

CRISP-PRO

Heißluftfritteuse 2,8 l

Hot Air Fryer 2.8 l

Freidora de aire caliente 2,8 l

Friteuse à air chaud 2,8 l

Friggitrice ad aria calda 2,8 l

10040698 10040699

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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	7
INbetriebnahme	8
Bedienfeld	9
Rezepte	12
Reinigung und Pflege	13
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	16
Hinweise zur Entsorgung	18
Hersteller & Importeur (UK)	18

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10040698, 10040699
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	1400 W
Topfgröße	2.8 l
Einstellbare Temperatur	80–200 °C
Timer	1–60 m

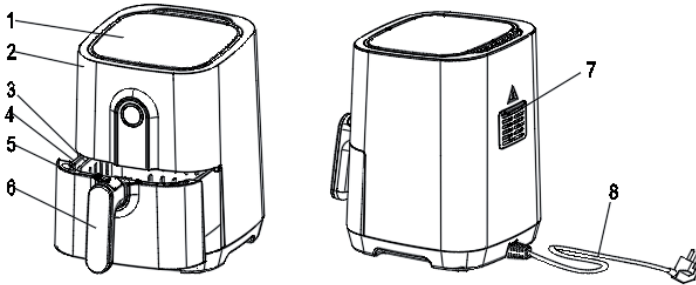
SICHERHEITSHINWEISE

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

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

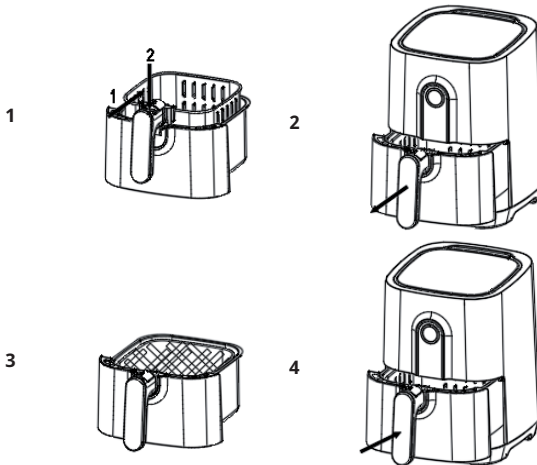
GERÄTEÜBERSICHT

Teile des Geräts



- 1 Bedienfeld
- 2 Gehäuse
- 3 Korb
- 4 Topf
- 5 Korbsicherung
- 6 Griff
- 7 Belüftungsöffnung
- 8 Netzkabel

Teile kombinieren



INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie Aufkleber oder Label auf dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und einem nicht abreibenden Schwamm. Diese Bestandteile können ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Reiben Sie das innere und das äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Heißluftfritteuse, die durch heiße Luft betrieben wird. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen und ebenen Oberfläche. Platzieren Sie das Gerät nicht auf einer nicht hitzebeständigen Oberfläche.
2. Platzieren Sie den Korb richtig im Topf.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nicht auf dem Gerät ab, da dadurch der Luftfluss unterbrochen werden könnte, was das Ergebnis negativ beeinflussen könnte.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus (siehe Abbildung 1).
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb hinein (siehe Abbildung 3).

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht höher als bis zur Maximalmarkierung mit Zutaten befüllt wird bzw. den Mengenangaben in der Tabelle entspricht. Andernfalls könnte das Zubereitungsergebnis negativ beeinflusst werden.
 - Verwenden Sie den Abscheider, um die Zutaten zu trennen, wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten. Platzieren Sie den Abscheider im Korb und befüllen Sie die beiden Korbseiten jeweils mit den Zutaten.
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse hinein (siehe Abbildung 2). Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Korb.



Vorsicht: Verbrennungsgefahr

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

BEDIENFELD



Tasten

1	Ein/Aus	<p>Sobald der äußere Korb und der Frittierkorb sich richtig im Gehäuse befinden, leuchtet die Ein-/Ausschalttaste auf. Wenn Sie die Ein-/ausschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, ist die werkseitig eingestellte Temperatur des Geräts 200 °C und die Zubereitungszeit wird auf 15 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Ein-/Ausschalttaste erneut drücken, wird die Zubereitung gestartet. Wenn Sie während der Zubereitung 3 Sekunden lang erneut diese Taste drücken, wird das gesamte Gerät ausgeschaltet. Alle Lichter gehen dann aus und der Ventilator stoppt den Betrieb. Wenn Sie während der Zubereitung kurz diese Taste drücken, kann die Zubereitung pausiert oder fortgesetzt werden.</p>
---	---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	Auswahl	Wenn Sie die Auswahltaste drücken, werden Ihnen die 8 beliebtesten Lebensmittel angezeigt. Sobald Sie Ihre Auswahl getätigt haben, beginnt die ausgewählte Kochfunktion mit der voreingestellten Zeit.
3	Temperatur-einstellung	Wenn Sie diese Taste drücken, wird auf dem Bildschirm abwechseln die Temperatur und die Zeit angezeigt und die entsprechende Temperatur- und Zeitanzeige ist erleuchtet. Die Zeit und die Temperatur werden mit den Tasten „4“ und „5“ angepasst.
4	Einstellung "-" und "+"	Drücken Sie, sobald die Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt wird, die Tasten „4“ oder „5“, um die Temperatur anzupassen. Der Temperatureinstellungsbereich ist 80 °C – 200 °C. Drücken Sie, sobald die Zeit auf dem Bildschirm angezeigt wird, die Tasten „4“ oder „5“, um eine Zeit zwischen 0 und 60 Minuten einzustellen.
5		
Anzeigeleuchte		
6	Temperaturanzeige	
7	Ventilatoranzeige	
8	Heizanzeige	
9	Timeranzeige	
10	Rezeptanzeige	

- Einige Lebensmittel müssen, wenn die Hälfte der Zubereitungszeit abgelaufen ist, durchgeschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie den Topf, zum Durchschütteln der Lebensmittel, am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Zutaten durch. Schieben Sie den Topf anschließend wieder in das Gerät zurück.
- Drücken Sie beim Durchschütteln keinesfalls die Korbentsicherung.
- Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus dem Topf entnehmen und die Lebensmittel so ausschließlich im Korb durchschütteln. Ziehen Sie hierfür zunächst den Topf aus dem Gerät heraus. Stellen Sie den Topf auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und entnehmen Sie den Korb aus dem Topf.
- Wenn der Alarm ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät heraus und platzieren Sie diesen auf einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, schieben Sie den Topf wieder in das Gerät zurück und stellen Sie am Timer weitere Minuten ein.
- Ziehen Sie zum Entfernen von Zutaten (z. B. Pommies), den Topf aus dem

Gerät heraus und platzieren Sie diesen auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Entnehmen Sie den Gittereinsatz aus dem Topf.

- Drehen Sie den Korb nicht herum, wenn dieser noch mit dem Topf verbunden ist, da das überschüssige Öl, welches sich unten im Topf gesammelt hat, sich dann über den Lebensmitteln verteilen würde.
- Der Topf und die Lebensmittel sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten im Gerät, kann Dampf aus dem Topf austreten.
- Entleeren Sie den Topfinhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Zur Entnahme von großen oder empfindlichen Zutaten empfiehlt es sich, die Zutaten mit einer Grillzange aus dem Gittereinsatz zu entnehmen.
- Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät direkt im Anschluss für die Zubereitung der nächsten Portion wiederverwendet werden.

Einstellungen

Die untenstehende Tabelle soll Ihnen dabei helfen, die Grundeinstellungen für die verschiedenen Zutaten einzustellen. Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Referenzwerte handelt. Da die Zutaten sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann nicht garantiert werden, dass die untenstehenden Einstellungen die Besten für Ihre Zutaten sind. Da durch die Heißluft das Gerät permanent neu erhitzt wird, fällt ein kurzes Herausziehen des Topfes während der Zubereitung nicht ins Gewicht.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen für gewöhnlich eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Lebensmitteln benötigt eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Lebensmitteln benötigt eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Durchschütteln kleinerer Mengen an Zutaten nach dem Ablauf der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endresultat und kann dabei helfen, ungleichmäßig frittierten Lebensmitteln vorzubeugen.
- Geben Sie bei frischen Kartoffeln vorab etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb von wenigen Minuten nach der Zugabe von Öl.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie beispielsweise Würste, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, welche im Ofen zubereitet werden können, können ebenfalls in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Zubereitungsmenge für knusprige Pommes liegt bei 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteig benötigt außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Platzieren Sie ein Backblech oder eine Backform in der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche zubereiten möchten oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Lebensmittel zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse ebenfalls zum Erhitzen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Erhitzen die Temperatur 10 Minuten lang auf 150 °C ein.

REZEPTE

Lebensmittel	Min – Max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Zusätzliche Information
Kartoffel & Pommes frites				
dünne gefrorene Pommes	300-350	18-20	200	Schütteln
Dicke gefrorene Pommes	300-350	20-25	200	Schütteln
Kartoffelgratin	400	20-25	200	Schütteln
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-400	10-15	180	
Schweinekoteletts	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Wurst	100-400	13-15	200	
Schlegel	100-400	25-30	180	
Hühnerbrust	100-400	15-20	180	
Snacks				
Frühlingsrollen	100-350	8-10	200	Schütteln, ofenfertig verwenden
gefrorene Chickennuggets	100-400	6-10	200	Schütteln ofenfertig verwenden
gefrorene Fischstäbchen	100-350	6-10	200	ofenfertig verwenden
gefrorene Käsesnacks	100-350	8-10	180	ofenfertig verwenden
gefülltes Gemüse	100-350	10	160	
Backen				
Kuchen	250	20-25	160	Backblech verwenden
Quiche	350	20-22	180	Backblech/Auflaufform verwenden
Muffins	250	15-18	200	Backblech verwenden
Süße Snacks	350	20	160	Backblech/Auflaufform verwenden

Hinweis: Fügen Sie zur Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Entnehmen Sie den Korb, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.
2. Reiben Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abreibenden Schwamm.

Zum Entfernen von noch verbleibenden Rückständen kann eine fettlösende Flüssigkeit verwendet werden. Der Korb und der Korbeinsatz sind spülmaschinenfest. Wenn sich im Korb oder auf dem Topfboden Verschmutzungen befinden, befüllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie beides circa 10 Minuten lang einweichen.

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

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Gerätebestandteile sauber und trocken sind.
3. Schieben Sie das Kabel in das Kabelfach. Fixieren Sie das Kabel, indem Sie das Kabel in den Kabelfixierschlitz stecken.


FEHLERBEHEBUNG

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

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear Customer,,

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



CONTENTS

Technical DATA	20
Safety Instructions	21
Product Description	23
Getting Started	24
Control Panel Operation	25
Recipes	28
Cleaning	29
Disposal Considerations	32
Manufacturer & Importer (UK)	32

TECHNICAL DATA

Item number	10040698, 10040699
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power rating	1400 W
Pan capacity	2.8 l
Adjustable temperature	80-200 °C
Timer	1-60 m

SAFETY INSTRUCTIONS

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

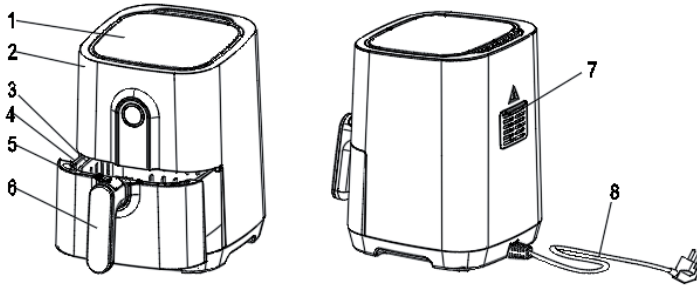
- This device is designed for indoor use only.
- Use the device only for its intended purpose.
- Keep this manual for future reference.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.

**CAUTION**

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

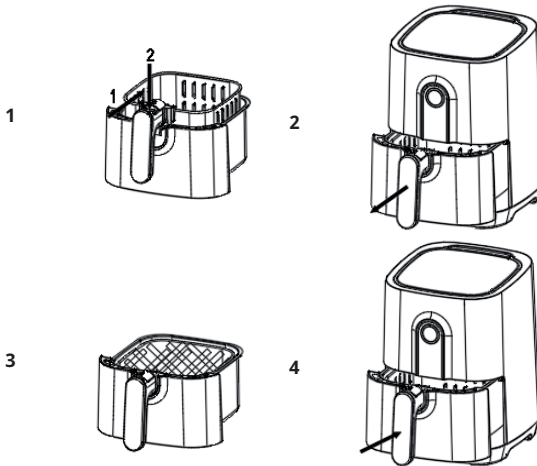
PRODUCT DESCRIPTION

Product components



- 1 Control panel
- 2 Housing
- 3 Basket
- 4 Pan
- 5 Basket release button
- 6 Basket handle
- 7 Air outlet openings
- 8 Power cord

Assembly



GETTING STARTED

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Clean the basket thoroughly and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pan properly.
3. Pull the main cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Hot-air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket (Fig. 3).

Notes

- Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table(see section 'Settings' in this chapter),as this could affect the quality of the end result.
 - Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients.
 - Make sure you check the preparation time and the temperature require for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.
4. Slide the pan back into the air fryer (Fig 2).

Never use the pan without the grill in it.



CAUTION: Danger of burns

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

CONTROL PANEL OPERATION



Buttons

1	Power	<p>Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200°, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.</p> <p>Note: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.</p>
---	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	Preset	Selecting the " " Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.
3	Temperature time switch	Touch this button, the screen alternately flashes the temperature and time, and the corresponding temperature and time indicator light is lit, and the time and temperature are set according to the "4" key and "5" key.
4	"- " and "+ " control	When the temperature of the scintillation screen and corresponding indicator, press "4" and "5" keys in turn set, temperature control range is 80 ° to 200 °.
5		When the time of the scintillation screen and corresponding indicator, press "4" and "5" keys in turn set, time control range is 0 minutes to 60 minutes.
Indicator lights		
6	Temperature indicator	
8	Heating indicator	
9	Timer indicator	
10	Recipe indicators	

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the I fryer.
- Caution: Do not press the button of the handle during shaking (Fig. 1).
- To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle and lift the basket out of the pan.
- When you hear the buzzer alarm beep~ ~ Di, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.
- Check if the ingredients are ready.
- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any

excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

- The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
- When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150° for up to 10 minutes.

RECIPES

	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Extra information
Potato&chips				
Thin frozen chips	300-350	18-20	200	Shake
Thick frozen chips	300-350	20-25	200	Shake
Potato gratin	400	20-25	200	Shake
Meat & Poultry				
Steak	100-400	10-15	180	
Pork chops	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Sausage roll	100-400	13-15	200	
Drumsticks	100-400	25-30	180	
Chicken breast	100-400	15-20	180	
Snacks				
Spring rolls	100-350	8-10	200	Shake Use oven ready
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	Shake Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10	160	
Baking				
Cake	250	20-25	160	Use baking tin
Quiche	350	20-22	180	Use baking tin / oven dish
Muffins	250	15-18	200	Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160	Use baking tin / oven dish

Note: : Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt. The basket and grill are dishwasher-proof. If dirt is stuck to the basket and grill, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the grill in the basket and let the basket and the grill soak for approximately 10 minutes.

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

TROUBLESHOOTING

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

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Fiche technique 34

Consignes de sécurité 35

Aperçu de l'appareil 37

Mise en marche 38

Panneau de commande 39

Recettes 42

Nettoyage et entretien 43

Instructions spéciales d'élimination pour les consommateurs en Allemagne 46

Informations sur le recyclage 48

Fabricant et importateur (GB) 48

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10040698, 10040699
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1400 W
Taille de la cuve	2.8 L
Température réglable	80-200 °C
Minuterie	1-60 m

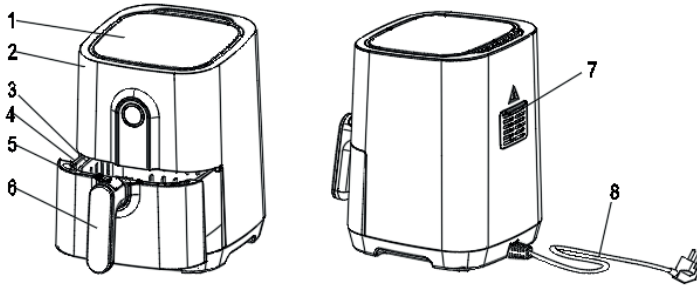
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

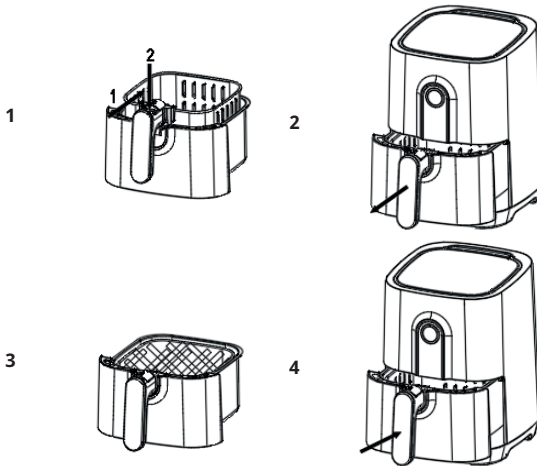
APERÇU DE L'APPAREIL

Pièces de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Boîtier
- 3 Panier
- 4 cuve
- 5 Sécurité du panier
- 6 Poignée
- 7 Ouverture d'aération
- 8 Câble secteur

Combiner les pièces



MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Enlevez les autocollants ou les étiquettes sur l'appareil.
3. Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces éléments peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ceci est une friteuse à air chaud sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse à frire.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface plane horizontale et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier correctement dans la cuve.
3. Débranchez le câble d'alimentation du compartiment à câbles situé sous l'appareil. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou d'autres liquides. Ne posez pas d'objets sur l'appareil, car cela pourrait empêcher la circulation de l'air et avoir une influence négative sur le résultat.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche dans une prise reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud (voir figure 1).
3. Placez les ingrédients dans le panier (voir figure 3).

Remarques

- Veillez à ne pas remplir la cuve d'ingrédients au-delà du repère maximal ou des quantités indiquées dans le tableau. Faute de quoi, le résultat de la préparation pourrait en être affecté.
 - Utilisez le séparateur pour séparer les ingrédients si vous souhaitez préparer différents ingrédients en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque côté du panier avec les ingrédients.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud (voir figure 2). N'utilisez jamais la cuve sans le panier.



Attention : risque de brûlure

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

PANNEAU DE COMMANDE



Touches

1	Marche/arrêt	Dès que le panier extérieur et le panier à friture se trouvent correctement dans le boîtier, la touche marche/arrêt s'allume. Si vous maintenez la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, la température de l'appareil par défaut est de 200 °C et le temps de préparation est réglé sur 15 minutes. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour démarrer la préparation. Appuyez à nouveau sur cette touche pendant 3 secondes pendant la préparation pour éteindre l'appareil entièrement. Toutes les lumières s'éteignent alors et le ventilateur s'arrête de fonctionner. Appuyez brièvement sur cette touche pendant la préparation pour la mettre en pause ou la reprendre.
---	--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	Sélection	Lorsque vous appuyez sur la touche de sélection, les 8 aliments les plus fréquents s'affichent. Une fois que vous avez fait votre choix, la fonction de cuisson sélectionnée commence avec la durée pré-réglée.
3	Réglage de la température	Appuyez sur cette touche pour que l'écran affiche alternativement la température et l'heure. L'indicateur de température et de temps correspondant s'allume. La durée et la température se règlent avec les touches « 4 » et « 5 ».
4	Réglage « - » et « + »	Dès que la température s'affiche à l'écran, appuyez sur les touches « 4 » ou « 5 » pour l'ajuster. La plage de réglage de la température est de 80 °C - 200 °C. Lorsque la durée s'affiche à l'écran, appuyez sur les touches « 4 » ou « 5 » pour régler une durée comprise entre 0 et 60 minutes.
5		
Voyants lumineux		
6	Affichage de la température	
7	Indicateur de ventilateur	
8	Indicateur de chauffage	
9	Affichage de la minuterie	
10	Affichage des recettes	

- Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour retourner les aliments, retirez le récipient de l'appareil par la poignée et secouez les ingrédients. Repoussez ensuite la cuve dans l'appareil.
- N'appuyez en aucun cas sur le dispositif de sécurité du panier lorsque vous le secouez.
- Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer ainsi les aliments dans le panier seul. Pour ce faire, retirez d'abord la cuve de l'appareil. Placez la cuve sur une surface plane et résistante à la chaleur et retirez le panier de la cuve.
- Si l'alarme retentit, cela signifie que le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifier que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes de plus avec la minuterie.
- Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur pour retirer les ingrédients (frites par exemple). Retirez la grille de la cuve.
- Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore relié à la cuve, car l'excédent d'huile accumulé au fond de la cuve se répandrait alors sur les aliments.
- La cuve et les aliments sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans l'appareil,

de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

- Videz le contenu de la cuve dans un bol ou sur une assiette.
- Pour retirer les ingrédients volumineux ou délicats, il est recommandé de les sortir de la grille à l'aide d'une pince à grillades.
- Lorsqu'une portion est prête, l'appareil peut être réutilisé directement pour la préparation de la portion suivante.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à définir les réglages de base pour les différents ingrédients. Notez que ces paramètres sont des valeurs de référence. Étant donné que les ingrédients varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, il n'est pas possible de garantir que les paramètres ci-dessous sont les meilleurs pour vos ingrédients. Comme l'appareil est chauffé en permanence par l'air chaud, un bref retrait de la casserole pendant la préparation n'a pas d'importance.

Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson un peu plus long, une petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson un peu plus court.
- Secouer de petites quantités d'ingrédients à mi-parcours de la cuisson optimise le résultat final et peut aider à empêcher les aliments de frire de manière irrégulière.
- Pour les pommes de terre fraîches, ajoutez un peu d'huile au préalable pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites frire les ingrédients dans les minutes qui suivent l'ajout d'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de préparation pour des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite en outre un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez une plaque ou un moule à pâtisserie dans la friteuse à air chaud si vous voulez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez préparer des aliments délicats ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour chauffer, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

RECETTES

Aliments	Quantité Min - Max (g)	Temps (min.)	Tempéra- ture (°C)	Informations complémentaires
Pommes de terre & frites				
Fines frites surgelées	300-350	18-20	200	Secouer
Grosses frites surgelées	300-350	20-25	200	Secouer
Gratin de pommes de terre	400	20-25	200	Secouer
Viande & Volaille				
Steak	100-400	10-15	180	
Côtelettes de porc	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Saucisse	100-400	13-15	200	
Cuissot	100-400	25-30	180	
Blanc de poulet	100-400	15-20	180	
Snacks				
Rouleaux de printemps	100-350	8-10	200	Secouer, utiliser prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-400	6-10	200	Secouer utiliser prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-350	6-10	200	utiliser prêt à cuire
snacks au fromage surgelés	100-350	8-10	180	utiliser prêt à cuire
légumes farcis	100-350	10	160	
Cuisson au four				
Gâteau	250	20-25	160	Utiliser une plaque de cuisson
Quiche	350	20-22	180	Utiliser une plaque à pâtisserie/un plat à four
Muffins	250	15-18	200	Utiliser une plaque de cuisson
Snacks sucrés	350	20	160	Utiliser une plaque à pâtisserie/un plat à four

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse à air chaud est encore froide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve et le panier ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage agressifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement. Retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Pour éliminer les résidus restants, vous pouvez utiliser un liquide dégraissant. Le panier et l'insert du panier sont lavables au lave-vaisselle. Si le panier ou le fond de la cuve sont sales, remplissez la cuve d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez tremper les deux pendant environ 10 minutes.

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

Rangement

1. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants de l'appareil sont propres et secs.
3. Glissez le câble dans le compartiment à câbles. Fixez le câble en l'insérant dans la fente de fixation du câble.


RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

INSTRUCTIONS SPÉCIALES D'ÉLIMINATION POUR LES CONSOMMATEURS EN ALLEMAGNE

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

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

Obligation de reprise des distributeurs

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

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

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

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

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

Conseils pour éviter le gaspillage

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford

OX1 9UW

Grande-Bretagne

Estimado cliente:

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



CONTENIDO

Datos técnicos 50

Indicaciones de seguridad 51

Descripción general del aparato 53

Puesta en funcionamiento 54

Panel de control 55

Recetas 58

Limpieza y cuidado 59

Instrucciones especiales de eliminación para los consumidores en Alemania 62

Indicaciones sobre la retirada del aparato 64

Fabricante e importador (RU) 64

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10040698, 10040699
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia nominal	1400 W
Tamaño de la olla	2.8 l
Temperatura regulable	80-200 °C
Temporizador	1-60 m

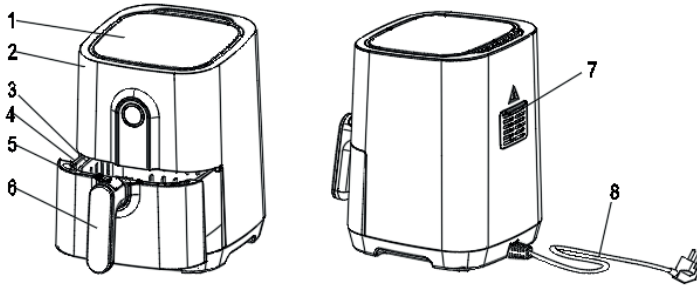
INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

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

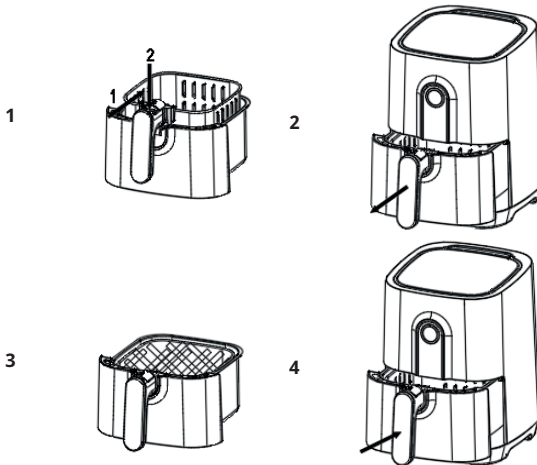
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Partes de la unidad



- 1 Panel de control
- 2 Carcasa
- 3 Cesta
- 4 Olla
- 5 Cierre de la cesta
- 6 Asa
- 7 Aperturas de aireación
- 8 Cable de alimentación

Combinar partes



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas de la unidad.
3. Limpia el cesto y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Estos componentes también pueden limpiarse en el lavavajillas.
4. Frote el interior y exterior del aparato con un paño húmedo. Se trata de una freidora de aire caliente sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la cesta correctamente en la olla.
3. Saque el cable de alimentación del compartimento para cables situado en la parte inferior del aparato. No llene la olla con aceite u otros líquidos. No lo coloque encima de la unidad, ya que podría interrumpir el flujo de aire, lo que podría afectar negativamente al resultado.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente (véase la figura 1).
3. Coloque los ingredientes en la cesta (véase la figura 3).

Notas

- Asegúrese de que la olla no se llena con más ingredientes que la marca máxima o que corresponde a las cantidades indicadas en la tabla. De lo contrario, el resultado de la preparación podría verse afectado negativamente.
 - Utilice el separador para separar los ingredientes cuando quiera preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo. Coloque el separador en la cesta y llene cada lado de la cesta con los ingredientes.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente (véase la figura 2). Nunca utilice la olla sin la cesta.



Precaución: Riesgo de quemaduras

No toque nunca la olla durante o poco después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.

PANEL DE CONTROL



Botones

1	Encender/ apagar	En cuanto el cesto exterior y el cesto para freír están correctamente colocados en la carcasa, se enciende el botón de encendido/apagado. Si mantiene pulsado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos, la temperatura ajustada de fábrica del aparato es de 200 °C y el tiempo de preparación se ajusta a 15 minutos. Cuando se vuelve a pulsar el botón de encendido/apagado, se inicia la preparación. Si vuelve a pulsar este botón durante 3 segundos durante la preparación, todo el aparato se apaga. Entonces se apagan todas las luces y el ventilador deja de funcionar. Si se pulsa brevemente este botón durante la preparación, ésta puede detenerse o continuar.
---	---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	Elección	Al pulsar el botón de selección, se muestran los 8 alimentos más populares. Una vez realizada la selección, la función de cocción seleccionada se inicia con el tiempo preestablecido.
3	Ajuste de temperatura	Al pulsar este botón, la pantalla muestra alternativamente la temperatura y la hora y se enciende el indicador de temperatura y hora correspondiente. La hora y la temperatura se ajustan con los botones "4" y "5".
4	Ajuste "-" y "+"	Una vez que aparezca la temperatura en la pantalla, pulse los botones "4" o "5" para ajustar la temperatura. El rango de ajuste de la temperatura es de 80 °C - 200 °C. Una vez que aparezca la hora en la pantalla, pulse los botones "4" o "5" para ajustar un tiempo entre 0 y 60 minutos.
5		
Luces indicadoras.		
6	Indicador de temperatura	
7	Pantalla del ventilador	
8	Visualización de la calefacción	
9	Pantalla del temporizador	
10	Presentación de la receta	

- Algunos alimentos deben batirse cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes"). Para agitar los alimentos, saque la olla del aparato por el asa y agite los ingredientes. A continuación, vuelva a introducir la olla en el aparato.
- No pulse nunca el desbloqueo de la cesta cuando se agite.
- Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la olla y así batir los alimentos exclusivamente en la cesta. Para ello, primero saque la olla del aparato. Coloque la olla sobre una superficie resistente al calor y retire la parrilla de la olla.
- Cuando suene la alarma, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe que los ingredientes están listos para cocinar. Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir la olla en el aparato y programe más minutos en el temporizador.
- Para retirar los ingredientes (p. ej. patatas), saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Retire la rejilla de la olla.
- No gire el cesto cuando aún esté conectado a la olla, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo de la olla se extendería entonces sobre los alimentos.

- La olla y la comida están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes del aparato, puede salir vapor de la olla.
- Vaciar el contenido de la olla en un bol o en un plato.
- Para retirar los ingredientes grandes o delicados, se recomienda utilizar unas pinzas de asar para sacar los ingredientes de la rejilla.
- Cuando una porción está lista, el aparato puede reutilizarse directamente después para preparar la siguiente porción.

Configuraciones

La siguiente tabla le ayudará a establecer los ajustes básicos para los diferentes ingredientes. Tenga en cuenta que estos ajustes son valores de referencia. Dado que los ingredientes varían en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no se puede garantizar que los ajustes indicados a continuación sean los mejores para sus ingredientes. Como el aparato se recalienta constantemente con el aire caliente, sacar la olla brevemente durante la preparación no es un problema.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación algo menor que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Si se baten cantidades más pequeñas de ingredientes a mitad del tiempo de preparación, se optimiza el resultado final y se puede evitar que los alimentos se fríen de forma desigual.
- Para las patatas frescas, añada un poco de aceite por adelantado para obtener un resultado más crujiente. Freír los ingredientes a los pocos minutos de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima de preparación para las patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice la masa preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque una bandeja de horno o un recipiente para hornear en la freidora de aire caliente cuando quiera preparar un pastel o una quiche o cuando quiera preparar alimentos delicados o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para calentar los ingredientes. Para calentar, ponga la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

RECETAS

Alimento	Cantidad mínima - máxima (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Información adicional
Patata y patatas fritas				
Patatas fritas finas congeladas	300-350	18-20	200	Agitar
Patatas fritas gruesas congeladas	300-350	20-25	200	Agitar
Gratinado de patatas	400	20-25	200	Agitar
Carne y aves de corral				
Filete	100-400	10-15	180	
Chuletas de cerdo	100-400	10-15	180	
Hamburguesa	100-400	10-15	180	
Salchicha	100-400	13-15	200	
Mazo	100-400	25-30	180	
Pechuga de pollo	100-400	15-20	180	
SNACKS				
Rollos de primavera	100-350	8-10	200	Agitar, usar listo para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-400	6-10	200	Agitar usar como para meter al horno
Palitos de pescado congelados	100-350	6-10	200	usar como para meter al horno
bocadillos de queso congelados	100-350	8-10	180	usar como para meter al horno
verduras rellenas	100-350	10	160	
Hornear				
Bizcocho	250	20-25	160	Utilizar la bandeja de hornear
Quiche	350	20-22	180	Utilizar la bandeja de horno/cacerola
Magdalenas	250	15-18	200	Bandeja de hornear
Bocadillos dulces	350	20	160	Utilizar la bandeja de horno/cacerola

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando la freidora de aire caliente esté todavía fría.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpie el dispositivo después de cada uso.

La olla y la cesta tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza agresivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo. Retire la cesta para que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Frote el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie el cesto y la olla con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Se puede utilizar un líquido disolvente de grasa para eliminar cualquier residuo restante. El cesto y la cesta son aptos para el lavavajillas. Si hay suciedad en la cesta o en el fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la cesta en la olla y deje que ambos se empapen durante unos 10 minutos.

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

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
2. Asegúrese de que todos los componentes de la unidad están limpios y secos.
3. Deslice el cable en el compartimento para cables. Fije el cable introduciéndolo en la ranura de fijación del cable.


REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Introduzca el enchufe de alimentación del aparato en la toma de corriente.
	El temporizador no se ha ajustado.	Selecione el tiempo de preparación deseado.
Los ingredientes preparados no se cocinan.	La cantidad de ingredientes alrededor de la cesta es demasiado grande.	Utilice cantidades más pequeñas. Las cantidades más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ahora ajuste la temperatura de funcionamiento deseada.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumentar el tiempo de preparación.
Los ingredientes se fríen de forma irregular.	Algunos ingredientes deben agitarse una vez transcurrida la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se superponen (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no son crujientes después de la preparación.	Ha utilizado ingredientes que deben prepararse en una freidora convencional.	Utilizar bocadillos de horno o pincelar con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
No puedo introducir la olla en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la marca máxima.
	La cesta no estaba colocada correctamente.	Presione el cesto hacia abajo en la olla hasta que escuche un sonido de clic.

Sale humo blanco del aparato.	Preparan ingredientes grasos.	Cuando se preparan ingredientes grasos en la freidora, una gran parte del aceite pasa a la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a su rendimiento ni a su uso.
	Todavía hay residuos de aceite en la olla del uso anterior.	El humo blanco se produce al calentar la grasa en la olla. Asegúrate de limpiar bien la olla después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual en la freidora de aire caliente.	No has utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No has enjuagado bien los palitos de patata con agua antes de freírlos.	Aclarar los palitos de patata con agua para eliminar el almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes después de ser preparadas en la freidora de aire caliente.	El grado de crujiente depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas fritas.	<p>Asegúrate de que los palitos de patata estén secos antes de pincelarlos con aceite.</p> <p>Corta los palitos de patata más pequeños para obtener un mejor resultado.</p> <p>Pincela los palitos de patata con un poco más de aceite para un resultado más crujiente.</p>

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE ELIMINACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES EN ALEMANIA

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

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

Obligación de recuperación de los distribuidores

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

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

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

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

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

Nota sobre la prevención de residuos

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

Fabricante:

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

Importador para el Reino Unido:

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

Gentile cliente,

la ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e di seguirle per prevenire eventuali guasti. Non ci assumiamo nessuna responsabilità per guasti scaturiti dalla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza e da un utilizzo improprio del dispositivo. Per accedere al manuale d'uso più recente e per ricevere informazioni sul prodotto, scansiona il codice QR seguente.



INDICE

Dati tecnici 66

Indicazioni per la sicurezza 67

Descrizione del dispositivo 69

Messa in funzione 70

Pannello di controllo 71

Ricette 74

Pulizia e manutenzione 75

Istruzioni speciali legate allo smaltimento (per i consumatori in Germania) 78

Avviso di smaltimento 80

Produttore e importatore (UK) 80

DATI TECNICI

Numero articolo	10040698, 10040699
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale	1400 W
Capacità del contenitore per la cottura	2.8 l
Temperatura impostabile	80-200 °C
Timer	1-60 m

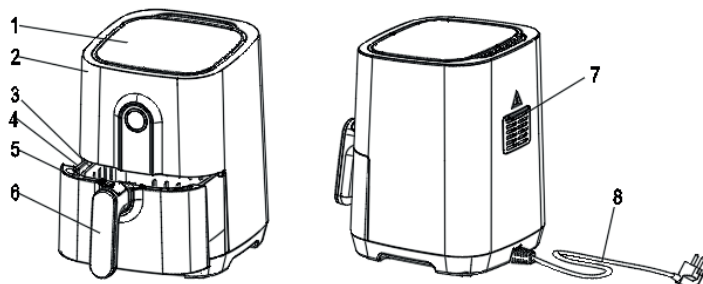
INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

- Prima di procedere all'utilizzo, verifica che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Tieni bambini e animali domestici lontani dal dispositivo in funzione.
- Dopo l'utilizzo, spegni il dispositivo e stacca la spina.
- Il dispositivo deve essere utilizzato su un circuito elettrico indipendente. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri dispositivi, l'elettrodomestico potrebbe funzionare in maniera scorretta.
- Presta la massima attenzione spostando contenitori pieni di alimenti bollenti.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Posiziona sempre il dispositivo al centro del tavolo o del piano di lavoro.
- Non toccare in alcun caso le superfici bollenti del dispositivo. Utilizza le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- I bambini non devono utilizzare il dispositivo.
- L'utilizzo di accessori non espressamente consigliati dal produttore può causare danni.
- Non posizionare e utilizzare il dispositivo su superfici in vetro e legno o su tovaglie sensibili al calore. In presenza di tali superfici, prima dell'utilizzo, posiziona sotto al dispositivo un pannello termoresistente con protezione dal calore.
- Non utilizzare mai il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o guasti.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegni il dispositivo e stacca la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendi il completo raffreddamento del dispositivo.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se non riesci a collegare correttamente la spina, rivolgiti a un elettricista qualificato per ridurre il rischio di scosse elettriche. Non cercare in alcun caso di modificare la spina.
- Non pulire il dispositivo con spugne metalliche abrasive. Piccole parti metalliche potrebbero staccarsi e cortocircuitare componenti elettrici del dispositivo, con la possibilità di conseguenti scosse elettriche e danni al dispositivo.
- Per minimizzare il rischio di scosse elettriche, prepara gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente (incluso nella consegna).

- Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo in ambienti chiusi.
- Utilizza il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Conserva il manuale d'uso per futuri utilizzi.
- I bambini a partire dagli 8 anni e le persone dalle limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo in seguito a istruzioni offerte da una persona responsabile per la loro sicurezza, che ne abbia evidenziato le modalità d'uso e le procedure di sicurezza, facendo loro comprendere i rischi associati.

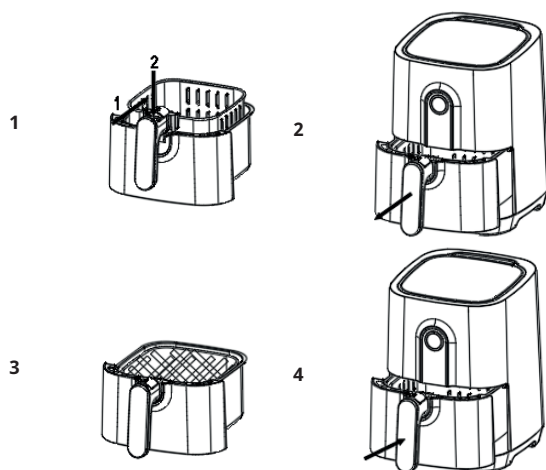
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Componenti del dispositivo



- 1 Pannello di controllo
- 2 Alloggiamento
- 3 Cestello
- 4 Contenitore per la cottura
- 5 Blocco del cesto
- 6 Impugnatura
- 7 Fessura di ventilazione
- 8 Cavo di alimentazione

Combinare i componenti



MESSA IN FUNZIONE

Operazioni preliminari

1. Rimuovi il materiale d'imballaggio.
2. Rimuovi eventuali adesivi o etichette sull'unità.
3. Pulisci il cestello e la contenitore con acqua calda e un po' di detersivo, utilizzando una spugna non abrasiva. Questi componenti sono anche lavabili in lavastoviglie.
4. Pulisci l'esterno del dispositivo con un panno umido. Questa è una friggitrice senza grassi/olio che funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o strutto.

Preparazione per l'uso

1. Posiziona il dispositivo su una superficie orizzontale, piana e stabile. Non collocare l'apparecchio su una superficie che non sia resistente al calore.
2. Posiziona il cestello all'interno del contenitore.
3. Estrai il cavo di alimentazione dal vano cavi sul lato inferiore dell'unità. Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi. Non coprire l'unità, in quanto ciò potrebbe interrompere il flusso d'aria compromettendo la buona riuscita del risultato.

Friggere con aria calda

1. Inserisci la spina in una presa elettrica a muro con messa a terra.
2. Estrai con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria calda (vedi figura 1).
3. Posiziona gli ingredienti nel cestello (vedi figura 3).

Note

- Non riempire il contenitore oltre il livello massimo (le quantità corrispondono a quelle indicate nella tabella). Diversamente, il risultato della preparazione potrebbe esserne influenzato negativamente.
 - Se intendi preparare più ingredienti, utilizza il separatore. Inserisci il separatore nel cestello e inserisci gli ingredienti in entrambi i lati del cestello.
4. Spingi il contenitore nella friggitrice ad aria calda (vedi figura 2). Non usare mai il contenitore senza il cestello.



Attenzione: rischio di ustioni

non toccare mai il contenitore durante o subito dopo l'uso, perché si riscalda molto. Tieni in mano il contenitore utilizzando l'impugnatura.

PANNELLO DI CONTROLLO



Tasti		
1	On/Off	<p>Non appena il cestello esterno e il cestello per friggere sono posizionati correttamente nell'alloggiamento, il pulsante on/off si accende. Tenendo premuto il pulsante on/off per 3 secondi, si impostano automaticamente la temperatura di fabbrica e il tempo di preparazione: rispettivamente 200 °C e 15 minuti. Premendo di nuovo il pulsante on/off, inizia la preparazione. Premendo nuovamente questo pulsante per 3 secondi durante la preparazione, l'apparecchio si spegne. Tutti gli indicatori si spengono e la ventola smette di funzionare. Se si preme brevemente questo pulsante durante la preparazione, la preparazione può essere messa in pausa o ricominciare.</p>

2	Scelta	Premendo il pulsante di selezione, appaiono gli 8 alimenti più amati. Una volta effettuata la scelta, la funzione di cottura selezionata inizia, seguendo il tempo preimpostato.
3	Impostazione della temperatura	Premendo su questo pulsante, lo schermo mostra alternativamente la temperatura e l'ora e si accendono gli indicatori con i valori corrispondenti. Il tempo e la temperatura si regolano con i pulsanti "4" e "5".
4	Impostazione "-" e "+"	Una volta che la temperatura appare sul display, premi i pulsanti "4" o "5" per regolarla. L'intervallo di impostazione della temperatura è 80 °C - 200 °C. Quando l'ora appare sul display, premi i pulsanti "4" o "5" per impostare il tempo di cottura (tra 0 e 60 minuti).
5		
Indicazioni luminose		
6	Indicazione temperatura	
7	Display del ventilatore	
8	Visualizzazione del riscaldamento	
9	Display del timer	
10	Visualizzazione delle ricette	

- Alcuni alimenti vanno estratti quando è trascorsa la metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni"). Per scuotere il cibo, estrai il contenitore dall'apparecchio utilizzando l'impugnatura e muovilo leggermente. Poi inserisci di nuovo il contenitore nell'apparecchio.
- Non premere mai il rilascio del cestello durante la fase di scuotimento.
- Per ridurre il peso, puoi rimuovere il cestello dal contenitore e quindi estrarre il cibo utilizzando esclusivamente il cestello. Per farlo, estrai il contenitore dall'apparecchio. Appoggia il contenitore di cottura su una superficie resistente al calore e rimuovi il cestello.
- Quando l'allarme suona, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrai contenitore dall'apparecchio e appoggialo su una superficie resistente al calore.
- Controlla che gli ingredienti siano pronti per la cottura. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimetti il contenitore nell'apparecchio e imposta altri minuti sul timer.
- Per togliere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrai il contenitore di cottura dal dispositivo e appoggialo su una superficie resistente al calore. Rimuovi il cestello dal contenitore.
- Non ruotare il cestello quando è ancora fissato al contenitore perché l'olio in eccesso, raccolto sul fondo, potrebbe inondare il cibo.

- Il contenitore e il cibo sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti all'interno dell'apparecchio, il vapore può fuoriuscire dal contenitore.
- Svuota il contenuto del contenitore in una ciotola o in un piatto.
- Per estrarre dal cestello gli ingredienti grandi o quelli delicati, utilizza le pinze da barbecue.
- Una volta pronta una porzione, non dovrai attendere per continuare a cucinare.

Impostazioni

La tabella qui sotto ti aiuterà nelle impostazioni di base per vari ingredienti. Queste impostazioni rappresentano valori di riferimento. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non si può garantire che le impostazioni qui sotto siano le migliori per le tue esigenze. Nonostante l'apparecchio sia costantemente riscaldato dall'aria calda, estrarre il contenitore brevemente durante la preparazione non è un problema.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di cibo richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di cibo richiede un tempo di preparazione più breve.
- La cottura di piccole quantità di ingredienti a metà del tempo di cottura ottimizza il risultato finale e può evitare di ottenere una frittura irregolare.
- Per le patate fresche, se le desideri croccanti, immergile prima della cottura in un po' di olio. Friggi poi gli ingredienti entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Nella friggitrice ad aria calda, evita la preparazione di ingredienti molto grassi, come le salsicce.
- Gli snack preparabili nel forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- Per delle patatine croccanti la quantità ottimale è 500 grammi.
- Usa la pasta pronta per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. La pasta pronta richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quella fatta in casa.
- Metti una teglia o una pirofila nella friggitrice ad aria calda quando vuoi preparare una torta o una quiche o quando vuoi preparare cibi delicati o ripieni.
- La friggitrice può essere utilizzata anche per scaldare delle pietanze. Per riscaldare, imposta la temperatura a 150 °C per 10 minuti.

RICETTE

Alimenti	Quantità min - max (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Altre informazioni
Patate e patatine fritte				
Patatine fritte sottili congelate	300-350	18-20	200	Scuotere
Patatine fritte spesse congelate	300-350	20-25	200	Scuotere
Gratin di patate	400	20-25	200	Scuotere
Carne e pollame				
Bistecca	100-400	10-15	180	
Costolette di maiale	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Salsiccia	100-400	13-15	200	
Mallet	100-400	25-30	180	
Petto di pollo	100-400	15-20	180	
Snack				
Involcini primavera	100-350	8-10	200	Scuotere, utilizzo per il forno
Crocchette di pollo surgelate	100-400	6-10	200	Scuotere Utilizzo di un prodotto pronto per la cottura in forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-350	6-10	200	Utilizzo di un prodotto pronto per la cottura in forno
Snack al formaggio congelati	100-350	8-10	180	Utilizzo di un prodotto pronto per la cottura in forno
Verdure ripiene	100-350	10	160	
Cottura in forno				
Torta	250	20-25	160	Utilizzo della teglia da forno
Quiche	350	20-22	180	Utilizzo di teglia/piastra da forno
Muffin	250	15-18	200	Utilizzare la teglia
Snack dolci	350	20	160	Utilizzo di teglia/piastra da forno

Nota: Aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

Il contenitore e il cestello hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina in metallo o detersivi aggressivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togli la spina e lascia raffreddare completamente il dispositivo. Rimuovi il cestello per permettere all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulisci l'esterno del dispositivo con un panno umido.
3. Lava il contenitore e il cestello con acqua calda e detersivo, utilizzando una spugna non abrasiva.

Per rimuovere i residui, potrai utilizzare uno sgrassatore. Il cestino e il contenitore sono lavabili in lavastoviglie. Se il cestello o il fondo del contenitore sono sporchi o presentano residui, riempi con acqua calda e un po' di detersivo. Inserisci il cestello nel contenitore e lascia in ammollo per circa 10 minuti.

4. Lava l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulisci la resistenza con una spazzola, in modo da rimuovere eventuali resti di alimenti.

Conservazione

1. Togli la spina e permetti al dispositivo di raffreddarsi.
2. Assicurarti che tutti i componenti del dispositivo siano puliti e asciutti.
3. Fai scorrere il cavo nel vano cavi. Fissa il cavo inserendolo nell'apposita fessura.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	La spina del dispositivo non è collegata.	Inserisci la spina nella presa elettrica.
	Il timer non è stato impostato.	Imposta la durata di preparazione desiderata.
Gli ingredienti preparati non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Riduci la quantità. Piccole quantità vengono fritte più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Imposta la temperatura desiderata.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Aumenta la durata della preparazione.
Gli ingredienti sono fritti in modo irregolare.	Alcuni ingredienti devono essere agitati trascorsa la metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che stanno uno sopra l'altro (per esempio le patatine fritte) devono essere mossi a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti dopo la preparazione.	Hai utilizzato degli ingredienti che devono essere preparati in una friggitrice classica.	Utilizza snack da forno o spennella un po' d'olio per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente il contenitore nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre la quantità indicata.
	Il cestello non è stato posizionato correttamente nel contenitore di cottura.	Premi il cestello nel contenitore finché non senti un clic.

Il dispositivo emette del fumo bianco.	Stai preparando degli ingredienti grassi.	Preparando ingredienti grassi nella friggitrice, gran parte dell'olio finisce nel contenitore. Il fumo bianco è prodotto dal grasso e il contenitore può surriscaldarsi più del solito. Questo non influisce sul suo utilizzo o sul risultato.
	Nel contenitore sono rimasti dei residui dal precedente utilizzo.	Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento del grasso nel contenitore. Assicuratevi di pulire bene il contenitore dopo ogni uso.
La friggitrice ad aria calda cuoce le patatine fresche in modo irregolare.	Non hai utilizzato una tipologia di patata adatta.	Utilizza patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare i bastoncini di patate con acqua per rimuoverne l'amido.
Dopo la preparazione nella friggitrice da aria calda, le patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio e di acqua nelle patatine.	Assicuratevi che i bastoncini di patate siano asciutti prima di spennellarli con l'olio. Taglia i bastoncini di patate più sottili per ottenere un risultato migliore. Spennella i bastoncini di patate con una maggiore quantità di olio per un risultato più croccante.

ISTRUZIONI SPECIALI LEGATE ALLO SMALTIMENTO (PER I CONSUMATORI IN GERMANIA)

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

- Ogni consumatore è obbligato per legge a smaltire separatamente dai rifiuti domestici le apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), le batterie e gli accumulatori. È possibile riconoscere i prodotti considerati RAEE dal logo raffigurante un bidone con le ruote e barrato con una croce (simbolo WEEE). 
- Devi sempre estrarre dal vecchio dispositivo le batterie e gli accumulatori usati, non consegnabili alla raccolta RAEE per smaltirli negli appositi contenitori, così come le lampadine.
- Alcune lampade e lampadine rientrano anche nella legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche e devono quindi essere trattate come RAEE. Sono escluse le lampadine e le lampade alogene. Smaltisci lampadine e lampade alogene con i rifiuti domestici, fatto salvo quelle riportanti il logo WEEE.
- Ogni consumatore è responsabile per la cancellazione dei dati personali presenti sulle apparecchiature elettriche o elettroniche.

Obbligo di ritiro da parte dei distributori

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

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

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

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

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

Nota sulla prevenzione dei rifiuti

Prolungando la vita dei RAEE, si contribuisce all'utilizzo delle risorse in modo efficiente, evitando ulteriori sprechi. È possibile prolungare la vita dei propri RAEE facendo riparare quelli difettosi. Se il tuo RAEE è in buone condizioni, si può donarlo, regalarlo o venderlo.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN