

AEROVITAL DELUXE

Heißluftfritteuse

Air Fryer

Friteuse à air chaud

Freidora sin aceite

Friggitrice ad aria calda

10032849 10036476



COOKING
COOKING
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf. Lesen Sie alle Anweisungen.

Das Gerät ist für das Garen („Frittieren“) von Lebensmitteln mittels Heißluft und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen einschließlich Kindern mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder eingewiesen.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in Belegschaftsküchen, Geschäftsräumen, Büros, Hotelzimmern und ähnlichen Wohn- und Lebensumgebungen.

Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.

Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden.

Verwenden Sie nur vom Gerätehersteller empfohlene Gerätekomponenten und Zubehörteile, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Verändern Sie das Gerät oder dessen Teil nicht.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen für elektrische Geräte zu beachten.

Lassen Sie das Gerät von einem zertifizierten Techniker oder einem vom Hersteller autorisierten Servicezentrum überprüfen, wenn der Netzstecker, das Stromkabel oder das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät in diesem Fall nicht und versuchen Sie nicht, das defekte Gerät zu reparieren.

Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Teilen davon spielen.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze und entweichenden Dampf. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden.

Dieses Gerät ist während des Betriebes heiß und behält die Wärme nach dem Ausschalten noch einige Zeit. Verwenden Sie im Umgang mit diesem Gerät immer Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Gerät und dessen Teile 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

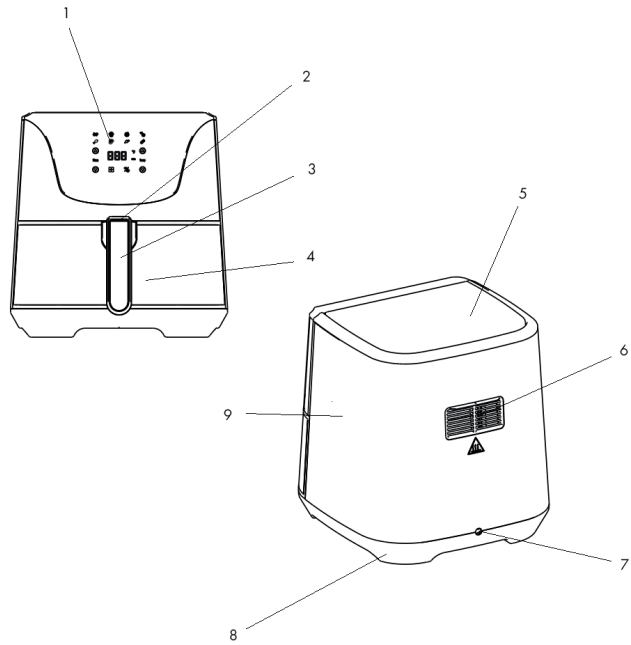
Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brenn- oder entflammaren Gegenständen oder Materialien auf, um die Brandgefahr zu verringern.

Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, während es in Betrieb ist oder wenn es heiß ist.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	4
Bestandteile des Gerätes.....	6
Montage	7
Auspacken und Reinigen	7
Aufstellen	8
Anschluss an das Stromnetz.....	8
Verwendung	8
Korb befüllen	8
Temperatur und Garzeit einstellen	9
Garkontrolle	10
Speisen entnehmen	10
Tipps und Tricks.....	11
Gartabelle	11
Herstellung von hausgemachten Pommes frites	12
Reinigung	13
Lagerung	13
Hinweise zur Entsorgung	14
Fehlerbehebung.....	14
Garantie und Service.....	16
Technische Daten	16

BESTANDTEILE DES GERÄTES



- 1 Bedienfeld
- 2 Verriegelung des Frittierfaches
- 3 Griff des Frittierkorbes
- 4 Frittierfach (mit Frittierkorb)
- 5 Oberteil
- 6 Luftauslass
- 7 Stromanschluss
- 8 Unterteil mit Antirutsch-Füßen
- 9 Gehäuse

Mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks gesünder zubereiten.

Die Heißluftfritteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation (Rapid-Air-Heißlufttechnik) und einem Obergrill („Oberhitze“), um eine Vielzahl von schmackhaften Gerichten auf eine gesunde, schnelle und einfache Weise zuzubereiten. Ihre Zutaten werden von allen Seiten auf einmal erhitzt und es besteht bei den meisten Grillgütern keine Notwendigkeit, Öl hinzuzufügen.

MONTAGE

Auspacken und Reinigen

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse.

Der Frittierkorb befindet sich bei Lieferung bereits im Frittierfach.

Zum Herausnehmen des Frittierkorbes ziehen Sie die durchsichtige Verriegelung nach vorne.

Ziehen Sie dann das Frittierfach aus dem Gerät.

Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf am Korbgriff und heben Sie den Frittierkorb gerade nach oben und aus dem Fach heraus.

Beim Einsetzen des Korbs verfahren Sie ganz einfach umgekehrt: Platzieren Sie den Korb so über das Frittierfach, dass die Korblaschen links und rechts des Griffes in die Aussparungen auf der Oberseite des Frittierfaches greifen. Setzen Sie den Korb ins Fach ein und verriegeln Sie den Korb.

Reinigen Sie den Korb und das Frittierfach mit heißem Wasser, einem Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm.

Wischen Sie das Innere und Äußere des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab.



WARNUNG

Stromschlaggefahr! Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser. Dies kann elektrische Schäden am Gerät verursachen.

Trocknen Sie nun alle Teile gründlich.

Setzen Sie den Frittierkorb zurück in das Fach und verriegeln Sie ihn, um ein unbeabsichtigtes Lösen des Korbes zu verhindern.

HINWEIS: Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, dass sich keinerlei Verpackungsmaterial oder Fremdkörper an und in dem Gerät, unter und um das Frittierfach und um den Frittierkorb befindet.

Aufstellen

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.

Achten Sie darauf, das Gerät auf eine plastikfreie Unterlage zu stellen. Die Hitze während des Garens kann das Austreten von Weichmachern in einer plastikhaltigen Arbeitsunterlage und das Auftreten von bleibenden dunklen Stellen, Verfärbungen und Flecken auf der Unterlage verursachen.

Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Gegenständen und fernab von Heizquellen auf.

Aus dem Luftauslass auf der Rückseite der Heißluftfritteuse tritt heiße Luft aus. Halten Sie daher die Rückseite des Gerätes frei von Hindernissen, um die Funktion des Gerätes zu gewährleisten.

Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse.

Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, solange sie heiß ist. Sie können sich durch herastropfende heiße Speiseflüssigkeit verbrühen oder verbrennen. Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor dem Transport mehr als 30 Minuten abkühlen.

Anschluss an das Stromnetz

Führen Sie das Kabel hinter der Heißluftfritteuse zur Steckdose, um ein versehentliches Herunterreißen des Gerätes zu vermeiden.

Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Küchenzeile hängen.

Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen, wie zum Beispiel Heizkörper oder Kochherde, berührt.

Das mitgelieferte Netzkabel (beziehungsweise das abnehmbare Netzkabel) ist kurz. Dies verringert die Gefahr des Verfangens oder Stolperns über ein längeres Kabel. Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die für dieses Gerät geeignet sind. Fragen Sie im Zweifelsfall einen zertifizierten Techniker oder ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht benutzen.

VERWENDUNG

WICHTIG: Die Heißluftfritteuse arbeitet mit Heißluft anstatt Fett. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in das Frittierfach. Das Gerät ist nicht dafür geeignet.

Korb befüllen

Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter im Inneren, der das Gerät abschaltet, sobald das Frittierfach geöffnet wird. Dies beugt versehentlichem Verbrühen mit heißer Luft vor. Das Gerät schaltet sich beim Herausziehen des Frittierfaches während des Garens automatisch aus.

Schieben Sie den durchsichtigen Verriegelungsknopf am Korbgriff nach vorne.

Ziehen Sie das Frittierfach aus dem Gerät.

Legen Sie das Gargut in den Frittierkorb. Füllen Sie den Korb höchstens zu zwei Dritteln. Wenn Sie frisches Gemüse garen wollen, nehmen Sie höchstens drei Tassen voll frisches Gemüse.

WICHTIG: Benutzen Sie das Frittierfach nur mit dem Korb darin, um die Garung der Speisen zu gewährleisten.

Schieben Sie das Fach wieder in das Gerät und dann die durchsichtige Verriegelung zurück über den Korbgriff.

Temperatur und Garzeit einstellen

Über das Bedienfeld wählen Sie bequem eines der verschiedenen Garprogramme oder Sie stellen die Temperatur und Garzeit per Tastendruck ein.

Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose.



EIN/AUS

Schaltet das Gerät ein oder aus.



MODUS

Wählt zwischen voreingestellten Programmen.



ZEIT

Durch Drücken dieser Taste können Sie die gewünschte Zeit einstellen.

Stellt die gewünschte Gardauer durch Drücken der Tasten PLUS oder MINUS ein.



TEMPERATUR

Durch Drücken dieser Taste können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Stellt die gewünschte Heißlufttemperatur durch Drücken der Tasten PLUS oder MINUS einstellen.

Drücken Sie die Taste EIN/AUS, um das Gerät anzuschalten. Die Taste EIN/AUS leuchtet nun.

Beim ersten Gebrauch kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch freisetzen. Das ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.

Wählen Sie eines der Programme oder stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit und -temperatur ein.

HINWEIS: Die Anzeige von Zeit und Temperatur ändert sich automatisch alle 5 Sekunden.

Garkontrolle

Einige Speisen sollten in der Mitte der Zubereitungszeit gewendet, geschwenkt oder geschüttelt werden, um gleichmäßig zu garen und um nicht aneinander zu haften. Schwenken oder schütteln Sie vor allem größere Mengen für eine gleichmäßige Garung.

HINWEIS: Berühren Sie den Korb und das Frittierfach nur mit Ofenhandschuhen. Während der Garung und danach sind der Frittierkorb, das Fach und die Speisen heiß. Je nach Art der Speisen kann Dampf aus dem Fach entweichen. Tragen Sie, wenn nötig, langärmelige Kleidung, um ungeschützte Körperstellen vor eventuell aus den Speisen austretenden heißen Speisesäften zu schützen.

- 1 Ziehen Sie den durchsichtigen Verriegelungsknopf am Korbgriff nach vorn, um das Fach zu entriegeln.
- 2 Ziehen Sie das Frittierfach am Griff aus dem Gerät. Schütteln Sie oder schwenken Sie die Speisen kräftig.

Sie können den Korb zum Schütteln auch aus dem Fach lösen, wenn Ihnen das Frittierfach zu schwer in der Hand liegt.

- 1 Schieben Sie die durchsichtige Verriegelung am Korbgriff nach vorn und ziehen Sie das Fach aus dem Gerät.
- 2 Stellen Sie das Fach auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 3 Drücken Sie den Knopf am Korbgriff und nehmen Sie den Korb heraus.
- 4 Schütteln oder schwenken Sie die Speisen kräftig.
- 5 Setzen Sie den Korb wieder korrekt in das Frittierfach ein und verriegeln Sie ihn. Schieben Sie das Fach wieder in das Gerät.

HINWEIS: Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn das Frittierfach vollständig geschlossen ist.

Tipp: Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit ein, um vom Timer-Alarm daran erinnert zu werden, dass Sie die Speisen schwenken. Vergessen Sie nicht, den Timer nach dem Schwenken wieder auf die noch verbleibende Zubereitungszeit einzustellen.

Speisen entnehmen

Wenn Sie den Timer-Alarm hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie das Frittierfach aus dem Gerät.

HINWEIS: Berühren Sie den Korb und das Frittierfach nur mit Ofenhandschuhen. Während und nach dem Heißluftgaren sind der Korb, das Fach und die Speisen heiß. Je nach Art der Speisen kann Dampf aus dem Fach entweichen. Tragen Sie, wenn nötig, langärmelige Kleidung, um ungeschützte Körperstellen vor eventuell aus den Speisen austretenden heißen Speisesäften zu schützen.

Überprüfen Sie, ob die Speisen gar sind. (Falls nicht, schieben Sie einfach das Fach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf weitere Minuten ein.)

Wenn die Speisen zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind, ziehen Sie das Fach aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie es auf eine hitzebeständige Unterlage.

Drücken Sie den Entriegelungsknopf am Korb und heben Sie den Korb aus dem Fach.

HINWEIS: Drehen Sie den Korb zum Entleeren nicht mit der Öffnung nach unten, während er noch am Frittierfach befestigt ist, da Fett oder Speisesäfte aus dem Fach heraustropfen können.

Entleeren Sie die Speisen aus dem Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder empfindliche Speisen zu entnehmen, verwenden Sie eine Bratenzange oder eine Schöpfkelle.

Wenn eine Charge von Speisen fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

TIPPS UND TRICKS

Gartabelle

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der richtigen Temperatur und Zeit für beste Ergebnisse. Wenn Sie sich mit dem Heißluftgaren vertraut gemacht haben, können Sie diese Empfehlungen an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

Fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn das Gerät noch kalt ist und zum ersten Garen startet.

Lebensmittel	Menge	Garung		Garkontrolle	Verfeinerung
Dünne gefrorene Pommes frites	2½-5 Tassen	10-12 min	200 °C	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites	2½-5 Tassen	10-14 min	200 °C	Ja	
Selbstgemachte Pommes frites	2½-6 Tassen	12-18 min	200 °C	Ja	½ Teelöffel Öl
Selbstgemachte Kartoffelspalten	2½-6 Tassen	18-25 min	180 °C	Ja	½ Teelöffel Öl
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	2½-6 Tassen	14-20 min	180 °C	Ja	½ Teelöffel Öl
Steak	120-900 g	8-12 min	200 °C		
Hamburger	120-500 g	7-14 min	180 °C		

Gefrorene Hähnchen-Nuggets	120-900 g	12-16 min	200 °C	Ja	
Mozzarella Sticks	120-900 g	8-14 min	180 °C	Ja	
Gefülltes Gemüse	120-900 g	10-15 min	160 °C	Ja	

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Empfehlungen handelt, da sich Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden.

Wir können nicht garantieren, dass Ihre Speisen genau diese Zeit und Temperatur benötigen, um zu garen.

Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Lebensmittel, die dünn oder klein sind, benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.

Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie einfach eine Temperatur von 150 °C beziehungsweise 300 °F und eine Zeit von bis zu 10 Minuten ein.

Die Zugabe von etwas Pflanzenöl zu frischen Kartoffeln wird für ein knusprigeres Ergebnis empfohlen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Garen.

Das Schwenken oder Schütteln kleinerer Speisen in der Mitte des Garprozesses stellt sicher, dass alle Stücke gleichmäßig gegart werden.

Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.

Legen Sie beim Backen eines Kuchens oder einer Quiche eine Backform oder eine Auflaufform in den Frittierkorb.

Wir empfehlen eine Backform oder Ofengeschirr beim Garen von empfindlichen oder gefüllten Lebensmitteln.

Herstellung von hausgemachten Pommes frites

Um hausgemachte Pommes frites zu machen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

- 1 Kartoffeln schälen und in Stäbchen („Sticks“) schneiden.
- 2 Kartoffelsticks gründlich waschen und mit Küchenpapier trocknen.
- 3 ½ Esslöffel Olivenöl und die Sticks in eine Schüssel geben und mischen, bis die Sticks mit Öl überzogen sind.
- 4 Sticks mit einer Bratenzange oder Schöpfkelle aus der Schüssel entnehmen, überschüssiges Öl abtropfen lassen und die Sticks in den Frittierkorb legen. Schütten Sie die Kartoffelsticks nicht aus der Schüssel in den Frittierkorb, um zu verhindern, dass das überschüssige Öl aus der Schüssel in das Frittierfach gelangt.
- 5 Kartoffelsticks gemäß Gartabelle in der Heißluftfritteuse garen.

REINIGUNG

Dieses Gerät ist äußerst pflegeleicht. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die eine andere Wartung als die Reinigung erfordern, müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.



WARNUNG

Stromschlaggefahr! Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Das Gerät wird elektrisch betrieben und kann dadurch beschädigt werden.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Tipp: Entfernen Sie das Fach nach dem Garen aus der Heißluftfritteuse, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

HINWEIS: Frittierfach und -korb dürfen nicht mit metallenen Küchenutensilien oder Scheuermitteln gereinigt werden, da dies die Antihaffbeschichtung beschädigen kann.

Reinigen Sie das Fach und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbliebenen Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Fachs klebt, füllen Sie das Fach mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in das Fach und lassen Sie das Fach circa 10 Minuten einweichen.

LAGERUNG


Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
	Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet und/oder die Garzeit oder die Temperatur nicht eingestellt.	Drücken Sie die Einschalttaste. Wählen Sie ein Programm oder wählen Sie Zeit und Temperatur. Drücken Sie dann die Start-Taste.
	Sie haben das Gerät pausiert. (Wenn Sie die Starttaste während des Betriebes drücken, pausiert das Gerät.)	Drücken Sie die Starttaste erneut.
Das Fach klemmt.	Der Frittierkorb ist nicht korrekt im Fach platziert.	Drücken Sie den Korb vorsichtig in das Fach, wie im Abschnitt MONTAGE beschrieben.
	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Füllen Sie den Frittierkorb wie empfohlen. Siehe dazu den Abschnitt KORB BEFÜLLEN

Die Speisen sind nicht gar.	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Verwenden Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Drücken Sie die Taste HOCH in der Temperaturwahl, um die Temperatur zu erhöhen.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gar.	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet, geschwenkt oder geschüttelt werden.	Wenden Sie die Speisen einige Male während das Garens. Schauen Sie in die Gartabelle im Abschnitt TIPPS UND TRICKS.
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben unterschiedliche Kartoffeltypen verwendet.	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nach der Reinigung nicht getrocknet.	Tupfen Sie die Kartoffeln nach dem Waschen trocken.
Die Pommes frites sind nicht knusprig.	Die rohen Pommes frites haben zu viel Wasser.	Tupfen Sie die Kartoffeln nach dem Waschen trocken. Schneiden Sie dünnere Sticks. Fügen Sie mehr Öl hinzu.
Weißer Rauch steigt aus dem Gerät auf.	Es wurde zuviel Öl verwendet.	Das Öl von sehr fettigen Speisen tropft in das Fach und verbrennt dort. Verwenden Sie weniger fettige Speisen.
	Am Fach oder am Frittierkorb haften Öl- oder Speisereste vom letzten Garvorgang.	Reinigen Sie das Fach und Korb nach jeder Verwendung.

GARANTIE UND SERVICE

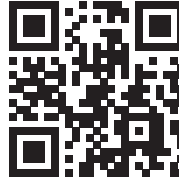
Wenn Sie Informationen benötigen oder ein Problem mit Ihrem Gerät haben, besuchen Sie bitte unsere Website oder wenden Sie sich an Ihren Händler.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032849, 10036476
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1700 W
Technologie	Rapid-Air-Heißlufttechnik
Kapazität	5,4 L
Bedienung	LED-Panel
Material	Gehäuse: Edelstahl Frittierfach: Aluminium Heizelement: Edelstahl
Temperaturbereich	80 - 200 °C
Timer	≤ 60 Minutes

Dear Customer,

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



MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully before using the device and keep it for future reference. Read all instructions.

The appliance is intended for cooking („frying“) food using hot air and for domestic use only. Do not use the device for any purpose other than its intended use.

This device is not intended for use by persons including children with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed by a person responsible for their safety.

Do not use the device outdoors or in staff kitchens, business premises, offices, hotel rooms and similar residential and living environments.

Do not leave the unit unattended during use.

Unplug the unit when not in use.

Only use device components and accessories recommended by the device manufacturer to prevent damage to the device.

Do not modify the device or its part.

When using electrical equipment the basic safety precautions for electrical equipment must always be observed.

Have the device checked by a certified technician or a service center authorized by the manufacturer if the power plug, the power cable or the device is damaged in any way. In this case, do not use the device and do not attempt to repair the defective device yourself.

Monitor children to make sure they are playing with the device or parts of it.



CAUTION

Risk of burns from hot surfaces! This equipment generates heat and steam during operation. Appropriate precautions must be taken to avoid the risk of burns, fire or other personal injury or property damage.

The device is hot during operation and retains the heat for some time after switching off. Always use oven gloves when handling the device. Allow the device and its parts to cool off for 30 minutes before cleaning.

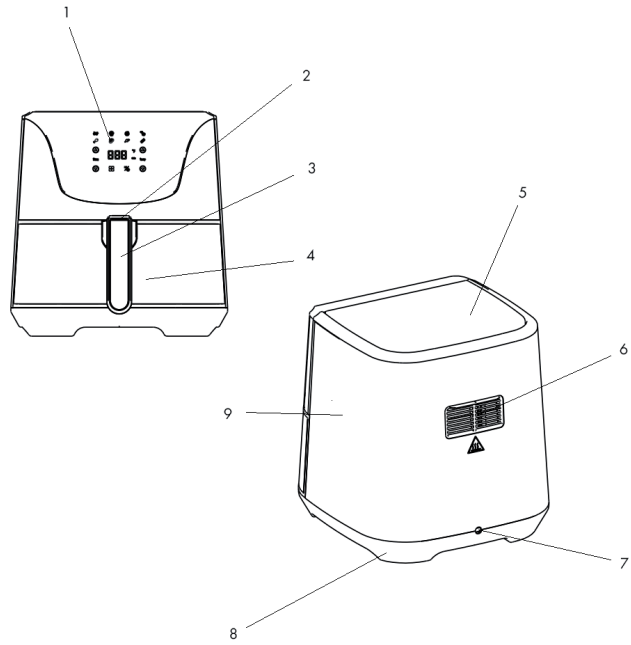
To reduce the risk of fire place the device far from flammable or combustible objects or materials.

Do not place anything on top of the device while it is operating or when it is hot.

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions	18
Components of the Device	20
Assembly	21
Unpacking and Cleaning	21
Setup	21
Connecting to the Power Outlet	22
Use	22
Filling the Basket	22
Setting Temperature and Cooking Time	22
Cooking control	23
Emptying the Basket	24
Hints and Tricks	24
Preparation Table	24
Homemade French fries	25
Cleaning	26
Storage	26
Disposal Considerations	27
Troubleshooting	27
Warranty and Service	28
Technical Specifications	28

COMPONENTS OF THE DEVICE



- 1 Control panel
- 2 Transparent Latch
- 3 Frying basket handle
- 4 Frying compartment containing frying drawer and frying basket
- 5 Top of the device
- 6 Rear air outlet
- 7 Power connector
- 8 Bottom with non-slipping feet
- 9 Case

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way.

The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

ASSEMBLY

Unpacking and Cleaning

Remove all packaging materials and labels from the inside and outside of the hot air deep fryer. The frying basket is already in the frying compartment on delivery.

Pull the transparent latch on the basket handle forward to unlock the drawer.

Take the frying drawer out of the compartment.

Press the release button on the basket handle.

Lift the frying basket straight up and out of the drawer. When inserting the basket simply reverse the procedure: Place the basket above the frying drawer the basket flaps on the left and right of the handle fitting in the recesses at the frying drawer. Insert the basket into the drawer and lock the basket.

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

Wipe the inside and outside of the case with a damp cloth.



WARNING

Risk of electric shock! Do not immerse the air fryer in water. This may cause electrical damage to the device.

Now dry all components.

Put the frying basket back into the drawer and lock it to prevent unintentional release of the basket.

NOTE: Before using the device for the first time make sure that there are no packaging material or foreign objects on the out- and inside of the device, in, around or between the frying drawer and basket.

Setup

Place the hot air fryer on a stable, even and heat-resistant surface near a power outlet.

Make sure to place the device on a plastic-free surface. The heat during cooking may cause plasticisers to escape from a plastic-containing surface and cause permanent dark spots, discolouration and stains on the surface.

Place the device at least 10 cm (4 Inches) away from other objects and away from heat sources.

Hot air escapes from the air outlet on the rear side of the air fryer. Keep the rear side of the free of obstacles to ensure the functioning of the device.

Do not place anything on top of the air fryer.

Do not move the air fryer while it is hot. You may be or burned by dripping hot food liquid. Allow the air fryer to cool off for more than 30 minutes before transport.

Connecting to the Power Outlet

Lead the power cord behind the air fryer to the power outlet to prevent the device from being accidentally torn down.

Do not let the cord hang over the edge of the working surface.

Make sure the cord does not touch any hot surfaces, such as radiators or stoves.

The supplied power cord (or detachable power cord) is short. This reduces the risk of getting caught or tripping over a long cord. Use extension cords that are suitable for this device only. If in doubt consult a certified technician or a service center authorised by the manufacturer.

Unplug the power cord when the device not in use.

USE

IMPORTANT: The air fryer works with hot air instead of fat. Do not fill the frying drawer with oil or frying fat. The device is not suitable for this.

Filling the Basket

The air fryer has a safety switch inside which automatically switches the device off when the frying compartment is opened. This prevents accidental scalding with hot air.

Pull the transparent latch on the basket handle forward to unlock the drawer.

Take the frying drawer out of the compartment.

Place the food in the frying basket. Fill the basket up to a maximum of two thirds. When preparing fresh vegetables, take a maximum of three cups of fresh vegetables.

IMPORTANT: Always, fry food with the basket inserted into the drawer to ensure the food is fried properly.

Slide the drawer back into the compartment and push the transparent latch over the basket handle to lock the compartment.

Setting Temperature and Cooking Time

Use the control panel to select a program or set temperature and preparation time manually.

Connect the power supply to the device and the power outlet.

Press the button ON/OFF to turn the device on. The ON/OFF button is now lighting.

HINT: At first-time use, the air fryer may release a slight odour. This is normal and fades after a short time.

Select one of the programs or set your desired preparation time and temperature manually.



ON/OFF

Turns the unit on or off.



MODE

Selects between preset programs.



TIME

You can set the desired time by pressing this button.



Sets the desired cooking time by pressing the PLUS or MINUS keys.



TEMPERATURE

You can set the desired temperature by pressing this button.



Sets the desired hot air temperature by pressing the PLUS or MINUS buttons.

NOTE: The display toggles every 5 seconds between time and temperature.

Cooking control

Some food, especially large quantities, requires additional preparation steps halfway through the preparation time, such as turning or shaking, to ensure best cooking results.

To shake the food, pull the drawer out of the compartment by the handle and shake the drawer.

Then slide the drawer back into the compartment.

NOTE: Touch the basket and the frying compartment only with oven gloves. During and after cooking frying basket, drawer and food are hot. Depending on the type of food, steam may escape from the drawer.

Pull the transparent latch on the basket handle forward to unlock the drawer.

Pull the frying drawer out of the compartment by the handle. Shake the food vigorously.

You can also detach the basket from the frying drawer for shaking if the drawer is too heavy in your hand.

Slide the transparent latch on the basket handle forward and pull the drawer out of the compartment.

Place the drawer on a heat-resistant surface.

Press the button on the basket handle to detach the basket.

Shake or swing the food vigorously.

Re-attach the basket in the drawer and lock it.

Slide the drawer back into the compartment.

NOTE: The hot air fryer only works when the frying drawer is completely closed.

HINT: Set the timer to half the preparation time to be reminded by the timer alarm to shake the food. Do not forget to set the timer to the remaining preparation time after shaking the food.

Emptying the Basket

When you hear the timer alarm the set preparation time has elapsed.

Pull the frying drawer out of the compartment. Check if the food is cooked. (If not, simply slide the drawer back into the compartment and set the timer to another minutes.)

NOTE: Touch the basket and the frying compartment with oven gloves only. During and after air frying basket, drawer and food are hot. Depending on the type of food, steam may escape from the compartment.

When the food is cooked to your satisfaction place the drawer on a heat-resistant surface.

Press the button on the frying basket to release the basket and lift the basket out of the drawer.

NOTE: Do not hold the basket with the opening facing down while the basket is still attached to the drawer as grease or food juices may drip out of the drawer.

Empty the food from the basket into a bowl or onto a plate.

HINT: Use roasting tongs or a ladle to take large or delicate food out of the basket.

When one batch of food is ready the air fryer is immediately ready to prepare another batch.

HINTS AND TRICKS

Preparation Table

The following table will help you choose the right temperature and time for best results. Once you are familiar with air frying you will adapt these recommendations to your convenience.

Add 3 minutes to cooking time if the air fryer is cold and starts to fry the first time.

Food	Maximum	Time	Temperature	Check	Refinement
Thin frozen French fries	2½-5 Cups	10-12 min	200 °C	Yes	
Thick frozen French fries	2½-5 Cups	10-14 min	200 °C	Yes	
Homemade French fries	2½-6 cups	12-18 min	200 °C	Yes	½ teaspoon oil
Homemade potato wedges	2½-6 cups	18-25 min	180 °C	Yes	½ teaspoon oil
Homemade potato cubes	2½-6 cups	14-20 min	180 °C	Yes	½ teaspoon oil
Steak	120-900 g	8-12 min	200 °C		
Hamburger	120-500 g	7-14 min	180 °C		
Frozen Chicken nuggets	120-900 g	12-16 min	200 °C	Yes	
Mozzarella sticks	120-900 g	8-14 min	180 °C	Yes	
Stuffed vegetables	120-900 g	10-15 min	160 °C	Yes	

Please, note that these settings are recommendations, as foods differ in origin, size, shape and brand.

We cannot guarantee that your food will need exactly this time and temperature to cook.

Snacks are normally prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.

Thin or small food generally requires a shorter cooking time than larger one.

You may use the air fryer to re-heat food. Simply set a temperature of 150 °C (300 °F) and a time of up to 10 minutes.

We recommend adding a few drops of vegetable oil when preparing fresh potatoes for a crispier result. If you add oil, do so just before cooking.

Shaking small dishes halfway through the cooking ensures that all pieces are cooked evenly.

Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Prefabricated dough requires a shorter cooking time than homemade dough.

When baking a cake or quiche, place a baking tin or oven dish in the frying basket.

We also recommend a baking or oven dish when cooking sensitive or filled food.

Homemade French fries

To prepare homemade French fries, follow these steps:

- 1 Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2 Thoroughly wash the potato sticks and dry them with kitchen paper.

- 3 Place the sticks and ½ tablespoons of olive oil in a bowl and mix until the sticks are covered with oil.
- 4 Use frying tongs to take the sticks out of the bowl, drain off excess oil and place the sticks in the frying basket. Do not pour the potato sticks from the bowl into the basket to prevent excess oil from dripping from the bowl into the frying pan.
- 5 Prepare the potato sticks according to the preparation table.

CLEANING

This device is easy to clean. It does not contain any user-serviceable parts. Any maintenance other than cleaning must be carried out by a qualified technician.

Clean the unit after each use.



WARNING

Risk of electric shock! do not immerse the air fryer in water. The device is electrically operated and may be damaged as a result.

- 1 Disconnect the power supply from the power outlet and let the device cool off.

HINT: Remove the frying drawer from the compartment to allow the device to cool off more quickly.

- 2 Wipe the outside of the device with a damp cloth.
- 3 Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- 4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove food residue.

NOTE: Do not clean the frying drawer and basket with metal kitchen utensils or scouring agents to avoid damaging the non-stick coating.

- 5 Clean the drawer and basket with hot water, detergent and a non-scraping sponge. You may use a degreasing liquid to remove remaining grease.

HINT: If dirt sticks to the basket, fill the drawer with hot water and some detergent. Place the basket in the drawer and steep it for about 10 minutes.

STORAGE

Disconnect the power supply and let the device cool off.

Make sure that all parts are clean and dry.

Store the air fryer in a dry, dust-free place.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The device is not connected.	Connect the power supply to the device and the power outlet.
	You have not switched on the device and/or have not set the cooking time or temperature.	Press the power button. Select a program or select time and temperature. Then press the start button.
The drawer does not fit in the compartment.	The frying basket is not correctly placed in the drawer.	Carefully place the basket in the drawer as described in the section PREPARATION.
	The frying basket is overfilled.	Fill the frying basket as recommended in section FILLING THE BASKET.
The food is not cooked.	The frying basket is overfilled.	Use smaller quantities of food for a more even result.
	The temperature is set too low.	Press the PLUS button in the temperature selection to increase temperature.
The food is not evenly cooked.	Some food is to be turned or shaken during the cooking process.	Turn the food a few times during cooking. See the preparation table in section TIPS AND TRICKS.

The French fries are not evenly cooked.	You have used different sorts of potatoes.	Use fresh waxy potatoes.
	The potatoes were not dried after cleaning.	Dab the potatoes dry after washing.
The French fries are not crispy.	The raw potatoes contain too much water.	Dab the potatoes dry after washing. Cut thinner sticks. Add more oil.
White smoke is rising from the device.	Too much oil was used. Oil from very greasy food drips into the drawer and burns there.	Use less greasy food.
	Oil or food residues from the last cooking process adhere to the drawer or frying basket.	Clean the compartment, drawer and basket after each use.

WARRANTY AND SERVICE

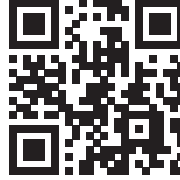
If you need information or have a problem with your device, please visit our website or contact your vendor.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Item number	10032849, 10036476
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1700 W
Technology	Rapid Hot-Air-Technology
Cooking Capacity	5.4 L
Operation	LED panel
Material	Case: Stainless steel Frying drawer: Aluminium Heating element: Stainless steel
Frying temperature range	80 - 200 °C
Frying timer range	≤ 60 Minutes

Chère cliente, cher client,

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



FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Lisez toutes les instructions.

L'appareil est conçu pour la cuisson („friture“) des aliments à l'aide d'air chaud et pour un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris des enfants, qui ont une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée ou sont dénués d'expérience et de connaissances, sauf s'ils ont été accompagnés ou formés par une personne responsable de leur sécurité.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans les cuisines du personnel, les locaux commerciaux, bureaux, chambres d'hôtel et environnements d'hébergement et de vie similaires.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Utilisez uniquement des composants et des accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil pour éviter de l'endommager.

Ne modifiez pas l'appareil même partiellement.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, observez toujours les précautions de base concernant le matériel électrique.

Faites vérifier l'appareil par un technicien agréé ou un centre de service agréé par le fabricant si la fiche d'alimentation, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou des éléments de celui-ci.



ATTENTION

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes ! Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur lors de son fonctionnement. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlure, d'incendie ou d'autres blessures ou de dégâts matériels

Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conserve la chaleur pendant un moment encore après sa mise hors tension. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation de cet appareil. Laissez l'appareil et ses pièces refroidir pendant 30 minutes avant de les nettoyer.

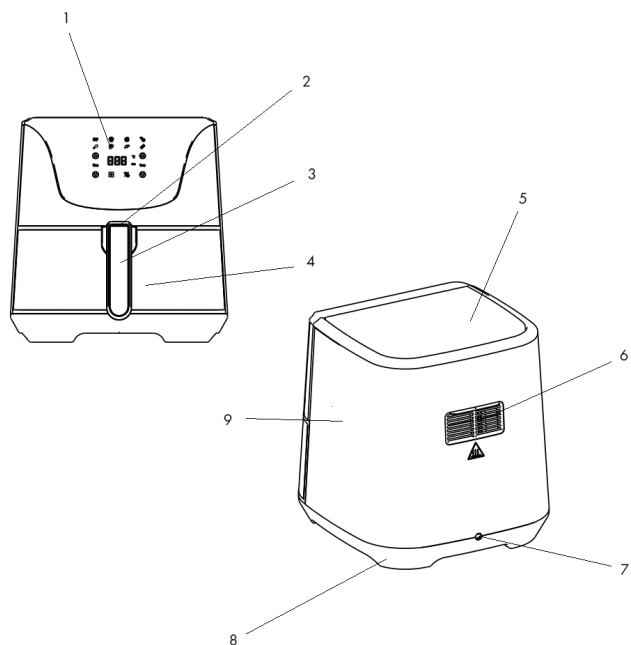
Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets ou de matériaux inflammables ou combustibles afin de réduire le risque d'incendie.

Ne placez pas d'objets sur l'appareil en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	30
Composants de l'appareil.....	32
Assemblage.....	33
Déballage et nettoyage	33
Installation	33
Branchement sur le secteur.....	34
Utilisation	34
Remplissage du panier	34
Réglage de la durée de cuisson et de la température	35
Contrôle de la cuisson	36
Récupérer les plats	36
Conseils et astuces.....	37
Tableau de cuisson	37
Préparation de frites maison	38
Nettoyage.....	39
Rangement.....	39
Informations sur le recyclage.....	40
Résolution des problèmes	40
Garantie et service.....	42
Fiche technique	42

COMPOSANTS DE L'APPAREIL



- 1 Panneau de commande
- 2 Verrouillage du bac à friture
- 3 Poignée du panier à friture
- 4 Bac à friture (avec panier à friture)
- 5 Partie supérieure
- 6 Sortie d'air
- 7 Branchement électrique
- 8 Partie inférieure avec pieds antidérapants
- 9 Boîtier

Avec votre nouvelle friteuse à air chaud, vous pourrez rendre vos ingrédients et collations préférés plus sains.

La friteuse à air chaud utilise de l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air rapide (technologie Rapid air) et un gril supérieur („chaleur de voûte“) pour préparer une variété de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la plupart des grillades.

ASSEMBLAGE

Déballage et nettoyage

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air chaud.

Le panier à friture est déjà dans le bac de friture lors de la livraison.

Pour retirer le panier à friture, tirez le loquet transparent vers l'avant.

Retirez ensuite le bac à friture de l'appareil.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier et soulevez le panier pour le sortir du bac.

Lors de l'insertion du panier, il suffit d'inverser : placez le panier au-dessus du bac à friture de sorte que les pattes du panier à gauche et à droite de la poignée se mettent dans les renforcements sur le dessus du bac à friture. Insérez le panier dans le bac et verrouillez-le.

Nettoyez le panier et le bac à frire avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge douce.

Essayez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon humide.



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Ne plongez pas la friteuse à air chaud dans l'eau. Cela peut causer des dommages électriques à l'appareil.

Séchez soigneusement toutes les pièces.

Remettez le panier de friture dans le bac et verrouillez-le pour éviter un desserrage involontaire du panier.

REMARQUE : avant la première utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage ou d'objets étrangers sur et dans l'appareil, sous et autour du bac à friture et autour du panier à friture.

Installation

Placez la friteuse à air chaud sur une surface de travail stable, plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.

Veillez à placer l'appareil sur une surface exempte de plastique. La chaleur de la cuisson pourrait ramollir les plastiques d'un plan de travail qui en contiendrait et cela provoquerait l'apparition de taches sombres permanentes, d'une décoloration et de taches sur le support.

Veillez à placer l'appareil sur une surface exempte de plastique. La chaleur de la cuisson pourrait ramollir les plastiques d'un plan de travail qui en contiendrait et cela provoquerait l'apparition de taches sombres permanentes, d'une décoloration et de taches sur le support.

Gardez l'appareil à au moins 10 cm des autres objets et à l'écart des sources de chaleur.

L'air chaud s'échappe de la sortie d'air à l'arrière de la friteuse à air chaud. Par conséquent, assurez-vous que l'arrière de l'appareil ne soit pas obstrué pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

Ne placez rien sur la friteuse à air chaud.

Ne déplacez pas la friteuse lorsque celle-ci est chaude. Vous pourriez vous brûler ou à cause d'un liquide alimentaire chaud qui coulerait. Laissez refroidir la friteuse pendant plus de 30 minutes avant de la déplacer.

Branchement sur le secteur

Acheminez le câble derrière la friteuse à air chaud vers la prise murale pour éviter tout déchirement accidentel.

Ne laissez pas pendre le câble sur le bord de la table ou du plan de travail.

Assurez-vous que le câble ne touche aucune surface chaude, telle que des radiateurs ou des cuisinières.

Le cordon d'alimentation fourni (ou le cordon d'alimentation amovible) est court. Cela réduit le risque de l'attraper par accident ou de trébucher sur un câble plus long.

N'utilisez que des rallonges adaptées à cet appareil. En cas de doute, demandez à un technicien agréé ou à un centre de service agréé par le fabricant.

Débranchez le cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas la friteuse à air chaud.

UTILISATION

IMPORTANT : La friteuse à air chaud utilise de l'air chaud plutôt que de la graisse. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans le bac à friture. L'appareil n'est pas prévu pour cela.

Remplissage du panier

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui éteint l'appareil dès l'ouverture du bac. Cela évite les brûlures accidentelles à l'air chaud. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la friteuse est retirée pendant la cuisson.

Faites glisser le bouton de verrouillage transparent sur la poignée du panier vers l'avant.

Retirez le bac à frire de l'appareil.

Placez la nourriture dans le panier à friture. Ne remplissez pas le panier au-delà des deux tiers.

Si vous voulez faire cuire des légumes frais, versez trois tasses du format le plus haut remplies de légumes frais.

IMPORTANT : Utilisez la friteuse uniquement avec le panier pour assurer la cuisson des aliments.

Faites glisser le bac dans l'appareil puis faites glisser le loquet transparent sur la poignée du panier.

Réglage de la durée de cuisson et de la température

Depuis le panneau de commande, vous pouvez facilement choisir l'un des différents programmes de cuisson ou régler la température et le temps de cuisson en appuyant sur un bouton. Branchez la fiche secteur de l'appareil dans la prise.



MARCHE/ARRÊT

Allume ou éteint l'appareil.



MODE

Sélectionne l'un des programmes prédéfinis.



DURÉE

Appuyez sur ce bouton pour régler la durée souhaitée.

Définit la durée de cuisson désirée en appuyant sur les boutons PLUS ou MOINS.



TEMPÉRATURE

Appuyez sur ce bouton pour régler la température souhaitée.

Définit la température d'air chaud souhaitée en appuyant sur les boutons PLUS ou MOINS.

Appuyez sur le bouton ON / OFF pour allumer l'appareil. Le bouton ON / OFF s'allume maintenant.

Lors de la première utilisation, la friteuse à air chaud peut dégager une légère odeur. Ceci est normal et disparaît rapidement.

Sélectionnez l'un des programmes ou définissez le temps de préparation et la température souhaités.

REMARQUE : l'affichage de l'heure et de la température change automatiquement toutes les 5 secondes.

Contrôle de la cuisson

Certains aliments doivent être retournés, panés ou secoués en milieu de cuisson pour cuire uniformément et ne pas coller. Remuez ou secouez en particulier des quantités plus importantes pour une cuisson uniforme.

REMARQUE : Ne touchez le panier et le bac à friture qu'avec des gants de cuisine.

Pendant la cuisson et ensuite, le panier à friture, le plateau et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliment, il peut s'échapper de la vapeur du bac. Si nécessaire, portez des vêtements à manches longues pour protéger les parties vulnérables du corps contre les liquides et jus chauds qui pourraient s'échapper des aliments.

- 1 Tirez le bouton de verrouillage de la poignée du panier vers l'avant pour déverrouiller le bac.
- 2 Tirez le bac à friture par la poignée de l'appareil. Agitez ou remuez vigoureusement les aliments.

Vous pouvez également sortir le panier du bac pour le secouer si le bac à friture est trop lourd pour vous.

- 1 Faites glisser le loquet transparent sur la poignée du panier vers l'avant et retirez le bac de l'appareil.
- 2 Placez le bac sur une surface résistant à la chaleur.
- 3 Appuyez sur le bouton situé sur la poignée du panier et retirez le panier.
- 4 Agitez vigoureusement les aliments.
- 5 Insérez le panier correctement dans le bac à friture et verrouillez-le. Faites glisser le bac dans l'appareil.

REMARQUE : La friteuse à air chaud ne fonctionne que lorsque le bac à friture est complètement fermé.

Conseil : Réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson pour que l'alarme de la minuterie vous rappelle que vous devez secouer les aliments. N'oubliez pas de régler ensuite la minuterie sur le temps de cuisson restant.

Récupérer les plats

Lorsque vous entendez l'alarme de la minuterie, la durée de cuisson définie est écoulée. Retirez le bac à frir de l'appareil.

REMARQUE : Ne touchez le panier et le bac à frir qu'avec des gants de cuisine.

Pendant et après la cuisson à l'air chaud, le panier, le bac et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliment, il peut s'échapper de la vapeur du bac. Si nécessaire, portez des vêtements à manches longues pour protéger les parties vulnérables du corps contre les jus chauds qui pourraient s'échapper des aliments.

Assurez-vous que la nourriture est cuite. (Sinon, faites simplement glisser le bac dans l'appareil et réglez la minuterie pour une minute de plus).

Lorsque les aliments sont cuits à votre goût, retirez le bac de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et sortez le panier du compartiment.

REMARQUE : Ne faites pas pivoter le panier avec l'ouverture vers le bas alors qu'il est encore attaché au bac de friture, car le jus de graisse ou d'aliments peut s'égoutter du bac.

Mettez les aliments du panier dans un bol ou une assiette.

Conseil : Pour retirer des aliments volumineux ou délicats, utilisez une pince ou une louche.

Quand une fournée d'aliments est prête, la friteuse à air chaud est prête à préparer la suivante.

CONSEILS ET ASTUCES

Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir la bonne température et la bonne durée pour obtenir les meilleurs résultats. Une fois familiarisé avec la cuisson à l'air chaud, vous pouvez adapter ces recommandations à vos goûts personnels.

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque l'appareil est encore froid et fait sa première cuisson.

Aliment	Quantité	Cuisson		Contrôle de cuisson	Complément
		Temps	Température		
Frites fines surgelées	2½-5 tasses	10-12 mn	200 °C	oui	
Frites épaisses surgelées	2½-5 tasses	10-14 mn	200 °C	oui	
Frites maison	2½-6 tasses	12-18 mn	200 °C	oui	½ cuillère à café d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	2½-6 tasses	18-25 mn	180 °C	oui	½ cuillère à café d'huile
Dés de pommes de terre maison	2½-6 tasses	14-20 mn	180 °C	oui	½ cuillère à café d'huile
Steak	120-900 g	8-12 mn	200 °C		
Hamburger	120-500 g	7-14 mn	180 °C		

Nuggets de poulet surgelés	120-900 g	12-16 mn	200 °C	oui	
Bâtonnets de Mozzarella	120-900 g	8-14 mn	180 °C	oui	
Légumes farcis	120-900 g	10-15 mn	160 °C	oui	

Remarque : Veuillez noter que ces paramètres sont des recommandations car les aliments varient en origine, taille, forme et marque.

Nous ne pouvons pas garantir que vos ingrédients auront exactement besoin de cette durée et de cette température pour cuire.

Les snacks habituellement cuits au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.

Les aliments minces ou petits nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que les plus gros.

Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les aliments. Il suffit de définir une température de 150 ° C ou 300 ° F et une durée maximale de 10 minutes.

Il est recommandé d'ajouter de l'huile végétale aux pommes de terre fraîches pour obtenir un meilleur résultat. Si vous ajoutez de l'huile, faites-le juste avant la cuisson. Le fait d'agiter ou de secouer des aliments plus petits au milieu du processus de cuisson garantit que tous les morceaux seront cuits uniformément.

Utilisez de la pâte toute faite pour faire des snacks farcis rapidement et facilement. La pâte préfabriquée demande un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.

Lorsque vous préparez un gâteau ou une quiche, placez un plat allant au four ou une casserole dans le panier à friture.

Nous recommandons un plat allant au four ou un plat du four pour la cuisson des aliments délicats ou farcis.

Préparation de frites maison

Pour faire des frites maison, suivez les étapes ci-après :

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2 Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier essuie-tout.
- 3 Mettez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive et les bâtonnets dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
- 4 Retirez les bâtonnets du saladier avec une pince ou une louche, égouttez l'excès d'huile et placez les bâtonnets dans le panier à friture. Ne versez pas les bâtonnets de pommes de terre du saladier dans le panier à friture pour éviter que l'excès d'huile du saladier ne pénètre dans le bac à friture.
- 5 Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre dans la friteuse à air chaud selon la table de cuisson.

NETTOYAGE

Cet appareil est extrêmement facile à nettoyer. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout service autre que le nettoyage doit être effectué par un technicien qualifié.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
L'appareil fonctionne à l'électricité et peut être endommagé.

Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

Conseil : Retirez le bac de la friteuse après la cuisson pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les restes.

REMARQUE : Le bac et le panier à friture ne doivent pas être nettoyés avec des ustensiles en métal ou des produits à récurer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyez le bac et le panier à l'eau chaude avec un peu de détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer la saleté restante.

Conseil : S'il y a de la saleté sur le panier ou au fond du bac, remplissez le bac d'eau chaude et d'un peu de détergent. Placez le panier dans le bac et laissez-le tremper environ 10 minutes.

RANGEMENT

Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Rangez la friteuse à air chaud dans un endroit sec à l'abri de la poussière.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans la prise.
	Vous n'avez pas allumé l'appareil et / ou réglé le temps de cuisson ou la température.	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez un programme ou sélectionnez une durée et une température. Puis appuyez sur le bouton de démarrage.
	Vous avez mis l'appareil en pause. (Si vous appuyez sur le bouton Démarrer en cours de fonctionnement, l'appareil se met en pause.)	Appuyez à nouveau sur le bouton Démarrer.

Le bac est collant.	Le panier à friture n'est pas placé correctement dans le compartiment.	Poussez doucement le panier dans le compartiment comme décrit dans la section ASSEMBLAGE.
	Le panier à friture est plein.	Remplissez le panier comme recommandé. Voir la section REMPLISSAGE DU PANIER
Les plats ne sont pas cuits.	Le panier à friture est trop rempli.	Utilisez de plus petites quantités pour une cuisson plus uniforme.
	La température est réglée trop basse.	Appuyez sur la touche HAUT dans la sélection de température pour augmenter celle-ci.
Les plats ne sont pas cuits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés, agités ou secoués pendant la cuisson.	Retournez les aliments quelques fois pendant la cuisson. Regardez la table de cuisson dans la section CONSEILS ET ASTUCES.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Vous avez utilisé différentes sortes de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.
	Les pommes de terre n'étaient pas sèches après le nettoyage.	Tamponnez les pommes de terre après les avoir lavées.

Les frites ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre crues contiennent beaucoup d'eau.	Tamponnez les pommes de terre pour les sécher après les avoir lavées. Couper les bâtonnets plus fins. Ajoutez plus d'huile.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous avez utilisé trop d'huile.	L'huile des aliments très gras s'égoutte dans le bac et y brûle. Utilisez des aliments moins gras.
	Les résidus d'huile ou d'aliments de la dernière cuisson adhèrent au bac ou au panier à friture.	Nettoyez le bac et le panier après chaque utilisation.

GARANTIE ET SERVICE

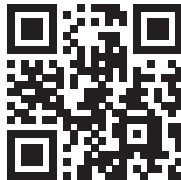
Si vous avez besoin d'informations ou avez un problème avec votre appareil, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre revendeur.

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032849, 10036476
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance consommée	1700 Watt
Technologie	Technologie à air chaud Rapid-Air
Capacité	5,4 litres
Commandes	Ecran LED
Matériau	Boîtier : inox Bac à friture : aluminium Élément chauffant : inox
Plage de températures	80 - 200 °C
Minuterie	≤ 60 minutes

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para consultas posteriores. Lea todas las indicaciones.

El aparato está diseñado para cocer («freír») alimentos mediante aire caliente y sólo en el entorno doméstico. No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.

Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.

No utilice el aparato en el exterior ni en cocinas de empresas, oficinas, estancias compartidas, habitaciones de hoteles y entornos similares.

No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha.

Si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Utilice exclusivamente las partes y los accesorios recomendados por el fabricante, de lo contrario, podría dañar el aparato.

No modifique el aparato o sus partes.

Al utilizar un aparato eléctrico, siempre debe seguir las indicaciones básicas de seguridad.

Las reparaciones deberán ser realizadas por un electricista cualificado o un centro de atención al cliente autorizado por el fabricante si el cable de alimentación o el enchufe están averiados, o si el aparato no funciona correctamente. En este caso, no utilice el aparato y no intente repararlo usted mismo/a.

Vigile a los niños cuando estén cerca del aparato para evitar que jueguen con el aparato mismo o sus piezas.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras debido a las superficies calientes! El aparato alcanza temperaturas elevadas y genera vapor durante el funcionamiento. Deberán tomarse precauciones adecuadas para evitar riesgo de quemaduras, incendio o daños personales o materiales

El aparato alcanza temperaturas elevadas durante el funcionamiento y, una vez apagado, se mantiene caliente durante algún tiempo. Utilice guantes de cocina para operar el aparato. Deje que el aparato y sus piezas se enfríen durante 30 minutos antes de limpiarlas.

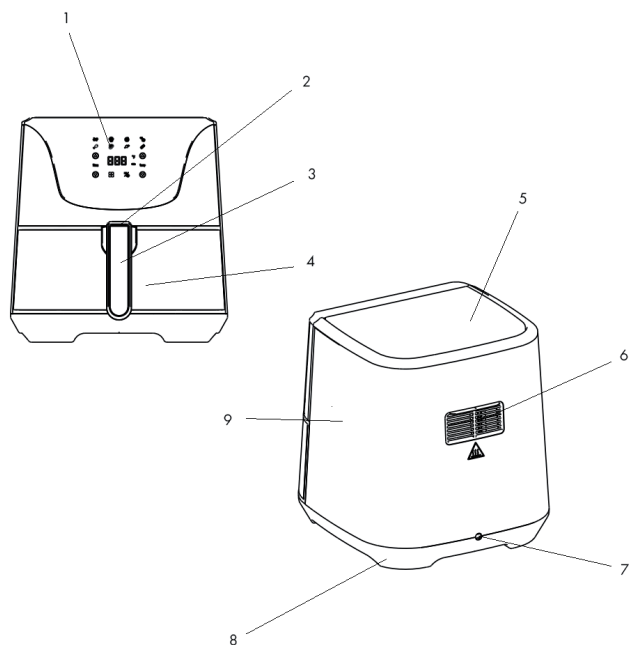
Para evitar el riesgo de incendio, no coloque el aparato cerca de objetos o materiales fácilmente inflamables.

No coloque objetos encima del aparato cuando este está en marcha o caliente.

ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	44
Vista general del aparato.....	46
Montaje	47
Desembalaje y limpieza	47
Instalación	47
Conexión a la red eléctrica	48
Puesta en funcionamiento.....	48
Llenar el cesto.....	48
Configurar la temperatura y el tiempo de cocción	49
Control de la cocción	50
Retirar alimentos	50
Consejos.....	51
Tabla de preparación	51
Patatas fritas de elaboración propia	52
Limpieza	53
Almacenaje.....	53
Indicaciones sobre la retirada del aparato.....	54
Detección y resolución de anomalías.....	54
Garantía y servicio.....	56
Datos técnicos	56

VISTA GENERAL DEL APARATO



- 1 Panel de control
- 2 Botón de desbloqueo del compartimento para freír
- 3 Asa del compartimento para freír
- 4 Compartimento para freír (con cesto)
- 5 Parte superior
- 6 Salida de aire
- 7 Toma de corriente
- 8 Parte inferior con patas antideslizantes
- 9 Carcasa

Con la freidora de aire caliente puede preparar sus alimentos y tentempiés favoritos de forma más saludable.

La freidora sin aceite emplea aire caliente junto con una rápida circulación de aire (técnica de aire caliente rápido) y un grill superior («calor superior») para preparar una gran variedad de platos deliciosos de un modo sano, rápido y sencillo. El aparato calienta los ingredientes de todos lados, por lo que no se necesita añadir aceite.

MONTAJE

Desembalaje y limpieza

Retire todo el material de embalaje, así como adhesivos en la parte interior y exterior del aparato.

El cesto se encuentra en el interior del compartimento para freír.

Para extraer el cesto, deslice hacia delante el botón de bloqueo del compartimento.

A continuación, retire el compartimento de freír.

Pulse el botón de desbloqueo en el asa del cesto, levante el cesto hacia arriba y extráigalo del compartimento.

Al introducir el cesto, simplemente invierta el procedimiento: coloque el cesto en el compartimento para freír de modo que las solapas del cesto a la izquierda y derecha del mango entren en los orificios de la parte superior del compartimento para freír. Inserte el cesto en el compartimento y ciérrelo.

Limpie el cesto y el compartimento para freír con agua caliente, un producto de limpieza y una esponja suave.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño seco.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja la freidora en agua. Puede dañar el aparato

Seque por completo todas las partes.

Coloque el cesto en el compartimento y bloquéelo para evitar que se abra de forma accidental.

NOTA: Antes de utilizar el aparato por primera vez, asegúrese de haber quitado todo el material de embalaje, así como etiquetas y objetos extraños debajo, alrededor y en el interior del aparato.

Instalación

Coloque el aparato en una superficie plana, horizontal y estable, cerca de una toma de corriente.

Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie libre de plástico. El calor durante la cocción puede hacer que los plastificantes se escapen de una superficie

que contenga plástico y provocar una reacción permanente, como manchas oscuras, decoloración y manchas en la superficie.

Asegúrese de que el aparato se encuentre a una distancia mínima 10 cm con respecto a otros objetos y lejos de las fuentes de calor.

El aire caliente sale de las ranuras en la parte posterior del aparato. Por ello, mantenga las ranuras de salida de aire en la parte posterior desbloqueadas para garantizar un funcionamiento correcto de la freidora.

No coloque objetos encima del aparato.

No mueva la freidora mientras está caliente. Podría quemarse con el goteo del líquido caliente de los alimentos. Deje que la freidora se enfríe durante 30 minutos antes de moverla.

Conexión a la red eléctrica

Al conectar el aparato a la toma de corriente, coloque el cable de alimentación detrás de la freidora para evitar que el dispositivo se vuelque accidentalmente.

Asegúrese de que el cable no queda colgando del borde de la mesa o encimera.

Asegúrese de que el cable no toca las superficies calientes, como objetos calientes o fogones.

El cable de alimentación suministrado (o el cable extraíble) es corto. De este modo se reduce el riesgo de engancharse o tropezarse con un cable largo. Utilice cables alargadores que sean compatibles con el aparato. En caso de duda, póngase en contacto con un especialista técnico cualificado o un servicio de atención al cliente autorizado por el fabricante.

Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: La freidora funciona con aire caliente en vez de aceite. No añada aceite ni grasa en el compartimento para freír. El aparato no está diseñado para ello.

Llenar el cesto

La freidora dispone en su interior de un interruptor de seguridad que apaga el aparato cuando se abre el compartimento para freír. Esta función evita quemaduras accidentales con aire caliente. Durante el funcionamiento, la freidora se apaga automáticamente al retirar el compartimento para freír.

Deslice hacia delante el cierre del asa del compartimento.

A continuación, retire el compartimento para freír.

Introduzca alimentos en el cesto. Llene solamente dos tercios del cesto. Si desea cocer verduras frescas, añada 3 tazas de verdura, como máximo.

IMPORTANTE: utilice el compartimento para freír junto con el cesto para garantizar una buena cocción de los productos.

Vuelva a introducir el compartimento en la freidora y deslice el botón de bloqueo hacia atrás

Configurar la temperatura y el tiempo de cocción

Puede elegir cómodamente el programa de cocción o configurar la temperatura y el tiempo de cocción en el panel de control. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente.



ENCENDIDO/APAGADO

Enciende o apaga el aparato.



MODO

Elige entre los programas predeterminados.



TIEMPO

Pulse este botón para configurar el tiempo deseado.

Elija el tiempo de cocción deseado pulsando los botones PLUS o MINUS.



TEMPERATURA

Pulse este botón para configurar la temperatura deseada.

Elija la temperatura de aire caliente deseada pulsando los botones PLUS o MINUS.

Pulse el botón ON/OFF para apagar el aparato. El botón ON/OFF se ilumina.

Es posible que la primera vez que utilice la freidora se produzca un ligero olor. El olor inicial es normal y desaparecerá en un periodo breve de tiempo.

Elija un programa o seleccione el tiempo y la temperatura de cocción deseados.

NOTA: el indicador de tiempo y temperatura se cambia automáticamente cada 5 segundos.

Control de la cocción

A menudo, en mitad del proceso de preparación, se debe voltear o sacudir algunos alimentos para asegurar un mejor resultado de cocción. Es necesario, sobre todo, si los alimentos en cuestión son muy grandes.

NOTA: maneje el cesto y el compartimento para freír únicamente con guantes de cocina. Durante y después de la preparación, el cesto, el compartimento y los alimentos están muy calientes. Es posible que salga vapor del compartimento para freír según el tipo de alimento. De ser necesario, lleve ropa larga para evitar que el líquido caliente de alimentos salpique alguna parte desprotegida del cuerpo.

- 1 Deslice hacia delante el cierre del asa del compartimento para retirar el compartimento.
- 2 A continuación, retire el compartimento para freír. Gire o agite el alimento en cuestión.

También puede retirar el cesto para sacudir mejor el alimento si el compartimento para freír es muy pesado.

- 1 Deslice hacia delante el cierre del asa del compartimento para retirar el compartimento.
 - 2 Coloque el compartimento en una superficie resistente al calor.
 - 3 Pulse el botón de desbloqueo en el asa del cesto para retirar el cesto.
 - 4 Gire o agite el alimento en cuestión.
 - 5 Vuelva a colocar correctamente el cesto en el compartimento para freír y bloquéelo. Vuelva a introducir el compartimento en la freidora.
-

NOTA: la freidora solamente funciona si el compartimento para freír está correctamente cerrado. Consejo: ajuste el temporizador a la mitad del tiempo de preparación para que la alarma del temporizador le recuerde que debe agitar la comida. No olvide ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar el alimento

Retirar alimentos

Cuando suene la alarma del temporizador, habrá transcurrido el tiempo que ha seleccionado.

A continuación, retire el compartimento para freír.

NOTA: maneje el cesto y el compartimento para freír únicamente con guantes de cocina. Durante y después de la preparación, el cesto, el compartimento y los alimentos están muy calientes. Es posible que salga vapor del compartimento para freír según el tipo de alimento. De ser necesario, lleve ropa larga para evitar que el líquido caliente de alimentos salpique alguna parte desprotegida del cuerpo.

Compruebe que los alimentos estén listos. (Si los ingredientes todavía no están listos, vuelva a introducir el compartimento en el aparato y añada unos minutos más al temporizador.)

Si los ingredientes están correctamente cocidos, retire el compartimento de la freidora de aire caliente y póngalo encima de una superficie resistente al calor.

Pulse el botón de desbloqueo en el asa del cesto y retire el cesto del compartimento.

NOTA: no gire el cesto con el orificio mirando hacia abajo, dado que está aún unido al compartimento para freír y la grasa o el jugo de los alimentos podrían gotear sobre los alimentos.

Trasvase los ingredientes de la cesta a un bol o a un plato.

Consejo: para retirar alimentos grandes o suaves, emplee unas pinzas de asar o un cucharón.

Cuando haya preparado ya una ración, puede continuar preparando más alimentos inmediatamente después de extraer los alimentos listos.

CONSEJOS

Tabla de preparación

La tabla que aparece a continuación le ayudará a elegir la temperatura y el tiempo correcto para distintos ingredientes. Después de familiarizarse con los tiempos de cocción, puede adaptar estas recomendaciones a su conveniencia. Añada 3 minutos al tiempo de cocción cuando el aparato aún está frío y empieza a preparar el primer plato.

Alimento	Cantidad	Preparación		Control de la cocción	Refinamiento
Patatas fritas congeladas finas	2½-5 tazas	10-12 min	200 °C	Sí	
Patatas fritas congeladas gruesas	2½-5 tazas	10-14 min	200 °C	Sí	
Patatas fritas de elaboración propia	2½-6 tazas	12-18 min	200 °C	Sí	½ cucharita de aceite
Patatas de gajo de elaboración propia	2½-6 tazas	18-25 min	180 °C	Sí	½ cucharita de aceite
Patatas en dados de elaboración propia	2½-6 tazas	14-20 min	180 °C	Sí	½ cucharita de aceite
Filete	120-900 g	8-12 min	200 °C		

Hamburguesa	120-500 g	7-14 min	180 °C		
Nuggets de pollo congelados	120-900 g	12-16 min	200 °C	Sí	
Palitos de mozzarella	120-900 g	8-14 min	180 °C	Sí	
Verduras rellenas	120-900 g	10-15 min	160 °C	Sí	

Nota: tenga en cuenta que son solamente propuestas de preparación. Los ingredientes varían en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca y, por tanto, no podemos garantizar el ajuste perfecto para sus alimentos.

En la freidora de aire caliente también se pueden preparar tentempiés que normalmente se hacen en un horno.

Los ingredientes pequeños necesitan normalmente un tiempo de preparación menor que los más grandes.

También puede utilizar la freidora sin aceite para calentar la comida. Ajuste la temperatura a 150 °C (300 °F) y el temporizador, a 10 minutos.

Añada un poco de aceite vegetal a las patatas frescas para que queden más crujientes. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente justo después de haber añadido el aceite a las patatas.

Si voltea o agita alimentos pequeños en mitad del tiempo de preparación, se asegura que se fríen por todos lados.

Utilice masa preparada para preparar snacks rellenos rápida y fácilmente.

La masa preparada necesita un tiempo de preparación menor que una masa casera.

Coloque una bandeja grande o un molde en el cesto de la freidora cuando prepare bizcochos, una quiche o desee freír alimentos rellenos o muy delicados.

Patatas fritas de elaboración propia

Siga los siguientes pasos para preparar sus propias patatas fritas:

- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras.
- 2 Limpie a fondo las tiras de patatas y séquelas en un papel de cocina.
- 3 Añada en un cuenco $\frac{1}{2}$ cuchara de aceite de oliva y patatas, y mézclelas hasta que absorben bien el aceite.
- 4 Retire las tiras de patata con unas pinzas o un cucharón, escurra el exceso de aceite y añada las patatas en el cesto de la freidora. No añada patatas directamente al cuenco para evitar que el exceso de aceite del cuenco gotee en la freidora.
- 5 Fríe las tiras de patata de acuerdo con lo descrito en la tabla.

LIMPIEZA

La freidora es muy fácil de limpiar. El aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe ser realizado por un técnico cualificado.

Limpie el aparato después de cada uso.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca sumerja el aparato en agua. La freidora es un aparato eléctrico y puede dañarse.

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

Consejo: retire el compartimento para freír para que el aparato se enfríe más rápidamente. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

Limpie el interior con agua tibia y una esponja no abrasiva.

Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para retirar posibles restos de comida.

NOTA: no limpie el compartimento para freír y el cesto con utensilios de cocina o esponjas metálicas, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

Limpie el compartimento para freír y el cesto con agua tibia, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Consejo: si el cesto o el fondo del compartimento para freír presentan suciedad encastrada, llene el compartimento con agua caliente y añada un poco de producto de limpieza. Inserte el cesto y déjelo en remojo durante aprox. 10 minutos.

ALMACENAJE

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Guarde la freidora de aire caliente en un lugar seco y limpio.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El dispositivo no está conectado.	Branchez la fiche dans la prise.
	Vous n'avez pas allumé l'appareil et / ou réglé le temps de cuisson ou la température.	Pulse el botón de encendido. Elija un programa o el tiempo de cocción y la temperatura. A continuación, pulse el botón Start.
	No ha encendido el aparato ni ha ajustado el tiempo o la temperatura de cocción.	Vuelva a pulsar el botón Start.

El compartimento para freír está atascado.	El cesto no se ha colocado correctamente en el compartimento.	Presione el cesto hacia abajo en el compartimento como se describe en el apartado MONTAJE.
	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Rellene el cesto de la manera recomendada. Véase el apartado LLENAR EL CESTO.
Los ingredientes fritos no están listos	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Rellene el cesto con porciones más pequeñas.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Pulse el botón AUMENTAR para incrementar la temperatura.
Los ingredientes no se han freído por igual.	Algunos ingredientes deben sacudirse en mitad del proceso de preparación.	Gire los ingredientes varias veces durante la preparación. Véase el apartado CONSEJOS.
Las patatas fritas se fríen de manera desigual.	Ha utilizado diferentes tipos de patata.	Utilice patatas frescas del mismo tipo.
	Las patatas no se han secado completamente una vez lavadas.	Seque completamente las patatas.
Las patatas fritas no están crujientes.	La textura de las patatas contiene demasiada agua.	Seque completamente las patatas. Corte las patatas en tiras más finas. Añada más de aceite.

Sale humo blanco del aparato.	Ha añadido demasiado aceite.	El aceite de alimentos muy grasientos gotea en el compartimento. Utilice alimentos con menos grasa.
	El compartimento para freír o cesto contiene restos de grasa de usos anteriores.	Limpe correctamente el compartimento y el cesto después de cada uso.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita más información o tiene un problema con el aparato, visite nuestra página web o póngase en contacto con su distribuidor.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032849, 10036476
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia absorbida	1700 W
Tecnología	Aire caliente rápido
Capacidad	5,4 litros
Puesta en marcha	Ecran LED
Material	Carcasa: acero inoxidable Compartimento para freír: aluminio Elemento calefactor: acero inoxidable
Rango de temperatura	80 - 200 °C
Temporizador	≤ 60 minutos

Gentile Cliente,

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



PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarlo per future consultazioni. Leggere tutte le istruzioni.

Il dispositivo è destinato alla cottura ("frittura") di alimenti con aria calda e solo per l'uso casalingo. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.

Questo dispositivo non è adatto all'utilizzo da parte di bambini e persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienza e conoscenze limitate, a meno che non siano istruiti o controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

Non utilizzare il dispositivo all'aperto o in cucine comuni, locali di lavoro, uffici, camere di hotel e altri ambienti abitativi simili.

Non lasciare il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.

Staccare la spina quando non si utilizza il dispositivo.

Utilizzare solo componenti e accessori consigliati dal produttore, in modo da evitare danni.

Non modificare il dispositivo o i suoi componenti.

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, devono essere sempre rispettate le procedure di sicurezza basilari.

Se la spina, il cavo o il dispositivo sono danneggiati in qualche modo, farli controllare da un tecnico certificato o dal centro di assistenza del produttore.

Tenere sotto controllo i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo o con i suoi componenti



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni a causa delle superfici calde! Questo dispositivo genera calore e vapore durante il funzionamento. Seguire determinate procedure per evitare il rischio di ustioni, incendi e altri danni a cose o persone.

Questo dispositivo diventa molto caldo durante il funzionamento e rimane caldo per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Utilizzare sempre presine termoresistenti per maneggiare il dispositivo. Lasciare raffreddare il dispositivo e i suoi componenti per 30 minuti prima di procedere alla pulizia.

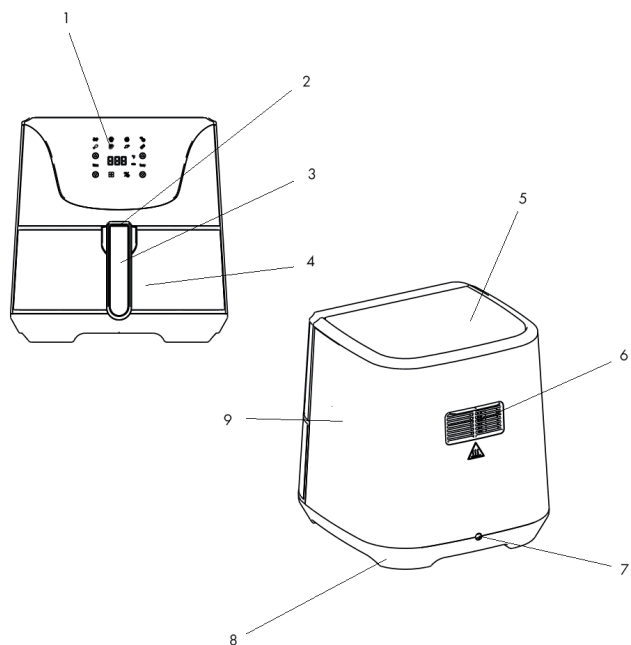
Non posizionare il dispositivo vicino a materiali o oggetti infiammabili per limitare il rischio d'incendio.

Non poggiare oggetti sopra al dispositivo mentre è in funzione o quando è bollente.

INDICE

Avvertenze di sicurezza.....	58
Componenti del dispositivo.....	60
Montaggio.....	61
Disimballare e pulire	61
Installazione	61
Collegamento alla rete elettrica.....	62
Utilizzo.....	62
Riempire il cestello.....	62
Impostare temperatura e tempo di cottura	63
Controllo della cottura	63
Togliere le pietanze	64
Consigli.....	65
Tabella di cottura	65
Preparare patatine fritte fatte in casa	66
Pulizia.....	66
Conservazione.....	67
Avviso di smaltimento.....	67
Risoluzione dei problemi.....	68
Garanzia e assistenza.....	69
Dati tecnici.....	70

COMPONENTI DEL DISPOSITIVO



1. Pannello di controllo
2. Blocco del vano per friggere
3. Impugnatura del cestello
4. Vano per friggere (con cestello)
5. Parte superiore
6. Uscita dell'aria
7. Connessione di alimentazione
8. Parte inferiore con piedi antiscivolo
9. Alloggiamento

Con la friggitrice ad aria calda potrete preparare i vostri ingredienti e snack preferiti in modo salutare.

La friggitrice utilizza aria calda in combinazione con una rapida circolazione dell'aria (tecnologia Rapid-Air) e un grill in alto ("Calore dall'alto") per preparare in modo sano, rapido e semplice numerosi piatti deliziosi. Gli ingredienti vengono riscaldati contemporaneamente da tutti i lati e nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio.

MONTAGGIO

Disimballare e pulire

Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice ad aria calda.

Il cestello si trova già nel vano per friggere al momento della consegna.

Per estrarre il cestello, tirare in avanti il blocco trasparente.

Tirare fuori il vano per friggere dal dispositivo.

Premere il tasto di sblocco sull'impugnatura del cestello e sollevarlo per toglierlo dal vano.

Per inserire il cestello, seguire i passaggi al contrario: mettere il cestello sopra al vano, in modo che i ganci a destra e a sinistra dell'impugnatura si incastrino nelle aperture sul lato superiore del vano. Mettere il cestello nel vano e bloccarlo.

Pulire cestello e vano con acqua bollente, detergente e una spugna morbida.

Pulire l'alloggiamento interno ed esterno con un panno umido.



AVVERTENZA

Rischio di scossa elettrica! Non immergere la friggitrice in acqua. Questo potrebbe causare danni elettrici al dispositivo.

Asciugare completamente tutti i componenti.

Inserire di nuovo il cestello nel vano e bloccarlo, in modo da evitare che si stacchi inavvertitamente.

NOTA: assicurarsi prima di procedere all'utilizzo, che non ci siano materiali d'imballaggio o corpi estranei nel dispositivo, sul dispositivo, sotto e intorno al vano per friggere e al cestello.

Installazione

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

Assicurarsi di poggiare il dispositivo su una superficie priva di plastica. Il calore durante la cottura può causare la fuoriuscita di plastificanti su superfici che contengono plastica e la comparsa di macchie scure e cambiamenti di colore sulla superficie.

Dall'uscita dell'aria sul retro della friggitrice può uscire aria bollente. Tenere il retro del dispositivo libero da ostacoli, in modo da garantire il funzionamento.

Non poggiare nulla sulla friggitrice ad aria calda.

Non spostare la friggitrice mentre è ancora calda. Si corre il rischio di ustione a causa di liquidi bollenti che potrebbero gocciolare dal vano. Lasciare raffreddare la friggitrice per più di 30 minuti prima del trasporto.

Collegamento alla rete elettrica

Far passare il cavo dietro alla friggitrice fino alla presa elettrica per evitare che venga tirato inavvertitamente.

Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo.

Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con superfici bollenti, come caloriferi o fornelli.

Il cavo incluso in consegna (o meglio il cavo rimovibile) è corto. Questo riduce il rischio di restare impigliati o di inciampare in un cavo più lungo. Utilizzare solo prolunghe adatte a questo dispositivo. In caso di dubbi, chiedere a un tecnico certificato o a un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

Staccare la spina quando non si utilizza la friggitrice.

UTILIZZO

IMPORTANTE: la friggitrice funziona con aria calda invece che con grasso. Non mettere olio o grasso nel vano per friggere.

Riempire il cestello

Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza all'interno, che spegne il dispositivo non appena il vano viene aperto. Questo impedisce di ustionarsi inavvertitamente con l'aria bollente. Se viene tolto il vano durante il funzionamento, il dispositivo si spegne automaticamente.

Spostare in avanti il tasto di blocco sull'impugnatura del cestello.

Togliere il vano per friggere dal dispositivo.

Mettere le pietanze da friggere nel cestello. Non riempire il cestello oltre i due terzi.

Se si desidera friggere verdure, non mettere nel dispositivo più di tre tazze di verdure fresche.

IMPORTANTE: per garantire la cottura delle pietanze, utilizzare il vano per friggere solo con il cestello all'interno.

Mettere il vano nel dispositivo e spostare nuovamente il blocco sull'impugnatura del cestello.

Impostare temperatura e tempo di cottura

Dal pannello di controllo è possibile impostare diversi programmi di cottura, la temperatura e il tempo di cottura. Collegare la spina a una presa elettrica.



ON/OFF

Accendere o spegnere il dispositivo.



MODALITÀ

Scegliere tra i programmi predefiniti.



TEMPO

Premendo questo tasto è possibile impostare il tempo desiderato.

Impostare il tempo di cottura premendo i tasti PIÙ o MENO.



TEMPERATURA

Premendo questo tasto è possibile regolare la temperatura desiderata.

Regolare la temperatura dell'aria calda premendo i tasti PIÙ o MENO.

Premere ON/OFF per accendere il dispositivo. Il tasto ON/OFF si illumina.

Al primo utilizzo, la friggitrice ad aria calda potrebbe emettere un leggero odore. Questo è normale e scompare dopo breve tempo.

Selezionare un programma o impostare tempo e temperatura desiderati.

NOTA: l'indicazione di tempo e temperatura cambia automaticamente ogni 5 secondi.

Controllo della cottura

Alcune pietanze devono essere girate, scosse o smosse a metà del tempo di cottura, in modo da cuocere in modo omogeneo e da non attaccarsi. Smuovere in particolare grandi quantità di alimenti, in modo da garantire una cottura omogenea.

NOTA: toccare cestello e vano per friggere solo con presine da forno. Durante e dopo la cottura, il cestello, il vano e le pietanze sono bollenti. In base al tipo di pietanze, potrebbe fuoriuscire vapore dal vano. Se necessario, utilizzare indumenti a maniche lunghe, in modo da proteggere le parti del corpo non coperte da eventuali liquidi di cottura che fuoriescono dalle pietanze.

- 1 Spostare in avanti il tasto di blocco trasparente sull'impugnatura del cestello per sbloccare il vano.
- 2 Togliere il vano dal dispositivo tenendolo dall'impugnatura. Smuovere energeticamente le pietanze.

Il cestello può essere staccato dal vano per smuovere le pietanze, se il peso del vano dovesse essere eccessivo.

- 1 Spostare in avanti il tasto di blocco trasparente sull'impugnatura del cestello ed estrarre il vano per friggere.
- 2 Posizionare il vano su una superficie termoresistente.
- 3 Premere il tasto sull'impugnatura del cestello ed estrarlo.
- 4 Smuovere energeticamente le pietanze.
- 5 Inserire correttamente il cestello nel vano e bloccarlo. Inserire nuovamente il vano nel dispositivo.

NOTA: la friggitrice ad aria calda funziona solo se il vano è completamente chiuso. Consiglio: impostare il timer a metà del tempo di cottura necessario, in modo da ricordarsi di girare e smuovere le pietanze. Ricordarsi di impostare il timer sul tempo rimanente dopo aver smosso le pietanze.

Togliere le pietanze

Quando si sente l'allarme del timer, il tempo di cottura impostato è scaduto. Togliere il vano dal dispositivo.

NOTA: toccare cestello e vano per friggere solo con presine da forno. Durante e dopo la cottura, il cestello, il vano e le pietanze sono bollenti. In base al tipo di pietanze, potrebbe fuoriuscire vapore dal vano. Se necessario, utilizzare indumenti a maniche lunghe, in modo da proteggere le parti del corpo non coperte da eventuali liquidi di cottura che fuoriescono dalle pietanze.

Controllare se le pietanze sono cotte (in caso contrario, inserire nuovamente il vano nel dispositivo e impostare il timer per altri minuti di cottura).

Quando la cottura delle pietanze è soddisfacente, togliere il vano dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo su una superficie termoresistente.

Premere il tasto di sblocco e togliere il cestello dal vano.

NOTA: non girare il cestello con l'apertura verso il basso per svuotarlo mentre è ancora fissato al vano, altrimenti potrebbero fuoriuscire grasso o liquidi di cottura.

Mettere le pietanze tolte dal cestello in una ciotola o su un piatto.

Consiglio: per togliere alimenti di grandi dimensioni o delicati, utilizzare una pinza da cucina o un mestolo.

Quando un carico di alimenti è pronto, la friggitrice è subito pronta alla preparazione del carico successivo.

CONSIGLI

Tabella di cottura

La seguente tabella aiuta a scegliere temperatura e tempo di cottura per ottenere i migliori risultati. Una volta presa confidenza con la frittura ad aria calda, è possibile modificare questi consigli in base alle preferenze. Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se il dispositivo è ancora freddo e si avvia per la cottura.

Alimento	Quantità	Cottura		Controllo cottura	Affinamento
		Tempo	Temperatura		
Patatine fritte surgelate sottili	2 ½-5 tazze	10-12 min	200 °C	Sì	
Patatine fritte surgelate spesse	2 ½-5 tazze	10-14 min	200 °C	Sì	
Patatine fritte fatte in casa	2 ½-6 tazze	12-18 min	200 °C	Sì	½ cucchiaino d'olio
Patate a spicchi fatte in casa	2 ½-6 tazze	18-25 min	180 °C	Sì	½ cucchiaino d'olio
Patate a cubetti fatte in casa	2 ½-6 tazze	14-20 min	180 °C	Sì	½ cucchiaino d'olio
Bistecca	120-900 g	8-12 min	200 °C		
Hamburger	120-500 g	7-14 min	180 °C		
Crocchette di pollo surgelate	120-900 g	12-16 min	200 °C	Sì	
Bastoncini di mozzarella	120-900 g	8-14 min	180 °C	Sì	
Verdure ripiene	120-900 g	10-15 min	160 °C	Sì	

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative, dato che la provenienza, la dimensione, la forma e la marca degli alimenti possono variare.

Non possiamo garantire che i vostri alimenti abbiano bisogno di esattamente queste temperature e tempi per cuocere.

Spuntini che vengono normalmente preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.

Alimenti più sottili o più piccoli richiedono tempi di cottura inferiori rispetto ad alimenti più grossi.

La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata per riscaldare alimenti. Basta impostare una temperatura di 150 °C o 300 °F e una durata fino a 10 minuti.

L'aggiunta di olio vegetale nella preparazione di patate fresche è consigliato per ottenere risultati croccanti. Se si aggiunge olio, aggiungerlo poco prima della cottura.

Smuovere o girare alimenti di piccole dimensioni a metà cottura garantisce un risultato omogeneo.

Utilizzare impasti già pronti per preparare spuntini ripieni in modo facile e rapido. Gli impasti pronti richiedono tempi di cottura inferiori rispetto agli impasti fatti in casa.

Per cuocere torte o quiche, mettere una forma o una teglia nel cestello. Consigliamo di utilizzare forme o stoviglie da forno per cuocere alimenti ripieni o delicati.

Preparare patatine fritte fatte in casa

Seguire questi passaggi per preparare patatine fritte fatte in casa:

- 1 Pelare le patate e tagliarle a bastoncini.
- 2 Lavare i bastoncini di patata e asciugarli con della carta da cucina.
- 3 Mettere i bastoncini e ½ cucchiaino d'olio in una ciotola e mescolare fino a quando le patate sono coperte d'olio.
- 4 Togliere le patatine dalla ciotola con una pinza da cucina o un mestolo, far sgocciolare l'olio in eccesso e metterle nel cestello. Non versare le patatine dalla ciotola nel cestello, per evitare che l'olio in eccesso finisca nel vano di frittura.
- 5 Cuocere le patatine seguendo le indicazioni nella tabella precedente.

PULIZIA

Prendersi cura di questo dispositivo è semplicissimo. Non contiene componenti che necessitano di manutenzione da parte dell'utente. Tutte le opere di manutenzione, che vanno oltre la pulizia, devono essere realizzate da un tecnico qualificato.

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.



AVVERTENZA

Rischio di scossa elettrica! Non immergere il dispositivo in acqua. Il dispositivo viene alimentato a elettricità e potrebbe danneggiarsi.

Staccare la spina e lasciar raffreddare il dispositivo.

Consiglio: togliere il vano dalla friggitrice dopo la cottura per velocizzare il raffreddamento.

Pulire il lato esterno del dispositivo con un panno umido.

Pulire l'interno del dispositivo con acqua bollente e una spugna non abrasiva.

Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere resti di cibo.

NOTA: vano per friggere e cestello non devono essere puliti con utensili da cucina in metallo o con prodotti abrasivi, in quanto potrebbero rovinare il rivestimento antiaderente.

Pulire vano e cestello con acqua bollente, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Si può utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Consiglio: se dello sporco aderisce al cestello o al fondo del vano, riempire il vano con acqua bollente e un po' di detersivo per piatti. Mettere il cestello nel vano e farlo ammorbidire per circa 10 minuti.

CONSERVAZIONE

Staccare la spina e far raffreddare il dispositivo.

Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

Conservare la friggitrice ad aria calda in un luogo asciutto e senza polvere.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare la spina a una presa elettrica.
	Il dispositivo non è acceso o non sono state impostate temperatura e durata.	Premere il tasto di avvio. Selezionare un programma o impostare durata e temperatura. Premere Start.
	Il dispositivo è stato messo in pausa (premendo Start a dispositivo in funzione, viene messo in pausa).	Premere di nuovo Start.
Il vano è incastrato.	Il cestello non è posizionato correttamente nel vano.	Premere il cestello nel vano facendo attenzione, come descritto nel paragrafo MONTAGGIO.
	Il cestello è troppo pieno.	Riempire il cestello come consigliato. Vedere il paragrafo RIEMPIRE IL CESTELLO.
Gli alimenti non sono cotti.	Il cestello è troppo pieno.	Inserire minori quantità di alimenti per garantire una cottura omogenea.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto ALTO nella selezione della temperatura per aumentarla.

Gli alimenti non sono cotti in modo omogeneo.	Alcuni alimenti devono essere smossi o girati durante la cottura.	Girare o smuovere gli alimenti diverse volte durante la cottura. Vedere la tabella di cottura nel paragrafo CONSIGLI E TRUCCHETTI.
Le patatine fritte non sono cotte in modo omogeneo.	Sono stati utilizzati diversi tipi di patata.	Utilizzare patate fresche e resistenti alla cottura.
	Le patate non sono state asciugate dopo la pulizia.	Asciugare le patate dopo averle lavate.
Le patatine fritte non sono croccanti.	Le patatine crude hanno troppa acqua.	Asciugare le patate dopo averle lavate. Tagliarle in bastoncini più sottili. Aggiungere olio.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	È stato utilizzato troppo olio.	L'olio di alimenti molto grassi gocciola nel vano e brucia. Utilizzare alimenti meno grassi.
	Nel vano o sul cestello c'è olio o alimenti residui dall'ultima cottura.	Pulire il vano e il cestello dopo ogni utilizzo.

GARANZIA E ASSISTENZA

Se sono necessarie informazioni o ci sono problemi con il dispositivo, visitare il nostro sito web o contattare il rivenditore.

DATI TECNICI

Numero articolo	10032849, 10036476
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza assorbita	1700 W
Tecnologia	Tecnologia aria calda Rapid-Air
Capacità	5,4 litri
Controllo	Pannello LED
Materiale	Alloggiamento: acciaio inox Vano per friggere: alluminio Elemento riscaldante: acciaio inox
Intervallo di temperatura	80 - 200 °C
Timer	≤ 60 minuti



KLARSTEIN