

CRISP-PRO

Heißluftfritteuse 3,5 l

Hot Air Fryer 3.5 l

Freidora de aire caliente 3,5 l

Friteuse à air chaud 3,5 l

Friggitrice ad aria calda 3,5 l

10040701 10040702



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Technische Daten 4

Sicherheitshinweise 5

Geräteübersicht 7

Inbetriebnahme 8

Bedienfeld 10

Rezepte 12

Reinigung und Pflege 13

Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 16

Hinweise zur Entsorgung 18

Hersteller & Importeur (UK) 18

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10040701, 10040702
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	1400 W
Topfgröße	3.5 l
Einstellbare Temperatur	80-200 °C
Timer	1-60 m

SICHERHEITSHINWEISE

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

Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich ausgelegt.

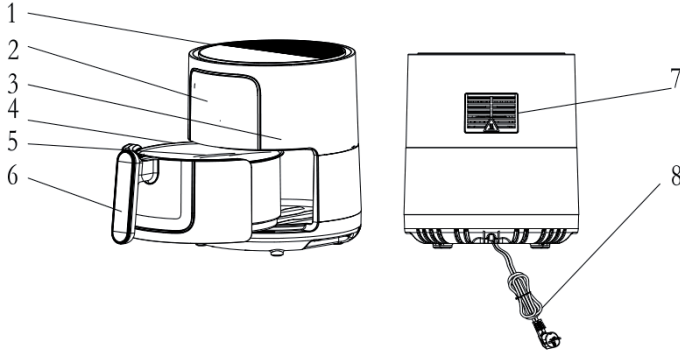
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer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

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Beim Heißluftfrittieren 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.

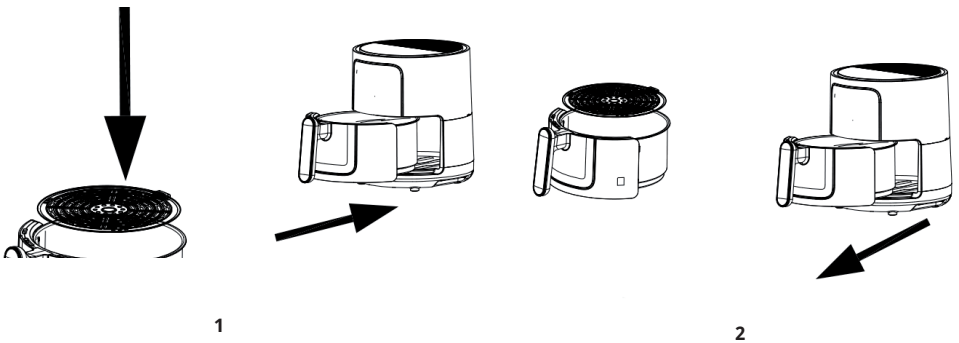
GERÄTEÜBERSICHT

Teile des Geräts



- 1 Obere Abdeckung
- 2 Bedienfeld
- 3 Gehäuse
- 4 Topf

Teile kombinieren



INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie Aufkleber oder Label auf dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und einem nicht abreibenden Schwamm.
4. Reiben Sie das innere und das äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab..

Dies ist eine fettfreie Heißluftfritteuse, die durch heiße Luft betrieben wird. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen und ebenen Oberfläche. Platzieren Sie das Gerät nicht auf einer nicht hitzebeständigen Oberfläche.
2. Platzieren Sie den Gittereinsatz im Topf.

Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nicht auf dem Gerät ab, da dadurch der Luftfluss unterbrochen werden könnte, was das Ergebnis negativ beeinflussen könnte.

Verwendung des Geräts

Eine Vielzahl an Zutaten kann fettfrei zubereitet werden. Das Rezeptebuch hilft Ihnen dabei, das Gerät kennenzulernen.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
3. Legen Sie die Zutaten auf dem Gittereinsatz ab.
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse hinein. Achten Sie darauf, dass die Markierungen am Topf an den Markierungen des Gehäuses ausgerichtet sind.

Sie den Topf niemals ohne den Gittereinsatz.

Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und kurz nach der Verwendung keinesfalls, da dieser sehr heiß wird. Halten Sie den Topf ausschließlich am Griff fest.

5. Legen Sie die benötigte Zubereitungszeit für die einzelnen Zutaten fest (siehe

Abschnitt „Einstellungen“).

6. Einige Lebensmittel müssen, wenn die Hälfte der Zubereitungszeit abgelaufen ist, durchgeschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie den Topf, zum Durchschütteln der Lebensmittel, am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Zutaten durch. Schieben Sie den Topf anschließend wieder in das Gerät zurück.

Tipps

- Zum Reduzieren des Gewichts können Sie den Grilleinsatz aus dem Topf entnehmen und die Lebensmittel so ausschließlich im Grilleinsatz durchschütteln. Ziehen Sie hierfür zunächst den Topf aus dem Gerät heraus. Stellen Sie den Topf auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und entnehmen Sie den Grilleinsatz aus dem Topf.
 - Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Alarm genau dann, wenn Sie die Lebensmittel durchschütteln müssen. Dies bedeutet allerdings auch, dass Sie den Timer nach dem Durchschütteln erneut einstellen müssen.
7. Wenn der Alarm ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät heraus und platzieren Sie diesen auf einer hitzebeständigen Oberfläche.

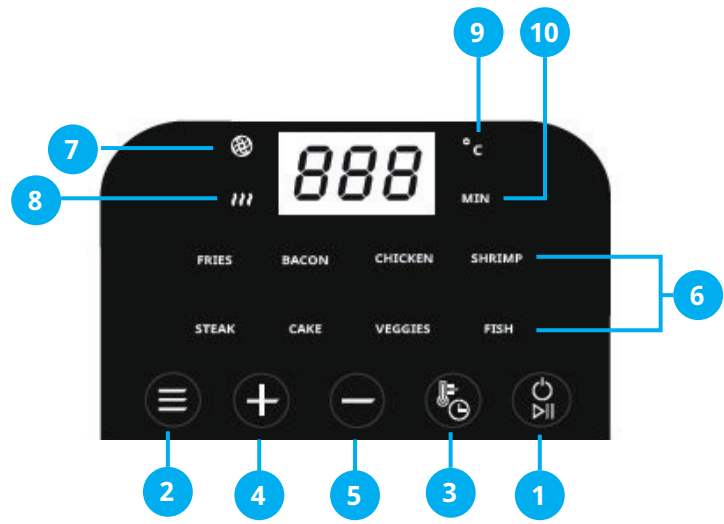
Hinweis: Es besteht die Möglichkeit, das Gerät manuell abzuschalten. Drehen Sie hierfür den Kontrollregler auf 0.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, schieben Sie den Topf wieder in das Gerät zurück und stellen Sie am Timer weitere Minuten ein.
9. Ziehen Sie zum Entfernen von Zutaten (z. B. Pommes), den Topf aus dem Gerät heraus und platzieren Sie diesen auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Entnehmen Sie den Gittereinsatz aus dem Topf.
 - Drehen Sie den Gittereinsatz nicht herum, wenn dieser noch mit dem Topf verbunden ist, da das überschüssige Öl, welches sich unten im Topf gesammelt hat, sich dann über den Lebensmitteln verteilen würde.
 - Der Topf und die Lebensmittel sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten im Gerät, kann Dampf aus dem Topf austreten.
10. Entleeren Sie den Topfinhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Zur Entnahme von großen oder empfindlichen Zutaten empfiehlt es sich, die Zutaten mit einer Grillzange aus dem Gittereinsatz zu entnehmen.

11. Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät direkt im Anschluss für die Zubereitung der nächsten Portion wieder verwendet werden.

BEDIENFELD



Tasten		
1	Ein-/ Ausschalttaste	Sobald der äußere Korb und der Frittierkorb sich richtig im Gehäuse befinden, leuchtet die Ein-/Ausschalttaste auf. Wenn Sie die Ein-/ausschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt halten, ist die werkseitig eingestellte Temperatur des Geräts 180 °C und die Zubereitungszeit wird auf 15 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Ein-/Ausschalttaste erneut drücken, wird die Zubereitung gestartet. Wenn Sie während der Zubereitung 2 Sekunden lang erneut diese Taste drücken, wird das gesamte Gerät ausgeschaltet. Alle Lichter gehen dann aus und der Ventilator stoppt den Betrieb.
2	Auswahl taste	Wenn Sie die Auswahl taste drücken, werden Ihnen die 8 beliebtesten Lebensmittel angezeigt. Sobald Sie Ihre Auswahl getätigt haben, beginnt die ausgewählte Kochfunktion mit der voreingestellten Zeit.
3	Temperatur- einstellung	Wenn Sie diese Taste drücken, wird auf dem Bildschirm abwechseln die Temperatur und die Zeit angezeigt und die entsprechende Temperatur- und Zeitanzeige ist erleuchtet. Die Zeit und die Temperatur werden mit den Tasten „4“ und „5“ angepasst.
4	Einstelltasten "-“ und "+“	Drücken Sie, sobald die Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt wird, die Tasten „4“ oder „5“, um die Temperatur anzupassen. Der Temperatureinstellungsbereich ist 80 °C – 200 °C.
5		Drücken Sie, sobald die Zeit auf dem Bildschirm angezeigt wird, die Tasten „4“ oder „5“, um eine Zeit zwischen 0 und 60 Minuten einzustellen.
Anzeigen		
6	Menüanzeige	
7	Ventilatoranzeige	
8	Heizanzeige	
9	Temperaturanzeige	
10	Zeitanzeige	

REZEPTE

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Zusätzliche Information
Kartoffel & Pommes frites				
Dünne gefrorene Pommes	400-500	18-20	200	Schütteln
Dicke gefrorene Pommes	400-500	20-25	200	Schütteln
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Schütteln
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-600	10-15	180	
Schweinekotelett	100-600	10-15	180	
Hamburger	100-600	10-15	180	
Wurst	100-600	13-15	200	
Schlegel	100-600	25-30	180	
Hühnerbrust	100-600	15-20	180	
Snacks				
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Schütteln, ofenfertig verwenden
gefrorene Chickennuggets	100-600	6-10	200	Schütteln ofenfertig verwenden
gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	ofenfertig verwenden
gefrorene Käsesnacks	100-500	8-10	180	ofenfertig verwenden
gefülltes Gemüse	100-500	10	160	
Backen				
Kuchen	400	20-25	160	Backblech verwenden
Quiche	500	20-22	180	Backblech/Auflaufform verwenden
Muffins	400	15-18	200	Backblech verwenden
Süße Snacks	500	20	160	Backblech/Auflaufform verwenden

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Topf und Korb mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder aggressive Reinigungsmittel, da dadurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reiben Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abreibenden Schwamm. Zum Entfernen von noch verbleibenden Rückständen kann eine fettlösende Flüssigkeit verwendet werden.

Wenn sich im Korb oder auf dem Topfboden Verschmutzungen befinden, befüllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie beides circa 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem nicht abreibenden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Gerätebestandteile sauber und trocken sind.


FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Die zubereiteten Zutaten werden nicht gar.	Die Menge an Zutaten um Korb ist zu groß.	Verwenden Sie kleinere Mengen. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit.
Die Zutaten werden unregelmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach Ablauf der Hälfte der Zubereitungszeit durchgeschüttelt werden.	Zutaten die aufeinander liegen (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nach der Zubereitung nicht knusprig.	Sie haben Zutaten verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bepinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht höher als bis zur Maximalmarkierung.
	Der Korb wurde nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie den Korb im Topf nach unten, bis Sie ein klickendes Geräusch hören.

Weißer Rauch kommt aus dem Gerät heraus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse zubereiten, läuft ein großer Teil des Öls in den Topf. Durch das Öl wird weißer Rauch erzeugt und der Topf kann sich mehr aufheizen als gewöhnlich. Dies hat keinen Einfluss auf die Verwendung oder das Ergebnis.
	Es befinden sich noch Ölrückstände von der vorherigen Verwendung im Topf.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen des Fetts im Topf erzeugt. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jeder Verwendung richtig reinigen.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig zubereitet.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig mit Wasser abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen mit Wasser ab, um Stärke zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, nachdem Sie in der Heißluftfritteuse zubereitet wurden.	Die Knusprigkeit hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes ab	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen trocken sind, bevor Sie diese mit Öl bepinseln. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Bepinseln Sie die Kartoffelstäbchen mit etwas mehr Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
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.



CONTENTS

Technical Data	20
Safety Instructions	21
Product Description	23
Getting Started	24
Control Panel Operation	26
Recipes	28
Cleaning and Care	29
Disposal Considerations	32
Manufacturer & Importer (UK)	32

TECHNICAL DATA

Item number	10040701, 10040702
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power rating	1400 W
Pan capacity	3.5 l
Adjustable temperature	80-200 °C
Timer	1-60 m

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.
- To 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.

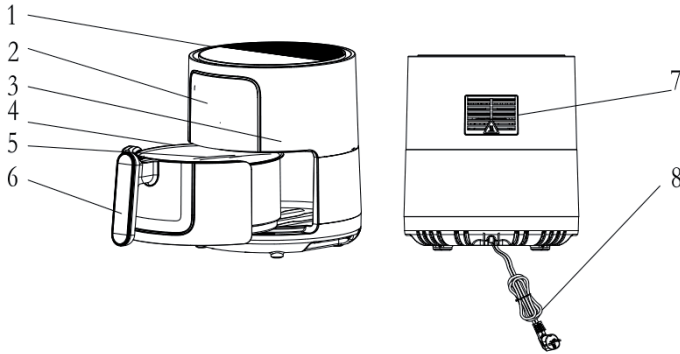
- This device is designed for indoor use only.
- Use the device only for its intended purpose.
- Keep this manual for future reference.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, 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.

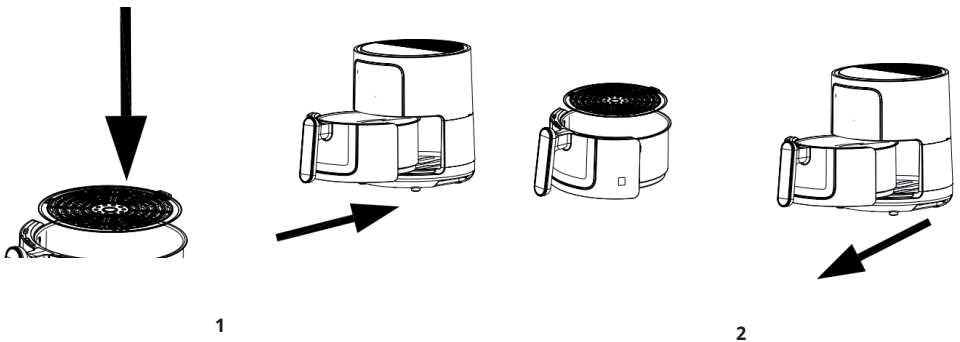
PRODUCT DESCRIPTION

Product components



- 1 Top cover
- 2 Control panel
- 3 Housing
- 4 Pot
- 5 Grills
- 6 Handle
- 7 Air outlet openings
- 8 Power cord

Assembly



GETTING STARTED

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Clean the basket thoroughly and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the grills in the pot.

Do not fill the pan with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the grill.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer. Carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the grill in it.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the I fryer.

Tip: To reduce the weight, you can remove the grill from the pan and flip the ingredients on the grill only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and lift the grill out of the pan

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

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.
-

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework and and lift the grill out of the pan.

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

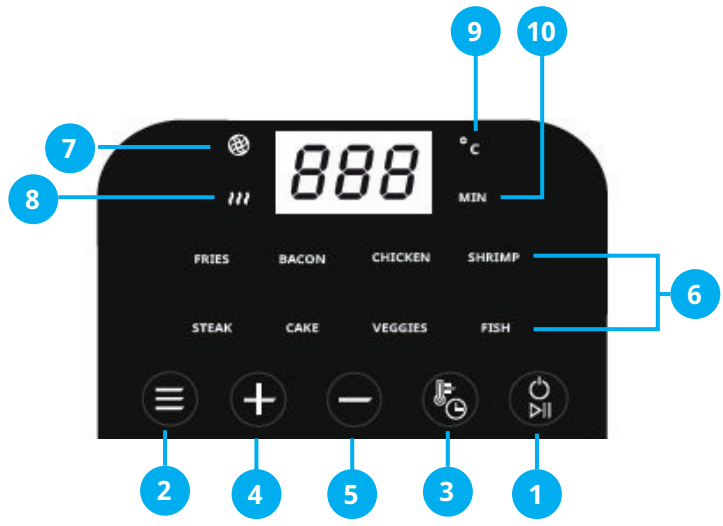
The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.

10. Empty the pan into a bowl or onto a plate.
-

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the grill by a pair of tongs.

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

CONTROL PANEL OPERATION



Buttons		
1	Power	Once the basket and the grill are properly placed in the main unit housing, the power button will be illuminated. Selecting the power button for 2 seconds will make the unit's default temperature 200 °, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working. Note: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.
2	Preset button	Selecting the Preset button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.
3	Temperature time switch button	Touch this button, the screen alternately flashes the temperature and time, and the corresponding temperature and time indicator light is lit, and the time and temperature are set according to the "4" key and "5" keys.
4	"." and "+" control buttons	When the temperature of the scintillation screen and corresponding indicator, press "4" and "5" keys in turn set, temperature control range is 80 ° to 200 °.
5		When the time of the scintillation screen and corresponding indicator, press "4" and "5" keys in turn set, time control range is 0 minutes to 60 minutes.
Indicator lights		
6	Menu indicator	
7	Fan indicator	
8	Heating indicator	
9	Temperature display	
10	Time display	

RECIPES

	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Extra information
Potato&chips				
Thin frozen chips	400-500	18-20	200	Shake
Thick frozen chips	400-500	20-25	200	Shake
Potato gratin	600	20-25	200	Shake
Meat & Poultry				
Steak	100-600	10-15	180	
Pork chops	100-600	10-15	180	
Hamburger	100-600	10-15	180	
Sausage roll	100-600	13-15	200	
Drumsticks	100-600	25-30	180	
Chicken breast	100-600	15-20	180	
Snacks				
Spring rolls	100-500	8-10	200	Shake Use oven ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	Shake Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160	
Baking				
Cake	400	20-25	160	Use baking tin
Quiche	500	20-22	180	Use baking tin / oven dish
Muffins	400	15-18	200	Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160	Use baking tin / oven dish

CLEANING AND CARE

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan and the non-sticking basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Remove the pan to let the hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the desired temperature setting on the control panel (see the "Settings" section in the "Using the device" chapter).
	The preparation time is too short.	Set the time to the desired temperature setting on the control panel (see the "Settings" section in the "Using the device" chapter).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Fiche technique 34

Consignes de sécurité 35

Aperçu de l'appareil 37

Mise en marche 38

Panneau de commande 40

Recettes 42

Nettoyage et entretien 43

Instructions spéciales d'élimination pour les consommateurs en Allemagne 46

Informations sur le recyclage 48

Fabricant et importateur (GB) 48

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10040701, 10040702
Alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1400 W
Taille de la cuve	3.5 l
Température réglable	80-200 °C
Minuterie	1-60 m

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

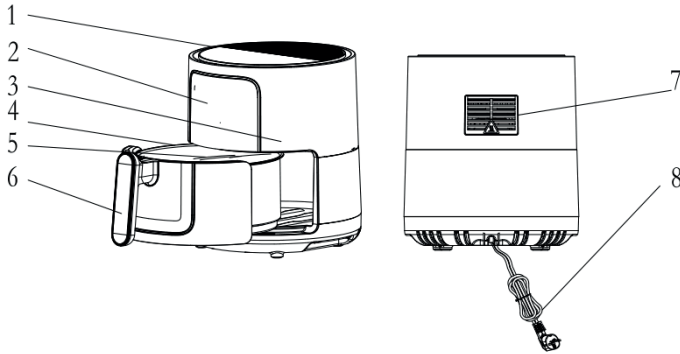
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec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

**ATTENTION**

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

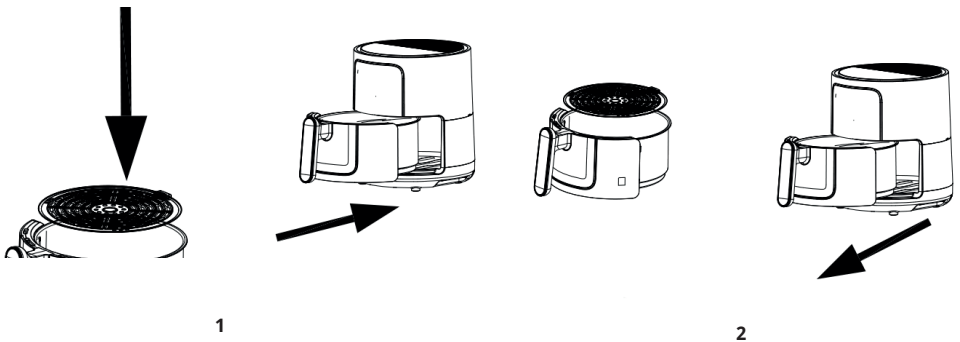
APERÇU DE L'APPAREIL

Pièces de l'appareil



- 1 Cache supérieur
- 2 Panneau de commande
- 3 Boîtier
- 4 cuve

Combiner les pièces



MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Enlevez les autocollants ou les étiquettes sur l'appareil.
3. Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Ceci est une friteuse à air chaud sans graisse qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse à frire.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface plane horizontale et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le gril dans la cuve.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ou d'autres liquides. Ne posez pas d'objets sur l'appareil, car cela pourrait interrompre le flux d'air et avoir une influence négative sur le résultat.

Utilisation de l'appareil

Un grand nombre d'ingrédients peuvent cuire sans matière grasse. Le livre de recettes vous aidera à vous familiariser avec l'appareil.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche dans une prise reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud.
3. Déposez les ingrédients sur le gril.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud. Veillez à ce que les repères sur la cuve soient alignés sur les repères du boîtier.

Ne jamais utiliser la cuve sans le gril.

Attention : ne touchez en aucun cas la cuve pendant et juste après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.

5. Définissez le temps de préparation nécessaire pour chaque ingrédient (voir la section « Réglages »).
6. Certains aliments doivent être secoués lorsque la moitié du temps de préparation est écoulée (voir la section « Réglages »). Pour secouer les

aliments, tirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez les ingrédients. Repoussez ensuite la cuve dans l'appareil.

Conseils

- Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le gril de la cuve et secouer ainsi les aliments exclusivement dans le gril. Pour ce faire, retirez d'abord la cuve de l'appareil. Posez la cuve sur une surface résistante à la chaleur et retirez le gril de la cuve.
 - Réglez la minuterie à la moitié du temps de cuisson pour que l'alarme retentisse juste au moment où vous devez secouer les aliments. Mais vous devrez régler à nouveau la minuterie après les avoir secoués, pour la deuxième moitié de la cuisson.
7. Si l'alarme retentit, cela signifie que le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : il est possible d'éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle sur 0.

8. Vérifier que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, replacez la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes de plus avec la minuterie.
9. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur pour retirer les ingrédients (frites par exemple). Retirez le gril de la cuve.
- Ne tournez pas l'insert de le gril lorsqu'il est encore relié à la cuve, car l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve se répandrait alors sur les aliments.
 - La cuve et les aliments sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
10. Videz le contenu de la cuve dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou délicats, il est recommandé d'utiliser une pince à grillades pour les sortir du gril.

11. Lorsqu'une portion est prête, l'appareil peut être réutilisé directement après pour la préparation de la portion suivante.

PANNEAU DE COMMANDE



Touches		
1	Marche/arrêt	Dès que le panier extérieur et le panier à friture se trouvent correctement dans le boîtier, la touche marche/arrêt s'allume. Maintenez la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, la température de l'appareil par défaut est de 200 °C et le temps de préparation est réglé sur 15 minutes. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour démarrer la préparation. Appuyez à nouveau sur cette touche pendant 3 secondes pendant la préparation pour éteindre l'appareil entièrement. Toutes les lumières s'éteignent alors et le ventilateur s'arrête de fonctionner. Appuyez brièvement sur cette touche pendant la préparation pour la mettre en pause ou la reprendre.
2	Sélection	Lorsque vous appuyez sur la touche de sélection, les 8 aliments les plus fréquents s'affichent. Une fois que vous avez fait votre choix, la fonction de cuisson sélectionnée démarre avec la durée pré-réglée.
3	Réglage de la température	Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran affiche alternativement la température et la durée, et l'indicateur de température et de durée correspondant s'allume. La durée et la température se règlent avec les touches « 4 » et « 5 ».
4	Réglage « - » et « + »	Dès que la température s'affiche à l'écran, appuyez sur les touches « 4 » ou « 5 » pour l'ajuster. La plage de réglage de la température est de 80 °C - 200 °C. Lorsque l'heure s'affiche à l'écran, appuyez sur les touches « 4 » ou « 5 » pour régler une durée comprise entre 0 et 60 minutes.
5		
Voyants lumineux		
6	Affichage de la température	
7	Indicateur de ventilateur	
8	Indicateur de chauffage	
9	Affichage de la minuterie	
10	Affichage des recettes	

RECETTES

Aliments	Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Informations complémentaires
Pommes de terre & frites				
Fines frites surgelées	400-500	18-20	200	Secouer
Grosses frites surgelées	400-500	20-25	200	Secouer
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Secouer
Viande & Volaille				
Steak	100-600	10-15	180	
Côtelette de porc	100-600	10-15	180	
Hamburger	100-600	10-15	180	
Saucisse	100-600	13-15	200	
Cuissot	100-600	25-30	180	
Blanc de poulet	100-600	15-20	180	
Snacks				
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Secouer, utiliser prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	Secouer utiliser prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	utiliser prêt à cuire
snacks au fromage congelés	100-500	8-10	180	utiliser prêt à cuire
légumes farcis	100-500	10	160	
Cuire au four				
Gâteau	400	20-25	160	Utiliser une plaque de cuisson
Quiche	500	20-22	180	Utiliser une plaque de cuisson/un plat à four
Muffins	400	15-18	200	Utiliser une plaque de cuisson
Snacks sucrés	500	20	160	Utiliser une plaque de cuisson/un plat à four

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

cuve et panier avec revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage agressifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Pour éliminer les résidus restants, vous pouvez utiliser un liquide dégraissant.

Si le panier ou le fond de la cuve sont sales, remplissez la cuve d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez tremper les deux pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour éliminer tout résidu alimentaire.

Rangement

1. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants de l'appareil sont propres et secs.


RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation de l'appareil dans la prise.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Réglez le temps de préparation voulu.
Les ingrédients préparés ne cuisent pas.	La quantité d'ingrédients autour du panier est trop importante.	Utilisez de plus petites quantités. Les petites quantités sont frites de manière plus régulière.
	La température est réglée trop basse.	Réglez la température souhaitée.
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de préparation.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se chevauchent (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants en fin de cuisson.	Vous avez utilisé des ingrédients qui doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez les ingrédients d'un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à insérer correctement la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère maximal.
	Le panier n'a pas été placé correctement dans la cuve.	Poussez le panier vers le bas dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous préparez des ingrédients gras dans la friteuse, une grande partie de l'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a aucune effet sur les performances d'utilisation ni sur le résultat.
	Il y a des résidus d'huile de la dernière utilisation dans la cuve.	La fumée blanche est produite par le chauffage de la graisse dans la cuve. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas correctement rincé les frites de pommes de terre à l'eau avant de les faire frire.	Rincez les frites de pommes de terre à l'eau pour éliminer l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après avoir été cuites dans la friteuse à air chaud.	Le croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous que les frites sont sèches avant de les badigeonner d'huile. Coupez les frites plus petites pour obtenir un meilleur résultat. Badigeonnez les frites d'un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES D'ÉLIMINATION POUR LES CONSOMMATEURS EN ALLEMAGNE

Recyclez les appareils usagés dans les règles. Cela permet de garantir que les appareils usagés sont recyclés de manière écologique et d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine. Lors de l'élimination, les règles suivantes doivent être respectées :

- Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Les appareils usagés correspondants sont reconnaissables par le symbole suivant de la poubelle barrée d'une croix (symbole DEEE). 
- Vous devez séparer de l'ancien appareil les vieilles piles et accumulateurs ainsi que les lampes sans les détruire, et les apporter à un centre de collecte et de recyclage.
- Certaines lampes et ampoules sont également soumises à la loi sur les équipements électriques et électroniques et doivent donc être traitées comme des appareils usagés. Les ampoules à incandescence et les ampoules halogènes sont exclues. Veuillez jeter les ampoules à incandescence et les ampoules halogènes avec les déchets ménagers, à moins qu'elles ne portent le symbole DEEE.
- Chaque consommateur est responsable de l'effacement des données personnelles sur l'appareil électrique ou électronique.

Obligation de reprise des distributeurs

Les distributeurs disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques d'au moins 400 mètres carrés et les distributeurs de denrées alimentaires disposant d'une surface de vente totale d'au moins 800 mètres carrés qui proposent et mettent à disposition sur le marché des équipements électriques et électroniques plusieurs fois par année civile ou de manière permanente sont soumis à cette obligation,

- 1 lors de la fourniture d'un nouvel équipement électrique ou électronique à un utilisateur final, de reprendre gratuitement, sur le lieu de fourniture ou à proximité immédiate de celui-ci, l'ancien équipement de l'utilisateur final du même type d'équipement qui remplit substantiellement les mêmes fonctions que le nouvel équipement, et
- 2 de reprendre gratuitement, à la demande de l'utilisateur final, les déchets d'équipements dont aucune dimension extérieure ne dépasse 25 centimètres, dans les points de vente au détail ou à proximité immédiate de ceux-ci ; la reprise ne peut être liée à l'achat d'un équipement électrique ou électronique et est limitée à trois déchets par type d'équipement.

- Dans le cas d'une distribution utilisant des moyens de communication à distance, l'enlèvement gratuit sur le lieu de remise est limité aux équipements électriques et électroniques des catégories 1, 2 et 4 conformément à l'article 2, paragraphe 1, des appareils électriques ou électroniques, à savoir les « caloporteurs », les « appareils à écran » (surface supérieure à 100 cm²) ou les « gros appareils » (ces derniers ayant au moins une dimension extérieure supérieure à 50 centimètres). Pour les autres équipements électriques et électroniques (catégories 3, 5, 6), la possibilité de reprise doit être garantie à une distance raisonnable de l'utilisateur final concerné
- Les appareils usagés peuvent être déposés gratuitement dans le centre de recyclage local ou dans les points de collecte suivants près de chez vous : www.ecosystem.eco/fr/recherche-point-de-collecte
- Pour les équipements électriques et électroniques des catégories 1, 2 et 4, nous offrons également la possibilité d'un enlèvement gratuit sur le lieu de dépôt. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, vous avez la possibilité de choisir une collecte de l'ancien appareil sur le site web.
- Les piles peuvent être retournées gratuitement partout où elles sont vendues (ex. supermarchés, magasins de bricolage, drogueries). Les centres de tri et de recyclage reprennent également les piles. Vous pouvez également nous renvoyer les piles par la poste. Les piles usagées en quantités usuelles peuvent être retournées gratuitement directement chez nous du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30 à l'adresse suivante :

Chal-Tec GmbH
Membre du Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Allemagne

- Il est important de noter que, pour des raisons de sécurité, les piles au lithium doivent être protégées contre les courts-circuits avant d'être retournées (par ex. en masquant les pôles).
- Si les signes Cd, Hg ou Pb se trouvent en plus sous la poubelle barrée sur la pile, cela indique que la pile contient des substances nocives dangereuses. (« Cd » signifie cadmium, « Pb » plomb et « Hg » mercure).

Conseils pour éviter le gaspillage

En prolongeant la durée de vie de vos appareils usagés, vous contribuez à une utilisation efficace des ressources et à la réduction des déchets supplémentaires. Vous pouvez prolonger la durée de vie de vos anciens appareils en faisant réparer ceux qui sont défectueux. Si votre ancien appareil est en bon état, vous pouvez aussi le donner, l'offrir ou le vendre.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

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



CONTENIDO

Datos técnicos 50

Indicaciones de seguridad 51

Descripción general del aparato 53

Puesta en funcionamiento 54

Panel de control 56

Recetas 58

Limpieza y cuidado 59

Instrucciones especiales de eliminación para los consumidores en Alemania 62

Indicaciones sobre la retirada del aparato 64

Fabricante e importador (Reino Unido) 64

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10040701, 10040702
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia nominal	1400 W
Tamaño de la olla	3,5 l
Temperatura regulable	80-200 °C
Temporizador	1-60 m

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

El aparato solamente es apto para un uso doméstico y en interiores.

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

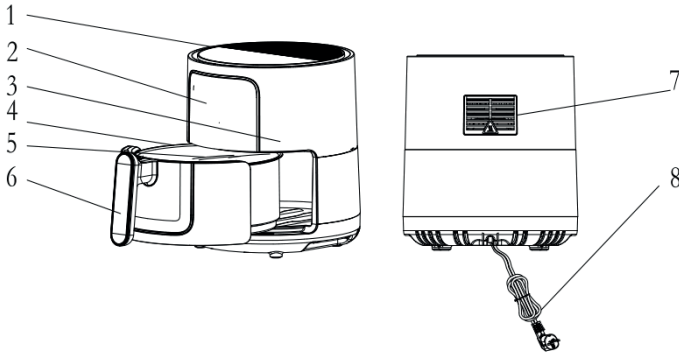


ATENCIÓN

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

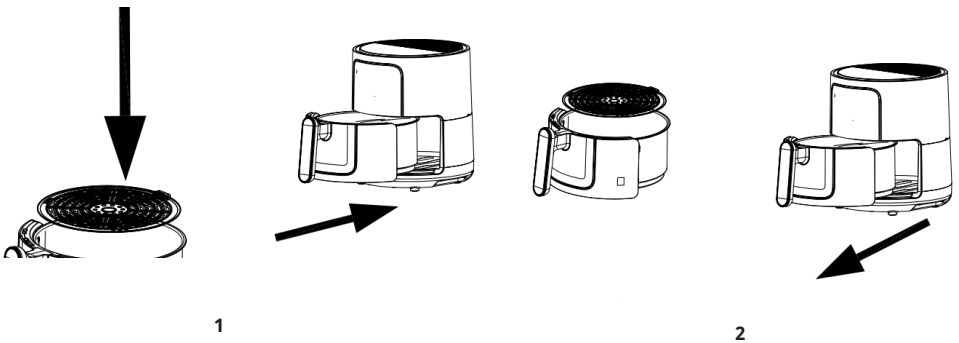
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Partes del aparato



- 1 Tapa superior
- 2 Panel de control
- 3 Carcasa
- 4 Olla

Combinar partes



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie el cesto y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Frote el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite ni grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la rejilla en la olla.

No llene la olla con aceite ni otros líquidos. No la coloque encima del aparato, ya que podría interrumpir el flujo de aire, lo que podría afectar negativamente al resultado.

Uso del aparato

Se pueden preparar una amplia gama de ingredientes sin aceite. El recetario le ayudará a conocer el aparato.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Coloque los ingredientes en la rejilla.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente. Asegúrese de que las marcas de la olla estén alineadas con las marcas de la carcasa.

No utilice nunca la olla sin la rejilla.

Precaución: no toque la olla bajo ninguna circunstancia durante e inmediatamente después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla solo por el asa.

5. Ajuste el tiempo de preparación necesario para cada uno de los ingredientes (véase el apartado "Ajustes").
6. Algunos alimentos deben agitarse cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes"). Para agitar los alimentos,

saque la olla del aparato por el asa y agite los ingredientes. A continuación, vuelva a introducir la olla en el aparato.

Consejos

- Para reducir el peso, puede retirar la rejilla de la olla y así agitar los alimentos exclusivamente en la parrilla. Para ello, primero saque la olla del aparato. Coloque la olla sobre una superficie resistente al calor y retire la parrilla de la olla.
 - Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, la alarma sonará exactamente cuando tenga que agitar los alimentos. Sin embargo, esto también significa que hay que volver a programar el temporizador después de agitar los alimentos.
7. Cuando suene la alarma, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: es posible apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el regulador de control a 0.

8. Compruebe que los ingredientes estén listos. Si no es el caso, vuelva a introducir la olla en el aparato y programe más minutos en el temporizador.
9. Para retirar los ingredientes (p. ej. patatas), saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Retire la rejilla de la olla.
- No gire la rejilla si todavía está unida a la olla, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo de la olla se extendería entonces sobre los alimentos.
 - La olla y los alimentos están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes del aparato, puede salir vapor de la olla.
10. Vacíe el contenido de la olla en un bol o plato.

Consejo: para retirar los ingredientes grandes o delicados, se recomienda utilizar unas pinzas de asar para así sacar los ingredientes de la rejilla.

11. Cuando esté lista una ración, el aparato puede volver a utilizarse directamente después para preparar la siguiente.

PANEL DE CONTROL



Botones		
1	Encender/ apagar	En cuanto el cesto exterior y el cesto para freír están correctamente colocados en la carcasa, se enciende el botón de encendido/apagado. Si mantiene pulsado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos, se configura la temperatura de fábrica del aparato de 200 °C y el tiempo de preparación de 15 minutos. Cuando se vuelve a pulsar el botón de encendido/apagado, se inicia la preparación. Si vuelve a pulsar este botón durante 3 segundos durante la preparación, el aparato completo se apaga. En ese momento se apagan todas las luces y el ventilador deja de funcionar. Si se pulsa brevemente este botón durante la preparación, esta puede pausarse o reanudarse.
2	Elección	Al pulsar el botón de selección, se muestran los 8 alimentos más populares. Una vez realizada la selección, la función de cocción seleccionada se inicia con el tiempo preestablecido.
3	Ajuste de temperatura	Al pulsar este botón, la pantalla muestra alternamente la temperatura y la hora y se encienden el indicador de temperatura y de hora correspondientes. La hora y la temperatura se ajustan con los botones "4" y "5".
4	Ajuste "-." y "+"	Una vez que aparezca la temperatura en pantalla, pulse los botones "4" o "5" para ajustar la temperatura. El rango de ajuste de la temperatura es de 80 °C a 200 °C.
5		Una vez que aparezca la hora en pantalla, pulse los botones "4" o "5" para ajustar un tiempo entre 0 y 60 minutos.
Indicador luminoso		
6	Indicador de temperatura	
7	Indicador del ventilador	
8	Indicador de la función de calor	
9	Indicador del temporizador	
10	Indicador de la receta	

RECETAS

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Información adicional
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas finas congeladas	400-500	18-20	200	Agitar
Patatas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Agitar
Gratinado de patatas	600	20-25	200	Agitar
Carne y ave				
Filete	100-600	10-15	180	
Chuleta de cerdo	100-600	10-15	180	
Hamburguesa	100-600	10-15	180	
Salchicha	100-600	13-15	200	
Pata	100-600	25-30	180	
Pechuga de pollo	100-600	15-20	180	
Snacks				
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Agitar, usar como para meter al horno
Nuggets de pollo congelados	100-600	6-10	200	Agitar usar como para meter al horno
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	usar como para meter al horno
snacks de queso congelados	100-500	8-10	180	usar como para meter al horno
verduras rellenas	100-500	10	160	
Hornear				
Bizcocho	400	20-25	160	Utilizar la bandeja de hornear
Quiche	500	20-22	180	Utilizar la bandeja de horno/molde
Magdalenas	400	15-18	200	Utilizar la bandeja de hornear
Snacks dulces	500	20	160	Utilizar la bandeja de horno/molde

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpie el aparato después de cada uso.

Olla y cesta con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza agresivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
2. Frote el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie el cesto y la olla con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Se puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier residuo restante.

Si hay suciedad en la cesta o en el fondo de la olla, llene la olla de agua caliente y un poco de lavavajillas. Coloque la cesta en la olla y deje ambos componentes a remojo durante unos 10 minutos.

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

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
2. Asegúrese de que todos los componentes del aparato estén limpios y secos.


REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Introduzca el enchufe del aparato en la toma de corriente.
	El temporizador no está programado.	Selecione el tiempo de preparación deseado.
Los ingredientes preparados no se cocinan.	La cantidad de ingredientes alrededor de la cesta es demasiado grande.	Utilice cantidades más pequeñas. Las cantidades más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura de funcionamiento deseada.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo de preparación.
Los ingredientes se fríen de forma irregular.	Algunos ingredientes deben agitarse cuando transcurra la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se sitúan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no quedan crujientes después de la preparación.	Ha utilizado productos que deben prepararse en una freidora convencional.	Utilice aperitivos para horno o aplique a los ingredientes un poco de aceite para un resultado más crujiente.
No puedo introducir la olla en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la marca máxima.
	La cesta no estaba colocada correctamente.	Presione el cesto hacia abajo contra la olla hasta que escuche un clic.

Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando se preparan ingredientes grasos en la freidora, una gran parte del aceite se transfiere a la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a su rendimiento ni a su uso.
	Todavía hay restos de aceite en la olla del uso anterior.	El humo blanco se produce al calentar la grasa presente en la olla. Asegúrese de limpiar bien la olla después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se cocinan al mismo tiempo en la freidora de aire caliente.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien en agua los palitos de patata antes de freírlos.	Aclare los palitos de patata en agua para eliminar el almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes después de prepararse en la freidora de aire caliente.	El grado de crujiente depende de la cantidad de aceite y agua presentes en las patatas fritas	<p>Asegúrese de que los palitos de patata estén secos antes de aplicarles el aceite.</p> <p>Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un mejor resultado.</p> <p>Unte los palitos de patata con un poco más de aceite para un resultado más crujiente.</p>

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE ELIMINACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES EN ALEMANIA

Deseche los dispositivos usados de manera apropiada. Esto garantiza que los RAEE se reciclen de forma respetuosa con el medioambiente y que se eviten los impactos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana. Durante la eliminación deben respetarse las siguientes normas:

- Todo consumidor está obligado por ley a eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y los acumuladores, de forma separada de los residuos domésticos. Puede reconocer el equipo de desecho correspondiente por el siguiente símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 
- Debe separar las pilas y los acumuladores usados que no estén encerrados en el aparato antiguo, así como las lámparas que puedan extraerse del aparato antiguo sin destruirlo, antes de entregarlo en un punto de eliminación.
- Algunas lámparas e iluminadores también entran en el ámbito de aplicación de la Ley de Aparatos Eléctricos y Electrónicos y, por tanto, deben tratarse como equipos antiguos. Quedan excluidas las bombillas incandescentes y las halógenas. Deseche las bombillas y lámparas halógenas con la basura doméstica, a menos que lleven el símbolo de RAEE.
- Cada consumidor es responsable de borrar los datos personales de los equipos eléctricos o electrónicos.

Obligación de recuperación de los distribuidores

Los distribuidores con una superficie de venta de AEE de al menos 400 metros cuadrados y los distribuidores de alimentos con una superficie total de venta de al menos 800 metros cuadrados que ofrecen y ponen a disposición AEE en el mercado varias veces en un año natural o de forma permanente,

- 1 cuando suministren un nuevo AEE a un usuario final, están obligados a recoger gratuitamente en el lugar de la entrega o en sus inmediaciones un antiguo AEE del usuario final del mismo tipo que cumpla sustancialmente las mismas funciones que el nuevo AEE; y
- 2 a recoger gratuitamente, a petición del usuario final, los RAEE que no superen los 25 centímetros en cualquier dimensión exterior en el punto de venta o en sus inmediaciones; la recogida no podrá estar vinculada a la compra de un AEE y estará limitada a tres RAEE por tipo de aparato.

- En el caso de la distribución por medios de comunicación a distancia, la recogida gratuita en el lugar de entrega se limita a los aparatos eléctricos y electrónicos de las categorías 1, 2 y 4 según el apartado 1 del artículo 2 de la Ley de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, es decir, los "transmisores de calor", los "aparatos con pantalla de visualización" (superficie superior a 100 cm²) o los "aparatos grandes" (estos últimos con al menos una dimensión exterior superior a 50 centímetros). En el caso de otros equipos eléctricos y electrónicos (categorías 3, 5, 6), debe garantizarse la posibilidad de retorno a una distancia razonable del respectivo usuario final
- Los electrodomésticos viejos pueden entregarse gratuitamente en el centro de reciclaje local o en los siguientes puntos de recogida cercanos: www.take-e-back.de
- Para los equipos eléctricos y electrónicos de las categorías 1, 2 y 4, también ofrecemos la posibilidad de recogida gratuita en el lugar de entrega. Al comprar un electrodoméstico nuevo, tiene la opción de seleccionar una colección de electrodomésticos antiguos a través del sitio web.
- Las pilas pueden devolverse gratuitamente en cualquier lugar donde se vendan (por ejemplo, supermercados, tiendas de bricolaje, droguerías). Los centros de reciclaje también aceptan la devolución de pilas. También puede devolvernos las pilas por correo. Las pilas usadas en cantidades domésticas pueden ser devueltas directamente a nosotros de forma gratuita de lunes a viernes entre las 07:30 y las 15:30 en la siguiente dirección:

Chal-Tec GmbH
Miembro del grupo Berlin Brands
Handwerkerstr. 11
15366 Dahwitz-Hoppegarten
Alemania

- Es importante tener en cuenta que, por razones de seguridad, las baterías de litio deben asegurarse contra cortocircuitos antes de ser devueltas (por ejemplo, tapando los terminales con cinta adhesiva).
- Si también aparecen los signos Cd, Hg o Pb debajo del cubo de basura tachado en la batería, esto indica que la batería contiene sustancias peligrosas. ("Cd" significa cadmio, "Pb", plomo y "Hg", mercurio).

Nota sobre la prevención de residuos

Al prolongar la vida útil de sus viejos aparatos, contribuye a utilizar los recursos de forma eficiente y a evitar más residuos. Puede prolongar la vida útil de sus viejos electrodomésticos haciendo que se reparen los que estén defectuosos. Si su electrodoméstico usado está en buen estado, puede donarlo, regalarlo o venderlo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para el Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Dati tecnici 66

Avvertenze di sicurezza 67

Descrizione del dispositivo 69

Messa in funzione 70

Pannello di controllo 72

Ricette 74

Pulizia e manutenzione 75

Indicazioni speciali di smaltimento per i consumatori in Germania 78

Avviso di smaltimento 80

Produttore e importatore (UK) 80

DATI TECNICI

Numero articolo	10040701, 10040702
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale	1400 W
Dimensioni del contenitore di cottura	3,5 l
Temperatura impostabile	80-200 °C
Timer	1-60 m

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo in ambienti chiusi.

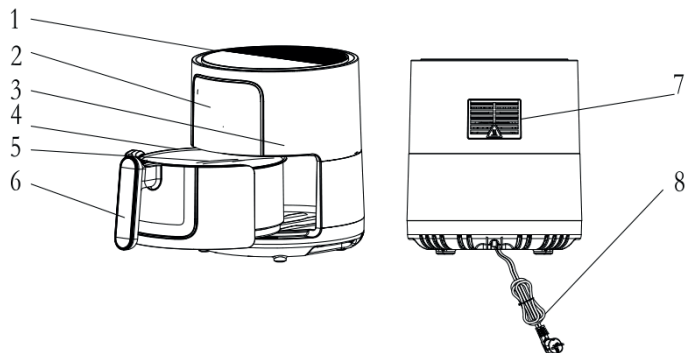
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Conservare il manuale d'uso per futuri utilizzi.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro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

**ATTENZIONE**

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

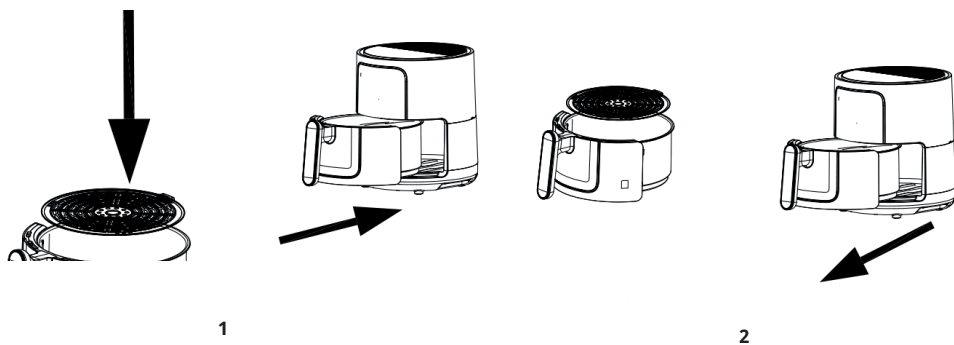
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Componenti del dispositivo



- 1 Copertura superiore
- 2 Pannello di controllo
- 3 Alloggiamento
- 4 Contenitore di cottura

Combinare i componenti



1

2

MESSA IN FUNZIONE

Prima di procedere all'utilizzo

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette sul dispositivo.
3. Pulire il cestello e il contenitore di cottura con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza grassi che funziona con aria calda. Non riempire il contenitore di cottura con olio o grasso per friggere.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare il dispositivo su una superficie orizzontale, piana e stabile. Non posizionare il dispositivo su una superficie non resistente al calore.
2. Posizionare l'insero a griglia nel contenitore di cottura.

Non riempire il contenitore di cottura con olio o altri liquidi. Non poggiare nulla sopra al dispositivo, altrimenti si potrebbe interrompere il flusso d'aria, con conseguenti effetti negativi sui risultati di cottura.

Utilizzare il dispositivo

Un sacco di ingredienti possono essere preparati senza grassi. Il ricettario è perfetto per imparare a conoscere il dispositivo.

Friggere con aria calda

1. Inserire la spina in una presa elettrica a muro con messa a terra.
2. Estrarre con attenzione il contenitore di cottura dalla friggitrice ad aria calda.
3. Posizionare gli ingredienti sull'insero a griglia.
4. Spingere il contenitore di nuovo nella friggitrice ad aria calda. Assicurarsi che i segni sul contenitore di cottura siano allineati con quelli sull'alloggiamento.

Non usare mai il contenitore di cottura senza l'insero a griglia.

Attenzione: non toccare assolutamente il contenitore di cottura durante e subito dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenere il contenitore di cottura solo dall'apposita impugnatura.

5. Impostare la durata di preparazione necessaria per i singoli ingredienti (v. sezione "Impostazioni").
6. Alcuni alimenti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (v.

sezione "Impostazioni"). Per scuotere gli alimenti, togliere il contenitore di cottura dal dispositivo tenendolo dall'impugnatura e scuotere gli ingredienti. Riposizionare poi il contenitore di cottura nel dispositivo.

Consigli

- Per ridurre il peso, è possibile rimuovere l'insero a griglia dal contenitore di cottura e scuotere gli alimenti solo nell'insero. A tal fine, togliere per prima cosa il contenitore di cottura dal dispositivo. Mettere il contenitore di cottura su una superficie resistente al calore e rimuovere l'insero a griglia.
 - Se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, l'allarme suonerà esattamente quando è necessario scuotere gli alimenti. Tuttavia, questo significa anche che è necessario impostare di nuovo il timer.
7. Quando l'allarme suona, la durata di preparazione impostata è trascorsa. Togliere il contenitore di cottura dal dispositivo e metterlo su una superficie resistente al calore.

Nota: è possibile spegnere il dispositivo manualmente. A tal fine, girare la manopola di controllo su 0.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimettere il contenitore di cottura nel dispositivo e aggiungere alcuni minuti sul timer.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), togliere il contenitore di cottura dal dispositivo e metterlo su una superficie resistente al calore. Rimuovere l'insero a griglia dal contenitore di cottura.
- Non rovesciare l'insero a griglia se è ancora collegato al contenitore di cottura, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo si spargerebbe sugli alimenti.
 - Il contenitore di cottura e gli alimenti sono bollenti. A seconda del tipo di ingredienti presenti nel dispositivo può fuoriuscire vapore dal contenitore di cottura.
10. Trasferire gli alimenti dal contenitore di cottura in una ciotola o in un piatto.

Consiglio: per rimuovere ingredienti grandi o delicati dall'insero a griglia, si consiglia di utilizzare pinze da barbecue.

11. Quando una porzione è pronta, il dispositivo può essere riutilizzato subito dopo per preparare quella successiva.

PANNELLO DI CONTROLLO



Tasti		
1	On/Off	Non appena il cestello esterno e il cestello per friggere sono posizionati correttamente nell'alloggiamento, il tasto on/off si accende. Se si tiene premuto il tasto on/off per 3 secondi, la temperatura predefinita del dispositivo è di 200 °C e la durata di preparazione è impostata su 15 minuti. Se si preme di nuovo il tasto on/off, inizia la preparazione. Se si preme nuovamente questo tasto per 3 secondi durante la preparazione, si spegne il dispositivo. Tutte le luci si spengono e la ventola smette di funzionare. Se si preme brevemente questo tasto durante la preparazione, è possibile metterla in pausa o proseguire con la cottura.
2	Selezione	Quando si preme il tasto di selezione, vengono mostrati gli 8 alimenti più popolari. Una volta effettuata la selezione, la funzione di cottura inizia con la durata predefinita.
3	Impostazione della temperatura	Quando si preme questo tasto, lo schermo mostra alternativamente temperatura e durata ed è accesa l'indicazione corrispondente. La durata e la temperatura si regolano con i tasti "4" e "5".
4	Impostazione "-" e "+"	Una volta che la temperatura viene mostrata sullo schermo, premere i tasti "4" o "5" per regolarla. L'intervallo di impostazione della temperatura è 80-200 °C. Una volta che la durata viene mostrata sullo schermo, premere i tasti "4" o "5" per impostarla tra 0 e 60 minuti.
5		
Spie luminose		
6	Spia della temperatura	
7	Spia della ventola	
8	Spia del riscaldamento	
9	Spia del timer	
10	Spia delle ricette	

RICETTE

Alimenti	Quantità (g)	Durata (min.)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte				
Patatine fritte sottili congelate	400-500	18-20	200	Scuotere
Patatine fritte spesse congelate	400-500	20-25	200	Scuotere
Gratin di patate	600	20-25	200	Scuotere
Carne e pollame				
Bistecca	100-600	10-15	180	
Costoletta di maiale	100-600	10-15	180	
Hamburger	100-600	10-15	180	
Salsiccia	100-600	13-15	200	
Cosciotto	100-600	25-30	180	
Petto di pollo	100-600	15-20	180	
Snack				
Involcini primavera	100-500	8-10	200	Scuotere, usare un prodotto pronto per la cottura in forno
Crocchette di pollo surgelate	100-600	6-10	200	Scuotere Usare un prodotto pronto per la cottura in forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200	Usare un prodotto pronto per la cottura in forno
Snack al formaggio surgelati	100-500	8-10	180	Usare un prodotto pronto per la cottura in forno
Verdure ripiene	100-500	10	160	
Cottura in forno				
Torta	400	20-25	160	Utilizzare la teglia
Quiche	500	20-22	180	Utilizzare la teglia/forma
Muffin	400	15-18	200	Utilizzare la teglia
Snack dolci	500	20	160	Utilizzare la teglia/forma

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

Lavare contenitore di cottura e cestello con rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina in metallo o detersivi aggressivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
2. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
3. Pulire il contenitore di cottura e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Per rimuovere altri residui è possibile utilizzare un liquido sgrassante.

Se c'è dello sporco nel cestello o sul fondo del contenitore di cottura, riempire il contenitore con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere il cesto nel contenitore e lasciare entrambi in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola, in modo da rimuovere eventuali residui di alimenti.

Stoccaggio

1. Staccare la spina e lasciar raffreddare il dispositivo.
2. Assicurarsi che tutti i componenti del dispositivo siano puliti e asciutti.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	La spina del dispositivo non è collegata.	Inserire la spina nella presa elettrica.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare la durata di preparazione desiderata.
Gli ingredienti preparati non sono cotti.	Eccessiva quantità di ingredienti nel cestello.	Usare quantità minori. Quantità minori vengono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura desiderata.
	La durata di preparazione è troppo breve.	Aumentare la durata di preparazione.
Gli ingredienti sono cotti in modo irregolare.	Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà della durata di preparazione.	Gli ingredienti sovrapposti (ad es. patatine fritte) devono essere scossi a metà della durata di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti dopo la cottura.	Si tratta di ingredienti che devono essere preparati in una friggitrice convenzionale.	Usare snack da cuocere in forno o spennellare con un po' d'olio per un risultato più croccante.
Non è possibile posizionare correttamente il contenitore di cottura nel dispositivo.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione del livello massimo.
	Il cestello non è stato posizionato correttamente nel contenitore di cottura.	Spingere il cestello nel contenitore finché non si sente un clic.

Esce del fumo bianco dal dispositivo.	Sono in preparazione ingredienti grassi.	Quando si preparano ingredienti grassi nella friggitrice, gran parte dell'olio finisce nel contenitore di cottura. Il fumo bianco è causato dall'olio e il contenitore può scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'utilizzo o sul risultato.
	Ci sono residui d'olio nel contenitore di cottura dal precedente utilizzo.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel contenitore. Assicurarsi di pulire bene il contenitore dopo ogni uso.
Le patatine fresche vengono cotte in modo irregolare nella friggitrice ad aria calda.	Non è stato utilizzato il tipo di patata corretto.	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	I bastoncini di patata non sono stati sciacquati bene prima della cottura.	Sciacquare i bastoncini di patata per rimuovere amido.
Le patatine fresche non sono croccanti dopo la cottura nella friggitrice ad aria calda.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi che i bastoncini di patata siano asciutti prima di spennellarli con l'olio. Tagliare i bastoncini di patata più sottili per ottenere un risultato migliore. Spennellare i bastoncini di patata con un po' più d'olio per un risultato più croccante.

INDICAZIONI SPECIALI DI SMALTIMENTO PER I CONSUMATORI IN GERMANIA

Smaltire i RAEE in modo ecocompatibile. Questo assicura che i RAEE siano riciclati in modo ecologico e che si evitino impatti negativi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Osservare le seguenti regole durante lo smaltimento:

- Ogni consumatore è obbligato per legge a smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le batterie e gli accumulatori separatamente dai rifiuti domestici. Si possono riconoscere i rispettivi RAEE dal seguente marchio del bidone con le ruote barrato con la croce (simbolo WEEE). 
- È necessario separare dal vecchio dispositivo le batterie e gli accumulatori usati che non sono racchiusi nel RAEE senza distruggerli, così come le lampadine, prima di consegnarlo in un punto di smaltimento.
- Alcune lampade e lampadine rientrano anche nella legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche e devono quindi essere trattate come RAEE. Sono escluse le lampadine e le lampade alogene. Si prega di smaltire le lampadine e le lampade alogene con i rifiuti domestici, a meno che non rechino il simbolo WEEE.
- Ogni consumatore è responsabile della cancellazione dei dati personali dalle apparecchiature elettriche o elettroniche.

Obbligo di ritiro da parte dei distributori

I distributori con una superficie di vendita per RAEE di almeno 400 metri quadrati e i distributori di alimenti con una superficie totale di vendita di almeno 800 metri quadrati che offrono e mettono a disposizione RAEE sul mercato più volte all'anno o su base permanente, sono obbligati,

- 1 quando un nuovo RAEE viene consegnato a un utente finale, a raccogliere gratuitamente nel luogo di fornitura o nelle sue immediate vicinanze un RAEE dell'utente finale dello stesso tipo che svolga sostanzialmente le stesse funzioni del nuovo dispositivo e
- 2 a raccogliere gratuitamente su richiesta dell'utente finale i RAEE, che non superano i 25 centimetri di dimensione esterna, nel punto vendita o nelle sue immediate vicinanze; la raccolta non può essere legata all'acquisto di un RAEE ed è limitata a tre RAEE per ogni tipo di dispositivo.

- In caso di distribuzione tramite mezzi di comunicazione a distanza, la raccolta gratuita sul luogo di consegna è limitata alle apparecchiature elettriche ed elettroniche appartenenti alle categorie 1, 2 e 4 secondo l'articolo 2 comma 1 della legge sui RAEE, vale a dire "apparecchiature per lo scambio di calore", "apparecchiature dotate di schermo" (con una superficie superiore a 100 cm²) o "apparecchiature di grandi dimensioni" (con almeno una dimensione esterna superiore a 50 cm). Per altri RAEE (categorie 3, 5, 6), la possibilità di restituzione deve essere garantita a una distanza ragionevole dal rispettivo utente finale.
- I RAEE possono essere consegnati gratuitamente alla discarica comunale locale per materiali riciclabili o nei seguenti punti di raccolta vicino a te: www.take-e-back.de
- Per i RAEE appartenenti alle categorie 1, 2 e 4, offriamo anche la possibilità di ritiro gratuito nel luogo di consegna. Quando si acquista un nuovo prodotto, si ha la possibilità di selezionare una raccolta dei RAEE tramite il sito web.
- Le batterie possono essere restituite gratuitamente ovunque siano state vendute (ad esempio supermercati, grandi magazzini del fai da te, farmacie). Anche le discariche comunali per materiali riciclabili e i centri di raccolta ritirano le batterie. E' anche possibile restituire le batterie per posta. Le batterie usate in quantità domestiche possono essere restituite direttamente a noi gratuitamente dal lunedì al venerdì tra le 07:30 e le 15:30 al seguente indirizzo:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Germania

- È importante notare che, per ragioni di sicurezza, le batterie al litio devono essere protette contro il cortocircuito prima di essere restituite (ad esempio chiudendo i terminali con del nastro adesivo).
- Se sulla batteria ci sono anche i marchi Cd, Hg o Pb sotto al bidone con le ruote barrato con la croce, significa che la batteria contiene sostanze pericolose. ("Cd" sta per cadmio, "Pb" per piombo e "Hg" per mercurio).

Nota sulla prevenzione dei rifiuti

Prolungando la vita dei RAEE, si aiuta a usare le risorse in modo efficiente e si evitano ulteriori sprechi. E' possibile prolungare la vita dei propri RAEE facendo riparare quelli difettosi. Se il proprio RAEE è in buone condizioni, si può donarlo, regalarlo o venderlo.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN