

AEROVITAL FRY

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10034575



COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING
COOKING

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

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Bedienfeld	7
Programme	8
Einschübe	8
Einschübe einsetzen	9
Bedienung	10
Funktionsprogramme	11
Reinigung und Pflege	12
Fehlerbehebung	12
Rezepte	14
Hinweise zur Entsorgung	17
Hersteller & Importeur (UK)	17



English	19
Français	35
Español	51
Italiano	67

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034575
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

WEITERES ZUBEHÖR

Hinweis: Zu diesem Artikel ist weiteres Zubehör unter den folgenden Artikelnummern erhältlich:

Artikelnummer	10034576	10034577
Zubehörteil	Gitterrost	Kebab-Set
		

SICHERHEITSHINWEISE

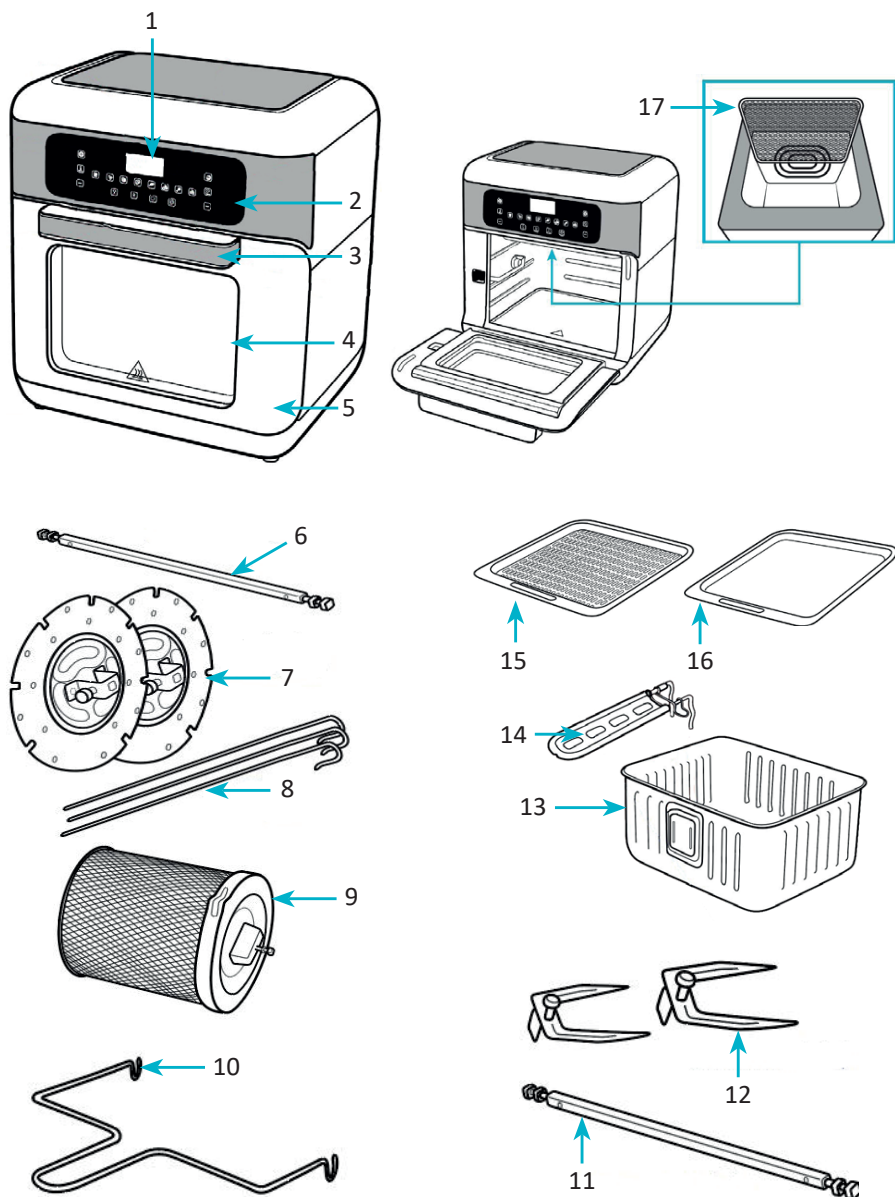
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs 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 potentielles 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**


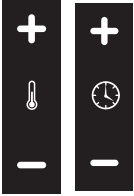




Verbrennungsgefahr! Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslässen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie Geräteteile aus dem Gerät nehmen.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Display	10	Trommelkorb-Haken
2	Bedienelement (berührungsempfindliche Sensortasten)	11	Braten-/Geflügel-Drehspieß
3	Handgriff (Tür)	12	Drehspieß-Gabeln
4	Sichtfenster (Tür)	13	Frittier-Behälter
5	Tür	14	Frittier-Behälter (Handgriff)
6	Drehspieß/Kebab-Spieß (optional)	15	Blech zum Dörren und für mehrstufiges Kochen (optional)
7	Kebab-Zubehör (Außenplatten) (optional)	16	Abtropfschale
8	Spieße (optional)	17	Schutzgitter für das Heizelement
9	Trommelkorb		

BEDIENFELD

	
	Temperatur- und Zeiteinstellung
	Licht-Taste (Ein/Aus)
	Aufwärmen-Taste
	Rotieren-Taste (Ein/Aus)
	EIN/AUS-Taste (Gerät)

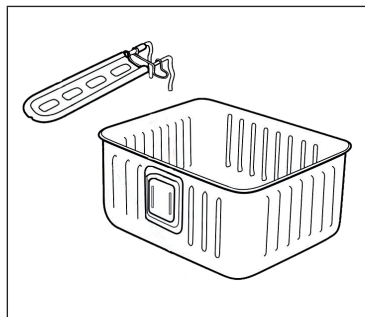
PROGRAMME

	Pommes Frites		Fisch		Garnelen
	Pizza		Dörren und Dehydrieren		Ganzes Hähnchen
	Hähnchen		Steak		Backen

EINSCHÜBE

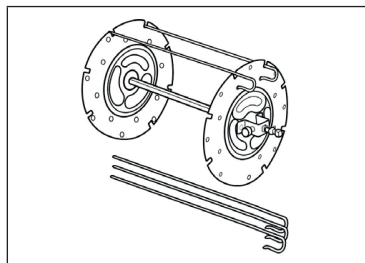
Frittier-Behälter

Um den Griff am Korb zu befestigen, öffnen Sie die Griffverriegelung, drücken Sie den abnehmbaren Frittierbehälter-Handgriff zusammen und befestigen Sie ihn am Korbgriffeinsatz. Sobald der Griff mit dem Korb verbunden ist, schließen Sie die Griffverriegelung, um den Korbgriff zu sichern. Um den Griff vom Korb zu lösen, öffnen Sie die Griffverriegelung, drücken Sie den Griff und ziehen Sie ihn nach oben.



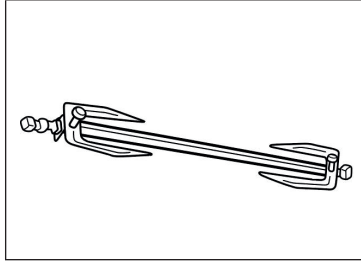
Kebab-Set (optional, z.B. für Dönerfleisch oder Schaschlik)

Stecken Sie zuerst die zwei Außenplatten auf die Stange und ziehen Sie die Schrauben fest. Anschließend werden die Spieße in die außen liegenden Kerben gelegt und die gebogenen Enden in die Bohrungen geführt (siehe Abbildung).



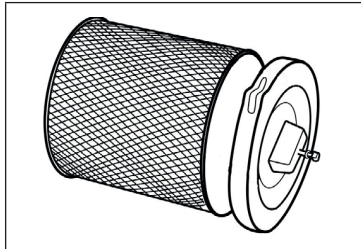
Braten/Geflügel-Drehspieß

Stecken Sie die Stange in Längsrichtung durch die Mitte des Geflügels oder des Bratens. Schieben Sie die Drehspieß-Gabeln durch die Drehspieß-Stange und in das Geflügel bzw. den Braten und verriegeln Sie die Gabeln mit den Schrauben. Stellen Sie sicher, dass die Größe des Geflügels oder des Bratens genügend Platz in der Heißluftfritteuse lässt, damit sich der Spieß drehen kann.



Trommelkorb (z.B. für Hähnchenschenkel oder Pommes)

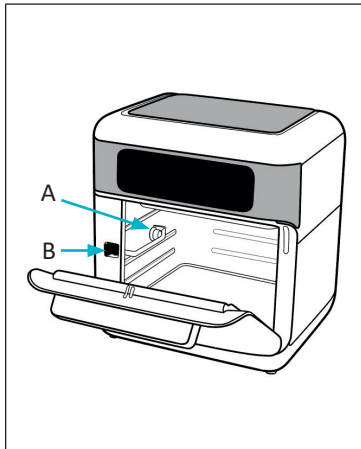
Setzen Sie die Trommelkorbabdeckung auf den Trommelkorb. Drehen Sie dann die Abdeckung, um sie zu verriegeln.



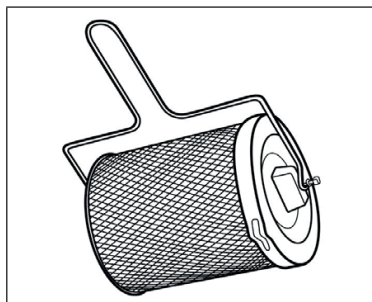
EINSCHÜBE EINSETZEN

Einsetzen von Braten/Geflügel-Drehspieß (11) oder Trommelkorb (9)

1. Schieben Sie den entsprechenden Einschub in die Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass die rechte Seite der Stange in die rechte Seitennut der Heißluftfritteuse gleitet. Drücken und halten Sie die rote Entriegelungs-Taste (B) gedrückt, während Sie den Einschub in die Heißluftfritteuse schieben. An der linken Seite im Inneren der Heißluftfritteuse entriegeln Sie damit die Verriegelung (A). Sobald der Einschub in Position ist, lassen Sie die Entriegelungstaste los. Stellen Sie sicher, dass der Einschub korrekt eingesetzt wurde.

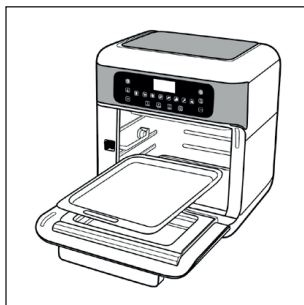





2. Schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie die „Rotieren“-Taste, um die Rotation einzuschalten.
4. Um die Einschübe nach dem Kochvorgang wieder zu entnehmen, nehmen Sie den Trommelkorb-Haken (10) und haken Sie diesen von unten an den Einschub ein. Drücken Sie die Entriegelungstaste und ziehen Sie den Einschub langsam heraus.







BEDIENUNG





1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, hitzeresistente und gerade Fläche.
2. Platzieren Sie die Abtropfschale auf dem Boden im Inneren des Gerätes.
3. Bereiten Sie den gewünschten Einschub (Kebabzubehör, Trommelkorb, Braten/Geflügel-Drehspieß, Frittier-Behälter oder Dörrblech) mit den von Ihnen ausgewählten Lebensmitteln vor und setzen Sie dieses dann in die Heißluftfritteuse ein und schließen Sie die Tür.
4. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  auf dem Bedienfeld, um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie anschließend das gewünschte Programm aus. Sie können zwischen folgenden Programmen wählen: Pommes Frites, Pizza, Ganzes Hähnchen, Steak, Fisch, Dörren, Hähnchen und Kuchen. Wenn Sie auf das entsprechende Programm-Symbol drücken, werden Zeit und Temperatur im Display angezeigt.
7. Um die Temperatur oder die Zeit manuell einzustellen oder zu ändern, können Sie mit den „+“ und „-“-Tasten in der Temperatur- und Zeiteinstellung die voreingestellte Temperatur und Zeit anpassen.
8. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste , um den Kochvorgang direkt zu starten, oder warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät automatisch startet.
9. Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie den entsprechenden Einschub (Kebabzubehör, Trommelkorb, Braten/Geflügel-Drehspieß, Frittier-Behälter oder Dörrblech) und platzieren ihn auf einer hitzeresistenten Oberfläche. Achten Sie dabei darauf, dass der Innenteil der Heißluftfritteuse sowie die in ihm benutzten Zubehörteile noch heiß sein können.



10. Wenn Sie anschließend noch etwas mehr Kochzeit benötigen, stellen Sie Zeit und Temperatur individuell ein und starten Sie den Vorgang erneut.
11. Um die Lebensmittel noch einmal aufzuwärmen, drücken Sie die Aufwärmen-Taste . Der Timer stellt sich automatisch auf 6 Minuten und 140 °C ein.
12. Um den aktuellen Kochvorgang zu stoppen, drücken Sie kurz die EIN/AUS-Taste . Um den Vorgang abzubrechen, halten Sie die EIN/AUS-Taste  gedrückt.
13. Um das Gerät vollständig abzuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

FUNKTIONSPROGRAMME

Essen	Pommes	Pizza	Ganzes Hähnchen	Steak
				
Dauer	20 Minuten	12 Minuten	30 Minuten	15 Minuten
Temperatur	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C

Essen	Fisch	Garnelen	Dörren & Dehydrieren	Hähnchen
				
Dauer	15 Minuten	12 Minuten	2-24 Stunden	30 Minuten
Temperatur	160 °C	160 °C	40-80 °C	180 °C

Essen	Kuchen
	
Dauer	30 Minuten
Temperatur	160 °C

Hinweis: Die Angaben in der obigen Tabelle sind nur Beispielwerte und können nach Belieben angepasst werden. Wenn Sie Kuchen oder Pizza in der Heißluftfritteuse backen möchten, verwenden Sie jeweils den entsprechenden Behälter-Einschub dafür.

REINIGUNG UND PFLEGE



Hinweis: Folgende Teile sind für Geschirrpülmaschinen geeignet: Kebabzubehör (7 + 8), Trommelkorb (9), Braten/Geflügel-Drehspieß (11 + 12), Frittier-Behälter (13) und Bleche (15 + 16).

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät spannungsfrei ist. Reinigen Sie die Behälter in warmem Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken bzw. aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich ab und lassen Sie diese ausreichend trocknen. Wischen Sie das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es danach gründlich ab.
- Sie können das Schutzgitter des Heizelements (18) jederzeit entnehmen, um dieses zu reinigen. Ziehen Sie es aus der Schiene in Richtung Tür heraus und wischen Sie es mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Denken Sie daran, dass Sie das Gitter wieder einsetzen, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Das Gerät funktioniert nicht richtig.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose.
	Die EIN/AUS-Taste wurde nicht gedrückt, nachdem ein Programm ausgewählt wurde.	Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, nachdem Sie das gewünschte Programm, die Zeit und Temperatur eingestellt haben, um das Gerät zu starten.
Die Lebensmittel sind nach Ablauf der Zeit immer noch roh.	Der Einschub ist zu voll.	Frittieren Sie in mehreren Durchgängen, anstatt den Einschub zu überfüllen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut.
	Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig frittiert.	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln.	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser vermengt wird.
Der Einschub lässt sich schwer in die Heißluftfritteuse schieben.	Der Einschub ist zu voll.	Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten.
	Der Einschub wurde nicht korrekt eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse eingesetzt wird.
Aus dem Gerät steigt Dampf auf.	Sie frittieren ölige Lebensmittel.	Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in einem solchen Fall Essensdampf austritt.
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittierereinschub.	Reinigen Sie nach Gebrauch die Einschübe.

REZEPTE

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites und Kartoffel-Wedges

Dessert:

- Haselnuss Brownies

1. Knusper-Lachswürfel

Portionen: 2

Zubereitungsdauer: 20-30 Minuten

- Zutaten:
- 200 g Lachswürfel (ohne Haut und Gräten)
 - 100 g Cornflakes
 - 1-2 Ei(er)
 - 75 g Mehl
 - Zitronensaft
 - Salz und Pfeffer
 - 1-2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Zuerst das Lachsfilet in mundgerechte, etwa 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl auf einem tiefen Teller bereitstellen. Als nächstes die Eier in einem Teller aufschlagen. Schließlich einen weiteren Teller mit den zerbröselten Cornflakes vorbereiten. Daraufhin die Filetstücke zuerst im Mehl wenden, mit Ei und dann vollständig mit den Cornflakes bedecken. Daraufhin die panierten Lachsstücke in der AeroVital Fry Heißluftfritteuse mit einem Teelöffel Öl bei 190 °C etwa 6-8 Minuten knusprig backen und auf einem Teller servieren.

2. Geschmorte Paprika mit Quinoa

Portionen: 2

Zubereitungsdauer: 20-30 Minuten

- Zutaten:
- 100 g Quinoa
 - 4 Paprikaschoten (rot)
 - 300 ml Gemüsebrühe
 - 120 g Pilze
 - 100 g geriebener Parmesan
 - Currypulver
 - 1 Teelöffel Fenchel (gemahlen)
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1-2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Als erstes die Quinoa unter kaltem Wasser gründlich waschen, um die möglicherweise enthaltenen Bitterstoffe auszuspülen. Dann 300 ml Gemüsebrühe mit dem Fenchel erhitzen und die Quinoa darin 10 Minuten kochen lassen. Daraufhin die Quinoa vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten aufquellen lassen. Unterdessen die Paprikaschoten unterhalb des Stiels rundherum einschneiden und diesen samt Strunk vorsichtig heraustrennen. Die Paprika vollständig entkernen. Außerdem die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und zerkleinern. Dann die Pilze kleinschneiden und mit dem Currypulver, den Schalotten- und Knoblauchstückchen in einer Pfanne kurz anbraten. Schließlich die Quinoa mit den Pilzen vermengen und Parmesan hinzufügen und die Paprika damit befüllen. Die Paprika mit etwas Öl für etwa 12-15 Minuten bei ca. 160 °C in die AeroVital Fry Heißluftfritteuse stellen.

3. Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel-Wedges

Portionen: 2

Zubereitungsdauer: 10-15 Minuten

- Zutaten:
- 6 Kartoffeln (oder Süßkartoffeln)
 - Paprikagewürz
 - Salz
 - 1-2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Zunächst die Kartoffeln schälen oder für Wedges gründlich abwaschen. Im Anschluss in etwa 1 cm dicke Streifen oder Stücke schneiden und für 10 Minuten in kaltes Wasser legen, um die Stärke aus den Kartoffeln zu lösen. Nun die Streifen im Öl wenden und mit Paprika und Salz würzen. Letztlich die Pommes oder Wedges in der AeroVital Fry Heißluftfritteuse bei 200 °C für ca. 10 Minuten knusprig backen.

4. Haselnuss Brownies

Portionen: 10

Zubereitungsdauer: 40-60 Minuten

- Zutaten:
- 70 g Schokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
 - 50 g Zucker
 - 45 g Mehl
 - 30 g gehackte Haselnüsse
 - 70 g Butter
 - 1-2 Ei(er)
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Päckchen Backpulver

Anfänglich die Schokolade zusammen mit der Butter in einer Stahlpfanne vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, um das Anbrennen der Schokolade zu vermeiden. Das Ganze anschließend kurz herunterkühlen lassen.

Als nächsten Schritt Ei, Zucker, Vanillezucker mit einer Prise Salz in einer Schüssel cremig schlagen. Daraufhin die Schokoladenmasse mit dem Mehl, den Nüssen sowie einer Prise Backpulver beimengen und verrühren.

Daraufhin den Pizzablech-Einschub mit Backpapier auslegen und die Teigmasse hineingeben und glatt verstreichen. Den Einschub in die AeroVital Fry Heißluftfritteuse schieben und den Teig bei 180 °C für 18-20 Minuten backen. Um sicherzustellen, dass das Innere des Teigs cremig ist, stecken Sie ein Holzstäbchen hinein. Sobald das Äußere des Teigs bereits knusprig ist, sollte noch etwas Teig am Stäbchen kleben bleiben.

Entnehmen Sie den Teig aus der AeroVital Fry Heißluftfritteuse und lassen Sie diesen kurz abkühlen. Nun können Sie den fertigen Teig in mundgerechte Brownies schneiden.

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:

Chal-Tec UK limited

Unit 6 Riverside Business Centre

Brighton Road

Shoreham-by-Sea

BN43 6RE

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENT



Technical Data	19
Safety Instructions	20
Device Overview	22
Control Panel	23
Programs	24
Inserts	24
Inserting the Inserts	25
Operation	26
Function Programs	27
Cleaning and Care	28
Troubleshooting	28
Recipes	30
Hints on Disposal	33
Manufacturer & Importer (UK)	33

TECHNICAL DATA

Item number	10034575
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

FURTHER ACCESSORIES

Note: Further accessories are available for this item under the following item numbers:

Item number	10034576	10034577
Accessory	Mesh Rack	Kebab Set
		

SAFETY INSTRUCTIONS

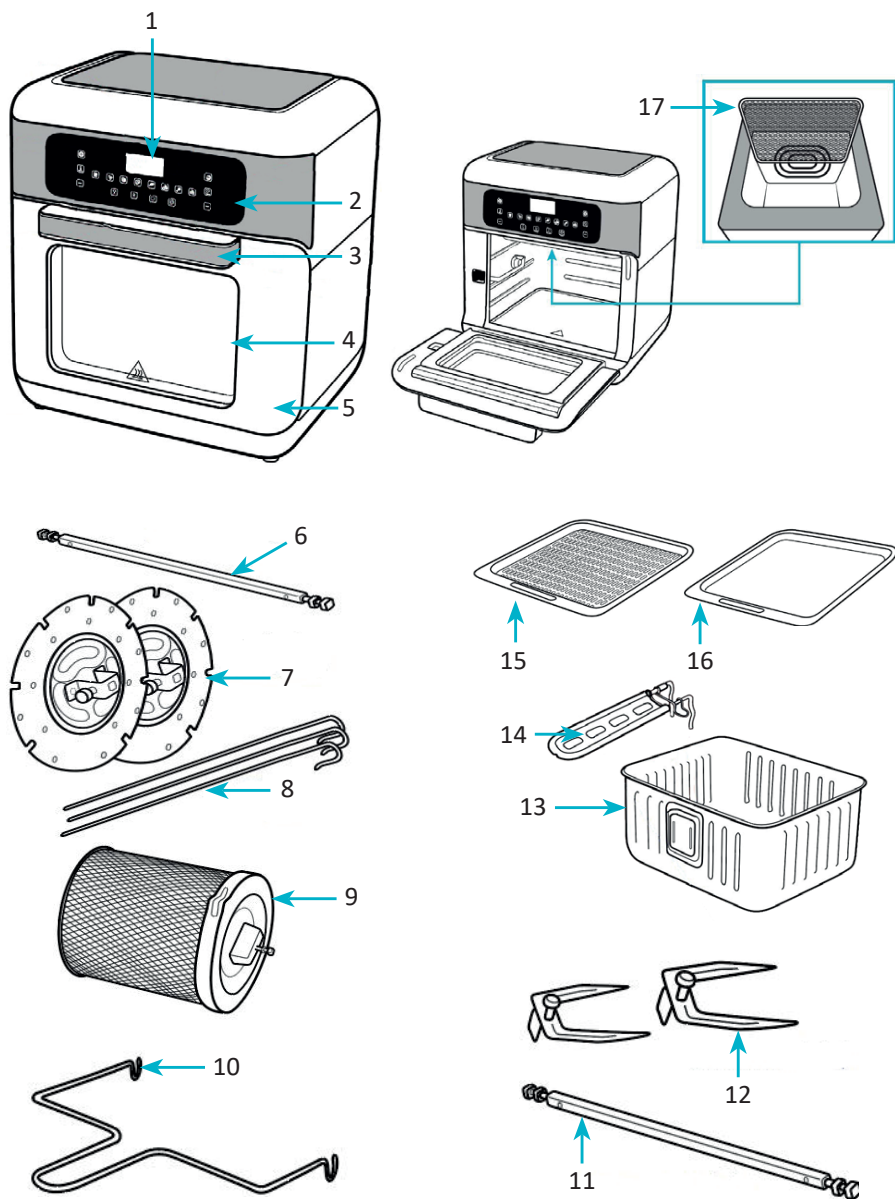
- Before using for the first time, check that the voltage of your power outlet matches the specified voltage.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device during operation.
- After use, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket.
- The unit should be operated separately from other units on a separate circuit. If the circuit is overloaded by other devices, this device may not work properly.
- Take extreme care when moving a container containing hot food.
- Do not let the power cord hang over the edge of tables or work surfaces, and be careful not to allow the power cord to come into contact with the hot surfaces of the equipment.
- Always place the unit securely in the center of the table or worktop.
- Do not touch hot device surfaces. Use the handles to move or lift.
- The device must not be used by children.
- Use of accessories not expressly recommended by the manufacturer may result in injury.
- Do not place or use the unit on heat-sensitive glass surfaces, wooden surfaces or tablecloths. Be sure to place a heat-resistant plate with thermal protection under the unit on these surfaces.
- Never use the device if the power cord is damaged, if the device malfunctions or has been damaged in any other way.
- Before cleaning or when not in use, switch off the device and disconnect the power plug from the socket. Allow the device to cool down before removing or adding any parts.
- Do not place the device in the immediate vicinity of hot gas or electric ovens or in a heated oven.

- If the power plug does not fit properly, always contact a qualified electrician to minimize the potential for electrical shock. Never try to manipulate the power plug in any way.
- Do not clean the device with metallic scouring pads. Small metal parts could break off and short out the electrical components of the device, which could result in electric shock or damage the device.
- To minimize the risk of electric shock, only prepare food in the supplied, coated, non-stick container.
- This device is designed for indoor use only.
- Use the device only for its intended purpose.
- Keep this manual for future reference.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.

**CAUTION**

Risk of burns! During hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlets. Also be careful of hot steam and air when you remove appliance parts from the appliance.

DEVICE OVERVIEW












1	Display	10	Drum basket hook
2	Operating element (touch-sensitive sensor buttons)	11	Roast / poultry rotisserie
3	Handle (door)	12	Rotisserie forks
4	Viewing window (door)	13	Deep-frying container
5	Door	14	Deep frying container (handle)
6	Rotisserie / kebab skewer (optional)	15	Sheet for dried goods and for multi-level cooking (optional)
7	Kebab accessories (outer plates) (optional)	16	Drip tray
8	Skewers (optional)	17	Protective grid for the heating element
9	Drum basket		

CONTROL PANEL

	Temperature and time setting
	Light button (on / off)
	Reheat button
	Rotate button (on / off)
	ON / OFF button (device)

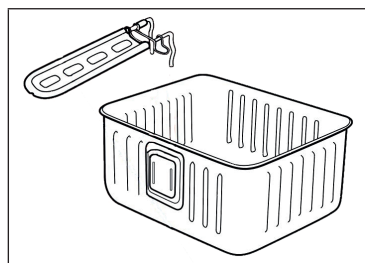
PROGRAMS

	French fries		Fish		Shrimp
	Pizza		Drying and Dehydrating		Whole Chicken
	Chicken		Steak		Baking

INSERTS

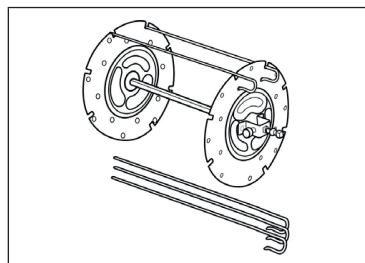
Frying Container

To attach the handle to the basket, open the handle latch, squeeze the removable frying container handle, and secure it to the basket handle insert. Once the handle is connected to the basket, close the handle lock to secure the basket handle. To release the handle from the basket, open the handle latch, squeeze the handle and pull it upwards.



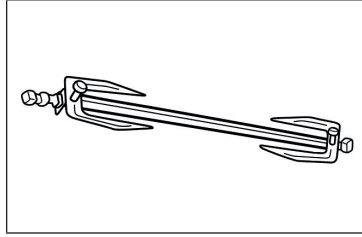
Kebab Set (optional, e.g. for doner meat or shashlik)

First, put the two outer plates onto the bar and tighten the screws. Then place the skewers in the outer notches and guide the bent ends into the holes (see picture).



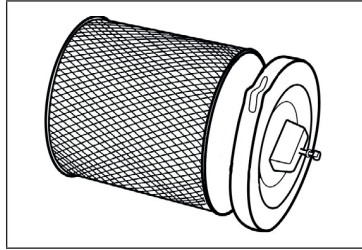
Roast / Poultry Rotisserie

Insert the bar longitudinally through the center of the poultry or roast. Push the rotisserie forks through the rotisserie skewer and into the poultry or roast and lock the forks with the screws. Make sure the size of the poultry or roast leaves enough space in the hot air fryer to allow the skewer to spin.



Drum Basket (for example for chicken thighs or french fries)

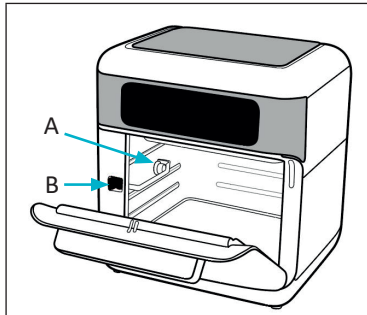
Place the drum basket cover onto the drum basket. Then rotate the cover to lock it.



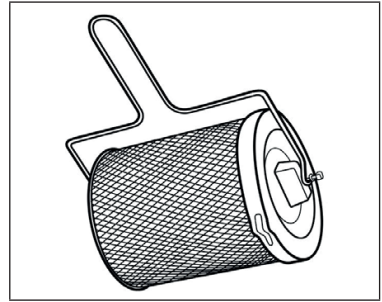
INSERTING THE INSERTS

Inserting Roast / Poultry Rotisserie (11) or Drum Basket (9)




1. Put the appropriate insert into the hot air fryer. Make sure the right side of the bar slides into the right side groove of the hot air fryer. Press and hold the red release button (B) as you slide the insert into the hot air fryer. On the left side inside the hot air fryer, unlock the lock (A). Once the insert is in position, release the release button. Make sure that the insert has been inserted correctly.

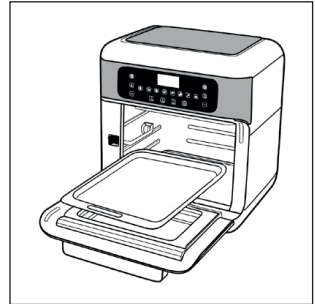




2. Close the door.
3. Press the "rotate" button to turn on the rotation.
4. To remove the inserts after cooking, take the drum basket hook (10) and hook it into the insert from below. Press the release button and slowly pull out the insert.







OPERATION




1. Place the unit on a horizontal, heat-resistant and even surface.
2. Place the drip tray on the floor inside the unit.
3. Prepare the desired insert (kebab accessory, drum basket, roast / poultry rotisserie, frying container or dehydrator tray) with the food you have selected and then place it in the hot air fryer and close the door.
4. Connect the power cord to a properly fitted power outlet.
5. Press the ON / OFF button  on the control panel to turn on the device.
6. Next select the desired program. You can choose between the following programs: french fries, pizza, whole chicken, steak, fish, drying and dehydrating, chicken and cake. When you press the corresponding program icon, the time and temperature will be shown in the display.
7. To manually set or change the temperature or time, you can adjust the preset temperature and time using the "+" and "-" buttons in the temperature and time settings.
8. Press the ON / OFF button  to start cooking directly, or wait a few seconds for the device to start automatically.
9. When the set cooking time has expired, a beep will sound. Open the door and remove the appropriate insert (kebab accessory, drum basket, roast / poultry rotisserie, frying container or dehydrator tray) and place on a heat-resistant surface. Be careful as the inside of the hot air fryer and the accessories used in it may still be hot.
10. If you need any additional cooking time, set the time and temperature individually and start the process again.
11. To reheat the food, press the reheat button . The timer automatically adjusts to 6 minutes and 140 °C.




12. To stop the current cooking process, briefly press the ON / OFF button . To cancel the operation, press and hold the ON / OFF button .
13. To switch the device off completely, disconnect the plug from the socket.

FUNCTION PROGRAMS

Food	French fries	Pizza	Whole Chicken	Steak
				
Duration	20 minutes	12 minutes	30 minutes	15 minutes
Temperature	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C

Food	Fish	Shrimp	Drying & Dehydrating	Chicken
				
Duration	15 minutes	12 minutes	2-24 hours	30 minutes
Temperature	160 °C	160 °C	40-80 °C	180 °C

Food	Cake
	
Duration	30 minutes
Temperature	160 °C

Note: The information in the table above is only an example and can be adjusted as desired. If you wish to bake cake or pizza in the hot air fryer, use the corresponding tray for each.

CLEANING AND CARE



Note: The following items are suitable for dishwashers: kebab accessories (7 + 8), drum basket (9), roast / poultry rotisserie (11 + 12), frying container (13) and trays (15 + 16).

- Pull the power plug out of the socket and make sure that the device is not powered. Clean the containers in warm rinse water. Do not use strong or aggressive detergents or abrasives.
- Next rinse all parts thoroughly and let them dry sufficiently. Wipe the outer case with a clean, damp cloth and then dry thoroughly.
- You can remove the protective grid of the heating element (18) at any time to clean it. Pull it out of the rail towards the door and wipe it off with a slightly damp cloth. Remember to replace the grid before using the unit again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The device is not working properly.	The power plug is not plugged into the socket.	Insert the power plug of the device into a properly fitted socket.
	The ON / OFF button was not pressed after a program was selected.	Press the ON / OFF button after you have set the desired program, time and temperature in order to start the device.
The food is still raw after the time has elapsed.	The insert is too full.	Fry in several passes instead of overfilling the insert.
	The temperature is set too low.	Set the correct temperature and fry again.
	The cooking time is set too low.	Set the correct cooking time and fry again.
The food is not evenly fried.	Some foods need to be shaken once in the middle of the cooking time.	Remove the insert in the middle of the cooking time and shake the contents once so that they are mixed.

Problem	Possible Cause	Solution
The insert is difficult to push into the hot air fryer.	The insert is too full.	The contents of the insert must never exceed the maximum mark.
	The insert has not been inserted correctly.	Make sure that the insert is properly inserted into the hot air fryer.
Steam is rising from the appliance.	You are frying oily food.	It is not uncommon for food steam to arise in this case.
	There is too much oil in the fryer.	Clean the inserts after use.

RECIPES

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Side dishes:

- Homemade fries and potato wedges

Dessert:

- Hazelnut brownies

1. Crunchy salmon cubes

Servings: 2

Preparation time: 20-30 minutes

- Ingredients:
- 200 g salmon cubes (without skin and bones)
 - 100 g cornflakes
 - 1-2 egg (s)
 - 75 g of flour
 - Lemon juice
 - Salt and pepper
 - 1-2 tablespoons of either sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

First, cut the salmon fillet into bite-sized pieces about 3 x 3 cm in size and season with a little lemon juice, salt and pepper. Sprinkle the flour on a deep plate. Next, beat the eggs in a plate. Then, prepare another plate with the crumbled cornflakes. Turn the fillets first in the flour, cover with egg and then completely with the cornflakes. Finally bake the breaded salmon pieces in the AeroVital Fry hot air fryer with a teaspoon of oil at 190 °C for about 6-8 minutes until crispy and serve on a plate.

2. Braised peppers with quinoa

Servings: 2

Preparation time: 20-30 Minuten

- Ingredients:
- 100 g quinoa
 - 4 peppers (red)
 - 300 ml vegetable broth
 - 120 g mushrooms
 - 100 g of grated Parmesan
 - Curry powder
 - 1 teaspoon of fennel (ground)
 - 1 shallot
 - 1 clove of garlic
 - 1-2 tablespoons of either sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

First, wash the quinoa thoroughly under cold water to rinse off any possible bitter substances. Then heat 300 ml of vegetable stock with the fennel and let the quinoa cook for 10 minutes. Next remove the quinoa from the heat and let it swell for another 10 minutes. In the meantime, cut the peppers in a round under the stalk and carefully remove the top together with the stalk. Core the peppers completely. Peel and chop the shallot and garlic. Then chop the mushrooms and sauté briefly with the curry powder, shallots and garlic in a pan. Finally mix the quinoa with the mushrooms and add the Parmesan cheese and fill the peppers. Put the pepper in the AeroVital Fry hot air fryer with a little oil for about 12-15 minutes at about 160 °C.

3. Homemade fries / potato wedges

Servings: 2

Preparation time: 10-15 minutes

- Ingredients:
- 6 potatoes (or sweet potatoes)
 - 6 potatoes (or sweet potatoes)
 - Salt
 - 1-2 tablespoons of either sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

First, peel the potatoes or rinse thoroughly for wedges. Then cut strips or pieces about 1 cm thick and place in cold water for 10 minutes to release the starch from the potatoes. Next turn the strips in the oil and season with paprika and salt. Finally, fry the fries or wedges in the AeroVital Fry hot air fryer at 200 °C for about 10 minutes until crispy.

4. Hazelnut brownies

Servings: 10

Preparation time: 40-60 minutes

- Ingredients:
- 70 g chocolate (at least 70 % cocoa content)
 - 50 g of sugar
 - 45 g of flour
 - 30 g of chopped hazelnuts
 - 70 g of butter
 - 1-2 egg (s)
 - 1 packet of vanilla sugar
 - 1 packet of baking soda

First, heat the chocolate together with the butter in a steel pan with constant stirring to avoid burning the chocolate. Then let it cool down for a short time.

For the next step, beat the cream, sugar, vanilla sugar in a bowl along with a pinch of salt. Then add the chocolate mixture with the flour, nuts and a pinch of baking powder and mix together.

Then lay out the pizza tray insert with baking paper and add the batter mixture and spread smoothly. Slide the insert into the AeroVital Fry hot air fryer and bake the dough at 180 °C for 18-20 minutes. To make sure the inside of the batter is creamy, stick a toothpick into it. As soon as the outside of the batter is crispy, some batter should stick to the stick.

Remove the cooked batter from the AeroVital Fry hot air fryer and allow it to cool briefly. Now you can cut the mass into bite-sized brownies.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. 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


Fiche technique	37
Consignes de sécurité	38
Aperçu de l'appareil	40
Panneau de commande	41
Programmes	42
Accessoires	42
Installation des accessoires	43
Utilisation	44
Programmes	45
Nettoyage et entretien	46
Résolution des problèmes	46
Recettes	48
Informations sur le recyclage	51
Fabricant et importateur (UK)	51

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034575
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

AUTRES ACCESSOIRES

Remarque : Des accessoires supplémentaires sont disponibles pour cet article sous les numéros d'article suivants

Numéro d'article	10034576	10034577
Accessoire	Grille	Accessoire à kébab
		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

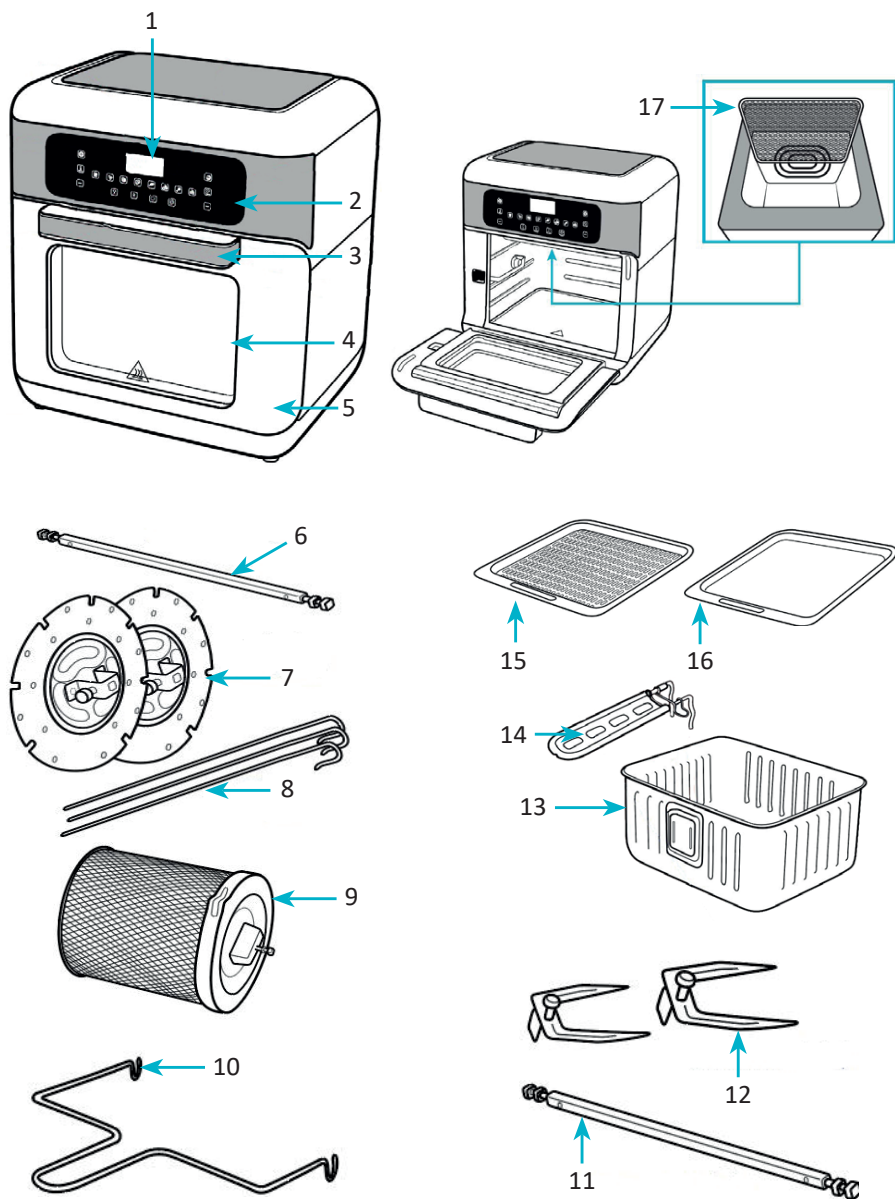
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise secteur correspond à la tension spécifiée.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- L'appareil doit être utilisé séparément des autres appareils sur un circuit distinct. Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement.
- Faites très attention 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 veillez à ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer 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 jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour le déplacer ou le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.

- Ne placez pas l'appareil et ne l'utilisez pas sur des surfaces en verre sensibles, en bois ou des nappes à la chaleur. Assurez-vous de placer une plaque résistante à la chaleur avec une isolation thermique sous l'appareil sur ces surfaces.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière.
- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé, puis débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de fours à gaz chauds ou électriques, ni dans un four chauffé.
- Dans tous les cas, si la fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée, faites toujours appel à un électricien qualifié pour réduire les risques d'électrocution. N'essayez jamais de manipuler la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. De petites pièces métalliques pourraient se détacher et provoquer un court-circuit des composants électriques de l'appareil, ce qui pourrait provoquer un choc électrique et endommager l'appareil.
- Afin de minimiser les risques d'électrocution, préparez les aliments uniquement dans le récipient antiadhésif fourni.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les mesures de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils comprennent les risques encourus

**ATTENTION**

Risque de brûlures ! La friture à l'air chaud produit de la vapeur chaude à travers les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des bouches d'air et de la vapeur. Surveillez également la vapeur et l'air chaud lors du retrait de pièces de l'appareil.

APERÇU DE L'APPAREIL












1	Ecran	10	Crochet du panier de cuisson
2	Elément de commande (touches tactiles)	11	Support de panier
3	Poignée (de porte)	12	Tournebroche pour rô-ti/volaille
4	Fenêtre de contrôle (de porte)	13	Fourche de tournebroche
5	Porte	14	Récipient à friture
6	rôtissoire /broche à Kebab (en option)	15	Récipient à friture (poignée)
7	Accessoire à kebab (plaques extérieures) (en option)	16	Plaque pour déshydrater et cuire en plusieurs étapes (en option)
8	Brochettes (en option)	17	Bac d'égouttement
9	Panier de cuisson	18	Grille de protection de l'élément chauffant

PANNEAU DE COMMANDE

	
	Réglage de la température et de la durée
	Touche d'éclairage (marche/arrêt)
	Touche de réchauffage
	Touche de rôtisserie (marche/arrêt)
	MARCHE/ARRÊT (appareil)

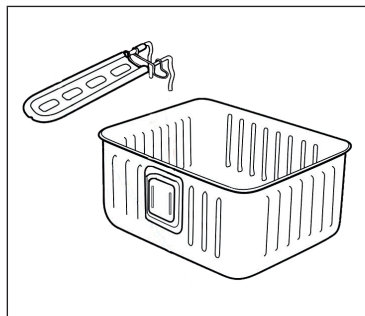
PROGRAMMES

	Frites		Poisson		Crevettes
	Pizza		Séchage et déshydrata-tion		Pain
	Poulet		Steak		Pâtisserie

ACCESSOIRES

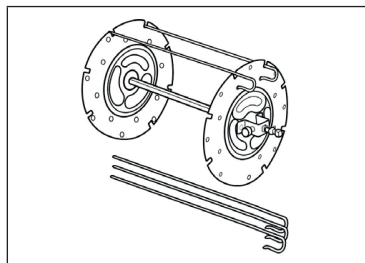
Récipient à friture

Pour fixer la poignée au panier, ouvrez le loquet de la poignée, appuyez sur la poignée amovible du récipient de friture et fixez-la sur la poignée accessoire du panier. Une fois la poignée fixée au panier, fermez le verrou de la poignée pour la sécuriser. Pour libérer la poignée du panier, ouvrez le loquet de la poignée, appuyez sur la poignée et tirez-la vers le haut.



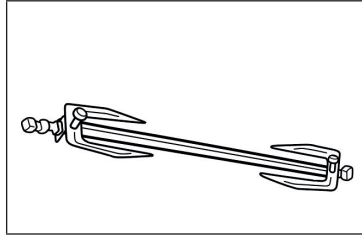
Kit kébab (en option, par exemple, pour la viande ou le shashlik)

Placez d'abord les deux plaques extérieures sur la barre et serrez les vis. Placez ensuite les brochettes dans les encoches extérieures et guidez les extrémités recourbées dans les trous (voir figure).



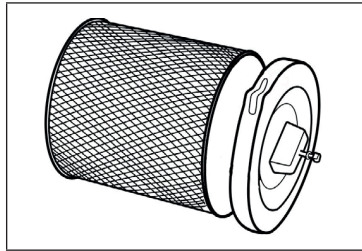
Tournebroche pour rôti/volaille

Insérer la barre longitudinalement au centre de la volaille ou du rôti. Poussez les fourches de la rôtissoire à travers la tige de la rôtissoire et dans la volaille ou le rôti et fixez-les avec les vis. Assurez-vous que la taille de la volaille ou du rôti laisse assez d'espace dans la friteuse à air chaud pour permettre à la broche de tourner.



Panier de cuisson (par exemple pour les cuisses de poulet ou les frites)

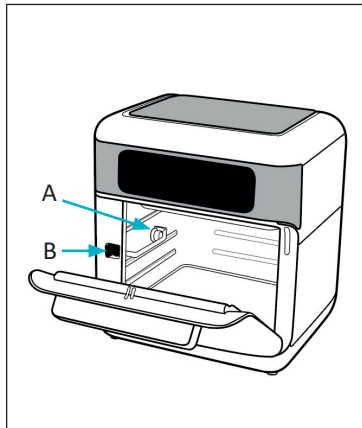
Placez le couvercle du panier de cuisson sur le panier de cuisson. Puis tournez le couvercle pour le verrouiller.



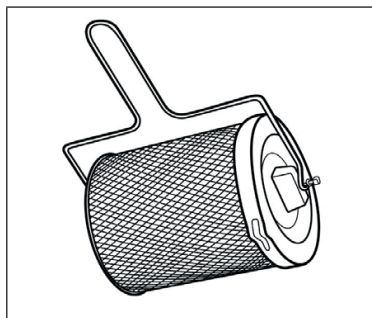
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Mise en place du tournebroche rôti / volaille (12) ou du panier de cuisson (9)




1. Insérez l'accessoire approprié dans la friteuse à air chaud. 2. Assurez-vous que le côté droit de la barre coulisse dans la rainure droite de la friteuse à air chaud. Appuyez sur le bouton de déverrouillage rouge (B) et maintenez-le pendant que vous glissez l'accessoire dans la friteuse à air chaud. Sur le côté gauche de la friteuse à air chaud, déverrouillez le verrou (A). Une fois l'accessoire en position, relâchez le bouton de déverrouillage. Assurez-vous que la fente a été insérée correctement.

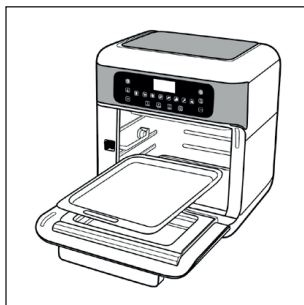




2. Fermez la porte.
3. Appuyez sur le bouton „rotation“ pour activer la rotation.
4. Pour retirer les accessoires après la cuisson, prenez le crochet du panier de cuisson (10) et accrochez-le dans la fente par le bas. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et retirez lentement l'accessoire.



UTILISATION





1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, résistante à la chaleur et plane.
2. Placez le bac d'égouttement sur le fond à l'intérieur de l'appareil.
3. Préparez l'accessoire souhaité (accessoire pour kebab, panier de cuisson, rôtissoire rôti / volaille, récipient à friture ou plaque de cuisson) avec les aliments que vous avez sélectionnés, puis placez-les dans la friteuse à air chaud et fermez la porte.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise correctement connectée.
5. Appuyez sur la touche  du panneau de commande pour allumer l'appareil.
6. Puis sélectionnez le programme souhaité. Vous pouvez choisir entre les programmes suivants : frites, pizza, pain, steak, poisson, poisson déshydraté, poulet et gâteaux. Lorsque vous appuyez sur l'icône du programme correspondant, la durée et la température s'affichent à l'écran.
7. Pour régler ou modifier manuellement la température ou la durée, vous pouvez utiliser les touches «+» et «-» dans les réglages de température et de durée pour modifier la température et l'heure pré-réglées.
8. Appuyez sur le bouton , pour commencer la cuisson directement ou attendez quelques secondes que l'appareil démarre automatiquement.
9. Dès que le temps de cuisson programmé est écoulé, un bip retentit. Ouvrez la porte et retirez l'accessoire approprié (accessoire pour kebab, panier à tambour, rôtissoire rôti / volaille, récipient à friture ou plaque de cuisson) et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Soyez prudent car l'intérieur de la friteuse à air chaud et les accessoires utilisés sont encore chauds.
10. Si vous avez besoin de rallonger un peu la cuisson, réglez la durée et la température individuellement et relancez le processus.
11. Pour réchauffer les aliments, appuyez sur la touche de préchauffage . La minuterie s'ajuste automatiquement à 6 minutes et à 140 °C.




12. Pour arrêter la cuisson en cours, appuyez brièvement sur la touche . Pour annuler l'opération, maintenez la touche .
13. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez la fiche de la prise.

PROGRAMMES

Aliment	Frites	Pizza	Pain	Steak
				
Durée	20 minutes	12 minutes	30 minutes	15 minutes
Temp.	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C

Aliment	Poisson	Crevettes	Séchage et déshydrata-tion	Poulet
				
Durée	15 minutes	12 minutes	2-24 minutes	30 minutes
Temp.	160 °C	160 °C	40-80 °C	180 °C

Aliment	Gâteau
	
Durée	30 minutes
Temp.	160 °C

Remarque : Les données du tableau ci-dessus ne sont que des exemples et peuvent être ajustées selon les besoins. Si vous voulez faire des gâteaux ou des pizzas dans la friteuse à air chaud, utilisez l'accessoire adapté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Remarque : Les pièces suivantes sont compatibles lave-vaisselle : accessoires pour kebab (7 + 8), panier de cuisson (9), rôtissoire rôtir / volaille (12 + 13), récipient pour la friture (14) et plaques (16 + 17).

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise et assurez-vous que l'appareil est hors tension. Nettoyez les récipients dans de l'eau de rinçage chaude. N'utilisez pas de détergents forts ou agressifs ni d'abrasifs.
- Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher suffisamment. Nettoyez le boîtier avec un chiffon propre et humide, puis séchez-le soigneusement.
- Vous pouvez retirer la grille de protection de l'élément chauffant (18) à tout moment pour le nettoyer. Retirez-le du rail en direction de la porte et essuyez-le avec un chiffon légèrement humide. N'oubliez pas de remettre la grille en place avant de réutiliser l'appareil.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas bien.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez correctement la fiche secteur de l'appareil dans une prise.
	La touche MARCHE/ARRÊT n'a pas été actionnée après la sélection d'un programme.	Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT après avoir réglé le programme, la durée et la température souhaités pour démarrer l'appareil.
Les aliments sont encore crus après écoulement de la durée.	L'accessoire est trop plein.	Faites frire en plusieurs passes au lieu de trop remplir l'accessoire.
	La température est trop basse.	Réglez la bonne température et faites frire à nouveau.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la bonne durée de cuisson et faites frire à nouveau.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas uniformément frits.	Certains aliments doivent être secoués une fois à mi-cuisson.	Retirez l'accessoire à mi-cuisson et secouez le contenu une fois pour le mélanger.
L'accessoire est difficile à glisser dans la friteuse à air chaud.	L'accessoire est trop plein.	Le contenu de l'accessoire ne doit jamais dépasser la marque maximale.
	L'accessoire n'a pas été inséré correctement.	Assurez-vous que l'accessoire est bien en place dans la friteuse à air chaud.
De la vapeur monte de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Il n'est pas rare que de la vapeur de cuisson s'échappe dans un tel cas.
	Il y a trop d'huile dans la friteuse.	Nettoyez les accessoires après utilisation.

RECETTES

Plats principaux :

- Dés de saumon croquants
- Poivrons braisés au quinoa et aux champignons

Accompagnements:

- Frites maison et quartiers de pommes de terre

Dessert:

- Brownies aux noisettes

1. Dés de saumon croquants

Portions : 2

Temps de préparation : 20-30 minutes

- Ingrédients:
- 200 g de dés d saumon (sans la peau ni les arêtes)
 - 100 g d cornflakes
 - 1-2 œuf(s)
 - 75 g de farine
 - Jus de citron
 - Sel et poivre
 - 1-2 cuillère à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive

Coupez d'abord le filet de saumon en bouchées d'environ 3 x 3 cm et assaisonnez avec un peu de jus de citron, du sel et du poivre. Versez la farine sur une assiette creuse. Battez ensuite les œufs dans une assiette. Enfin, préparez une autre assiette avec les cornflakes émiettés. Tournez ensuite les filets dans la farine, dans l'œuf battu puis panez-les dans les cornflakes. Ensuite, faites cuire les morceaux de saumon panés dans la friteuse chaude AeroVital Fry avec une cuillère à café d'huile à 190 °C pendant environ 6-8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et servez-les sur une assiette.

2. Poivrons braisés au quinoa

Portions : 2

Temps de préparation : 20-30 minutes

- Ingrédients
- 100 g de quinoa
 - 4 poivrons (rouges)
 - 300 ml de bouillon de légumes
 - 120 g de champignons
 - 100 g de parmesan râpé
 - Curry en poudre
 - 1 cuillère à café de fenouil (moulu)
 - 1 échalote
 - 1 gousse d'ail
 - 1-2 cuillère à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive

Lavez d'abord le quinoa soigneusement à l'eau froide pour éliminer toute amertume possible. Ensuite, faites chauffer 300 ml de bouillon de légumes avec le fenouil et laissez le quinoa cuire pendant 10 minutes. Ensuite, retirez le quinoa du feu et laissez-le gonfler pendant 10 minutes. Pendant ce temps, coupez les poivrons sous la tige et retirez soigneusement les tiges et les pépins des poivrons. Épluchez et hachez l'échalote et l'ail. Ensuite, hachez les champignons et faites revenir brièvement avec le curry, les échalotes et l'ail dans une casserole. Enfin, mélangez le quinoa avec les champignons, ajoutez le parmesan et remplissez avec les poivrons. Mettez les poivrons dans la friteuse à air chaud AeroVital Fry avec un peu d'huile pendant environ 12-15 minutes à environ 160 °C.

3. Frites maison / quartiers de pommes de terre

Portions : 2

Temps de préparation : 10-15 minutes

- Ingrédients:
- 6 pommes de terre (ou patates douces)
 - Paprika
 - Sel
 - 1-2 cuillère à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive

Commencez par éplucher les pommes de terre ou rincez-les soigneusement pour les quartiers. Ensuite, coupez des lanières ou des morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur et placez-les dans l'eau froide pendant 10 minutes pour libérer l'amidon des pommes de terre. Retournez les lamelles dans l'huile et assaisonnez avec du paprika et du sel. Enfin, faites frire les frites ou les quartiers dans la friteuse à air chaud AeroVital Fry à 200 °C pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

4. Brownies aux noisettes

Portions : 10

Temps de préparation : 40-60 minutes

- Ingrédients
- 70 g de chocolat (à 70 % de cacao au moins)
 - 50 g de sucre
 - 45 g de farine
 - 30 g de noisettes pilées
 - 70 g de beurre
 - 1-2 œuf (s)
 - 1 paquet de sucre vanillé
 - 1 paquet de levure chimique

Réchauffez d'abord le chocolat avec le beurre dans une casserole en acier en remuant constamment pour éviter de brûler le chocolat. Ensuite, laissez-le refroidir pendant une courte période.

Battez ensuite la crème, le sucre, le sucre vanillé avec une pincée de sel dans un bol. Ajoutez ensuite le mélange de chocolat avec la farine, les noix et une pincée de levure chimique et mélangez.

Couvrez le plat à pizza avec du papier sulfurisé et étalez doucement la pâte. Faites glisser l'accessoire dans la friteuse à air chaud AeroVital Fry et faites cuire la pâte à 180 °C pendant 18 à 20 minutes. Pour vous assurer que l'intérieur de la pâte est crémeux, piquez-la avec un bâton en bois. Une fois que l'extérieur de la pâte est croustillant, un peu de pâte doit encore coller au bâton.

Retirez la pâte de la friteuse à air chaud AeroVital Fry et laissez-la refroidir brièvement. Vous pouvez maintenant couper la pâte finie en bouchées de brownies.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE


Datos técnicos	53
Indicaciones de seguridad	54
Vista general del aparato	56
Panel de control	57
Programmes	58
Accesorios	58
Introducir los accesorios	59
Funcionamiento	60
Ajustes de programas	61
Limpieza y cuidado	62
Detección y resolución de anomalías	62
Recetas	64
Retirada del aparato	67
Fabricante e importador (Reino Unido)	67

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034575
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz

OTROS ACCESORIOS

Atención: Para este artículo existen accesorios con el siguiente número de artículo:

Número de artículo	10034576	10034577
Accesorio	Parrilla	Set de kebab
		

INDICACIONES DE SEGURIDAD

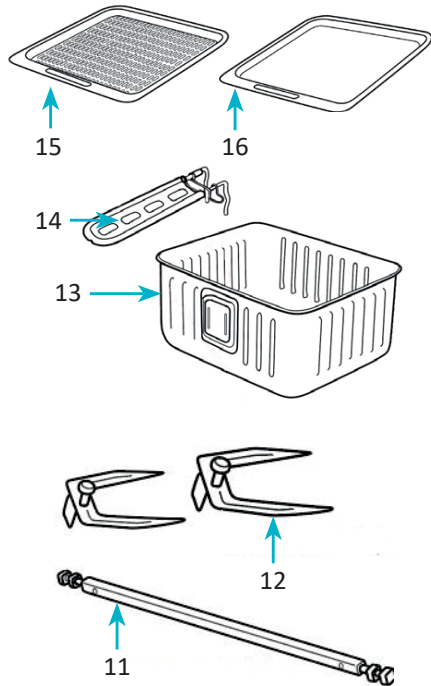
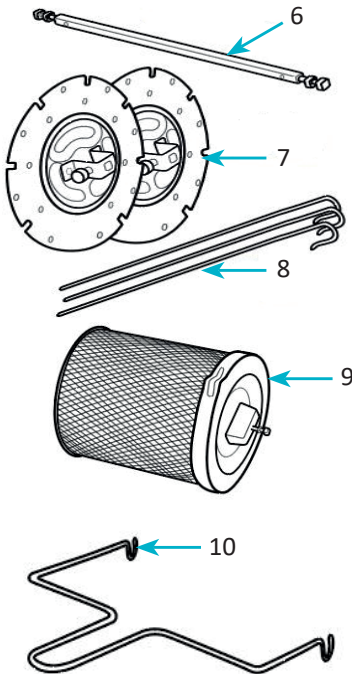
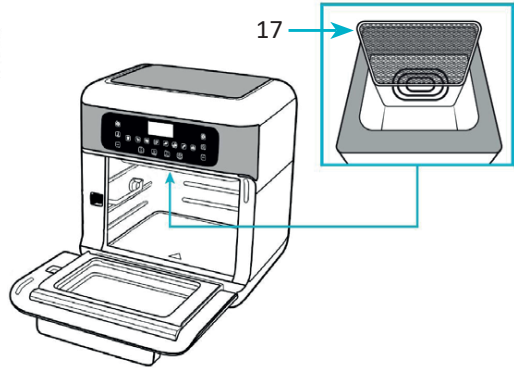
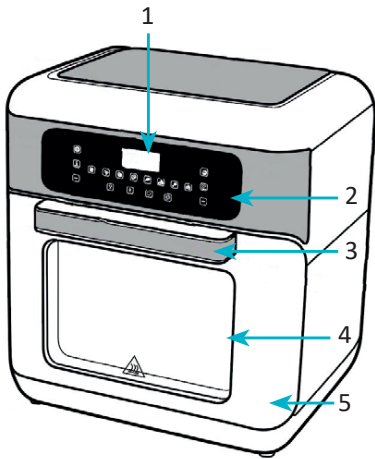
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, compruebe que la tensión de su enchufe corresponde a la tensión especificada.
- No sumerja el cable de alimentación ni el producto en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato cuando este está en marcha.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usarlo.
- El aparato debe conectarse a un circuito eléctrico independiente de otros dispositivos. Si el circuito eléctrico se sobrecarga debido a otros dispositivos, es posible que el 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 encimeras ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- Coloque el aparato en el centro de la encimera o de la mesa.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas para mover o levantar el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por niños.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían 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 debajo el aparato.
- No utilice el aparato 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 o cuando no lo utilice. Deje que el aparato se enfríe completamente 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 esponjas de metal. Las pequeñas piezas metálicas pueden romperse y ocasionar un cortocircuito en 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 este aparato solamente con el fin para el cual ha sido concebido.
- Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.
- 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 su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

**¡ATENCIÓN!**

Riesgo de quemaduras. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire. También evite vapor caliente y aire cuando retire las piezas del aparato.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Display	10	Gancho para el cilindro grill
2	Panel de control (botones con sensor, sensibles al tacto)	11	Soporte del cilindro
3	Tirador (puerta)	12	Espetón para asar
4	Ventana (puerta)	13	Horquilla del espetón
5	Puerta	14	Recipiente para frituras
6	Espetón para kebab	15	Mango ecipiente para frituras
7	Accesorio para kebab (placa exterior, opcionales)	16	Bandeja para deshidratar y otros métodos de cocción (opcional)
8	Brocheta (opcional)	17	Bandeja de recogida de grasa
9	Cilindro grill	18	Rejilla de protección para el elemento calefactor

PANEL DE CONTROL

	
	Regulador de temperatura y tiempo
	Botón de encendido/apagado de luz
	Botón de calentar
	Botón de encendido/apagado de rotación
	Botón de encendido/apagado del aparato

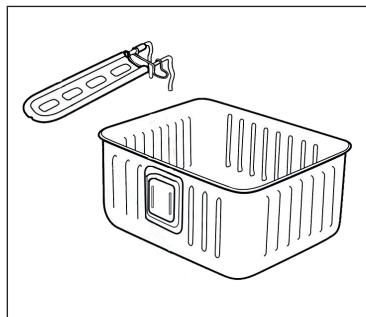
PROGRAMMES

	Patatas fritas		Pescado		Gambas
	Pizza		Deshidratador		Pan
	Pollo		Filete		Hornear

ACCESORIOS

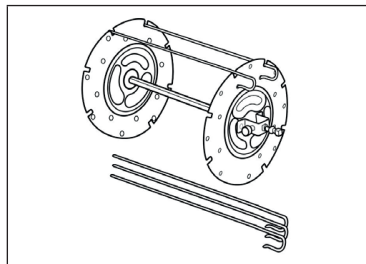
Recipiente para frituras

Para fijar el mango al recipiente para frituras, abra el seguro del mango, apriete el mango extraíble del recipiente para frituras y fíjelo en el recipiente. Una vez que el mango esté conectada al recipiente, cierre el seguro del mango para asegurarlo bien en el recipiente. Para liberar el mango del recipiente, desbloquee el bloqueo del mango y tire del mango hacia arriba.



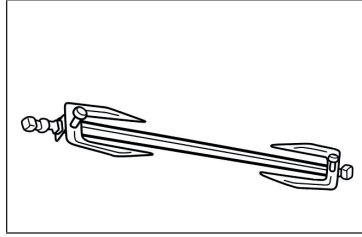
Set de kebab (opcional, por ejemplo, para carne de kebab o pinchos de carne)

Primero coloque las dos placas exteriores en el espetón y apriete los tornillos. A continuación, coloque los pinchos en las muescas externas e introduzca los extremos doblados en los orificios (véase la ilustración).



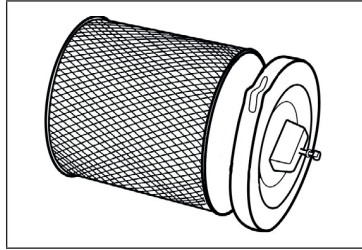
Espetón para asar

Inserte el espetón a lo largo a través de la mitad del producto que desea asar. Empuje las horquillas a través de la barra hasta llegar al producto y bloquee las horquillas con los tornillos. Asegúrese de que el tamaño del producto deja suficiente espacio en la freidora sin aceite para que el espetón pueda girar.



Cilindro grill (por ejemplo, para pollo o patatas)

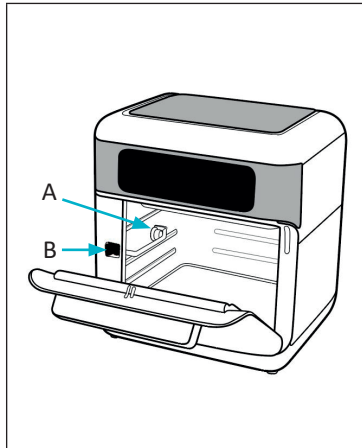
Coloque la tapa en el cilindro grill. A continuación, gire la tapa para cerrarla.



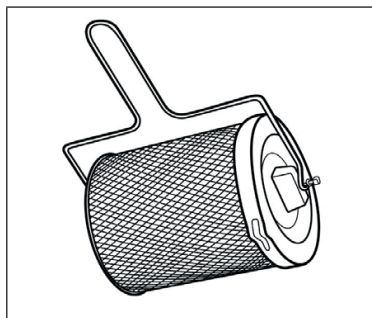
INTRODUCIR LOS ACCESORIOS

Introducir el espetón para asar (12) o el cilindro grill (9)



1. Inserte el accesorio correspondiente en la freidora de aire caliente. Asegúrese de que el lado derecho del espetón entre en la ranura en el lado derecho de la freidora de aire caliente. Mantenga pulsado el botón de desbloqueo rojo (B) mientras inserta el accesorio en la freidora de aire caliente. En el lado izquierdo dentro de la freidora de aire caliente, desbloquee el cierre (A). Cuando el accesorio esté en posición, suelte el botón de desbloqueo. Asegúrese de que el accesorio está correctamente montado.

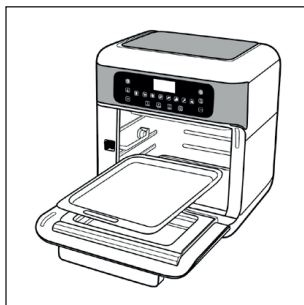





2. Cierre la puerta.
3. Pulse el botón «Rotación» para activar la rotación.
4. Para volver a retirar el accesorio después de la cocción, coja el gancho del cilindro grill (10) e insértelo en el accesorio desde abajo. Presione el botón de desbloqueo y retire lentamente el accesorio.



FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato en una superficie horizontal, resistente a altas temperaturas y plana.
2. Coloque la bandeja de recogida de grasa en la parte inferior del aparato.
3. Prepare el accesorio deseado (accesorio para kebab, cilindro grill, espetón para asar, recipiente para frituras o bandeja para deshidratar) con los alimentos que haya seleccionado, luego colóquelo en la freidora de aire caliente y cierre la puerta.
4. Enchufe el aparato a una toma de corriente conectada correctamente.
5. Pulse el botón de encendido/apagado  en el panel de control para encender el aparato.
6. Seleccione el programa deseado. Puede elegir entre los siguientes programas: Patatas fritas, Pizza, Pan, Filete, Pescado, Deshidratar, Pollo y Pastel. Después de pulsar el icono del programa correspondiente, la hora y la temperatura se mostrarán en la pantalla.
7. Para ajustar o cambiar manualmente la temperatura o la hora, utilice los botones «+» y «-» del panel Temperatura y Hora para ajustar la temperatura y la hora preestablecidas.
8. Pulse el botón de encendido/apagado  para empezar a cocinar directamente, o espere unos segundos a que el aparato se ponga en marcha automáticamente.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal acústica. Abra la puerta, retire el accesorio (accesorio para kebab, cilindro grill, espetón para asar, recipiente para frituras o bandeja para deshidratar) y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Preste atención, ya que la parte interior de la freidora de aire caliente y los accesorios utilizados en ella están todavía calientes.
10. Si necesita un poco más de tiempo de cocción, ajuste el tiempo y la temperatura individualmente y vuelva a iniciar el proceso.




11. Para calentar un poco más los alimentos, pulse el botón de calentar . El temporizador se ajusta automáticamente a 6 minutos y 140 °C.
12. Para cancelar el proceso actual, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado . Para cancelar el proceso actual, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado .
13. Para apagar completamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

AJUSTES DE PROGRAMAS

Producto	Patatas fritas	Pizza	Pan	Filete
				
Duración	20 minutos	12 minutos	30 minutos	15 minutos
Temp.	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C

Producto	Pescado	Gambas	Deshidratat	Pollo
				
Duración	15 minutos	12 minutos	2-24 minutos	30 minutos
Temp.	160 °C	160 °C	40-80 °C	180 °C

Producto	Pastel
	
Duración	30 minutos
Temp.	160 °C

Atención: Los valores indicados en la tabla anterior son solo valores de muestra y se pueden adaptar según sea necesario. Si desea hornear pasteles o pizzas en la freidora de aire caliente, utilice la bandeja apropiada para cada alimento.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Nota: Los siguientes accesorios son aptos para lavavajillas: accesorio para kebab (7 + 8), cilindro grill (9), espetón para asar (12 + 13), recipiente para frituras (14) y bandeja (16 + 17).

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato está apagado. Limpie los recipientes en agua tibia con jabón. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes.
- A continuación, enjuague bien todas las piezas y déjelas secar. Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo y, a continuación, séquela bien.
- Puede desmontar la rejilla protectora del elemento calefactor (18) en cualquier momento para limpiarla. Retírela del riel hacia la puerta y límpiela con un paño ligeramente húmedo. Recuerde montar la rejilla antes de volver a usar el aparato.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalia	Posible causa	Posible solución
El aparato no funciona correctamente.	El cable de alimentación no está correctamente conectado a la toma de corriente.	Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente correctamente conectada.
	No ha pulsado el botón de encendido/apagado después de elegir el programa.	Pulse el botón de encendido/apagado después de elegir el programa deseado y configurar el tiempo y la temperatura, para poner el aparato en marcha.
La comida sigue cruda después de que haya finalizado un programa.	El accesorio está demasiado lleno.	Fría en varios tramos en lugar de llenar demasiado la bandeja.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura correcta y fría de nuevo.
	El tiempo elegido es demasiado poco.	Ajuste el tiempo de cocción correcto y fría de nuevo.

Anomalía	Posible causa	Posible solución
Los alimentos no se fríen uniformemente.	Algunos alimentos requieren ser agitados una vez aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción.	Retire el accesorio a mitad del tiempo de cocción y agite el contenido una vez para que se mezcle.
Era difícil insertar el accesorio en la freidora de aire caliente.	El accesorio está demasiado lleno.	El contenido del accesorio no debe superar en ningún caso la marca máxima.
	No ha insertado correctamente el accesorio.	Asegúrese de que el accesorio está correctamente montado.
Del aparato sale humo.	Está friendo alimentos grasos.	Es normal que se escape humo de la comida en un caso como éste.
	Ha añadido demasiado aceite en la freidora.	Limpie los accesorios después del uso.

RECETAS

Plato principal:

- Crujientes dados de salmón
- Pimentón cocido con quinoa y champiñones

Guarnición:

- Patatas fritas de elaboración propia y gajos de papa

Postre:

- Brownies de avellana

1. Crujientes dados de salmón

Porciones: 2

Duración de preparación: 20-30 minutos

- Ingredientes:
- 200 g de dados de salmón (sin piel ni huesos)
 - 100 g de cereales
 - 1-2 huevo(s)
 - 75 g de harina
 - Zumo de limón
 - Sal y pimienta
 - 1-2 cucharadas de aceite de girasol o aceite de colza, o aceite de oliva

Primero, corte el filete de salmón en trozos de unos 3 x 3 cm y sazónelos con zumo de limón, sal y pimienta. Añada harina en un plato hondo. A continuación, añada huevos en otro plato. Por último, prepare otro plato con los cereales desmenuzados. Voltee los trozos de filete primero en la harina, úntelos en huevo y luego esparza por encima los cereales. A continuación, hornee los trozos de salmón empanizado en la freidora de aire caliente AeroVital Fry con una cucharadita de aceite a 190 °C durante unos 6-8 minutos hasta que estén crujientes y sívalos en un plato.

2. Pimentón guisado con quinoa

Portions : 2

Temps de préparation : 20-30 minutes

- Ingrédients
- 100 g de quinoa
 - 4 poivrons (rouges)
 - 300 ml de bouillon de légumes
 - 120 g de champignons
 - 100 g de parmesan râpé
 - Curry en poudre
 - 1 cuillère à café de fenouil (moulu)
 - 1 échalote
 - 1 gousse d'ail
 - 1-2 cuillère à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive

En primer lugar, lave bien la quinoa con agua fría para eliminar las sustancias amargas que pueda contener. Luego, caliente 300 ml de caldo de verduras con el hinojo y cocine la quinoa en él durante 10 minutos. Retire la quinoa del fuego y deje que se hinche durante otros 10 minutos. Mientras tanto, recorte cuidadosamente el tallo de los pimientos. Retire todas las semillas que pueda contener. Pele y pique el chalote y el ajo. A continuación, corte los champiñones en trozos pequeños y fríelos brevemente en una sartén con el polvo de curry, las chalotas y los trozos de ajo. Por último, mezcle la quinoa con los champiñones, añada el parmesano y rellene con la mezcla los pimientos. Fríe los pimientos con un poco de aceite durante 12-15 minutos a aprox. 160 °C en la freidora de aire caliente AeroVital Fry.

3. Patatas fritas de elaboración propia y gajos de papa

Porciones: 2

Duración de preparación: 10-15 minutos

- Ingredientes:
- 6 patatas (o boniato)
 - Pimentón picante
 - Sal
 - 1-2 cucharadas de aceite de girasol o aceite de colza, o aceite de oliva

Primero pele las patatas o enjuáguelas bien. A continuación, córtelas en tiras o trozos de aproximadamente 1 cm de grosor y colóquelas en agua fría durante 10 minutos para eliminar el almidón. Ahora, esparza el aceite sobre las tiras y sazónelas con pimienta y sal. Hornee las patatas en la freidora de aire caliente AeroVital Fry a 200 °C durante aprox. 10 minutos.

4. Brownies aux noisettes

Porciones: 10

Duración de preparación: 40-60 minutos

- Ingredientes:
- 70 g de chocolate (mínimo 70 % de contenido de cacao)
 - 50 g de azúcar
 - 45 g de harina
 - 30 g de avellanas picadas
 - 70 g de mantequilla
 - 1-2 huevo(s)
 - 1 paquete de azúcar de vainilla
 - 1 paquete de levadura en polvo

Primero, caliente cuidadosamente el chocolate junto con la mantequilla en una olla de acero, moviéndolo constantemente para evitar que el chocolate se queme. Deje que se enfríe brevemente después.

Luego, bata el huevo, el azúcar, el azúcar de vainilla y una pizca de sal en un tazón hasta que esté cremoso. A continuación, añada la mezcla de chocolate con la harina, las nueces y una pizca de levadura en polvo y mézclelo todo.

Después, forre la bandeja de la pizza con papel de hornear, añada la mezcla de masa y extiéndala. Hornee la masa en la freidora de aire caliente AeroVital Fry a 180 °C durante 18-20 minutos. Para asegurarse de que el interior de la masa sea cremoso, inserte un palillo. Tan pronto como la parte exterior de la masa ya esté crujiente, un poco más de masa debe adherirse al palillo.

Saque la masa de la freidora de aire caliente AeroVital Fry y deje que se enfríe un poco. Ahora puede cortar la masa en brownies.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile Cliente,

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



INDICE


Dati tecnici	69
Avvertenze di sicurezza	70
Descrizione del dispositivo	72
Pannello di controllo	73
Programmi	74
Inserti	74
Posizionamento degli inserti	75
Utilizzo	76
Programmi funzionali	77
Pulizia e manutenzione	78
Ricerca e correzione degli errori	78
Ricette	80
Smaltimento	83
Produttore e importatore (UK)	83

DATI TECNICI

Numero articolo	10034575
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

ULTERIORI ACCESSORI

Avvertenza: per questo articolo, sono disponibili altri accessori ai seguenti numeri articolo:

Numero articolo	10034576	10034577
Accessorio	Griglia	Set per kebab
		

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima del primo utilizzo, controllare che la tensione della presa elettrica utilizzata corrisponda alla tensione indicata.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- 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 della superficie di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Posizionare sempre il dispositivo al centro del tavolo o della superficie di lavoro.
- Non toccare in alcun caso le superfici bollenti del dispositivo. Utilizzare le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini.
- 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.

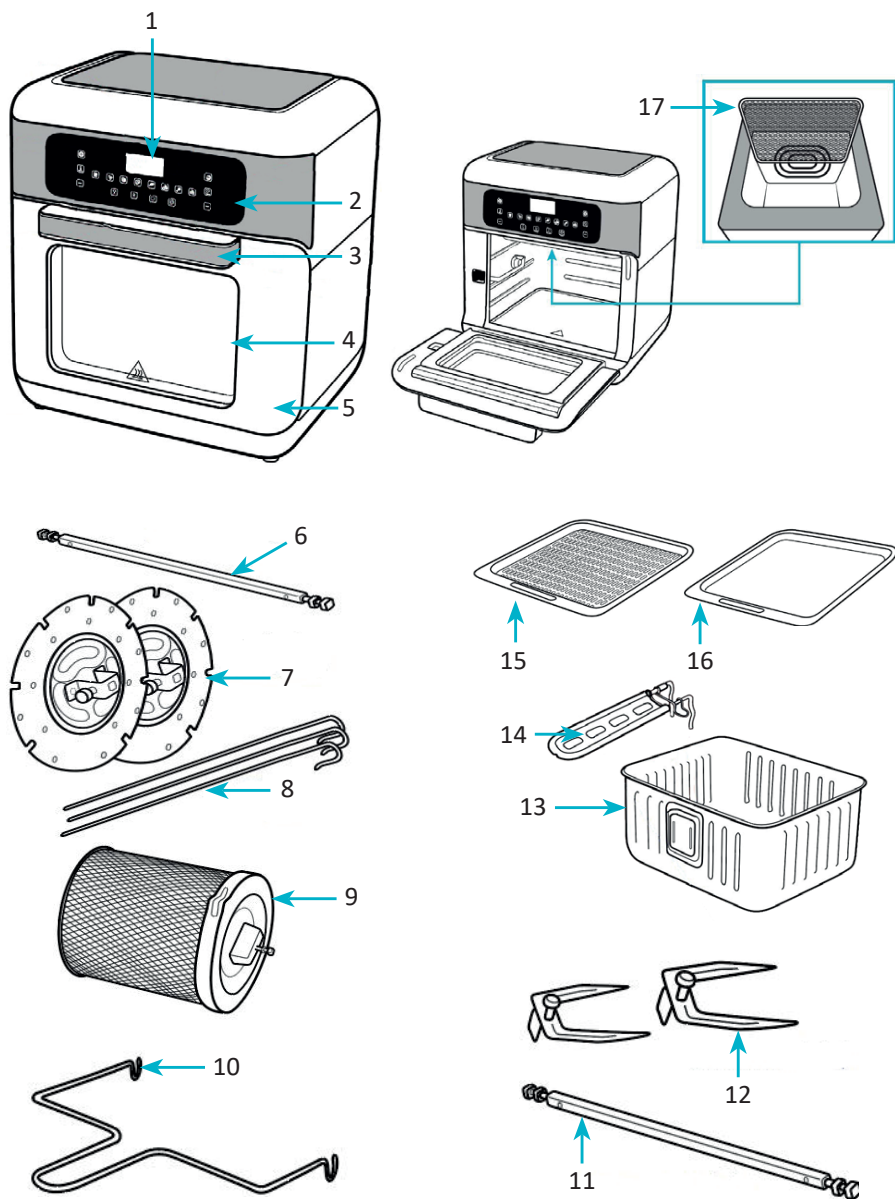
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, 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 per minimizzare il rischio di folgorazioni. 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 folgorazioni e danni al dispositivo.
- Per minimizzare il rischio di folgorazioni, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente incluso in consegna.
- Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo in ambienti chiusi.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Conservare il presente manuale per future consultazioni.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e hanno compreso i rischi connessi.



ATTENZIONE


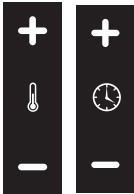




Pericolo di ustione! Durante il procedimento di frittura con aria calda, viene emesso vapore bollente dai punti di scarico dell'aria. Tenere viso e mani a distanza di sicurezza da questi punti di uscita dell'aria. Fare attenzione a vapori e aria bollente anche quando si tolgono componenti dal dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Display	10	Gancio cestello rotante
2	Elemento di controllo (tasti touch)	11	Piede d'appoggio cestello
3	Maniglia (sportello)	12	Spiedo girevole per arrosti/ pollame
4	Finestrella (sportello)	13	Forca spiedo girevole
5	Sportello	14	Contenitore per friggere
6	Spiedo girevole /spiedo per kebab (opzionale)	15	Contenitore per friggere (impugnatura)
7	Accessorio per kebab (pannello esterno) (opzionale)	16	Teglia per essiccare o cuocere a più livelli (opzionale)
8	Spiedi (opzionali)	17	Vaschetta di gocciolamento
9	Cestello rotante	18	Griglia protettiva per l'elemento riscaldante

PANNELLO DI CONTROLLO

	
	Impostazione tempo e temperatura
	Tasto della luce (on/off)
	Tasto di riscaldamento
	Tasto per la rotazione (on/off)
	Tasto ON/OFF (dispositivo)

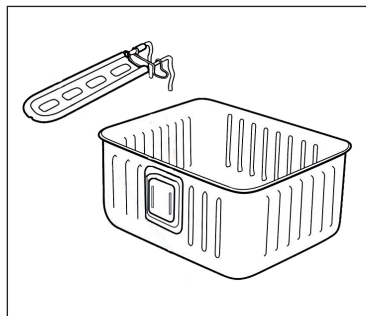
PROGRAMMI

	Patatine fritte		Pesce		Gamberi
	Pizza		Essicare e disidratare		Pane
	Pollo		Bistecca		Torte

INSERTI

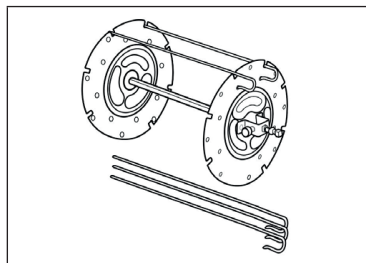
Contenitore per frittura

Per fissare l'impugnatura al cestello, aprire il blocco dell'impugnatura, premere insieme l'impugnatura rimovibile del contenitore di frittura e fissarla al cestello. Quando l'impugnatura è collegata al cestello, chiudere il blocco per fissarla. Per staccare l'impugnatura dal cestello, aprire il blocco, premere l'impugnatura e tirarla verso l'alto.



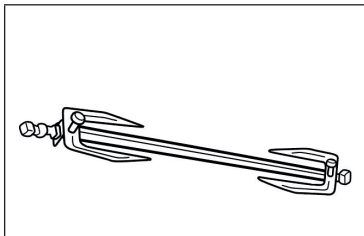
Set de kebab (opcional, por ejemplo, para carne de kebab o pinchos de carne)

Per prima cosa, posizionare i due pannelli esterni sull'asta e avvitare saldamente. Inserire poi gli spiedi nelle scanalature all'esterno e le estremità curve nei fori (v. immagine).



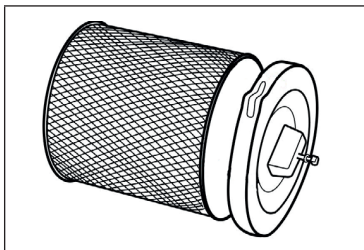
Spiedo girevole per arrosto/pollame

Far passare l'asta per la lunga al centro del pollo o dell'arrosto. Far passare la forca dello spiedo attraverso l'asta dello spiedo e nel pollo o nell'arrosto e fissare la forca con le viti. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente nella friggitrice per permettere al pollo o all'arrosto di ruotare.



Cestello rotante (ad es. per cosce di pollo e patatine fritte)

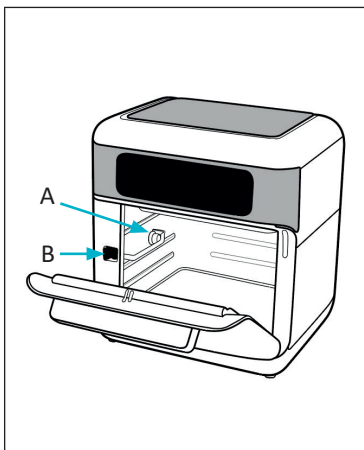
Posizionare la copertura sul cestello e ruotarla per fissarla.



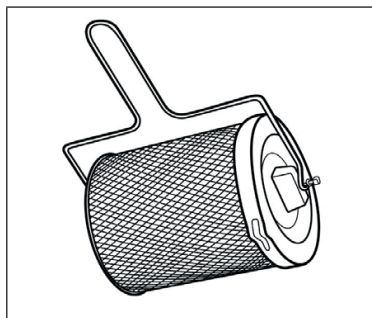
POSIZIONAMENTO DEGLI INSERTI

Inserire lo spiedo girevole per arrosto/pollame (12) o il cestello rotante (9)




1. Posizionare l'inserto in questione nella friggitrice. Assicurarsi che il lato destro dell'asta scorra nella scanalatura destra della friggitrice ad aria. Tenere premuto il tasto di sblocco rosso (B) mentre si inserisce l'inserto nella friggitrice. Si sblocca in questo modo il blocco (A) sul lato sinistro all'interno della friggitrice. Quando l'inserto è in posizione, lasciare andare il tasto di sblocco. Assicurarsi di aver posizionato correttamente l'inserto.

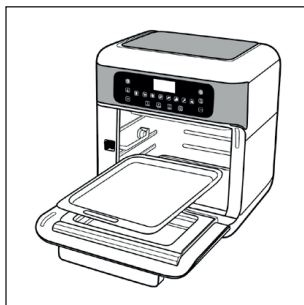


2. Chiudere lo sportello
3. Premere il tasto "Rotazione" per attivare la rotazione.
4. Per togliere gli inserti dopo la cottura, prendere il gancio del cestello rotante (10) e agganciarlo all'inserto dal basso. Premere il tasto di sblocco e rimuovere lentamente l'inserto.



UTILIZZO





1. Posizionare il dispositivo su una superficie orizzontale, piana e termoresistente.
2. Posizionare la vaschetta di gocciolamento sul fondo del dispositivo.
3. Preparare l'inserto desiderato (set per kebab, cestello rotante, spiedo girevole per arrosto/pollame, contenitore per friggere o teglia per essiccare) con gli alimenti da cucinare, posizionarlo nel dispositivo e chiudere lo sportello.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adatta.
5. Premere il tasto ON/OFF  sul pannello di controllo per accendere il dispositivo.
6. Selezionare ora il programma desiderato. Sono disponibili i seguenti programmi: patatine fritte, pizza, pane, bistecca, pesce, essiccare, pollo e torte. Premendo sul tasto del relativo programma, sul display vengono mostrate durata e temperatura.
7. Per impostare manualmente durata e temperatura, è possibile utilizzare + o - per modificare i valori predefiniti.
8. Premere il tasto ON/OFF , per avviare direttamente la cottura o attendere qualche secondo e il dispositivo si avvia automaticamente.
9. Una volta scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello e togliere l'inserto (set per kebab, cestello rotante, spiedo girevole per arrosto/pollame, contenitore per friggere o teglia per essiccare) e posizionarlo su una superficie termoresistente. Fare attenzione, dato che l'interno della friggitrice e gli accessori utilizzati possono essere ancora bollenti.
10. Se è necessario cuocere ulteriormente gli alimenti, impostare durata e temperatura manualmente e riprendere la cottura.
11. Per scaldare alimenti, premere il tasto di riscaldamento . L'impostazione automatica è di 6 minuti e 140 °C.
12. Per arrestare il processo di cottura attuale, premere brevemente il tasto ON/OFF . Per interrompere il processo di cottura, tenere premuto ON/OFF apagado .




13. Per spegnere completamente il dispositivo, staccare la spina.

PROGRAMMI FUNZIONALI

Alimento	Patatine fritte	Pizza	Pane	Bistecca
				
Durata	20 minuti	12 minuti	30 minuti	15 minuti
Temperatura	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C

Alimento	Pesce	Gamberi	Essicare e disidratare	pollo
				
Durata	15 minuti	12 minuti	2-24 minuti	30 minuti
Temperatura	160 °C	160 °C	40-80 °C	180 °C

Alimento	Torta
	
Durata	30 minuti
Temperatura	160 °C

Avvertenza: i dati della tabella in alto sono solo a scopo esemplificativo e possono essere modificati a piacere. Se desiderate cuocere torte o pizze nella friggitrice ad aria, utilizzare l'inserto adatto.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Nota: i seguenti componenti sono adatti alla lavastoviglie: set per kebab (7+8), cestello rotante (9), spiedo girevole per arrosto/pollame (12+13), contenitore di frittura (14) e teglie (16+17).

- Staccare la spina dalla presa elettrica e assicurarsi che il dispositivo sia libero da tensione elettrica. Pulire il contenitore in acqua calda e sapone. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Sciacquare a fondo tutti i componenti e lasciarli asciugare. Pulire l'alloggiamento esterno con un panno morbido inumidito e asciugarlo poi a fondo.
- La griglia protettiva dell'elemento riscaldante (18) può essere tolta in ogni momento per essere pulita. Tirarla fuori dalla guida in direzione dello sportello e lavarla con un panno leggermente inumidito. Ricordarsi di riposizionarla prima di riprendere l'utilizzo del dispositivo.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Il dispositivo non funziona correttamente.	La spina non è inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina in una presa elettrica adatta.
	Non è stato premuto il tasto ON/OFF dopo aver selezionato un programma.	Premere ON/OFF dopo aver selezionato il programma e impostato temperatura e durata, in modo da avviare il dispositivo.
Gli alimenti sono ancora crudi quando il tempo scade.	L'inserito è troppo pieno.	Friggere in più passaggi, invece che riempire eccessivamente l'inserito.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo.
	La durata impostata è troppo breve.	Impostare la durata corretta e friggere di nuovo.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Gli alimenti non vengono fritti in modo omogeneo.	Alcuni alimenti devono essere smossi a circa metà del tempo di cottura.	Togliere l'inserto a metà del tempo di cottura e smuovere il contenuto, in modo da mescolarlo.
È difficile inserire l'inserto nella friggitrice ad aria calda.	L'inserto è troppo pieno.	Il contenuto dell'inserto non deve superare il segno di massimo riempimento.
	L'inserto non è stato inserito correttamente.	Assicurarsi di inserire correttamente gli inserti nella friggitrice ad aria calda.
Esce vapore dal dispositivo.	Si stanno friggendo alimenti oleosi.	Non è insolita la fuoriuscita di vapore in questo caso.
	C'è troppo olio nell'inserto di frittura.	Pulire gli inserti dopo l'uso.

RICETTE

Piatti principali:

- Cubetti di salmone croccanti
- Peperoni brasati con quinoa e funghi

Contorni:

- Patatine fritte/patate a spicchi fatte in casa

Dessert:

- Brownie alla nocciola

1. Cubetti di salmone croccanti

Porzioni: 2

Durata di preparazione: 20-30 minuti

- Ingredienti:
- 200 g di salmone a cubetti (senza pelle e lische)
 - 100 g di fiocchi di mais
 - 1-2 uova
 - 75 g di farina
 - Succo di limone
 - Sale e pepe
 - 1-2 cucchiaini di olio di semi di girasole/olio di colza/olio d'oliva a scelta

Per prima cosa, tagliare il salmone in pezzetti di circa 3 x 3 cm e condirli con un po' di succo di limone, sale e pepe. Mettere la farina in un piatto fondo. Sbattere poi le uova in un altro piatto e prepara i fiocchi di mais sbriciolati in un altro piatto ancora. Passare i filetti di pesce nella farina, poi nell'uovo e infine coprirli completamente con i fiocchi di mais. Cuocere poi i cubetti di salmone impanati nella friggitrice ad aria AeroVital Fry con un cucchiaino d'olio, a 190 °C per circa 6-8 minuti e servire su un piatto.

2. Cubetti di salmone croccanti

Porzioni: 2

Durata di preparazione: 20-30 minuti

- Ingredienti:
- 200 g di quinoa
 - 4 peperoni (rossi)
 - 300 ml di brodo vegetale
 - 100 g di parmigiano grattugiato
 - Curry in polvere
 - 1 cucchiaino di finocchietto (macinato)
 - 1 scalogno
 - 1 spicchio d'aglio
 - 1-2 cucchiari di olio di semi di girasole/olio di colza/olio d'oliva a scelta

Per prima cosa, lavare a fondo la quinoa sotto ad acqua fredda, in modo da eliminare eventuali sostanze amare. Scaldare poi i 300 ml di brodo vegetale con il finocchietto e cuocere la quinoa per 10 minuti. Togliere poi la quinoa dal fornello e lasciarla ammorbidire per altri 10 minuti. Nel frattempo, tagliare un cerchio intorno allo stelo dei peperoni e tirarlo poi fuori insieme al gambo facendo attenzione. Rimuovere tutti i semi dai peperoni. Pelare e tritare scalogno e spicchio d'aglio. Tagliare a pezzetti i funghi e passarli brevemente in padella con il curry in polvere, lo scalogno e l'aglio a pezzetti. Miscelare poi la quinoa con i funghi, aggiungere il parmigiano e riempire i peperoni. Cuocere i peperoni con un po' d'olio nella friggitrice ad aria calda AeroVital Fry per circa 12-15 minuti a circa 160 °C.

3. Patatine fritte/patate a spicchi fatte in casa

Porzioni: 2

Durata di preparazione: 10-15 minuti

- Ingredienti:
- 600 g di patate (o patate dolci)
 - Paprika
 - Sale
 - 1-2 cucchiari di olio di semi di girasole/olio di colza/olio d'oliva a scelta

Per prima cosa, pelare le patate o lavarle a fondo se le si prepara a spicchi. Tagliarle poi in strisce larghe circa 1 cm o a pezzetti e metterle in acqua fredda per 10 minuti, in modo da rimuovere l'amido. Far passare le patate in un po' d'olio e condirle con sale e paprika. Cuocere le patatine fritte o a spicchi nella friggitrice ad aria calda AeroVital Fry per circa 10 minuti a circa 200 °C, fino a quando sono belle croccanti.

4. Brownie alla nocciola

Porzioni: 10

Durata di preparazione: 40-60 minuti

- Ingredienti:
- 70 g di cioccolato (almeno 70% cacao)
 - 50 g di zucchero
 - 45 g di farina
 - 30 g di nocciole tritate
 - 70 g di burro
 - 1-2 uova
 - 1 bustina di zucchero vanigliato
 - 1 bustina di lievito istantaneo

Per prima cosa, scaldare il cioccolato e il burro in una padella di acciaio facendo attenzione, in modo che il cioccolato non bruci. Lasciare poi raffreddare brevemente.

Montare poi uova, zucchero, zucchero vanigliato con un pizzico di sale in una ciotola, fino a ottenere un composto cremoso. Unire poi il composto al cioccolato con la farina, le noci e un pizzico di lievito e mescolare.

Coprire poi la teglia con carta da forno e distribuire l'impasto in modo che sia piatto e liscio. Mettere l'insero nella friggitrice ad aria calda AeroVital Fry per circa 18-20 minuti a 180 °C. Per garantire che l'interno dei brownie sia cremoso, inserire uno stuzzicadenti. Quando l'esterno dell'impasto è già croccante, dovrebbe restarne un po' attaccato allo stuzzicadenti.

Togliere l'impasto dalla friggitrice ad aria calda AeroVital Fry e lasciare che si raffreddi brevemente. Ora è possibile tagliare l'impasto in brownie.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN