

AEROCRISP

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10045480 10045481 10045484

10045485



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.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Hinweise zum sicheren Gebrauch 5
Geräteübersicht 6
Bedienfeld 7
Bedienung 7
Reinigung und Pflege 9
Fehlerbehebung 10
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 11
Hinweise zur Entsorgung 13
Hersteller & Importeur (UK) 13

English 15
Español 25
Français 35
Italiano 45

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045480, 10045481	10045484, 10045485
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1500-1700 W	1700-2000 W
Volumen der Körbe	5.8 L	8.3 L

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.
- Sollte der Netzstecker nicht richtig passen, ziehen Sie auf jeden Fall einen qualifizierten Elektriker hinzu, um die potenzielle Stromschlaggefahr 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 Verringerung der Stromschlaggefahr ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.

HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie Lufterein- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Korb, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist hoch, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts.

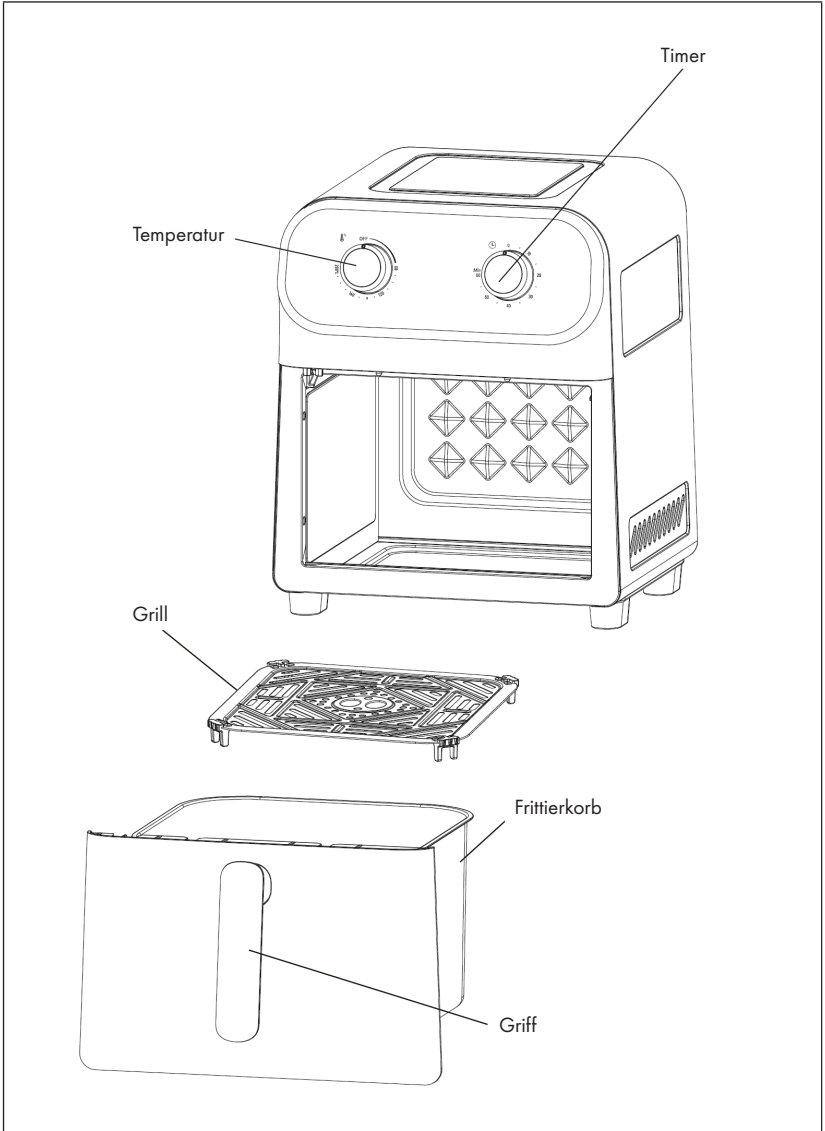
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

**VORSICHT**

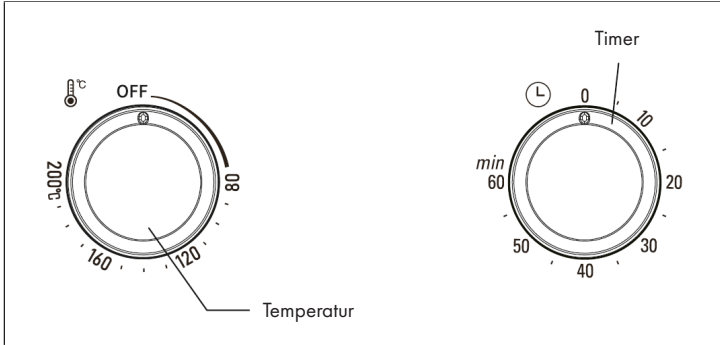
Verbrennungsgefahr! Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Stecker aus dem Gerät entfernen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen, in Bauernhöfen, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen und in B&B-Einrichtungen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss nach dem Gebrauch 30 Minuten abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENFELD



BEDIENUNG

Hinweis: Diese Fritteuse wird mit Heißluft beheizt. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie den Frittierkorb richtig in die Fritteuse ein. Schütten Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockiert und die Heizwirkung der heißen Luft beeinträchtigt.

Bedienung

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb. Achten Sie darauf, dass die Menge der Zutaten die maximale MAX-Höhe des Frittierkorbs nicht überschreitet.
4. Schieben Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
5. Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne Frittierkorb.

Hinweis: Berühren Sie die Fritteuse nicht innerhalb kurzer Zeit nach der Benutzung, da sie sehr heiß ist. Fassen Sie die Fritteuse nur am Griff an, um sie zu bewegen.

5. Einstellen der Gartemperatur: Drehen Sie den Temperaturregler nach links und rechts, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Der einstellbare Temperaturbereich reicht von 80 °C bis 200 °C.
6. Einstellung der Kochzeit: Die Zeit kann bis zu 60 Minuten eingestellt werden. In der Stellung 0 befindet sich die Fritteuse im ausgeschalteten Zustand. Drehen Sie den Timer-Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position, um die Zeit einzustellen. Nach dem Einstellen der Zeit gibt der Timer ein tickendes Geräusch von sich und zählt von der eingestellten Garzeit abwärts. Wenn die eingestellte Arbeitszeit abgelaufen ist, ertönt ein Klingelton. Die Zeitmessung stoppt und das Gerät wird wieder in den Ruhezustand versetzt.
7. Das Klingeln des Timers signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Timer-Drehknopf auf 0.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten gegart sind (Überschüssiges Öl der Zutaten wird am Boden der Fritteuse aufgefangen). Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten ein.
9. Entnehmen Sie die fertigen Zutaten mit einer Zange oder schütten Sie sie seitlich auf einen Teller oder in eine Schale. Drehen Sie den Frittierkorb nicht auf den Kopf, da sonst das überschüssige Öl, das sich am Boden der Fritteuse gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.
10. Nach dem Garen einer Charge von Zutaten können Sie jederzeit mit dem Garen der nächsten Charge von Zutaten beginnen.

Hinweis: Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Fritteuse und die Zutaten noch sehr heiß. Je nach Art der Zutaten kann heißer Dampf aus der Fritteuse austreten.

Hinweis: Während des Betriebs hört das Heizrohr auf zu heizen, wenn die Temperatur im Garraum höher als der voreingestellte Wert ist. Wenn die Temperatur im Garraum unter den voreingestellten Wert abkühlt, beginnt das Heizrohr wieder zu heizen. Durch diese wiederholten Zyklen wird sichergestellt, dass die Temperatur im Garraum auf einem voreingestellten Wert gehalten wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Bevor Sie die Fritteuse reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist.
2. Wenn sich fettiger Schmutz in der Fritteuse befindet, wischen Sie sie mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie ein neutrales Reinigungsmittel, um alle Zubehörteile, einschließlich Fritteuse und Korb, zu reinigen. Verwenden Sie keine Stahlwolle zum Reinigen der Teflonbeschichtung des Grills und des Frittierkorbs.
4. Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem kühlen und trockenen Ort.


Hinweis: Tauchen Sie die Fritteuse zum Reinigen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um Stromschläge oder Fehlfunktionen zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Netzgerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Nach der Einstellung oder Auswahl der Funktion wurde die Start-Taste nicht gedrückt.	Nachdem Sie die Zeit und Temperatur eingestellt oder ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu starten.
	Der Frittierkorb ist nicht richtig eingesetzt.	Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und setzen Sie ihn wieder ein, bis ein Piepton ertönt.
Das Essen wird nicht gut durchgegart.	Es ist zu viel Essen im Frittierkorb.	Braten Sie die Speisen in mehreren Durchgängen.
	Die Garzeit ist nicht ausreichend.	Erhöhen Sie die Garzeit.
Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig geröstet.	Die Lebensmittel wurden während des Bratens nicht geschüttelt oder gewendet.	Nehmen Sie den frittierkorb während des Garvorgangs heraus und schütteln Sie die Lebensmittel.
Die Oberfläche der Lebensmittel ist nicht knusprig.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur höher ein.

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 durchgestrichenen 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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	16
Instructions for safe use	17
Device Overview	18
Control panel	19
Operation	19
Cleaning and Care	21
Troubleshooting	22
Disposal considerations	23
Manufacturer & importer (UK)	23

TECHNICAL DATA

Article number	10045480, 10045481	10045484, 10045485
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1500-1700 W	1700-2000 W
Volume of the baskets	5.8 L	8.3 L

SAFETY INSTRUCTIONS

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

INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

- Always place the ingredients to be fried in the basket so that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not cover air inlet and outlet openings while the device is in operation.
- Do not fill the basket with oil as this may pose a fire hazard

**CAUTION**

Burn risk! The temperature of the accessible surfaces is high when the device is in operation. Never touch the inside of the device.

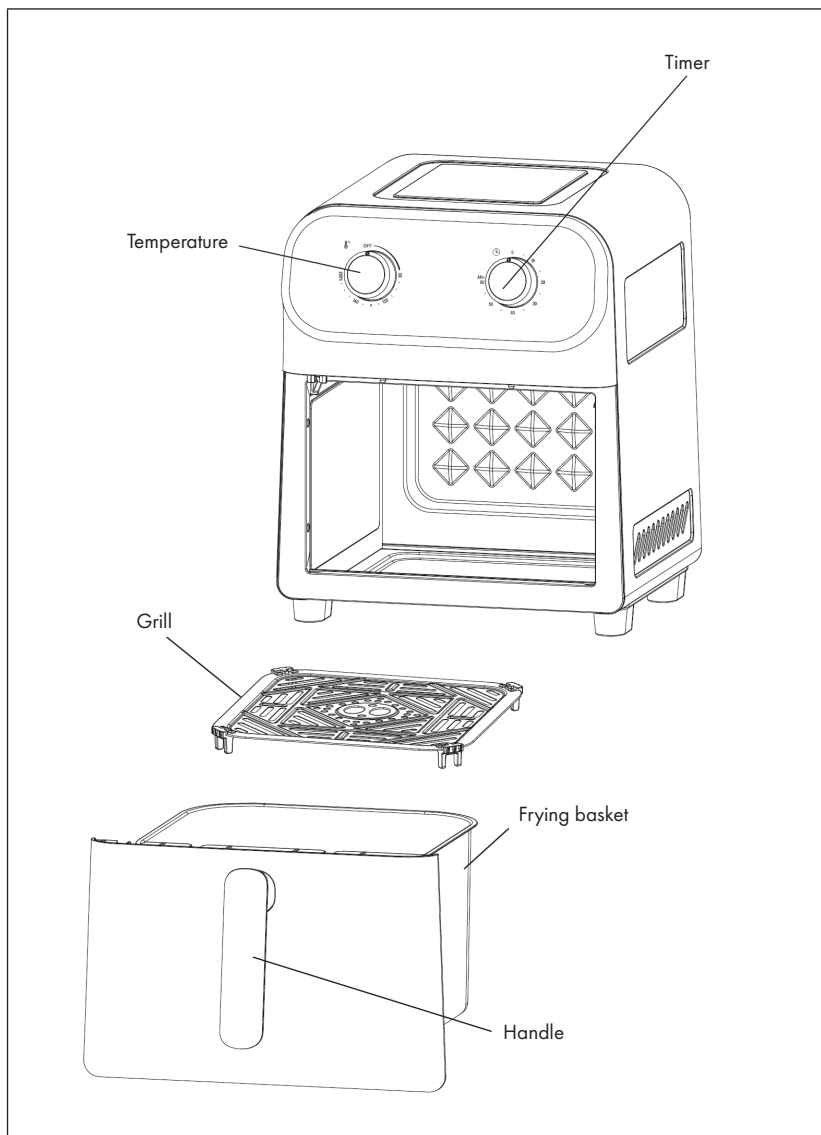
- Do not place the device against a wall or other devices. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm on top of the device.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not leave the device unattended while it is running.

**CAUTION**

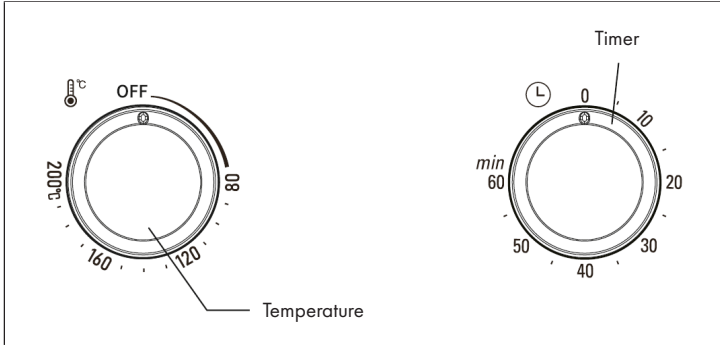
Risk of burns! Hot air frying releases hot steam through the air outlet openings. Keep your hands and face a safe distance from the steam and air vents. Also, be careful of hot steam and air when removing the pan from the device.

- Unplug the power cord immediately if you see dark smoke coming from the unit. Wait until the smoke stops before removing the plug from the device.
- Make sure that the device is on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for use in households and similar areas such as: in staff kitchens in shops, in offices and other work areas, in farms, by customers in hotels, motels and other residential areas and in B&B establishments.
- Always pull out the mains plug when you are not using the device.
- The device must cool down for 30 minutes after use before it can be handled or cleaned safely.
- Keep the device and its cord out of the reach of children under 8 years old.
- The device must not be operated with an external timer or a separate remote control system.

DEVICE OVERVIEW



CONTROL PANEL



OPERATION

Note: This fryer is heated with hot air. Never pour oil or fat into the fryer.

Before first use

- Remove all packaging materials.
- Thoroughly clean the frying basket and pan with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.
- Place the device on a stable, flat and level surface. Place the unit on a heat-resistant surface.
- Place the frying basket correctly in the fryer. Never pour oil or other liquids into the fryer.
- Do not place any objects on top of the device as this will block the air flow and affect the heating effect of the hot air.

Operation

1. Plug the power plug into the mains socket.
2. Pull the frying basket out of the fryer.
3. Place the ingredients in the frying basket. Make sure the amount of ingredients does not exceed the maximum MAX height of the frying basket.
4. Push the frying basket back into the fryer until you hear a click.
5. Do not use the fryer without the frying basket.

Note: Do not touch the fryer for a short time after use as it is very hot. Only hold the fryer by the handle to move it.

5. Setting the cooking temperature: Turn the temperature control knob left and right to set the desired temperature. The adjustable temperature range is from 80 °C to 200 °C.
6. Setting the cooking time: The time can be set up to 60 minutes. In the 0 position, the fryer is switched off. Turn the timer dial clockwise to the desired position to set the time. After setting the time, the timer will make a ticking sound and count down from the set cooking time. When the set working time is up, a ringtone will sound. The time measurement stops and the device is put back into sleep mode.
7. The timer ringing signals that the cooking process is complete. Remove the frying basket from the device and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the device manually. To do this, turn the timer knob to 0.

8. Check that the ingredients are cooked (excess oil from the ingredients is caught at the bottom of the fryer). If the ingredients are not cooked yet, simply slide the frying basket back into the device and set the timer for a few minutes.
9. Remove the finished ingredients with tongs or pour them sideways onto a plate or bowl. Do not turn the frying basket upside down or the excess oil that has collected at the bottom of the fryer will drip onto the ingredients.
10. After cooking one batch of ingredients, you can start cooking the next batch of ingredients at any time.

Note: After hot air frying, the fryer and the ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients, hot steam may escape from the fryer.

Note: During operation, the heating tube will stop heating if the cooking chamber temperature is higher than the preset value. When the temperature in the cooking chamber drops below the preset value, the heating tube starts to heat up again. These repeated cycles ensure that the cooking chamber temperature is maintained at a preset level.

CLEANING AND CARE

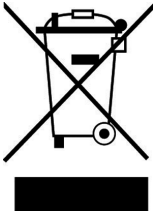
1. Before cleaning the deep fryer, unplug the power cord and wait for the deep fryer to cool down completely.
2. If there is greasy dirt in the fryer, wipe it off with a soft, damp cloth.
3. Use a neutral detergent to clean all accessories including the fryer and basket. Do not use steel wool to clean the Teflon coating of the grill and frying basket.
4. After cleaning, store the device in a cool and dry place.

Note: To avoid electric shock or malfunction, never immerse the fryer in water or any other liquid to clean.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Hot air fryer does not work.	The power plug is not plugged in.	Plug the power plug into the mains socket.
	After setting or selecting the function, the start button was not pressed.	After setting the time and temperature or selecting a program, press the start button to start the cooking process.
	The frying basket has not been inserted correctly.	Remove and reinsert the frying basket until it beeps.
The food is not cooked through.	There is too much food in the frying basket.	Fry the food in multiple batches.
	The cooking time is not sufficient.	Increase the cooking time.
The food is not roasted evenly.	Food was not shaken or turned during roasting.	During the cooking process, remove the frying basket and shake the food.
The surface of the food is not crispy.	The temperature is too low.	Set the temperature higher.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	26
Indicaciones sobre el uso correcto	27
Descripción general del aparato	28
Panel de control	29
Funcionamiento	29
Limpieza y cuidado	31
Reparación de anomalías	32
Indicaciones sobre la retirada del aparato	33
Fabricante e importador (Reino Unido)	33

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045480, 10045481	10045484, 10045485
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1500-1700 W	1700-2000 W
Capacidad de la cesta	6 L	9 L

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.
- Conecte el aparato 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 encimeras ni entre en contacto con 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.
- No permita que los niños manejen el aparato.
- El uso de accesorios no 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 protegido resistente al calor 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 ni dentro de un horno caliente.
- Contacte con un electricista cualificado en caso de que el enchufe no encaje para minimizar el riesgo potencial de descarga eléctrica. En ningún caso intente manipular el enchufe.
- No limpie el aparato con lanas metálicas. Se podrían romper pequeñas piezas metálicas y cortocircuitar componentes eléctricos del aparato, lo que provocaría una descarga eléctrica y la posible avería del aparato.
- Para minimizar el riesgo de descarga eléctrica, prepare los alimentos únicamente en los recipientes con recubrimiento antiadherente incluidos en el envío.

INDICACIONES SOBRE EL USO CORRECTO

- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta de forma que no entren en contacto con las resistencias.
- No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No eche aceite en la cesta, ya que puede suponer un riesgo de incendio.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! La temperatura de las superficies accesibles es elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca el interior del aparato.

- No coloque el aparato pegado a una pared o a otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima de la unidad.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.

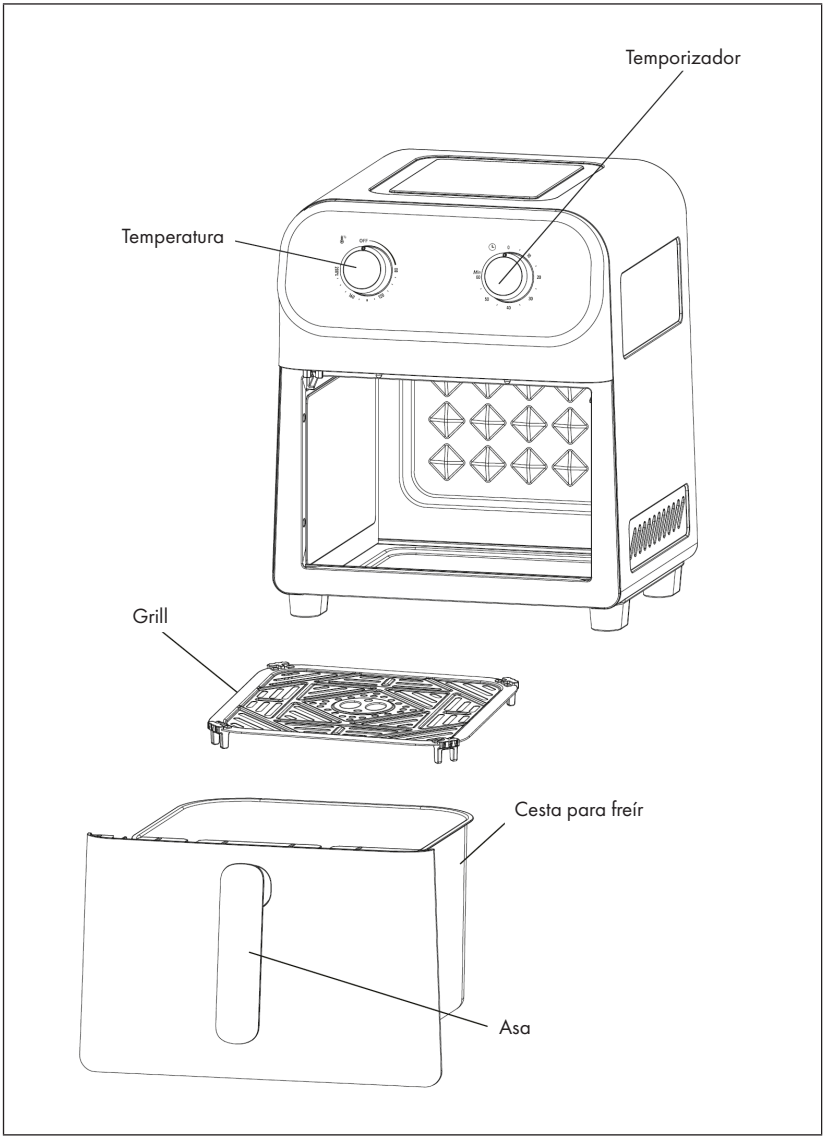


ATENCIÓN

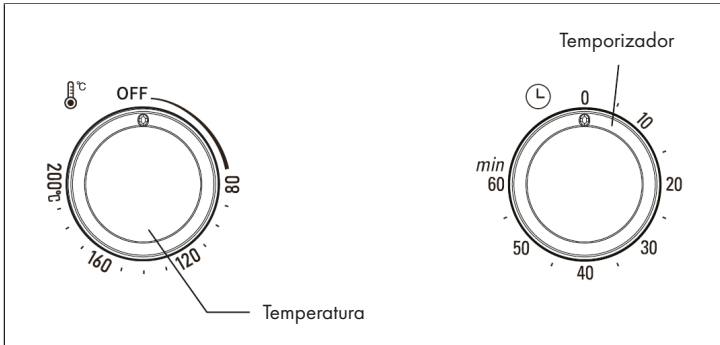
¡Riesgo de quemaduras! Durante la fritura con aire caliente se libera vapor caliente a través de los respiraderos. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire el recipiente del aparato.

- Desenchufa el aparato inmediatamente si ves que sale humo oscuro del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que la unidad esté colocada sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado para su uso en hogares y áreas similares, tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, en granjas, o para los clientes de un hotel, motel u otro tipo de alojamiento, y para establecimientos de bed & breakfast.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato debe enfriarse durante 30 minutos después de su uso para poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO



PANEL DE CONTROL



FUNCIONAMIENTO

Nota: Esta freidora se calienta con aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie a fondo la cesta y la cubeta de la freidora con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana, nivelada y estable. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
- Introduzca la cesta de freír correctamente en el aparato. No vierta nunca aceite u otros líquidos en la freidora.
- No coloque ningún objeto encima del aparato, ya que bloquearía el flujo de aire y afectaría al efecto de calentamiento del aire caliente.

Funcionamiento

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
2. Saque la cesta de freír de la freidora.
3. Introduzca los alimentos en la cesta. Asegúrese de que la cantidad de ingredientes no supere la altura MAX máxima de la cesta de fritura.
4. Vuelva a introducir la cesta de freír en la freidora hasta que oiga un clic.
5. No utilice la freidora sin la cesta de freír.

Nota: No toque la freidora poco después de su uso, ya que estará muy caliente. Sólo agarre la freidora por el asa para moverla.

5. Ajuste de la temperatura de cocción: Gire el mando de control de la temperatura hacia la izquierda y hacia la derecha para ajustar la temperatura deseada. El rango de temperatura ajustable es de 80 °C a 200 °C.
6. Ajuste del tiempo de cocción: el tiempo puede ajustarse hasta 60 minutos. En la posición 0, la freidora está apagada. Gire el mando del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada para ajustar el tiempo. Una vez ajustado el tiempo, el temporizador emite un sonido de tic-tac y realiza una cuenta atrás a partir del tiempo de cocción ajustado. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento ajustado, se oye un pitido. La medición del tiempo se detiene y la unidad vuelve al estado de reposo.
7. El timbre del temporizador señala que el proceso de cocción ha finalizado. Retire la cesta de freír y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el botón del temporizador a la posición 0.

8. Compruebe si los ingredientes están cocidos (el exceso de aceite de los ingredientes se acumula en el fondo de la freidora). Si los ingredientes aún no están cocidos, vuelva a colocar el cesto en el aparato y programe el temporizador para algunos minutos más.
9. Retire los ingredientes terminados con unas pinzas o viértalos en el lateral de un plato o en un bol. No ponga la cesta boca abajo o el exceso de aceite acumulado en el fondo caerá sobre los ingredientes.
10. Después de cocinar una tanda de ingredientes, puede empezar a cocinar la siguiente tanda de ingredientes en cualquier momento.

Nota: Después de freír con aire caliente, la freidora y los ingredientes aún están muy calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, puede salir vapor caliente de la cesta.

Nota: Durante el funcionamiento, el tubo calefactor deja de calentarse si la temperatura de la cámara de cocción es superior al valor preestablecido. Cuando la temperatura de la cámara de cocción se enfría por debajo del valor preestablecido, el tubo calefactor vuelve a calentarse. Estos ciclos repetidos garantizan que la temperatura de la cámara de cocción se mantenga en el valor preestablecido.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Antes de limpiar la freidora, desenchúfela y espere a que se haya enfriado completamente.
2. Si hay suciedad grasienta en la freidora, límpiela con un paño suave y húmedo.
3. Utilice un detergente neutro para limpiar todos los accesorios, incluyendo la freidora y la cesta. No utilice estropajos de acero para limpiar el revestimiento de teflón de la parrilla y la cesta de freír.
4. Guarde el dispositivo en un lugar seco y fresco.

Nota: Nunca sumerja la freidora en agua u otros líquidos para limpiarla, para evitar descargas eléctricas o fallos de funcionamiento.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posible causa	Posible solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a la toma de corriente.
	Después de ajustar o seleccionar la función, no se ha pulsado el botón de inicio.	Después de haber ajustado el tiempo y la temperatura, pulse el botón START para poner en marcha la freidora.
	La cesta no estaba bien insertada.	Retire la cesta de freír y vuelva a introducirla hasta que oiga un pitido.
La comida no termina de cocerse.	Hay demasiada comida en la cesta.	Fría los alimentos en varias pasadas.
	El tiempo de cocción no es suficiente.	Aumente el tiempo de cocción.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Los alimentos no se removieron o no se les dio la vuelta durante la fritura.	Retire la cesta de freír durante la cocción y agite los alimentos.
El exterior de los alimentos no está crujiente.	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura.

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 Gran Bretaña:

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

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 36
Consignes pour une utilisation en toute sécurité. 37
Descriptif de l'appareil 38
Panneau de commande 39
Utilisation 39
Nettoyage et entretien 41
Résolution des problèmes 42
Informations sur le recyclage 43
Fabricant et importateur (GB) 43

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045480, 10045481	10045484, 10045485
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1500-1700 W	1700-2000 W
Capacité des paniers	6 L	9 L

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 parfaitement, consultez un électricien qualifié pour réduire le risque d'électrocution. 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 réduire le risque d'électrocution, préparez les aliments uniquement dans le récipient à revêtement antiadhésif fourni.

CONSIGNES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ.

- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez pas d'huile dans le panier car cela pourrait présenter un risque d'incendie.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! La température des surfaces accessibles est élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil.

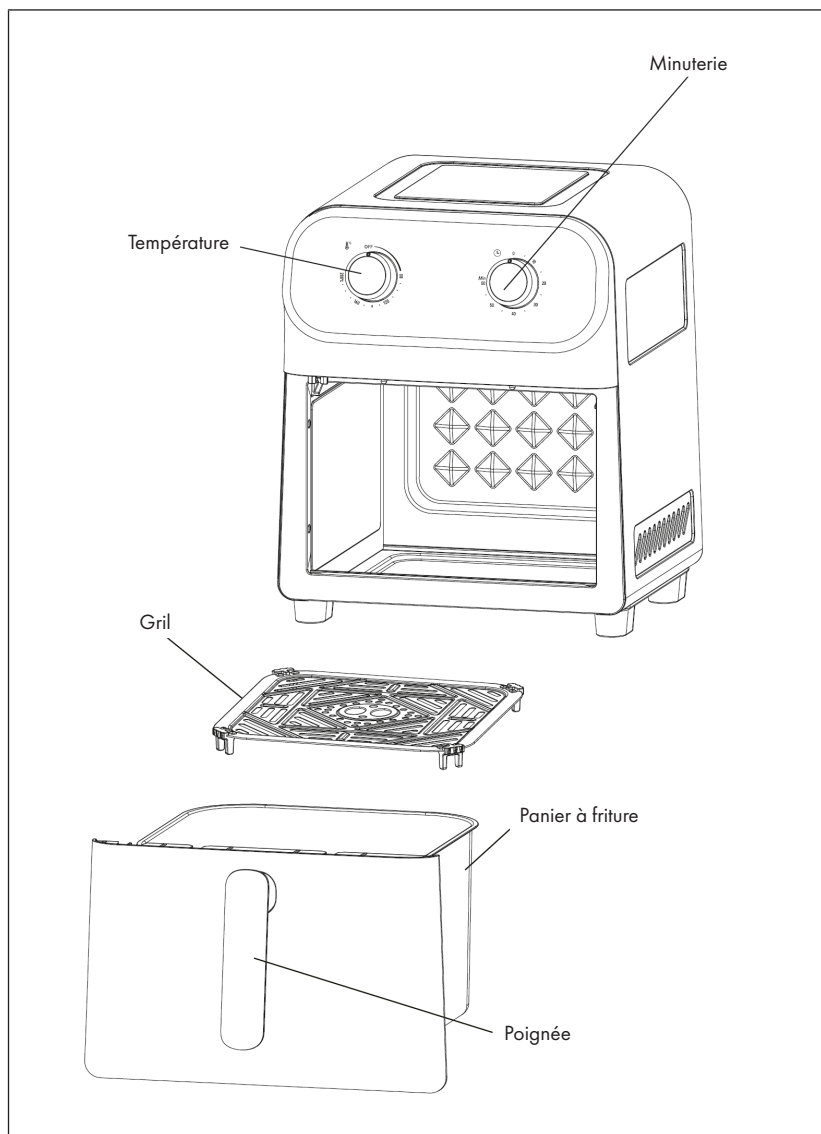
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne posez aucun objet sur cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

**ATTENTION**

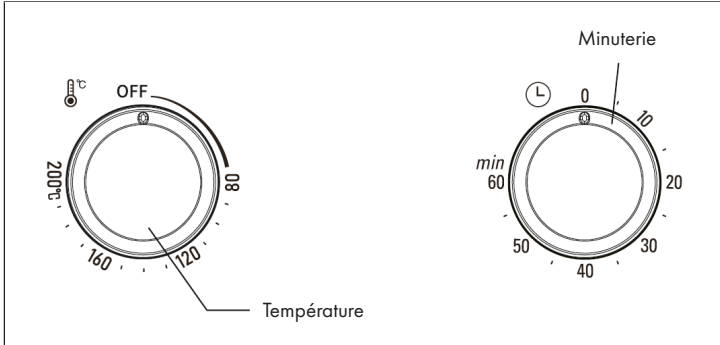
Risque de brûlure ! Pendant la friture à l'air chaud de la vapeur chaude se libère par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de sécurité des sorties d'évacuation d'air et des vapeurs. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- Débranchez immédiatement la fiche de l'appareil si vous voyez une fumée sombre s'en échapper. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres zones de travail, dans les fermes, par les clients dans les hôtels, motels et autres zones résidentielles et dans les établissements de chambres d'hôtes.
- Débranchez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil doit refroidir pendant 30 minutes après utilisation avant de pouvoir le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.
- Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système séparé avec télécommande.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



PANNEAU DE COMMANDE



UTILISATION

Remarque : Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Installez correctement le panier à friture dans la friteuse. Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides dans la friteuse.
- Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil car cela bloquerait le flux d'air et affecterait l'effet de cuisson de l'air chaud.

Utilisation

1. Branchez la fiche dans la prise.
2. Retirez le panier à friture de la friteuse.
3. Placez les ingrédients dans le panier à friture. Assurez-vous que la quantité d'ingrédients ne dépasse pas la hauteur maximale MAX du panier à friture.
4. Remettez le panier à friture dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
5. N'utilisez pas la friteuse sans le panier à friture.

Remarque : Ne touchez pas la friteuse peu après utilisation car elle est très chaude. Prenez la friteuse uniquement par la poignée pour la déplacer.

5. Réglage de la température de cuisson : Tournez le bouton de contrôle de la température vers la gauche et vers la droite pour régler la température souhaitée. La température est réglable de 80 °C à 200 °C.
6. Réglage du temps de cuisson : Le temps est réglable jusqu'à 60 minutes. En position 0, la friteuse est éteinte. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée pour régler la durée. Après avoir réglé la durée, la minuterie émet un tic-tac et compte à rebours à partir du temps de cuisson réglé. Lorsque le temps de cuisson défini est écoulé, une sonnerie retentit. L'appareil cesse de mesurer le temps et repasse en mode veille.
7. La sonnerie de la minuterie signale que la cuisson est terminée. Retirez le panier à friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de la minuterie sur 0.

8. Vérifiez que les ingrédients sont cuits (l'excès d'huile des ingrédients est récupéré au fond de la friteuse). Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remettez le panier à friture dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Retirez les ingrédients prêts avec des pinces ou réservez-les dans une assiette ou un bol. Ne renversez pas le panier, pour ne pas renverser l'excès d'huile accumulé au fond sur les ingrédients.
10. Après avoir cuit un lot d'ingrédients, vous pouvez commencer à cuire le lot d'ingrédients suivant à tout moment.

Remarque : Après la friture à l'air chaud, la friteuse et les ingrédients sont encore très chauds. Selon le type d'ingrédients, de la vapeur chaude peut s'échapper de la friteuse.

Remarque : Pendant le fonctionnement, le tube chauffant arrête de chauffer si la température de la cavité est supérieure à la valeur prédéfinie. Lorsque la température de la chambre de cuisson descend en dessous de la valeur préréglée, le tube chauffant recommence à chauffer. Ces cycles répétés garantissent une température maintenue au niveau prédéfini dans la chambre de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer la friteuse, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que la friteuse refroidisse complètement.
2. S'il y a des impuretés grasses dans la friteuse, essuyez-la avec un chiffon doux et humide.
3. Utilisez un détergent neutre pour nettoyer tous les accessoires, y compris la friteuse et le panier. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le revêtement en téflon du gril et du panier à friture.
4. Stockez l'appareil dans un endroit frais et sec après le nettoyage.

Remarque : Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide à nettoyer, afin d'éviter un choc électrique ou un dysfonctionnement.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'alimentation n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans la prise.
	Après avoir réglé ou sélectionné la fonction, vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage.	Une fois que vous avez réglé la durée et la température souhaitées, appuyez sur la touche START pour démarrer la friteuse.
	Le panier à friture n'est pas installé correctement.	Retirez et réinsérez le panier à friture jusqu'à ce qu'il émette un bip.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	Le panier à friture est trop rempli.	Faites frire les aliments en plusieurs fois.
	Le temps de cuisson n'est pas suffisant.	Augmentez le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Vous n'avez pas secoué ou retourné les aliments en cours de cuisson.	Pendant la cuisson, retirez le panier à friture et secouez les aliments.
La surface des aliments n'est pas croustillante.	La température réglée est trop basse.	Réglez une température plus élevée.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage PIÈCEique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électOniques. En respectant des règles de recyclage, vous pOItégez l'enviOInnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce pOIduit, 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 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	46
Indicazioni per un utilizzo sicuro	47
Descrizione del dispositivo	48
Pannello di controllo	49
Utilizzo	49
Pulizia e manutenzione	51
Risoluzione dei problemi	52
Avviso di smaltimento	53
Produttore e importatore (UK)	53

DATI TECNICI

Numero articolo	10045480, 10045481	10045484, 10045485
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1500-1700 W	1700-2000 W
Volume dei cestelli	6 L	9 L

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 per 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 indipendente. 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. Utilizza le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- I bambini non devono usare il dispositivo.
- L'utilizzo di accessori non espressamente consigliati dal produttore può causare lesioni.
- Non posizionare e utilizzare il dispositivo su superfici in vetro e legno o su tovaglie sensibili al calore. In presenza di tali superfici, mettere sotto al dispositivo un pannello termoresistente con protezione dal calore prima di procedere all'utilizzo.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se la spina non può essere collegata correttamente, rivolgersi a un elettricista qualificato per minimizzare il rischio di scosse elettriche. Non cercare in alcun caso di modificare 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 ridurre il rischio di scosse elettriche, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente incluso in consegna.

INDICAZIONI PER UN UTILIZZO SICURO

- Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, in modo da evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di uscita e ingresso dell'aria quando il dispositivo è in funzione.
- Non riempire il cestello d'olio, altrimenti si corre il rischio d'incendi.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Quando il dispositivo è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili è elevata. Non toccare assolutamente il lato interno del dispositivo.

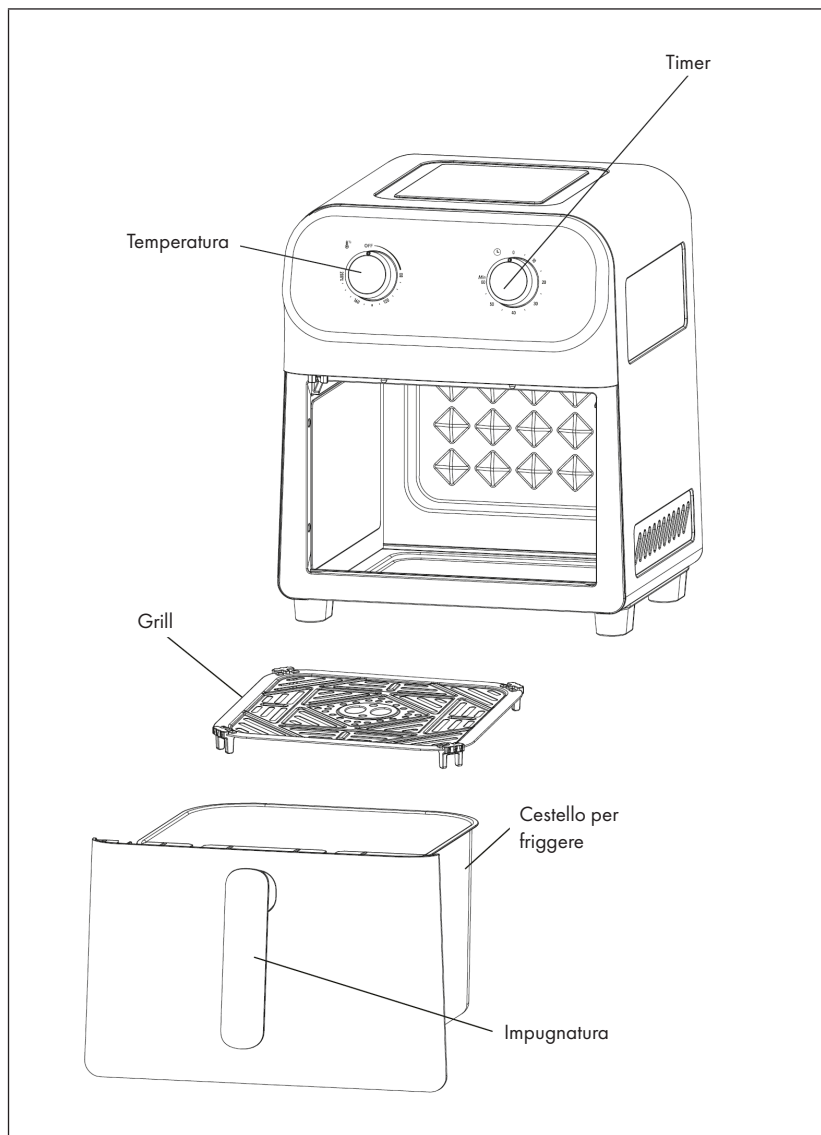
- Non posizionare il dispositivo contro una parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sui lati, sul retro e sulla parte superiore del dispositivo.
- Non poggiare oggetti sopra il dispositivo.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione.

**ATTENZIONE**

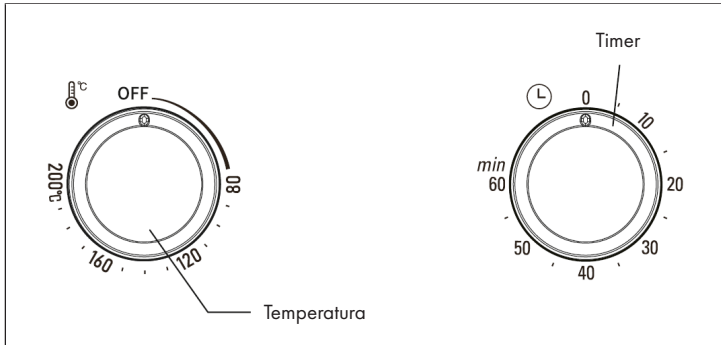
Pericolo di ustioni! Quando si frigge con aria calda, dalle aperture di uscita viene emesso vapore bollente. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita dell'aria e dal vapore. Fare attenzione all'aria bollente e al vapore anche quando si rimuove il contenitore dal dispositivo.

- Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se esce fumo scuro dal dispositivo. Attendere che il fumo scompaia prima di staccare la spina dal dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo si trovi su una superficie orizzontale, stabile e in piano.
- Questo dispositivo è adatto all'uso domestico e in contesti simili, come: cucine per il personale presso aziende, uffici e altri ambienti lavorativi, agriturismi, clienti di hotel, motel, B&B e altri ambienti abitativi.
- Quando non si utilizza il dispositivo, staccare sempre la spina di alimentazione.
- Per toccare e pulire il dispositivo in sicurezza, attendere che si raffreddi per 30 minuti dopo l'uso.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



PANNELLO DI CONTROLLO



UTILIZZO

Nota: questa friggitrice funziona con aria calda. Non mettere mai olio o grasso nella friggitrice.

Prima di procedere all'uso

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire a fondo il cestello per friggere e il contenitore con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'esterno e l'interno del dispositivo con un panno inumidito.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore.
- Inserire correttamente il cestello nella friggitrice. Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice.
- Non poggiare oggetti sul dispositivo, dato che bloccano il flusso d'aria e influiscono negativamente sull'efficacia dell'aria calda.

Utilizzo

1. Inserire la spina nella presa elettrica.
2. Togliere il cestello dalla friggitrice.
3. Mettere gli alimenti da cuocere nel cestello. Assicurarsi che la quantità di ingredienti non superi l'altezza massima consentita nel cestello.
4. Riposizionare il cestello nella friggitrice fino a sentire un clic.
5. Non utilizzare la friggitrice senza cestello.

Nota: non toccare la friggitrice per un certo periodo di tempo dopo l'utilizzo, dato che è ancora estremamente calda. Per spostare la friggitrice, utilizzare solo l'apposita impugnatura.

5. Impostare la temperatura di cottura: ruotare la manopola della temperatura a sinistra e a destra per impostare la temperatura desiderata. L'intervallo di temperatura disponibile è compreso tra 80 e 200 °C.
6. Impostare la durata di cottura: la durata può essere impostata fino a 60 minuti. In posizione 0, la friggitrice è spenta. Ruotare la manopola del timer in senso orario sulla posizione desiderata per impostare la durata. Dopo aver completato l'impostazione, il timer emette un ticchettio e inizia il conto alla rovescia della durata di cottura impostata. Quando il conto alla rovescia della durata è terminato, viene emesso un segnale acustico. Il conto alla rovescia della durata si arresta e il dispositivo torna in standby.
7. Quando suona il timer, la cottura è terminata. Togliere il cestello dal dispositivo e poggiarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: il dispositivo può essere spento anche manualmente. Basta posizionare la manopola del timer su 0.

8. Controllare se gli ingredienti sono cotti (l'olio in eccesso degli ingredienti viene raccolto sul fondo della friggitrice). Se gli ingredienti non sono ancora cotti, rimettere il cestello per friggere nel dispositivo e aggiungere qualche minuto in più al timer.
9. Rimuovere gli ingredienti pronti con una pinza o versarli lateralmente su un piatto o in una ciotola. Non rovesciare il cestello per friggere, altrimenti l'olio in eccesso accumulatosi sul fondo della friggitrice gocciola sugli ingredienti.
10. Dopo la cottura di una porzione di ingredienti, è possibile iniziare in ogni momento la cottura di quella successiva.

Nota: dopo la frittura con aria, la friggitrice e gli ingredienti sono ancora estremamente caldi. In base al tipo di ingredienti, potrebbe uscire vapore bollente dalla friggitrice.

Nota: durante il funzionamento, l'elemento riscaldante smette di scaldare quando la temperatura nel vano di cottura raggiunge il livello impostato. Quando la temperatura nel vano di cottura scende sotto il livello impostato, l'elemento riscaldante riprende a funzionare. Con la ripetizione di questi cicli, viene garantito il mantenimento della temperatura impostata all'interno del vano di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

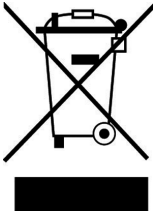
1. Prima di pulire la friggitrice, staccare la spina dalla presa e attendere che si raffreddi completamente.
2. Se c'è sporco grasso nella friggitrice, eliminarlo con un panno morbido e umido.
3. Utilizzare un detergente neutro per pulire tutti gli accessori, inclusi cestello e friggitrice. Non utilizzare lana d'acciaio per pulire il rivestimento in teflon del grill e del cestello.
4. Dopo la pulizia, conservare il dispositivo in un luogo fresco e asciutto.

Nota: non immergere la friggitrice in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche o malfunzionamenti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'alimentatore non è collegato.	Inserire la spina nella presa elettrica.
	Dopo aver impostato o selezionato la funzione, non è stato premuto il tasto Start.	Dopo aver impostato durata e temperatura o selezionato un programma, premere Start per avviare la cottura.
	Il cestello per friggere non è posizionato correttamente.	Togliere il cestello e riposizionarlo, fino a quando viene emesso un segnale acustico.
Gli alimenti non sono cotti correttamente.	Ci sono troppi alimenti nel cestello per friggere.	Non cuocere gli alimenti tutti in una volta.
	La durata di cottura non è sufficiente.	Prolungare la durata di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti non sono stati agitati o girati durante la cottura.	Togliere il cestello durante la cottura e agitare gli alimenti.
La superficie degli alimenti non è croccante.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.

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 insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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



KLARSTEIN