to 80 ° C and let the food warm up for up to 10 minutes.

OPERATION

Rotary control

Temperature control dial

- You can select a temperature between 80 and 200 ° C. The temperature can be regulated at any time.
- The HEATING lamp (blue) goes out when the set temperature is reached. The heating element cycle and the HEATING lamp will switch on and off again and again during operation in order to maintain the selected temperature.

60-minute countdown timer

- Set the timer for when you want the appliance to start cooking. Once the timer is set, ON / OFF will illuminate to indicate that the air fryer is on and the fans are on.
- To ensure even cooking, open the deep-frying drawer halfway through the cooking time and check the cooking process. Turn the food over or shake it vigorously.

Note: When you remove the drawer from the air fryer, the air fryer will switch itself off and ON / OFF will go out. The timer will continue to count down when the drawer is opened or removed. Heating will resume when the drawer is inserted into the fryer and fully closed.

- A beep will sound when the set air cooking time has reached 0, and the air fryer will switch off automatically. Both the ON / OFF and HEATING lamps will go out.

Note: When all air cooking processes are finished, turn both the temperature control and the timer to 0 (OFF). Unplug the power plug when you are not using the air fryer.

TABLE FOR AIR COOKING

This table is for guidance only and shows the average total time it takes to cook with air, when cooking requires some manual manipulation, and the actions that need to be taken to get the best results.

The amount of food cooked at the same time and the thickness, density and type of food (fresh, thawed or frozen) can change the cooking time required. Please note that cooking smaller units results in shorter cooking times and a higher quality of the food. Set the temperatures and times for air cooking to suit your taste.

| Food | Temperature | Time | Action |
|-------------------------------------|-------------|-------------|--------|
| Vegetable mix (roasted) | 200°C | 15 - 20 min | Shake |
| Broccoli (roasted) | 200°C | 15 - 20 min | Shake |
| Onion rings (frozen) | 200°C | 12 - 18 min | Shake |
| Cheese sticks (frozen) | 180°C | 8 - 12 min | - |
| Chips, thin (frozen) | 200°C | 9 - 16 min | Shake |
| Chips, thick (frozen) | 200°C | 12 - 20 min | Shake |
| Meatloaf | 180°C | 35 - 40 min | - |
| Hamburger | 180°C | 7 - 14 min | - |
| Hot dogs, sausages | 180°C | 10 - 15 min | - |
| Chicken pieces | 180°C | 18 - 22 min | Turn |
| Chicken nuggets (frozen) | 180°C | 8 - 12 min | Shake |
| Catfish sticks (defrosted, breaded) | 200°C | 8 - 12 min | Turn |
| Fish fingers (frozen) | 200°C | 8 - 12 min | Turn |
| Apple turnover | 200°C | 10 min | - |
| Donuts | 180°C | 8 min | - |
| Baked biscuits | 180°C | 8 min | Turn |
| Fresh food | Temperature | Time | Action |

| Food | Temperature | Time | Action |
|--|-------------|-------------|--------|
| Grilled sweet potato chips, hand-cut, 2 - 3 millimetres thick | | | |
| Blanch | 160°C | 15 min | Shake |
| Air grilling | 180°C | 10 - 15 min | Shake |
| Grilled sweet potato chips, hand-cut, 2 - 3 millimetres thick | | | |
| Blanch | 160°C | 15 min | Shake |
| Air grilling | 180°C | 10 - 15 min | Shake |
| Chicken wings, fresh or defrosted | | | |
| Cook | 160°C | 15 min | Shake |
| Air grilling | 180°C | 10 min | Shake |
| Chicken breast filets | | | |
| Cook | 180°C | 12 min | Turn |
| Air grilling | 200°C | 6 min | Turn |

Important instructions

- To ensure even cooking, open the deep-frying drawer halfway through the cooking time. Check the food in the frying basket, turn it over or shake it vigorously.
- Use a meat thermometer before consumption to make sure meat, poultry, and fish are cooked through.

DISPOSAL INSTRUCTIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or 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 siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Indicaciones de seguridad | 30 |
| Limpieza y cuidado | 31 |
| Vista general del aparato | 32 |
| Puesta en funcionamiento | 33 |
| Consejos y trucos | 36 |
| Manejo | 37 |
| Tabla de cocción sin aceite | 38 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 40 |
| Fabricante e importador (Reino Unido) | 40 |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------------------|---|
| Número de artículo | 10032848 |
| Tecnología | Tecnología rápida de cocción sin aceite |
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Consumo de energía | 1700 W |
| Tamaño del recipiente para freír | 5,4 litros |
| Rango de temperaturas | 80 - 200°C |
| Temporizador | ≤60 Min |

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente coincida con la indicada en la placa técnica del aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente tras su uso.
- El aparato debe conectarse a un circuito eléctrico independiente de otros dispositivos. Si se sobrecarga el circuito eléctrico de otros dispositivos, es posible que este aparato no funcione correctamente.
- Extrema las precauciones cuando mueva un recipiente que contenga alimentos calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede colgando de los cantos de mesas y superficies ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- Coloque el aparato en medio de la mesa o encimera.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas para mover o levantar el aparato.
- El aparato no debe ser manejado por niños.
- La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados expresamente por el fabricante puede provocar lesiones.
- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor, superficies de madera, de cristal o manteles. Sobre dichas superficies, coloque siempre un soporte resistente al calor con protección bajo el aparato antes de utilizarlo.
- No utilice el aparato en ningún caso si el cable de alimentación está dañado, si el aparato presenta problemas en el funcionamiento o si se ha visto dañado de cualquier modo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo o desmontarlo.
- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas o dentro de un horno caliente.
- Contacte con un electricista cualificado en caso de que el enchufe no encaje para minimizar un riesgo potencial de descarga eléctrica. En ningún caso intente manipular el enchufe.
- No limpie el aparato con lanas metálicas. Las pequeñas piezas metálicas pueden romperse y cortocircuitar componentes eléctricos del aparato, lo que provocaría una descarga eléctrica y una posible avería del aparato.
- Prepare los alimentos para minimizar el riesgo de descarga eléctrica exclusivamente en los recipientes incluidos en el envío con recubrimiento antiadherente.

- El aparato solamente es apto para un uso doméstico y en interiores.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Conserve este manual de instrucciones para usos posteriores.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

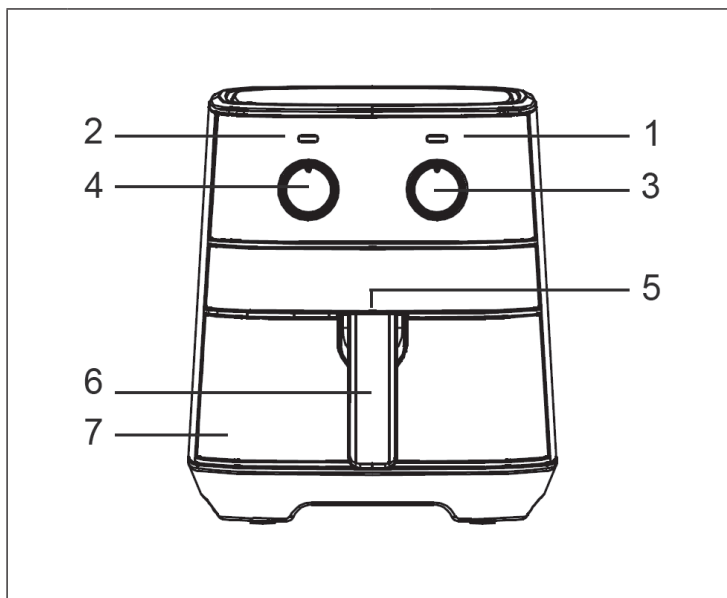
**ATENCIÓN**

¡Peligro de quemaduras! Durante el proceso de fritura con aire caliente, se liberará vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando extraiga accesorios del aparato.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente al menos 30 minutos antes de limpiarlo.
- Retire los accesorios.
- Limpie el aparato después de cada uso. No limpie los accesorios y el interior del aparato con utensilios de cocina puntiagudos o afilados ni productos abrasivos, pues estos tienen un recubrimiento.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie todos los accesorios con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Elimine los restos de grasa incrustados con un líquido desengrasante.
- Limpie el interior del aparato con una esponja no abrasiva.
- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de alimentos.
- Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, límpielo antes de guardarlo.

VISTA GENERAL DEL APARATO



| | | | |
|---|--------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Indicador: POWER | 5 | Lámina de seguridad transparente |
| 2 | Indicador: CALENTAMIENTO | 6 | Asa del cesto de la freidora |
| 3 | Temporizador | 7 | Bandeja y cesto para freír |
| 4 | Regulador de temperatura | | |

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Desembalaje y limpieza

Su freidora sin aceite se entrega con el cesto y la bandeja para freír. Para abrir la bandeja de freír, tome el cesto por el asa y despliegue la bandeja del compartimento de la freidora en una base limpia y plana.

Para retirar el cesto de freír de la bandeja, deslice el cierre transparente del cesto hacia adelante para liberar el botón de desbloqueo del cesto. Presione con los dedos el botón mientras extrae el cesto para freír hacia arriba y hacia fuera de la bandeja.

Retire todo el material de embalaje y etiquetas del interior y exterior de la freidora sin aceite, del cesto y de la bandeja. Asegúrese de que no

quede ninguna parte del embalaje debajo ni alrededor del cesto o de la bandeja de freír.

Lave el cesto y la bandeja de freír con agua caliente, un producto de limpieza y una esponja no abrasiva.

Nota: no sumerja la freidora sin aceite en agua. El aparato funciona con electricidad y puede sufrir daños.

Limpie la carcasa de la freidora sin aceite con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.

Vuelva a colocar el cesto en la bandeja. En cada lado del asa encontrará dos pestañas. Desplácelas hacia las muescas de la parte superior de la bandeja del cesto. Escuchará un clic claro cuando el cesto se haya encajado.

Notas importantes

- Desplace de nuevo el cierre transparente del cesto hacia el botón de desbloqueo del cesto para evitar que este se suelte accidentalmente.
- Este aparato no debe utilizarse para hervir agua.
- En el primer uso, la freidora puede generar un ligero olor. Es normal.

Colocación de la freidora sin aceite

Coloque la freidora sin aceite en una superficie de trabajo plana y resistente al calor, situada cerca de una toma de corriente.

Llenar el cesto para freír

- Sujete el asa del cesto para abrir la bandeja.
- Saque la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie plana y lisa.
- Coloque el alimento en el cesto.
- Coloque la bandeja junto con el cesto en el compartimento de la freidora, en la parte delantera de la freidora sin aceite. Asegúrese de que la bandeja esté completamente cerrada.

Atención: el cesto no debe llenarse en exceso. Para garantizar una buena circulación del aire, no llene el cesto más de dos tercios de su capacidad. Si cocina verduras frescas en la freidora, le recomendamos no llenar más de 3 tazas de alimentos.

Cocción con aire caliente

- Conecte el cable de alimentación del aparato a la toma de corriente.
- Seleccione una temperatura entre 80 y 200 °C.
- Gire el temporizador al tiempo de cocción deseado más 1 o 2 minutos para precalentar cuando la freidora sin aceite esté fría. Las lámparas CALENTAMIENTO (azul) y ON/OFF (rojo) se iluminan. La freidora sin aceite comienza a calentar.

Importante: la freidora sin aceite no calienta y ON/OFF permanecerá apagado si el temporizador está programado en 0 o si la bandeja para freír no está completamente cerrada. Desplace la bandeja dentro del compartimento de la freidora tras llenar el cesto completamente.

Notas importantes

- El elemento calefactor se activa y desactiva automáticamente durante el proceso de cocción y CALENTAMIENTO se enciende o se apaga para mantener la temperatura seleccionada.
- La freidora sin aceite puede apagarse en cualquier momento colocando el temporizador en la posición 0.

Controles del proceso de cocción

- Para garantizar una cocción homogénea, abra la bandeja a la mitad del tiempo de cocción y controle, voltee o incline los alimentos del cesto.
- En caso necesario, puede ajustar la temperatura. El temporizador continúa funcionando cuando se abre la bandeja, pero la freidora sin aceite interrumpe el calentamiento hasta que se vuelva a cerrar la bandeja.

Nota: puede extraer el cesto de la bandeja para agitar los alimentos, pues de lo contrario será muy pesado de sostener y de agitar.

- Sonará un pitido cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado. La freidora sin aceite se apaga automáticamente. Tanto ON/OFF (rojo) como CALENTAMIENTO (azul) se apagan.
- Agite el cesto y la bandeja de freír con fuerza y controle el proceso de cocción. Si se requiere una cocción adicional sin aceite, adapte la temperatura. Programe el temporizador para otros 5 minutos hasta que el alimento se haya cocinado por completo.
- Deje que los platos cocinados reposen de 5 a 10 minutos antes de extraer la bandeja de la freidora o los alimentos del cesto.
- Cuando haya finalizado la cocción, retire la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Extraiga el cesto del cajón y agite los alimentos fritos en la superficie para servir.
- Vuelva a colocar la cesta en la bandeja hasta que encaje. Continúe con la siguiente tanda de alimentos si lo desea. Después de cada tanda, el sistema de calentamiento de 1700 W de la freidora se calienta rápidamente y su freidora está lista para funcionar.
- Cuando se hayan completado todos los procesos de cocción sin aceite, gire tanto el regulador de temperatura como el temporizador a la posición 0 (OFF). Como consecuencia, se apagará la luz de ON/OFF y la de CALENTAMIENTO.
- Desconecte el enchufe cuando no utilice la freidora.

Notas importantes

- Al manipular el cesto y la bandeja para freír, deben tomarse precauciones. Evite entrar en contacto con el vapor saliente del cesto y tocar los alimentos.
- Para agarrar el cesto, utilice siempre guantes de cocina.
- El aceite caliente puede acumularse en la base de la bandeja. Para evitar el peligro de quemaduras o lesiones o para evitar que el aceite termine en los platos ya cocinados, debe desbloquear el cesto antes de vaciarlo y extraerlo de la bandeja. Por ese motivo, nunca gire la bandeja con la abertura hacia abajo mientras el cesto todavía esté enganchado.
- La freidora sin aceite puede apagarse en cualquier momento colocando el temporizador en la posición 0.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Utilice su freidora sin aceite para preparar alimentos con menos aceite y en menos tiempo. Normalmente, reduzca la temperatura de horneado en 10 °C y reduzca según el alimento las cantidades en un 30 %-50 %.
- El spray de aceite de oliva o el aceite vegetal son excelentes para cocinar sin aceite.
- Para lograr un resultado óptimo, debe agitar los alimentos a mitad del proceso o darles la vuelta. Lea la TABLA PARA COCCIÓN SIN ACEITE a modo de orientación.
- Vacíe la grasa sobrante acumulada en la bandeja entre cada proceso de cocción para evitar que se genere humo. El humo blanco se generará al calentar platos ricos en grasa, como beicon o salchichas.
- Seque con un pañuelo de papel los alimentos antes de cocinarlos sin aceite para mejorar el tueste y evitar humo innecesario.
- Fría pequeñas cantidades de alimentos recién empanados. El empanado debe quedarse pegado a los alimentos.
- Coloque los alimentos empanados en el cesto de forma que no entren en contacto entre sí. Así el aire podrá circular por todas partes.
- Puede utilizar la freidora sin aceite para calentar alimentos. Para ello, seleccione una temperatura de 80 °C y caliente los alimentos durante 10 minutos.

MANEJO

Regulador

Regulador de temperatura

- Puede seleccionar una temperatura entre 80 y 200 °C. La temperatura puede regularse en cualquier momento.
- La lámpara CALENTAMIENTO (azul) se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada. El ciclo del elemento calefactor y la lámpara CALENTAMIENTO se encienden y apagan constantemente durante el funcionamiento para mantener la temperatura seleccionada.

Temporizador de cuenta atrás de 60 minutos

- Programe el temporizador para el momento en que deba ponerse en marcha el aparato. En cuanto el temporizador se regule, ON/OFF se ilumina para indicar que la freidora sin aceite está encendida y los ventiladores, en funcionamiento.
- Para garantizar una cocción homogénea, abra la bandeja de freír a mitad del tiempo de cocción y controle el proceso. Voltee o agite los alimentos con firmeza.

Nota: si extrae la bandeja de la freidora sin aceite, esta se apaga y el indicador ON/OFF también. El temporizador continúa la cuenta atrás al abrir o extraer la bandeja. El calentamiento se reanuda cuando la bandeja se haya introducido en el compartimento de la freidora y se haya cerrado completamente.

- Suena un pitido cuando el tiempo de cocción haya llegado a 0, momento en que la freidora se apaga automáticamente. Tanto las luces ON/OFF (rojo) como CALENTAMIENTO (azul) se apagan.

Nota: cuando hayan terminado todos los procesos, gire tanto el regulador de temperatura como el temporizador a la posición 0 (OFF). Desconecte el enchufe cuando no utilice la freidora.

TABLA DE COCCIÓN SIN ACEITE

La tabla se emplea como referencia y muestra el tiempo de cocción medio total para cocinar sin aceite, el tiempo en el que es necesario hacer algún movimiento y las medidas que se deben tomar para obtener los mejores resultados.

La cantidad de los alimentos cocinados, así como su grosor, densidad y tipo (frescos, descongelados o congelados) pueden modificar el tiempo de cocción necesario. Tenga en cuenta que cocinar pequeñas cantidades reduce los tiempos de cocción y aumenta la calidad de los platos. Regule la temperatura y tiempo de la cocción sin aceite según sus gustos.

| Alimento | Temperatura | Tiempo | Acción |
|---|-------------|-----------|---------|
| Mezcla de verduras (tostadas) | 200°C | 15-20 min | Agitar |
| Brócoli (tostado) | 200°C | 15-20 min | Agitar |
| Aros de cebolla (congelados) | 200°C | 12-18 min | Agitar |
| Palitos de queso (congelados) | 180°C | 8-12 min | - |
| Patatas fritas finas (congeladas) | 200°C | 9-16 min | Agitar |
| Patatas fritas gruesas (congeladas) | 200°C | 12-20 min | Agitar |
| Rollo de carne | 180°C | 35-40 min | - |
| Hamburguesa | 180°C | 7-14 min | - |
| Perrito caliente, salchichas | 180°C | 10-15 min | - |
| Trozos de pollo | 180°C | 18-22 min | Voltear |
| Nuggets de pollo (congelados) | 180°C | 8-12 min | Agitar |
| Palitos de siluro (congelados, empanados) | 200°C | 8-12 min | Voltear |
| Palitos de pescado (congelados) | 200°C | 8-12 min | Voltear |
| Pastelito de manzana | 200°C | 10 min | - |
| Donuts | 180°C | 8 min | - |
| Galletas horneadas | 180°C | 8 min | Voltear |
| Alimentos frescos | Temperatura | Tiempo | Acción |

| Alimento | Temperatura | Tiempo | Acción |
|---|-------------|-----------|---------|
| Chips de batata asadas, cortadas a mano, 2-3 mm grosor | | | |
| Escaldar | 160°C | 15 min | Agitar |
| Asar sin aceite | 180°C | 10-15 min | Agitar |
| Chips de batata asadas, cortadas a mano, 2-3 mm grosor | | | |
| Escaldar | 160°C | 15 min | Agitar |
| Asar sin aceite | 180°C | 10-15 min | Agitar |
| Alitas de pollo, frescas o congeladas | | | |
| Cocinar | 160°C | 15 min | Agitar |
| Asar sin aceite | 180°C | 10 min | Agitar |
| Filetes de pollo | | | |
| Cocinar | 180°C | 12 min | Voltear |
| Asar sin aceite | 200°C | 6 min | Voltear |

Notas importantes

- Para garantizar una cocción homogénea, abra la bandeja de freír a mitad del tiempo de cocción. Controle los alimentos en el cesto de freír, voltéelos o agítelos con fuerza.
- Antes de consumirlos, utilice un termómetro de carne para garantizar que la carne, el pollo y el pescado estén bien hechos.

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 de 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 retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Reino Unido:

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

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

| | |
|---------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité | 42 |
| Nettoyage et entretien | 43 |
| Aperçu de l'appareil | 44 |
| Mise en marche | 45 |
| Conseils et astuces | 48 |
| Fonctionnement | 49 |
| Tableau pour la cuisson à l'air chaud | 50 |
| Informations sur le recyclage | 52 |
| Fabricant et importateur (GB) | 52 |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Numéro d'article | 10032848 |
| Technologie | Technologie d'air chaud Rapid-Air |
| Alimentation | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Puissance consommée | 1 700 watts |
| Taille de la cuve de la friteuse | 5,4 litres |
| Plage de température | 80 - 200 °C |
| Minuterie | ≤ 60 min |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise correspond à la tension spécifiée.
- Pour éviter toute décharge électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- L'appareil doit être utilisé sur un circuit d'alimentation séparé des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un récipient contenant des aliments chauds.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez toujours l'appareil en toute sécurité au centre de la table ou du plan de travail.
- Ne touchez en aucun cas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour déplacer ou soulever l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil sur des surfaces en verre sensibles à la chaleur, des surfaces en bois ou des nappes. Assurez-vous de placer sur ces surfaces et sous l'appareil une plaque insensible à la chaleur avec protection thermique.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de toute autre manière.
- Avant le nettoyage et en cas de non-utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de fours à gaz ou électriques chauds ou dans un four chauffé.
- Si la fiche d'alimentation ne s'adapte pas correctement, consultez un électricien qualifié pour réduire le risque de décharge électrique. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges abrasives métalliques. Les petites pièces métalliques pourraient se casser et court-circuiter les composants électriques de l'appareil, ce qui pourrait entraîner une décharge électrique et endommager l'appareil.
- Pour minimiser le risque de décharge électrique, ne préparez les aliments que dans le récipient enduit et antiadhésif fourni.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.

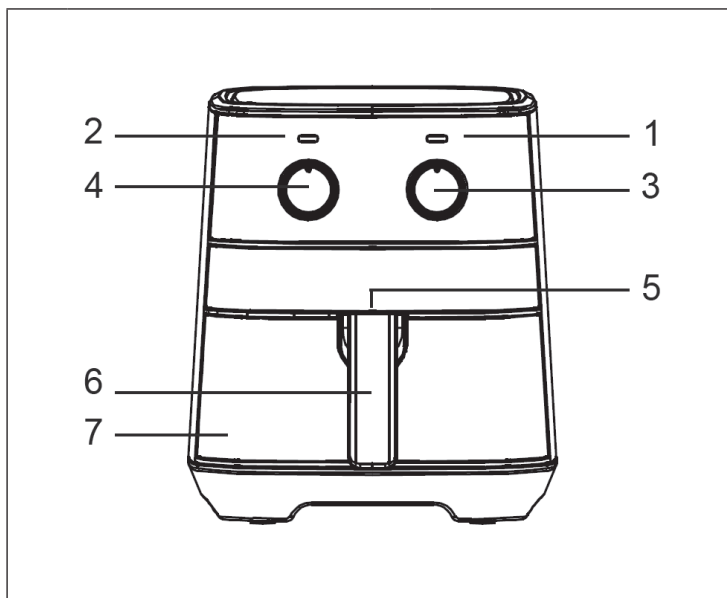
**ATTENTION**

Risque de brûlure ! La friteuse à air chaud libère de la vapeur chaude par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de sécurité des conduites d'évacuation d'air et des vapeurs. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez des pièces de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement au moins 30 minutes.
- Retirez les accessoires.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas les accessoires ou l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine pointus ou pointus ou des nettoyeurs abrasifs, car ils endommagent le revêtement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Éliminez les résidus de graisse tenaces avec un dégraissant liquide.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour éliminer tout résidu alimentaire.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le avant de le ranger.

APERÇU DE L'APPAREIL



| | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| 1 | Indicateur : POWER | 5 | Languette de sécurité transparente |
| 2 | Indicateur : CHAUFFE | 6 | Poignée de panier à friture |
| 3 | Minuterie | 7 | Tiroir à friture avec panier à friture |
| 4 | Régulateur de température | | |

MISE EN MARCHÉ

Déballer et nettoyer

Votre friteuse à air chaud est livrée avec le panier à friture dans le tiroir à friture. Afin d'ouvrir le tiroir de friture, saisissez le panier par la poignée et tirez le tiroir hors du compartiment de friture et sur une surface plane et propre.

Afin de retirer le panier à friture du tiroir, faites glisser le loquet transparent du panier vers l'avant pour exposer le bouton de déverrouillage du panier. Appuyez sur le bouton avec votre pouce tout en soulevant le panier à friture tout droit vers le haut et hors du tiroir de friture.

Retirez tous les matériaux d'emballage et étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse, du panier et du tiroir. Assurez-vous qu'aucun

emballage ne se trouve sous et autour du panier à friture et du tiroir. Lavez le panier à friture et le tiroir avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.

Remarque : n'immergez pas la friteuse à air chaud dans l'eau. L'appareil fonctionne à l'électricité et peut être endommagé.

Essayez le boîtier de la friteuse à air chaud à l'aide d'un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les éléments.

Remettez le panier à friture dans le tiroir. De chaque côté de la poignée se trouvent 2 languettes. Faites glisser les 2 languettes dans les encoches situées sur le dessus du tiroir du panier. On entend un " clic " une fois le panier correctement enclenché.

Remarques importantes

- Faites glisser le loquet du panier transparent vers l'arrière sur le bouton de déverrouillage du panier pour empêcher le déverrouillage involontaire du panier à friture.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.
- Lors de la première utilisation, la friteuse à air chaud peut dégager une légère odeur. Cela est normal.

Installation de la friteuse à air chaud

Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail plat et résistant à la chaleur, à proximité d'une prise de courant.

Remplir le panier à friture

- Tenez la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir de friture.
- Retirez le tiroir de l'appareil et posez-le sur une surface plane et propre.
- Placez les aliments dans le panier à friture.
- Remplacez le tiroir et le panier à friture dans le compartiment de friture situé à l'avant de la friteuse. Assurez-vous que le tiroir de friture est complètement fermé.

Attention : ne remplissez pas trop le panier à friture. Afin de garantir une bonne circulation de l'air, ne remplissez pas plus de deux tiers du panier à friture. Lorsque vous cuisinez des légumes frais dans la friteuse à air chaud, nous vous recommandons de ne pas mettre plus de 3 tasses de produits dans le panier à friture.

Cuisson à l'air chaud

- Branchez le câble de l'appareil dans la prise.
- Sélectionnez une température comprise entre 80 et 200 °C.
- Réglez la minuterie sur la durée de cuisson à l'air souhaitée, plus 1 à 2 minutes pour le préchauffage lorsque la friteuse est froide. Les témoins CHAUFFAGE (bleu) et MARCHE/ARRÊT (rouge) sont maintenant allumés. La friteuse à air chaud commence à chauffer.

Important : la friteuse ne chauffera pas et le témoin MARCHE/ARRÊT restera éteint si la minuterie est réglée sur 0 ou si le tiroir de friture n'est pas correctement fermé. Poussez toujours le tiroir entièrement dans le compartiment de friture après avoir rempli le panier.

Remarques importantes

- L'élément chauffant s'allume et s'éteint automatiquement pendant la cuisson à l'air et le voyant CHAUFFAGE s'allume ou s'éteint pour maintenir la température sélectionnée.
- La friteuse peut être arrêtée à tout moment en réglant la minuterie sur 0.

Contrôle du processus de cuisson

- Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le tiroir du panier à la moitié du temps de cuisson et vérifiez, remuez ou mélangez les aliments dans le panier à friture.
- Si nécessaire, vous pouvez ajuster la température. La minuterie continuera à fonctionner une fois le tiroir ouvert, mais la friteuse cessera de chauffer jusqu'à ce que le tiroir soit refermé.

Remarque : vous pouvez retirer le panier du tiroir pour remuez les aliments, sinon il risque d'être trop lourd pour être tenu et même remué.

- Un bip sonore retentit lorsque la durée de cuisson à l'air réglée est écoulée. La friteuse à air chaud s'éteint automatiquement. Les témoins MARCHE/ARRÊT (rouge) et CHAUFFAGE (bleu) s'éteignent.
- Remuez vigoureusement le panier à friture et le tiroir et vérifiez le processus de cuisson. Si une cuisson supplémentaire à l'air chaud est nécessaire, ajustez la température comme vous le souhaitez. Réglez 5 minutes supplémentaires sur la minuterie jusqu'à ce que les aliments soient entièrement cuits.
- Laissez reposer les aliments cuits 5 à 10 secondes avant de retirer le tiroir de friture ou de retirer les aliments du panier de la friteuse.
- Lorsque la cuisson à l'air est terminée, retirez le tiroir de friture de l'appareil et posez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Retirez le panier à friture du tiroir et versez les aliments frits à l'air dans un plat.
- Remettez le panier à friture dans le tiroir et remettez le en place. Continuez avec la portion suivante de nourriture frite, si vous le souhaitez. Après chaque portion, le système de chauffage de 1 700 watts de la friteuse à air chaud se réchauffe rapidement et votre friteuse à air chaud est de nouveau prête à l'emploi.
- Lorsque la cuisson à l'air est terminée, tournez le bouton de réglage de la température et la minuterie sur 0 (ARRÊT). Les témoins MARCHE/ARRÊT et CHAUFFAGE s'éteignent.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Remarques importantes

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le panier à friture et le tiroir chauds. Évitez d'entrer en contact avec la vapeur qui s'échappe du panier à friture et les aliments.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le panier à friture.
- L'huile chaude peut s'accumuler au fond du tiroir. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, ou pour empêcher l'huile de s'accumuler sur des aliments déjà cuits, déverrouillez toujours le panier à friture et retirez-le du tiroir avant de le vider. Pour cette raison, ne retournez jamais le tiroir avec l'ouverture vers le bas lorsque le panier à friture est accroché.
- La friteuse peut être arrêtée à tout moment en réglant la minuterie sur 0.

CONSEILS ET ASTUCES

- Utilisez votre friteuse à air chaud pour préparer des aliments avec un minimum d'huile en un minimum de temps ! En règle générale, baissez la température de cuisson de 10 °C et réduisez le temps de cuisson de 30 à 50 %, en fonction de l'aliment et de la quantité.
- L'huile d'olive en spray ou l'huile végétale sont parfaites pour la cuisson à l'air.
- Pour obtenir un résultat optimal, certains aliments doivent être remués vigoureusement ou retournés à mi-cuisson. Lisez le TABLEAU DE CUISSON À L'AIR pour obtenir des conseils.
- Videz l'excès de graisse du tiroir à friture entre les cycles de cuisson pour éviter la formation de fumée blanche. La fumée blanche est produite lors de la cuisson à chaud d'aliments riches en matières grasses, comme le bacon ou les saucisses.
- Séchez les aliments avant la cuisson à l'air pour leur permettre de dorer et éviter les fumées inutiles.
- Faites frire de petites quantités de nourriture panée fraîche. La panure doit coller fermement à la nourriture.
- Disposez les aliments panés dans le panier à friture afin qu'ils ne se touchent pas. Cela permet à l'air de circuler autour.
- Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les aliments. Réglez la température sur 80 °C et laissez les aliments au chaud pendant 10 minutes.

FONCTIONNEMENT

Bouton rotatif

Régulateur de température

- Vous pouvez ainsi sélectionner une température comprise entre 80 et 200 °C. La température peut être réglée à tout moment.
- Le témoin CHAUFFAGE (bleu) s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Le cycle de chauffage et le témoin CHAUFFAGE s'allument et s'éteignent pendant le fonctionnement pour maintenir la température sélectionnée.

Minuterie de 60 minutes

- Réglez la minuterie à l'heure à laquelle vous voulez que l'appareil commence à cuisiner. Une fois la minuterie réglée, le témoin MARCHE/ARRÊT s'allume pour indiquer que la friteuse est allumée et que les ventilateurs fonctionnent.
- Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le tiroir à friture à la moitié du temps de cuisson et vérifiez la cuisson. Retournez l'aliment ou remuez-le vigoureusement.

Remarque : lorsque vous retirez le tiroir de la friteuse, celle-ci s'éteint et le témoin MARCHE/ARRÊT s'éteint. La minuterie se poursuit lorsque le tiroir est ouvert ou retiré. Le chauffage reprend lorsque le tiroir est inséré dans le compartiment de friture et complètement fermé.

- Un bip sonore retentit lorsque le temps de cuisson à l'air réglé atteint 0, la friteuse à air s'éteint automatiquement. Les témoins MARCHE/ARRÊT et CHAUFFAGE s'éteignent.

Remarque : lorsque la cuisson à l'air est terminée, tournez le bouton de réglage de la température et la minuterie sur 0 (ARRÊT). Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

TABLEAU POUR LA CUISSON À L'AIR CHAUD

Le tableau est à titre indicatif et indique le temps total moyen nécessaire pour la cuisson à l'air, le moment où certaines interventions sont nécessaires et les mesures à prendre pour obtenir les meilleurs résultats.

La quantité de nourriture cuite à la fois, ainsi que l'épaisseur, la densité et le type d'aliments (frais, décongelés ou congelés) peuvent modifier la durée de cuisson requise. Notez que la cuisson de petits morceaux entraînera des temps de cuisson plus courts et des repas de meilleure qualité. Réglez les températures et les temps de cuisson à l'air selon vos préférences.

| Aliments | Température | Durée | Action |
|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Mélange de légumes (grillés) | 200 °C | 15 - 20 min | Remuer |
| Brocolis (grillés) | 200 °C | 15 - 20 min | Remuer |
| Rondelles d'oignons (surgelées) | 200 °C | 12 - 18 min | Remuer |
| Bâtonnets de fromage (surgelés) | 180 °C | 8 - 12 min | - |
| Frites fines (surgelées) | 200 °C | 9 - 16 min | Remuer |
| Frites épaisses (surgelées) | 200 °C | 12 - 20 min | Remuer |
| Pain de viande | 180 °C | 35 - 40 min | - |
| Hamburger | 180 °C | 7 - 14 min | - |
| Hot Dogs, saucisses | 180 °C | 10 - 15 min | - |
| Morceaux de poulet | 180 °C | 18 - 22 min | Utilisation |
| Chicken Nuggets (surgelés) | 180 °C | 8 - 12 min | Remuer |
| Bâtonnets catfish (décongelés, panés) | 200 °C | 8 - 12 min | Utilisation |
| Bâtonnets de poisson (surgelés) | 200 °C | 8 - 12 min | Utilisation |
| Chausson aux pommes | 200 °C | 10 min | - |
| Donuts | 180 °C | 8 min | - |
| Biscuits | 180 °C | 8 min | Utilisation |
| Produits frais | Température | Durée | Action |

| Aliments | Température | Durée | Action |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Chips de patates douces coupées à la main, 2 3 millimètres d'épaisseur | | | |
| Blanchir | 160 °C | 15 min | Remuer |
| Cuire à l'air chaud | 180 °C | 10 - 15 min | Remuer |
| Chips de patates douces coupées à la main, 2 3 millimètres d'épaisseur | | | |
| Blanchir | 160 °C | 15 min | Remuer |
| Cuire à l'air chaud | 180 °C | 10 - 15 min | Remuer |
| Chicken Wings, fraîches ou décongelées | | | |
| Cuire | 160 °C | 15 min | Remuer |
| Cuire à l'air chaud | 180 °C | 10 min | Remuer |
| Cuisson de blancs de poulet | | | |
| Cuisson | 180 °C | 12 min | Utilisation |
| Cuire à l'air chaud | 200 °C | 6 min | Utilisation |

Remarques importantes

- Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le tiroir à friture à la moitié du temps de cuisson. Vérifiez les aliments dans le panier à friture, retournez-les ou remuez-les vigoureusement.
- Utilisez un thermomètre à viande avant de consommer pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise en rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

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



INDICE

| | |
|-----------------------------------|----|
| Avvertenze di sicurezza | 54 |
| Pulizia e manutenzione | 55 |
| Descrizione del dispositivo | 56 |
| Messa in funzione | 57 |
| Consigli e trucchetti | 60 |
| Utilizzo | 61 |
| Tabella per cottura ad aria calda | 62 |
| Avviso di smaltimento | 64 |
| Produttore e importatore (UK) | 64 |

DATI TECNICI

| | |
|--|------------------------------------|
| Numero articolo | 10032848 |
| Tecnologia | Tecnologia ad aria calda Rapid-Air |
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potenza assorbita | 1700 Watt |
| Dimensioni del contenitore di frittura | 5,4 litri |
| Intervallo di temperatura | 80 - 200°C |
| Timer | ≤60 min. |

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di procedere all'utilizzo, verificare che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare scosse elettriche.
- Tenere bambini e animali domestici lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Dopo l'utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Il dispositivo deve essere utilizzato su un circuito elettrico separato da altri dispositivi. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri dispositivi, questo dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.
- Prestare la massima attenzione quando si spostano contenitori pieni di alimenti bollenti.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Posizionare sempre il dispositivo al centro del tavolo o del piano di lavoro.
- Non toccare in alcun caso le superfici bollenti del dispositivo. Utilizzare le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- I bambini non devono usare il dispositivo.
- L'utilizzo di accessori non espressamente consigliati dal produttore può causare lesioni.
- Non posizionare e utilizzare il dispositivo su superfici in vetro e legno o su tovaglie sensibili al calore. In presenza di tali superfici, mettere sotto al dispositivo un pannello termoresistente con protezione dal calore prima di procedere all'utilizzo.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se non è possibile collegare correttamente la spina, rivolgersi a un elettricista qualificato per minimizzare il rischio di scosse elettriche. Non cercare in alcun caso di manipolare la spina.
- Non pulire il dispositivo con spugne metalliche abrasive. Piccole parti metalliche potrebbero staccarsi e cortocircuitare componenti elettrici del dispositivo, con la possibilità di conseguenti scosse elettriche e danni al dispositivo.
- Per minimizzare il rischio di scosse elettriche, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente incluso in consegna.

- Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo domestico in ambienti chiusi.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Conservare il manuale d'uso per futuri utilizzi.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.

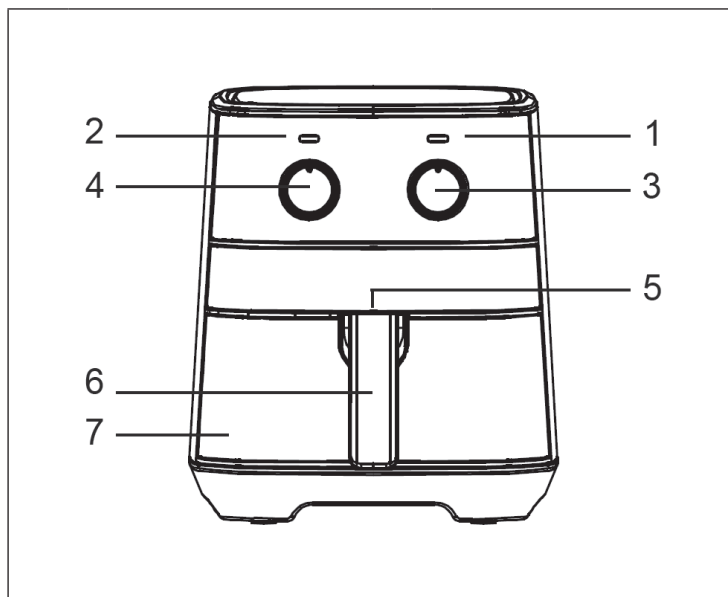
**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Durante il procedimento di frittura con aria calda, viene emesso vapore bollente dai punti di scarico dell'aria. Tenere viso e mani a distanza di sicurezza dal vapore e dai punti di scarico dell'aria. Fare attenzione a vapori e aria bollente anche quando si tolgono componenti dal dispositivo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina e lasciar raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti.
- Rimuovere gli accessori.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Non pulire accessori e interno del dispositivo con oggetti affilati o appuntiti e prodotti abrasivi, dato che potrebbero rovinare il rivestimento.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno inumidito.
- Pulire gli accessori con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Rimuovere residui di grasso ostinati con un liquido sgrassante.
- Pulire l'interno del dispositivo con una spugna non abrasiva.
- Pulire la resistenza con una spazzola, in modo da rimuovere eventuali resti di alimenti.
- Se non si utilizza il dispositivo per lunghi periodi, pulirlo prima di metterlo via.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



| | | | |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Indicatore: POWER | 5 | Linguetta di sicurezza trasparente |
| 2 | Indicatore: RISCALDAMENTO | 6 | Impugnatura del cestello per friggere |
| 3 | Timer | 7 | Cassetto di frittura con cestello |
| 4 | Regolazione della temperatura | | |

MESSA IN FUNZIONE

Disimballare e pulire

La friggitrice viene consegnata con il cestello nel cassetto di frittura. Per aprire il cassetto, impugnare l'impugnatura del cestello, tirare fuori il cassetto dal vano e poggiarlo su un fondo piano e pulito.

Per togliere il cestello dal cassetto, spingere in avanti il blocco trasparente del cestello per esporre il tasto di sblocco. Premere il tasto con il pollice mentre si tiene diritto il cestello e lo si toglie dal cassetto.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette dai lati interno ed esterno della friggitrice, del cestello e del cassetto. Assicurarsi che non ci sia materiale

d'imballaggio sotto e intorno a cestello e cassetto.

Lavare cestello e cassetto con acqua bollente, un detergente e una spugna non abrasiva.

Nota: non immergere la friggitrice in acqua. Il dispositivo viene alimentato elettricamente e può danneggiarsi.

Lavare l'alloggiamento della friggitrice con un panno umido. Asciugare per bene tutti i componenti.

Rimettere il cestello nel cassetto. Su ogni lato dell'impugnatura ci sono 2 linguette. Spingere le 2 linguette nelle cavità sul lato superiore del cassetto. Si sente un chiaro clic quando il cestello si è agganciato.

Note importanti

- Spingere il blocco trasparente del cestello di nuovo sopra al tasto di sblocco per evitare che questo venga staccato involontariamente.
- Non utilizzare il dispositivo per far bollire acqua.
- Durante il primo utilizzo, la friggitrice può emettere un leggero odore. È del tutto normale.

Posizionamento della friggitrice ad aria calda

Posizionare la friggitrice su una superficie di lavoro piana e termoresistente, vicino a una presa elettrica.

Riempire il cestello di frittura

- Tenere saldamente l'impugnatura del cestello per aprire il cassetto.
- Tirare fuori il cassetto dal dispositivo e poggiarlo su una superficie piana e pulita.
- Mettere gli alimenti da cuocere nel cestello.
- Rimettere cassetto e cestello nel vano di frittura sul lato anteriore della friggitrice ad aria calda. Assicurarsi che il cassetto di frittura sia completamente chiuso.

Attenzione: non riempire eccessivamente il cestello. Per garantire una buona circolazione d'aria, non riempire il cestello per oltre due terzi. Se si cuociono verdure fresche nella friggitrice ad aria calda, consigliamo di non mettere più di 3 tazze di alimenti nel cestello.

Cottura ad aria calda

- Inserire il cavo di alimentazione del dispositivo nella presa.
- Scegliere una temperatura tra 80 e 200 °C.
- Impostare il timer sulla durata di cottura desiderata, aggiungendo 1-2 minuti per il riscaldamento iniziale se il dispositivo è freddo. Le spie RISCALDAMENTO (blu) e ON/OFF (rosso) si accendono. La friggitrice inizia a scaldarsi.

Importante: se il timer è su 0 o se il cassetto non è chiuso completamente, la friggitrice non si scalda e ON/OFF rimane spento. Dopo aver riempito il cestello, spingere sempre il cassetto di frittura completamente nel vano.

Note importanti

- L'elemento riscaldante si accende e si spegne automaticamente durante la cottura per mantenere la temperatura selezionata. La spia RISCALDAMENTO si illumina o si spegne di conseguenza.
- La friggitrice può essere spenta in ogni momento impostando il timer su 0.

Controllo del procedimento di cottura

- Per assicurare una cottura omogenea, aprire il cassetto a metà cottura e controllare, girare o smuovere le pietanze nel cestello.
- Regolare la temperatura, se necessario. Il timer continua a funzionare quando si apre il cassetto, ma la friggitrice interrompe il riscaldamento fino a quando viene richiuso.

Nota: il cestello può essere tolto dal cassetto per scuotere gli alimenti, dato che potrebbe essere troppo pesante per tenerlo o scuoterlo.

- Quando la durata di cottura impostata è terminata, viene emesso un segnale acustico. La friggitrice si spegne automaticamente. ON/OFF (rosso) e RISCALDAMENTO (blu) si spengono.
- Scuotere energicamente cestello e cassetto e controllare la cottura. Se è necessaria una cottura più lunga, regolare la temperatura di conseguenza. Impostare altri 5 minuti sul timer per terminare la cottura.
- Lasciare riposare per 5-10 secondi le pietanze pronte prima di togliere il cassetto dalla friggitrice o gli alimenti dal cestello.
- Quando la cottura è terminata, togliere il cassetto dal dispositivo e poggiarlo su una superficie piana e termoresistente.
- Togliere il cestello dal cassetto e scuotere le pietanze pronte sulla superficie di servizio.
- Rimettere il cestello nel cassetto, assicurandosi che si agganci. Se si desidera, procedere con la frittura di altri alimenti. Dopo ogni sessione di frittura, la resistenza da 1700 Watt si scalda rapidamente e il dispositivo torna ad essere pronto all'uso.
- Terminata la cottura, posizionare timer e regolazione della temperatura su 0 (OFF). Si spengono dunque anche ON/OFF e RISCALDAMENTO.
- Se non si usa la friggitrice ad aria calda, staccare la spina.

Note importanti

- Prestare la massima attenzione quando si maneggiano cestello bollente e cassetto di frittura. Evitare di entrare in contatto con vapore in uscita dal cestello e dagli alimenti.
- Utilizzare guanti da forno per maneggiare il cestello.
- Si può accumulare olio bollente sul fondo del cassetto. Per evitare il rischio di ustioni o lesioni e per impedire che finisca olio sulle pietanze già cotte, sbloccare sempre il cestello e toglierlo dal cassetto prima di svuotarlo. Per questa ragione, non girare mai il cassetto con l'apertura verso il basso se il cestello è ancora agganciato.
- La friggitrice può essere spenta in ogni momento impostando il timer su 0.

CONSIGLI E TRUCCHETTI

- Con la friggitrice ad aria calda si possono preparare alimenti in una frazione del tempo e con una frazione dell'olio! Generalmente, la temperatura di cottura viene abbassata di 10 °C e la durata si accorcia del 30-50% in base al tipo di alimenti e alla quantità.
- Olio d'oliva spray e olio vegetale sono perfetti per friggere ad aria.
- Per ottenere risultati ottimali, determinate pietanze devono essere scosse o girate a metà cottura. Per orientarsi, consultare la TABELLA PER COTTURA AD ARIA CALDA.
- Rimuovere il grasso in eccesso dal cassetto tra le sessioni di frittura, in modo da evitare la formazione di fumo bianco. Il fumo bianco si forma cuocendo ad alte temperature pietanze ricche di grassi, come ad es. pancetta o salsicce.
- Tamponare gli alimenti prima della cottura in modo da asciugarli, da favorire la doratura e da evitare l'inutile formazione di fumo.
- Friggere piccole quantità di alimenti appena impanati. L'impanatura deve aderire perfettamente alle pietanze.
- Organizzare le pietanze nel cestello in modo che non si tocchino. Così l'aria può circolare ovunque.
- La friggitrice può essere utilizzata per scaldare pietanze. Impostare la temperatura a 80 gradi e lasciare che le pietanze si scaldino per 10 minuti.

UTILIZZO

Manopola

Regolazione della temperatura

- Si può scegliere una temperatura tra 80 e 200 °C. La temperatura può essere regolata in ogni momento.
- La spia RISCALDAMENTO (blu) si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata. L'elemento riscaldante e la spia RISCALDAMENTO si accendono e spengono continuamente durante il funzionamento per mantenere la temperatura impostata.

Timer con conto alla rovescia di 60 minuti

- Impostare con il timer il momento di avvio della cottura del dispositivo. Non appena il timer è impostato, ON/OFF si illumina per indicare che la friggitrice è in funzione e che le ventole sono attive.
- Per assicurare risultati omogenei, aprire il cassetto quando è trascorso metà del tempo e controllare il livello di cottura. Girare le pietanze o scuoterle energicamente.

Nota: se si toglie il cassetto dalla friggitrice, il dispositivo e la spia ON/OFF si spengono. Se si apre o toglie il cassetto, il timer prosegue il conto alla rovescia. Il riscaldamento riprende quando il cassetto viene riposizionato nel vano e viene chiuso completamente.

- Quando il timer raggiunge 0, viene emesso un segnale acustico e la friggitrice si spegne automaticamente. Le spie ON/OFF e RISCALDAMENTO si spengono.

Nota: terminata la cottura, posizionare timer e regolazione della temperatura su 0 (OFF). Se non si usa la friggitrice ad aria calda, staccare la spina.

TABELLA PER COTTURA AD ARIA CALDA

La tabella serve a orientarsi e indica la durata media totale per la cottura con aria calda, il momento in cui è necessario intervenire attivamente e le misure necessarie per ottenere i migliori risultati.

La quantità, lo spessore, la densità e il tipo di alimenti da cuocere (freschi, scongelati o surgelati) in una volta sola possono cambiare il tempo di cottura necessario. Tenere presente che cuocendo quantità inferiori di alimenti riduce la durata e migliora la qualità delle pietanze. Impostare temperatura e durata della cottura in base alle preferenze personali.

| Alimento | Temperatura | Tempo | Azione |
|---|-------------|--------------|----------|
| Verdure miste (arrosto) | 200°C | 15 - 20 min. | Scuotere |
| Broccoli (arrosto) | 200°C | 15 - 20 min. | Scuotere |
| Anelli di cipolla (surgelati) | 200°C | 12 - 18 min. | Scuotere |
| Bastoncini di formaggio (surgelati) | 180°C | 8 - 12 min. | - |
| Patatine fritte, sottili (surgelate) | 200°C | 9 - 16 min. | Scuotere |
| Patatine fritte, spesse (surgelate) | 200°C | 12 - 20 min. | Scuotere |
| Polpettone | 180°C | 35 - 40 min. | - |
| Hamburger | 180°C | 7 - 14 min. | - |
| Hot dog, wurstel | 180°C | 10 - 15 min. | - |
| Pezzetti di pollo | 180°C | 18 - 22 min. | Girare |
| Bocconcini di pollo (surgelati) | 180°C | 8 - 12 min. | Scuotere |
| Bastoncini di pesce siluro (scongelati, impanati) | 200°C | 8 - 12 min. | Girare |
| Bastoncini di pesce (surgelati) | 200°C | 8 - 12 min. | Girare |
| Fagottino di mele | 200°C | 10 min. | - |
| Ciambelle | 180°C | 8 min. | - |
| Biscotti al forno | 180°C | 8 min. | Girare |
| Alimenti freschi | Temperatura | Tempo | Azione |

| Alimento | Temperatura | Tempo | Azione |
|---|-------------|--------------|----------|
| Chip di patate dolci grigliate, tagliate a mano, spesse 2-3 mm | | | |
| Sbollentare | 160°C | 15 min. | Scuotere |
| Grigliare ad aria | 180°C | 10 - 15 min. | Scuotere |
| Chip di patate dolci grigliate, tagliate a mano, spesse 2-3 mm | | | |
| Sbollentare | 160°C | 15 min. | Scuotere |
| Grigliare ad aria | 180°C | 10 - 15 min. | Scuotere |
| Alette di pollo, fresche o scongelate | | | |
| Cuocere | 160°C | 15 min. | Scuotere |
| Grigliare ad aria | 180°C | 10 min. | Scuotere |
| Filetti di petto di pollo | | | |
| Cuocere | 180°C | 12 min. | Girare |
| Grigliare ad aria | 200°C | 6 min. | Girare |

Note importanti

- Per assicurare risultati omogenei, aprire il cassetto quando è trascorso metà del tempo. Controllare gli alimenti e girarli o scuoterli energicamente.
- Prima di consumare carne, pesce o pollame, utilizzare un apposito termometro per assicurarsi che siano completamente cotti.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

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