

AEROCRISP DIGITAL

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10045482 10045483 10045486 10045487



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 6
Inbetriebnahme und Bedienung 10
Reinigung und Pflege 10
Fehlerbehebung 11
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 12
Hinweise zur Entsorgung 14
Hersteller & Importeur (UK) 14

English 15
Español 25
Français 35
Italiano 45

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045482, 10045483	10045486, 10045487
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 Lufterin- 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.

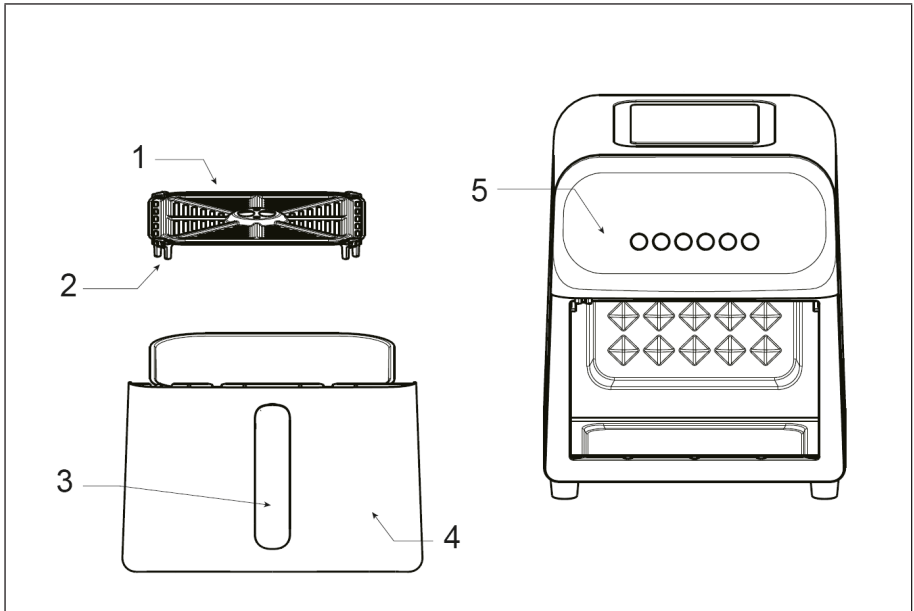


VORSICHT

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.

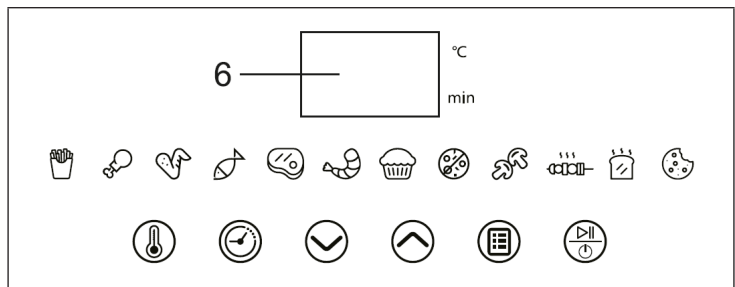
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Stecker aus dem Gerät entfernen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist für die 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 Bed-and-Breakfast-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

















1	Grill	4	Frittierkorb
2	Silikonpads	5	Bedienfeld mit Display
3	Griff	6	Display (siehe unten)

BEDIENFELD















Tastenfunktionen

Das Display (6) zeigt die Zeit in Minuten und die Temperatur in °C an.

	Ein/Aus	Sobald Sie den Stecker einstecken, piept das Gerät und die Taste blinkt und signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
	Start/Stop	Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um zu starten. Drücken Sie während das Gerät arbeitet diese Taste, um das Gerät zu stoppen. Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, können Sie nicht direkt zu einem anderen Programm wechseln. Sie müssen die Einschalttaste lange drücken, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten und dann die Einschalttaste erneut drücken, um das andere Programm auszuwählen.
	Voreingestellte Programme	Drücken Sie diese Taste, um durch die Garmodi der verschiedenen Programme zu schalten. Bei allen Programmen sind Zeit und Temperatur voreingestellt, aber Sie können Zeit und Temperatur je nach Menge und Größe der Speisen anpassen.
	Temperatur	Bevor Sie die Fritteuse in Betrieb nehmen, drücken Sie die Temperatur-Taste, um die Arbeitstemperatur einzustellen. Drücken Sie dann  oder  um die Temperatur zwischen 60-200 °C zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie die Taste während das Gerät arbeitet, um die Temperatur nachträglich anzupassen. Drücken Sie dann  oder  um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu erhöhen oder zu verringern.
	Timer	<p>Bevor Sie die Fritteuse in Betrieb nehmen, drücken Sie die Timer-Taste, um die Betriebszeit einzustellen. Drücken Sie dann  oder  um die Zeit zwischen 1-90 Minuten einzustellen. Drücken Sie die Taste während das Gerät arbeitet, um die Zeit nachträglich anzupassen. Drücken Sie dann  oder  um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Von 1-30 Minuten wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten erhöht/verringert. • Von 30-60 Minuten wird die Zeit in 5-Minuten-Schritten erhöht/verringert. • Von 60-90 Minuten wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten erhöht/verringert.
	Plus	Drücken Sie diese Taste, um Zeit und Temperatur zu erhöhen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit/Temperatur schnell zu erhöhen.
	Minus	Drücken Sie diese Taste, um Zeit und Temperatur zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit/Temperatur schnell zu verringern.

Voreingestellte Programme

Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da die Zutaten je nach Herkunft, Größe und Marke unterschiedlich sind, können wir nicht garantieren, dass die angegeben Einstellung für Ihre Zutaten immer geeignet ist. Sie können die Garzeiten und Temperaturen aber anpassen.



	Funktion	Voreingestellte Zeit	Voreingestellte Temperatur	Einstellbare Zeit	Einstellbare Temperatur	Hinweise
	Pommes	17 min	200 °C	10 – 25 min	160 – 200 °C	Schütteln Sie das Essen alle 6-7 Minuten.
	Hühnerschenkel	25 min	200 °C	10 – 25 min	160 – 200 °C	Drehen Sie das Essen nach 10 Minuten.
	Chicken Wings	20 min	200 °C	10 – 25 min	100 – 200 °C	Wenden Sie das Essen nach 10 Minuten.
	Fisch	18 min	180 °C	10 – 20 min	160 – 200 °C	Wenden Sie das Essen nach 10 Minuten.
	Rindfleisch	10 min	200 °C	10 – 25 min	100 – 200 °C	Wenden Sie das Essen nach 10 Minuten.
	Garnelen	9 min	200 °C	5 – 20 min	160 – 200 °C	Wenden Sie das Essen nach 5 Minuten.
	Torte	10 min	160 °C	10 – 60 min	100 – 200 °C	
	Pizza	17 min	160 °C	10 – 30 min	100 – 200 °C	
	Pilze	10 min	180 °C	5 – 20 min	100 – 200 °C	
	Spieße	15 min	200 °C	10 – 25 min	100 – 200 °C	
	Toast	6 min	160 °C	5 – 20 min	100 – 200 °C	
	Kekse	10 min	180 °C	10 – 25 min	100 – 200 °C	

Weitere Funktionen

Gerät einschalten	Sobald der Stecker eingesteckt wird, ertönt der Summer einmal und alle Lichter leuchten 1 Sekunde lang auf. Die Ein/Aus-Taste blinkt weiter und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Programm-Speicher	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie während des Betriebs den Frittierkorb herausziehen, schaltet die Fritteuse ab, die eingestellte Zeit und Temperatur wird aber gespeichert. Nachdem Sie den Frittierkorb in das Gerät eingesetzt haben, arbeitet das Gerät weiter. • Wenn während der Arbeit ausfällt, stoppt die Fritteuse. Sobald der Strom wieder da ist, wird mit dem unbeendeten Programm fortgefahren. • Wenn Sie die Ein/Aus-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten, werden alle gespeicherten Daten gelöscht.
Fritteusen-Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie während der Arbeit die Ein/Aus-Taste, um die Fritteuse auszuschalten. Das Gebläse läuft noch 10 Sekunden lang weiter, um die Fritteuse abzukühlen. • Wenn die Fritteuse ein Programm beendet hat, läuft das Gebläse noch 10 Sekunden lang weiter, um den Frittierkorb abzukühlen.
Programmende	Wenn das Programm fertig ist, ertönt der Summer 3 Mal und auf dem Display wird [END] angezeigt. Die Fritteuse schaltet in den Standby-Modus.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, heizen Sie es in einem beliebigen Programm 15 Minuten lang vor, um unangenehme Gerüche durch Produktionsrückstände zu beseitigen.

1	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie  . Das erste Programm wird angezeigt und blinkt. Drücken Sie die Taste erneut, um ein anderes Programm auszuwählen.
2	Drücken Sie  . Das Programm startet und das Essen wird gegart. Das Display zeigt abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit an. Wenn das Programm zuende ist, piept das Gerät und das Display zeigt [END] an.
3	Halten Sie den Frittierkorb am Griff fest und ziehen Sie ihn heraus.
4	Geben Sie das gegarte Essen in einen hitzebeständigen Behälter.
5	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
6	Lassen Sie den Grill und den Frittierkorb abkühlen.
7	Reinigen Sie den Frittierkorb und den Grill, wie im Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE beschrieben.

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 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 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	18
Setup and operation	22
Cleaning and care	22
Troubleshooting	23
Disposal considerations	24
Manufacturer & importer (UK)	24

TECHNICAL DATA

Article number	10045482, 10045483	10045486, 10045487
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
- while it is in operation.

**CAUTION**

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

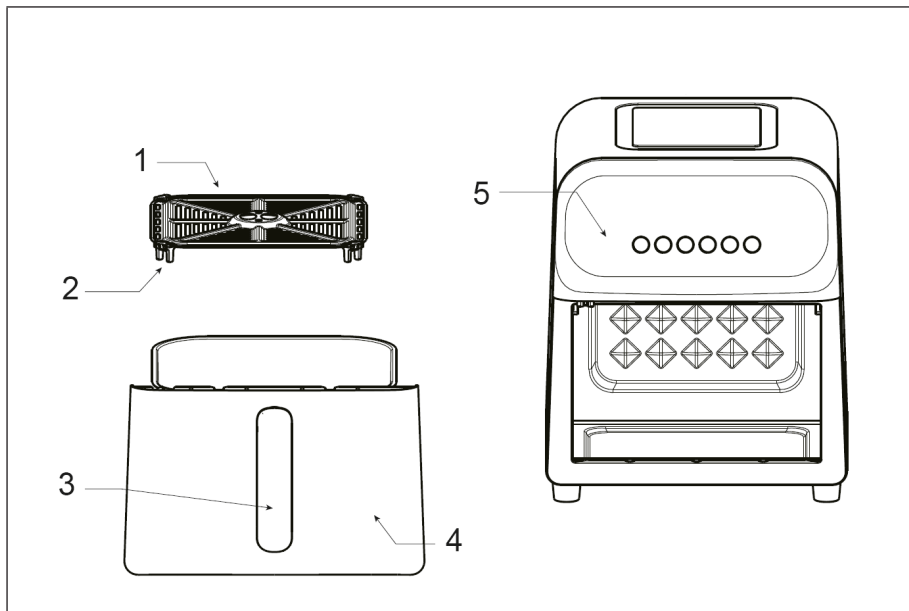
- Do not place the device against a wall or other devices. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm on top of the device.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not leave the device unattended while it is running.

**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.

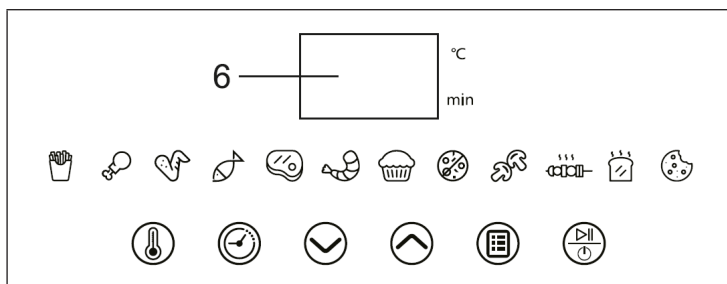
- Unplug the power cord immediately if you see dark smoke coming from the unit. Wait until the smoke stops before removing the plug from the device.
- Make sure that the device is on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for use in households and similar areas such as: in staff kitchens in shops, in offices and other work areas, in farms, by customers in hotels, motels and other residential areas and in bed and breakfast 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

















1	Grill	4	Frying basket
2	Silicone pads	5	Control panel
3	Handle	6	Display (see below)

CONTROL PANEL















Button functions

The display (6) shows the time in minutes and the temperature in °C.

	On / Off	As soon as you insert the plug, the device will beep and the button will flash, signalling that the device is on. The device switches to standby mode.
	Start/Stop	After selecting the function you want, press this button to start. While the device is working, press this button to stop the device. After you have selected a program, you cannot switch directly to another program. You must long press the power button to switch the device to standby mode and then press the power button again to select the other program.
	Preset programs	Press this button to cycle through the cooking modes of the different programs. All programs have a preset time and temperature, but you can adjust the time and temperature depending on the amount and size of the food.
	Temperature	Before you start the fryer, press the temperature button to set the working temperature. Then press  or  to increase or decrease the temperature between 60-200 °C. Press the button while the device is in operation to subsequently adjust the temperature. Then press  or  to increase or decrease the temperature in steps of 5 °C.
	Timer	<p>Before you start the fryer, press the timer button to set the working time. Then press  or  to set the time between 1-90 minutes. Press the button while the device is in operation to subsequently adjust the time. Then press  or  to increase or decrease the time.</p> <ul style="list-style-type: none"> • From 1-30 minutes, the time will increase/decrease in 1-minute increments. • From 30-60 minutes, the time will increase/decrease in 5-minute increments. • From 60-90 minutes, the time will increase/decrease in 10-minute increments.
	Plus	Press this button to increase the time and temperature. Press and hold the button to quickly increase the time/temperature.
	Minus	Press this button to decrease the time and temperature. Press and hold the button to quickly decrease the time/temperature.

Preset programs

Note that these settings are guidelines. Because ingredients vary by origin, size, and brand, we cannot guarantee that the setting shown will always be appropriate for your ingredients. However, you can adjust the cooking times and temperatures.



	Function	Preset Time	Preset Temperature	Adjustable Time	Adjustable Temperature	Please note:
	Chips	17 min	200 °C	10 - 25 min	160 - 200 °C	Shake the food every 6-7 minutes.
	Chicken thighs	25 min	200 °C	10 - 25 min	160 - 200 °C	Turn the food after 10 minutes.
	Chicken wings	20 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	Turn the food after 10 minutes.
	Fish	18 min	180 °C	10 - 20 min	160 - 200 °C	Turn the food after 10 minutes.
	Beef	10 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	Turn the food after 10 minutes.
	Shrimp	9 min	200 °C	5 - 20 min	160 - 200 °C	Turn the food after 5 minutes.
	Cake	10 min	160 °C	10 - 60 min	100 - 200 °C	
	Pizza	17 min	160 °C	10 - 30 min	100 - 200 °C	
	Mushrooms	10 min	180 °C	5 - 20 min	100 - 200 °C	
	Skewers	15 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	
	Toast	6 min	160 °C	5 - 20 min	100 - 200 °C	
	Biscuits	10 min	180 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	

Other functions

Switching on the device	Once the plug is set, the buzzer will sound once and all lights will illuminate for 1 second. The power button will keep flashing and the device will go into standby mode.
Program memory	<ul style="list-style-type: none"> • If you pull out the frying basket during operation, the deep fryer switches off, but the set time and temperature are saved. After you put the frying basket into the device, the device will continue to work. • If it fails during operation, the fryer will stop. Once power is restored, the unfinished program will continue. • If you press the power button to turn off the device, all saved data will be erased.
Fryer cooling	<ul style="list-style-type: none"> • Press the power button to turn off the fryer during operation. The fan will continue to run for 10 seconds to cool down the fryer. • When the fryer has completed a program, the fan will continue to run for 10 seconds to cool the frying basket.
Program end	When the program is finished, the buzzer will sound 3 times and the display will show [END]. The fryer will switch to standby mode.

SETUP AND OPERATION

When using the device for the first time, preheat it in any program for 15 minutes to eliminate unpleasant odours caused by production residues.

1	When the device is in standby mode, press  . The first program is displayed and flashes. Press the button again to select another program.
2	Press  . The program will start and the food will be cooked. The display alternately shows the temperature and the remaining time. When the program ends, the device will beep and the display will show [END].
3	Hold the handle of the frying basket and pull it out.
4	Place the cooked food in a heat-resistant container.
5	Pull the plug out of the socket.
6	Allow the grill and frying basket to cool.
7	Clean the frying basket and the grill as described in the CLEANING AND CARE chapter.

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	28
Puesta en marcha y funcionamiento	32
Limpieza y cuidado	32
Reparación de anomalías	33
Indicaciones sobre la retirada del aparato	34
Fabricante e importador (Reino Unido)	34

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045482, 10045483	10045486, 10045487
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	5,8 L	8,3 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.

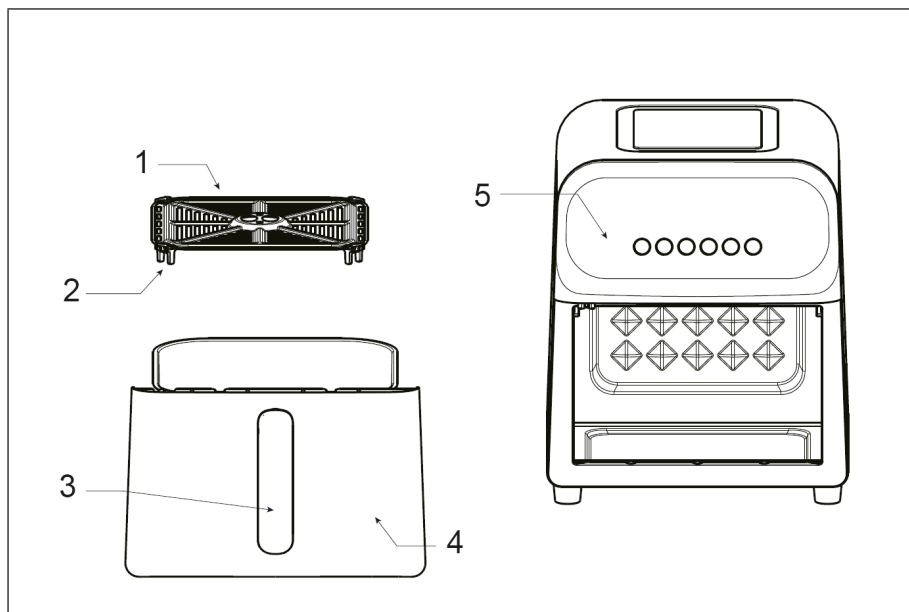


ATENCIÓN

¡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.

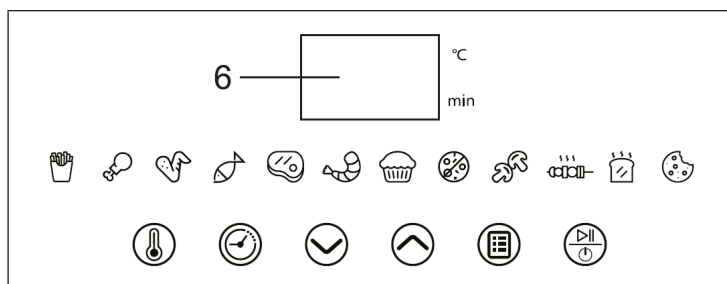
- Desenchufa el aparato inmediatamente si ves que sale humo oscuro del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que la unidad esté colocada sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato ha sido concebido para su uso en espacios domésticos o similares como, por ejemplo, para el personal en las cocinas de oficina, despachos y otros espacios profesionales, así como en granjas, o para los clientes de un hotel, motel u otro tipo de alojamiento.
- 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
















1	Grill	4	Cesta para freír
2	Alfombrilla de silicona	5	Panel de control y pantalla
3	Mango	6	Pantalla (ver abajo)

PANEL DE CONTROL















Funciones de los botones

La pantalla (6) muestra el tiempo en minutos y la temperatura en grados °C.

	Encender/ apagar	En cuanto inserte el enchufe, el aparato emite un pitido y el botón parpadea, lo que indica que el aparato está encendido. El aparato pasa al modo de espera.
	Iniciar/detener	Una vez seleccionada la función deseada, pulse este botón para iniciar. Mientras la máquina está funcionando, pulse esta tecla para detenerla. Después de seleccionar un programa, no puede cambiar directamente a otro programa. Debe pulsar el botón de encendido durante un tiempo prolongado para que el aparato pase al modo de espera y, a continuación, volver a pulsar el botón de encendido para seleccionar el otro programa.
	Programas predefinidos	Pulse este botón para recorrer los modos de cocción de los diferentes programas. Todos los programas tienen el tiempo y la temperatura predefinidos, pero puede ajustar el tiempo y la temperatura en función de la cantidad y el tamaño de los alimentos.
	Temperatura	Antes de poner en funcionamiento la freidora, pulse el botón de temperatura para ajustar la temperatura de trabajo. A continuación  , pulse o  para aumentar o disminuir la temperatura entre 60 - 200 °C. Pulse el botón mientras el aparato está funcionando para ajustar la temperatura posteriormente. A continuación, pulse  o  para aumentar o disminuir la temperatura en pasos de 5 °C.
	Temporizador	Antes de poner en funcionamiento la freidora, pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de funcionamiento. A continuación, pulse  o  para ajustar el tiempo entre 1-90 minutos. Pulse el botón mientras el aparato está funcionando para ajustar la temperatura posteriormente. A continuación  , pulse o  para aumentar o disminuir la temperatura. <ul style="list-style-type: none"> • De 1 a 30 minutos, el tiempo aumenta/disminuye en pasos de 1 minuto. • De 30 a 60 minutos, el tiempo aumenta/disminuye en pasos de 5 minutos. • De 60 a 90 minutos, el tiempo aumenta/disminuye en pasos de 10 minutos.
	Más	Pulse el botón para aumentar el tiempo y la temperatura. Mantenga pulsado el botón durante 2 segundos para aumentar la temperatura a más velocidad.
	Menos	Pulse el botón para disminuir el tiempo y la temperatura. Mantenga pulsado el botón durante 2 segundos para disminuir la temperatura a más velocidad.

Programas predefinidos

Tenga en cuenta que estos ajustes son aproximados. Dado que los ingredientes varían en función de su origen, tamaño y marca, no podemos garantizar que el ajuste indicado sea siempre adecuado para sus ingredientes. No obstante, puede ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción.



	Función	Predeterminado Tiempo	Predeterminado Temperatura	Ajustable Tiempo	Ajustable Temperatura	Notas
	Patatas fritas	17 min	200 °C	10 - 25 min	160 - 200 °C	Agitar los alimentos cada 6-7 minutos.
	Muslos de pollo	25 min	200 °C	10 - 25 min	160 - 200 °C	Gire la comida después de 10 minutos.
	Alitas de pollo	20 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	Dale la vuelta a la comida después de 10 minutos.
	Pescado	18 min	180 °C	10 - 20 min	160 - 200 °C	Dale la vuelta a la comida después de 10 minutos.
	Carne de vacuno	10 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	Dale la vuelta a la comida después de 10 minutos.
	Langostinos	9 min	200 °C	5 - 20 min	160 - 200 °C	Dale la vuelta a la comida después de 5 minutos.
	Torta	10 min	160 °C	10 - 60 min	100 - 200 °C	
	Pizza	17 min	160 °C	10 - 30 min	100 - 200 °C	
	Setas	10 min	180 °C	5 - 20 min	100 - 200 °C	
	Espetón	15 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	
	Tostada	6 min	160 °C	5 - 20 min	100 - 200 °C	
	Galletas	10 min	180 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	

Otras funciones

Encender el aparato	En cuanto se ajusta el enchufe, suena una vez el zumbador y se encienden todas las luces durante 1 segundo. El botón de encendido/apagado sigue parpadeando y el aparato pasa al modo de espera.
Memoria de programa	<ul style="list-style-type: none"> • Si saca la cesta de freír durante el funcionamiento, la freidora se apaga, pero el tiempo y la temperatura ajustados se guardan. Después de introducir el cestillo en el aparato, éste sigue funcionando. • Si se produce un fallo durante el funcionamiento, la freidora se para. En cuanto vuelve la corriente, continúa con el programa inacabado. • Al pulsar el botón de encendido/apagado para apagar el aparato, se borran todos los datos almacenados.
Enfriamiento de la freidora	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón de encendido/apagado mientras trabaja para apagar la freidora. El ventilador continúa funcionando durante 10 segundos para enfriar la freidora. • Cuando la freidora ha finalizado un programa, el ventilador continúa funcionando durante otros 10 segundos para enfriar la cesta de fritura.
Fin del programa	Cuando finaliza el programa, el zumbador suena 3 veces y la pantalla muestra [FIN]. La freidora pasa al modo de espera.

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

Cuando utilice el aparato por primera vez, precaliéntelo en cualquier programa durante 15 minutos para eliminar los malos olores causados por los residuos de producción.

1	Cuando la máquina está en modo de espera, pulse  . El primer programa se visualiza y parpadea. Pulse de nuevo la tecla para seleccionar otro programa.
2	Presione  . El programa se inicia y los alimentos se cocinan. La pantalla muestra alternativamente la temperatura y el tiempo restante. Una vez finalizado el programa, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra [FIN].
3	Sujete la cesta de freír por el asa y tire de ella.
4	Coloca los alimentos cocinados en un recipiente resistente al calor.
5	Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
6	Deje enfriar la parrilla y la cesta de freír.
7	Limpie la cesta de freír y la parrilla como se describe en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

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 teflon 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	38
Mise en marche et utilisation	42
Nettoyage et entretien	42
Résolution des problèmes	43
Informations sur le recyclage	44
Fabricant et importateur (GB)	44

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045482, 10045483	10045486, 10045487
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1500-1700 W	1700-2000 W
Capacité des paniers	5,8 L	8,3 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.

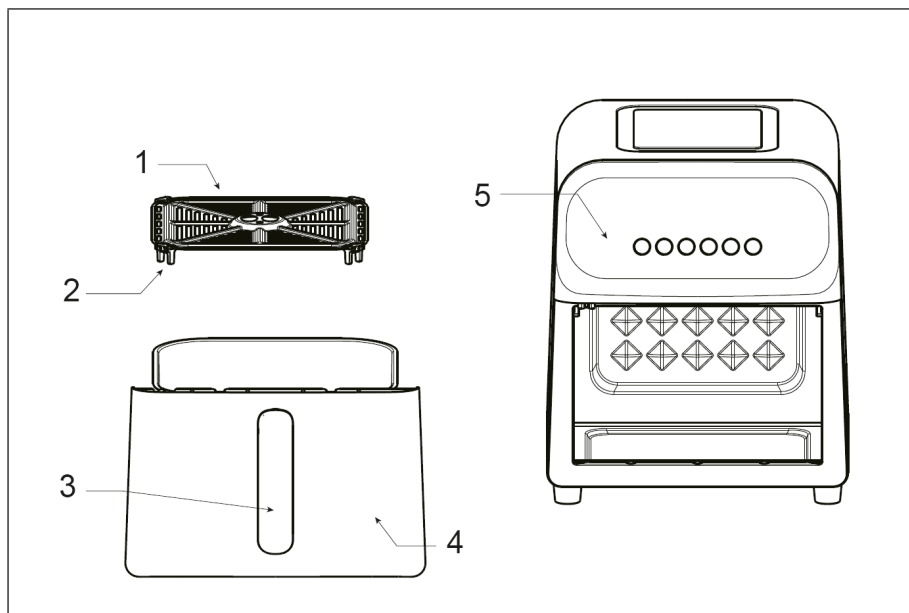
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne posez aucun objet sur cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

**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.

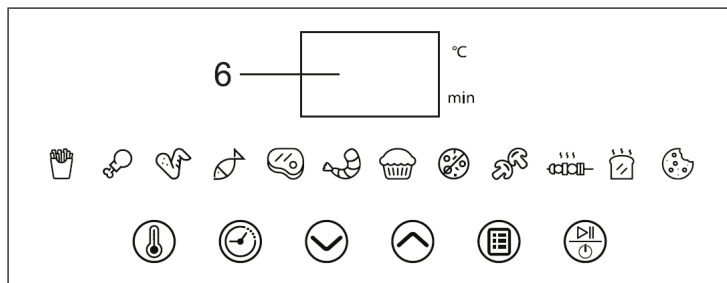
- Débranchez immédiatement la fiche de l'appareil si vous voyez une fumée sombre s'en échapper. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans 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


















1	gril	4	Panier à friture
2	Patins en silicone	5	Panneau de commande avec affichage
3	Poignée	6	Affichage (voir plus bas)

PANNEAU DE COMMANDE















Fonctions des touches

L'affichage (6) indique la durée en minutes et la température en °C.

	Marche/arrêt	Dès que vous insérez la fiche, l'appareil émet un bip et le bouton clignote pour signaler que l'appareil est allumé. L'appareil passe en mode veille.
	Start/Stop	Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur ce bouton pour démarrer. Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez sur ce bouton pour l'arrêter. Après avoir sélectionné un programme, vous ne pouvez pas en changer directement. Vous devez appuyer longuement sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en mode veille, puis appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation pour sélectionner l'autre programme.
	Programmes prédéfinis	Appuyez sur ce bouton pour faire défiler les modes de cuisson des différents programmes. Tous les programmes ont une durée et une température prédéfinies, mais vous pouvez modifier la durée et la température en fonction de la quantité et de la taille des aliments.
	Température	Avant de démarrer la friteuse, appuyez sur le bouton de température pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche  ou  pour augmenter ou diminuer la température entre 60-200 °C . Appuyez sur le bouton pendant que l'appareil fonctionne pour régler ensuite la température. Appuyez ensuite sur la touche  ou  pour augmenter ou diminuer la température par crans de 5 °C .
	Minuterie	<p>Avant de démarrer la friteuse, appuyez sur le bouton de minuterie pour régler la durée de cuisson. Appuyez ensuite sur  ou  pour régler la durée entre 1 et 90 minutes. Appuyez sur le bouton pendant que l'appareil fonctionne pour régler la durée après-coup. Appuyez sur la touche  ou  pour augmenter ou diminuer la durée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De 1 à 30 minutes, la durée augmente/diminue par incréments de 1 minute. • De 30 à 60 minutes, la durée augmente/diminue par incréments de 5 minutes. • De 60 à 90 minutes, la durée augmente/diminue par incréments de 10 minutes.
	Plus	Appuyez sur la touche pour augmenter la durée et la température. Maintenez la touche pour augmenter rapidement la température ou la durée.
	Moins	Appuyez sur la touche pour diminuer la durée et la température. Maintenez la touche pour diminuer rapidement la température ou la durée.

Programmes prédéfinis

Notez que ces réglages sont des valeurs de référence. Les ingrédients varient selon l'origine, la taille et la marque, nous ne pouvons donc pas garantir que le réglage indiqué sera toujours approprié pour vos ingrédients. Cependant, vous pouvez ajuster les temps de cuisson et les températures.



	Fonction	Par défaut Durée	Par défaut Température	Réglable Durée	Réglable Température	Remarques
	Frites	17 min	200 °C	10 - 25 min	160 - 200 °C	Secouez les aliments toutes les 6-7 minutes.
	Cuisses de poulet	25 min	200 °C	10 - 25 min	160 - 200 °C	Retournez les aliments après 10 minutes.
	Ailes de poulet	20 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	Retournez les aliments après 10 minutes.
	Poisson	18 min	180 °C	10 - 20 min	160 - 200 °C	Retournez les aliments après 10 minutes.
	Viande de bœuf	10 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	Retournez les aliments après 10 minutes.
	Crevettes	9 min	200 °C	5 - 20 min	160 - 200 °C	Retournez les aliments après 5 minutes.
	Tarte	10 min	160 °C	10 - 60 min	100 - 200 °C	
	Pizza	17 min	160 °C	10 - 30 min	100 - 200 °C	
	Champignons	10 min	180 °C	5 - 20 min	100 - 200 °C	
	Brochettes	15 min	200 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	
	Toast	6 mn	160 °C	5 - 20 min	100 - 200 °C	
	Biscuit	10 min	180 °C	10 - 25 min	100 - 200 °C	

Autres fonctions

Pour allumer l'appareil	Une fois la prise branchée, le buzzer retentit une fois et tous les voyants s'allument pendant 1 seconde. Le bouton d'alimentation continue de clignoter et l'appareil passe en mode veille.
Mémorisation de programme	<ul style="list-style-type: none"> • Si vous retirez le panier de friture pendant le fonctionnement, la friteuse s'éteint, mais la durée et la température réglées restent enregistrées. Lorsque vous remettez le panier à friture dans l'appareil, l'appareil reprend le fonctionnement. • Si le courant est coupé pendant la cuisson, la friteuse s'arrête. Une fois le courant rétabli, le programme inachevé se poursuit. • Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, toutes les données enregistrées seront effacées.
Refroidissement de la friteuse	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre la friteuse. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes pour refroidir la friteuse. • Lorsque la friteuse termine un programme, le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes pour refroidir le panier à frites.
Fin de programme	Lorsque le programme se termine, le buzzer retentit 3 fois et l'écran affiche [END]. La friteuse passe en mode veille.

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Lors de la première utilisation de l'appareil, préchauffez-le dans n'importe quel programme pendant 15 minutes pour éliminer les odeurs désagréables causées par les résidus de production.

1	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche  . Le premier programme s'affiche et clignote. Appuyez à nouveau sur la touche pour sélectionner un autre programme.
2	Appuyez sur  . Le programme démarre et les aliments cuisent. L'écran affiche alternativement la température et le temps restant. Lorsque le programme se termine, l'appareil émet un bip et l'écran affiche [END].
3	Tenez la poignée du panier à friture et retirez-le.
4	Placez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
5	Débranchez la fiche de la prise.
6	Laissez refroidir le gril et le panier à friture.
7	Nettoyez le panier à friture et la grille comme décrit dans le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

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 électOIniques. 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	48
Messa in funzione e utilizzo	52
Pulizia e manutenzione	52
Risoluzione dei problemi	53
Avviso di smaltimento	54
Produttore e importatore (UK)	54

DATI TECNICI

Numero articolo	10045482, 10045483	10045486, 10045487
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1500-1700 W	1700-2000 W
Volume dei cestelli	5,8 L	8,3 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. Utilizzare le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- I bambini non devono usare il dispositivo.
- L'utilizzo di accessori non espressamente consigliati dal produttore può causare lesioni.
- Non posizionare e utilizzare il dispositivo su superfici in vetro e legno o su tovaglie sensibili al calore. In presenza di tali superfici, mettere sotto al dispositivo un pannello termoresistente con protezione dal calore prima di procedere all'utilizzo.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se 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.

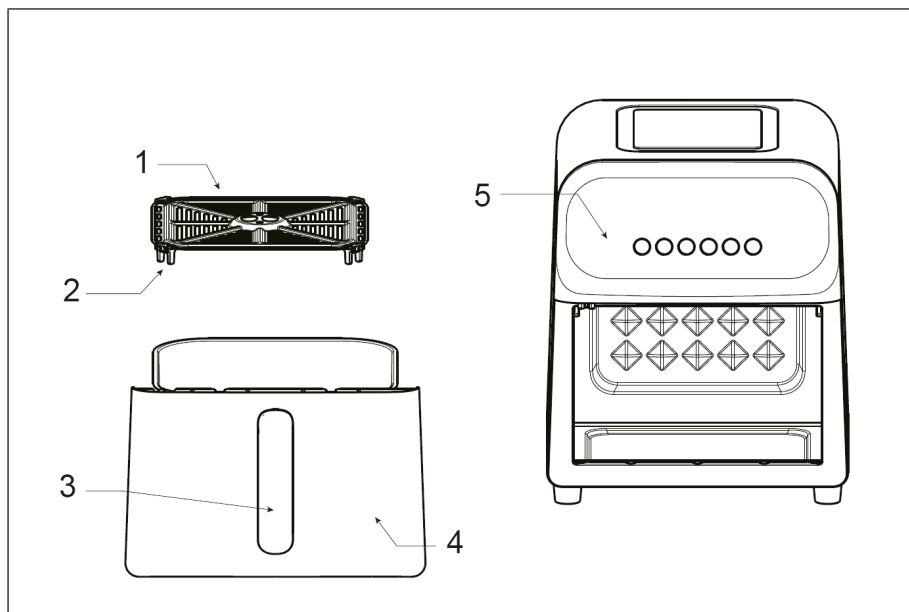
- Non posizionare il dispositivo contro una parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sui lati, sul retro e sulla parte superiore del dispositivo.
- Non poggiare oggetti sopra il dispositivo.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione.

**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.

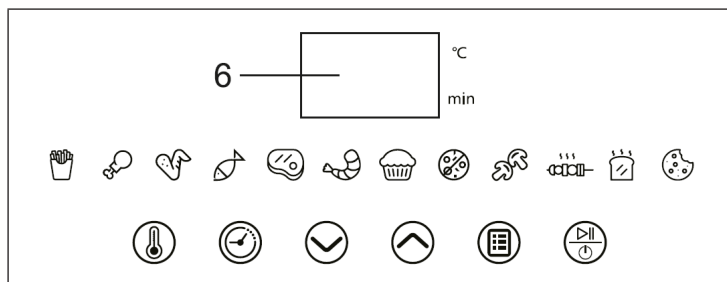
- Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se esce fumo scuro dal dispositivo. Attendere che il fumo scompaia prima di staccare la spina dal dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo si trovi su una superficie orizzontale, stabile e in piano.
- Questo dispositivo è adatto all'uso domestico e in contesti simili, come: cucine per il personale presso aziende, uffici e altri ambienti lavorativi, agriturismi, clienti di hotel, motel, bed and breakfast 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


















1	Griglia	4	Cestello per friggere
2	Pad in silicone	5	Pannello di controllo con display
3	Impugnatura	6	Display (v. sotto)

PANNELLO DI CONTROLLO















Tasti funzione

Il display (6) mostra la durata in minuti e la temperatura in °C.

	On/Off	Non appena si inserisce la spina, il dispositivo emette un segnale acustico, il tasto lampeggia e indica che il dispositivo è acceso. Il dispositivo passa in modalità standby.
	Start/Stop	Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premere questo tasto per avviarla. Premere questo tasto durante il funzionamento per arrestare il dispositivo. Dopo aver selezionato un programma, non è possibile passare direttamente a un altro. È necessario premere a lungo il tasto di accensione per passare in modalità standby e poi premere nuovamente il tasto di accensione per scegliere un altro programma.
	Programmi predefiniti	Premere questo tasto per scorrere tra le modalità di cottura dei diversi programmi. Durata e temperatura sono predefinite per tutti i programmi, ma è possibile regolarle in base alla quantità e alle dimensioni delle pietanze.
	Temperatura	Prima di mettere in funzione la friggitrice, premere il tasto Temperatura per regolare la temperatura. Premere  o  per aumentare o ridurre la temperatura tra 60 e 200 °C. Premere il tasto durante il funzionamento per regolare successivamente la temperatura. Premere  o  per aumentare o ridurre la temperatura in intervalli di 5 °C.
	Timer	Prima di mettere in funzione la friggitrice, premere il tasto timer per regolare la durata. Premere  o  per impostare la durata tra 1 e 90 minuti. Premere il tasto durante il funzionamento per regolare successivamente la durata. Premere  o  per aumentare o ridurre la durata. <ul style="list-style-type: none"> • Tra 1 e 30 minuti, la durata viene aumentata/ridotta in intervalli di 1 minuto. • Tra 30 e 60 minuti, la durata viene aumentata/ridotta in intervalli di 5 minuti. • Tra 60 e 90 minuti, la durata viene aumentata/ridotta in intervalli di 10 minuti.
	Più	Premere questo tasto per aumentare la temperatura e la durata. Tenere premuto il tasto per aumentare rapidamente la temperatura/la durata.
	Meno	Premere questo tasto per ridurre la temperatura e la durata. Tenere premuto il tasto per ridurre rapidamente la temperatura/la durata.

Programmi predefiniti

Queste impostazioni rappresentano solo valori di riferimento. Poiché l'origine, la forma, la dimensione e la varietà degli ingredienti variano, non possiamo garantire che l'impostazione indicata sia sempre adatta. Durata e temperatura possono però essere regolate.



	Funzione	Impostazione predefinita della Durata	Impostazione predefinita della Temperatura	Opzioni di impostazione della Durata	Opzioni di impostazione della Temperatura	Note
	Patatine fritte	17 minuti	200 °C	10-25 minuti	160-200 °C	Scuotere gli alimenti ogni 6-7 minuti.
	Cosce di pollo	25 minuti	200 °C	10-25 minuti	160-200 °C	Girare gli alimenti ogni 10 minuti.
	Alette di pollo	20 minuti	200 °C	10-25 minuti	100-200 °C	Girare gli alimenti ogni 10 minuti.
	Pesce	18 minuti	180 °C	10-20 minuti	160-200 °C	Girare gli alimenti ogni 10 minuti.
	Manzo	10 minuti	200 °C	10-25 minuti	100-200 °C	Girare gli alimenti ogni 10 minuti.
	Gamberetti	9 minuti	200 °C	5-20 minuti	160-200 °C	Girare gli alimenti dopo 5 minuti.
	Torta	10 minuti	160 °C	10-60 minuti	100-200 °C	
	Pizza	17 minuti	160 °C	10-30 minuti	100-200 °C	
	Funghi	10 minuti	180 °C	5-20 minuti	100-200 °C	
	Spiedini	15 minuti	200 °C	10-25 minuti	100-200 °C	
	Toast	6 minuti	160 °C	5-20 minuti	100-200 °C	
	Biscotti	10 minuti	180 °C	10-25 minuti	100-200 °C	

Ulteriori funzioni

Accendere il dispositivo	Non appena si inserisce la spina, viene emesso un segnale acustico e tutte le luci si accendono per 1 secondo. Il tasto On/Off continua a lampeggiare e il dispositivo passa in modalità standby.
Memoria di programmazione	<ul style="list-style-type: none"> • Se si tira fuori il cestello per friggere durante il funzionamento, la friggitrice si arresta, ma durata e temperatura restano salvate. Quando si riposiziona il cestello nel dispositivo, il funzionamento riprende. • Se manca la corrente durante il funzionamento, la friggitrice si arresta. Il programma in corso riprende quando torna la corrente. • Se si preme il tasto On/Off per spegnere il dispositivo, tutti i dati salvati vengono cancellati.
Raffreddamento della friggitrice	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto On/Off durante il funzionamento per spegnere la friggitrice. La ventola resta in funzione per altri 10 minuti per raffreddare la friggitrice. • Al termine di un programma, la ventola resta in funzione per altri 10 minuti per raffreddare il cestello per friggere.
Fine del programma	Quando il programma è terminato, vengono emessi 3 segnali acustici e sul display compare [END]. La friggitrice passa in modalità standby.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Quando si usa il dispositivo per la prima volta, scaldarlo per 15 minuti con un programma a scelta, in modo da eliminare odori spiacevoli dovuti a residui del processo di produzione.

1	Premere il tasto  quando il dispositivo è in modalità standby. Il primo programma viene mostrato e lampeggia. Premere di nuovo il tasto per scegliere un altro programma.
2	Premere  . Il programma si avvia e gli alimenti vengono cotti. Il display mostra alternativamente la temperatura e la durata rimanente. Quando il programma è finito, il dispositivo emette un segnale acustico e sul display compare [END].
3	Tenere saldamente l'impugnatura del cestello e tirarlo fuori.
4	Trasferire gli alimenti in un contenitore termoresistente.
5	Staccare la spina dalla presa.
6	Lasciare raffreddare la griglia e il cestello per friggere.
7	Pulire il cestello per friggere e la griglia seguendo le indicazioni nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

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