

AURA AIR

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10046503 10046518



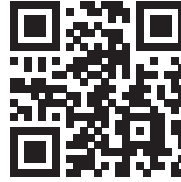
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 6
Bedienfeld und Tasten 7
Bedienung 8
Reinigung und Pflege 14
Fehlerbehebung 15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 17
Hinweise zur Entsorgung 19
Hersteller & Importeur (UK) 19

English 21
Español 37
Français 53
Italiano 71

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046503, 10046518
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Technologie	Heißluft
Stromverbrauch	1700 W
Volumen	11 L
Temperaturbereich	35–200 °C
Timer	1–60 Minuten

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bereiten Sie Lebensmittel zur Verringerung der Stromschlaggefahr ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.
- 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 sowie 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 worden sind und die damit verbundenen Risiken verstehen.

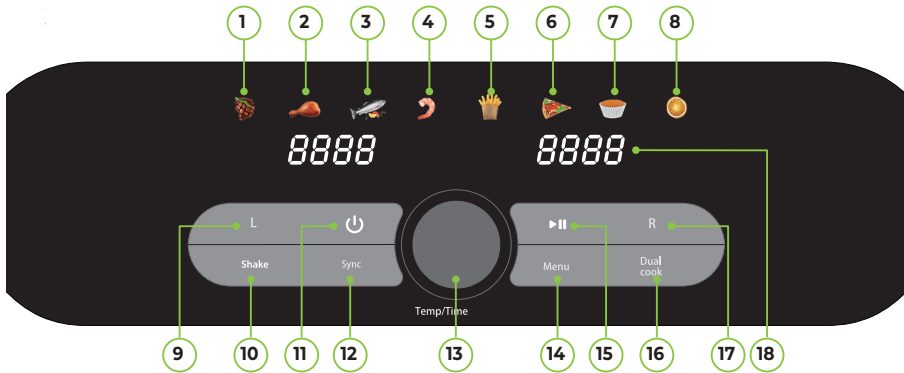
**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von Dampf und von den Luftauslässen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie Geräteteile aus dem Gerät nehmen.

GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENFELD UND TASTEN



1	Steak-Voreinstellungsanzeige	10	Schüttel-Taste
2	Hühnchen-Voreinstellungsanzeige	11	Ein-/Aus-Taste
3	Fisch-Voreinstellungsanzeige	12	Sync-Taste
4	Garnelen-Voreinstellungsanzeige	13	Zeit-/Temperaturegler
5	Pommes-Voreinstellungstaste	14	Menü-Taste
6	Pizza-Voreinstellungstaste	15	Start-/Pause-Taste
7	Back-Voreinstellungstaste	16	Duales-Garen-Taste
8	Trocknen-Voreinstellungstaste	17	Taste zur Auswahl des rechten Garkorbs
9	Taste zur Auswahl des linken Garkorbs	18	LED-Display

BEDIENUNG

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.
2. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
3. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und das Gehäuse keine sichtbaren Schäden aufweist.
4. Entsorgen Sie die Verpackung verantwortungsbewusst.
5. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät. Das Typenschild NICHT entfernen.
6. Reinigen Sie die Grill- und Garplatten gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Gründlich trocknen.
7. Legen Sie die Grillplatten vor der Verwendung auf den Boden des Garkorbs.
8. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Gründlich trocknen.
9. Füllen Sie kein Öl oder Frittierfett in das Gerät. Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft und benötigt sehr wenig oder gar kein Öl.
10. Machen Sie sich mit dem im Abschnitt „Technische Daten“ abgebildeten Bedienfeld vertraut.
11. Stellen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ auf.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu Rauch- oder Geruchsbildung kommen. Das ist normal und wird sich bald wieder legen. Stellen Sie sicher, dass genügend

Benutzung

Bei diesem Gerät können Sie entweder einen oder beide Körbe zum Garen verwenden. Die beiden Körbe und die speziellen Einstellungen „Sync“ und „Duales Garen“ ermöglichen das Garen in zwei Zonen. Auf diese Weise können verschiedene Speisen gleichzeitig mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturen so gegart werden, dass sie zur gleichen Zeit fertig sind. Temperaturen so gegart werden, dass sie zur gleichen Zeit fertig sind.

Sicherheitsschalter für den Fritteusen-Garkorb

Zu Ihrer Sicherheit befindet sich in jedem Garkorb dieser Fritteuse ein Sicherheitsschalter, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern, wenn die Garkörbe nicht richtig im Gerät platziert sind oder der Timer nicht eingestellt ist. Timer nicht eingestellt ist. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung Ihrer Fritteuse, dass die Grillplatten in den Körben liegen und die Körbe vollständig geschlossen sind.

Herausnehmen der Garkörbe

Die Körbe können vollständig aus der Fritteuse entfernt werden. Sie können die Körbe jederzeit am Griff aus der Fritteuse ziehen.

Hinweis: Wird während des Betriebs ein Korb aus dem Gehäuse der Fritteuse entfernt, schaltet das Gerät automatisch ab, auf der LED-Anzeige des Geräts erscheint das Wort „Topf“ und die Ziffern auf der Anzeige beginnen zu blinken. Das Gerät zeigt so lange „Topf“ an, bis der Korb wieder eingesetzt wird. Wenn der Korb wieder eingesetzt wurde, nimmt die Fritteuse den Betrieb mit den zuletzt gewählten Einstellungen wieder auf.

Das Gerät ein- und ausschalten

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Sie hören ein akustisches Signal und die LED-Anzeige zeigt „--- ---“ an.
- Mit einem Druck auf die Ein-/Aus-Taste auf dem Bedienfeld schalten Sie das Gerät ein. Sie hören einen Ton und das Bedienfeld leuchtet auf.
- Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät erneut die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Auf dem LED-Bildschirm beginnt ein zwanzig Sekunden langer Countdown, der anzeigt, dass das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

Auswahl der Garkörbe

- Mit diesem Gerät können Sie in nur einem der beiden Körbe oder in beiden Körben gleichzeitig garen.
- Um den gewünschten Korb zu wählen, drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld des Geräts. Die entsprechende Seite der LED-Anzeige beginnt zu blinken.

Voreingestellte Menüs

Die Gartemperatur des Geräts kann manuell zwischen 35°C und 200°C eingestellt werden.

1. Sobald das Gerät eingeschaltet ist und der oder die gewünschten Körbe ausgewählt wurden, wählen Sie eine der acht voreingestellten Betriebsmodi, um einen Garvorgang zu starten. Drücken Sie die Menütaste auf dem Bedienfeld, um durch die verfügbaren Modi zu blättern und diese auszuwählen. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken und die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur für diesen Modus blinken auf dem LED-Bildschirm des Geräts, um anzuzeigen, welcher Modus gewählt wurde.
2. Wenn Sie den gewünschte Betriebsmodus ausgewählt haben, drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um einen Garvorgang zu starten. Alternativ können Sie die Zeit und die Temperatur auch wie im entsprechenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung beschrieben einstellen.

Hinweis: Während eines Garvorgangs kann der Modus nicht geändert werden. Um den Modus während eines laufenden Garvorgangs zu ändern, muss der Vorgang zunächst unterbrochen, abgebrochen oder beendet werden. Erst dann kann der neue Garmodus ausgewählt werden.

Hinweis: Sie MÜSSEN einen Garmodus auswählen, bevor Sie einen Garvorgang starten oder eine der Zeit- und Temperatureinstellungen vornehmen.

Hinweis: Passen Sie die voreingestellten Zeiten und Temperaturen für jedes Programm bei Bedarf an, um sicherzustellen, dass die Speisen vollständig gegart werden. Anpassungen können auch während des Garens vorgenommen werden. Lesen Sie die Abschnitte „Einstellen der Temperatur“ und „Einstellen des Timers“ in dieser Bedienungsanleitung, um zu erfahren, wie Sie die einzelnen Einstellungen manuell vornehmen können.

Temperatur einstellen

Wenn Sie die Temperatur für ein voreingestelltes Programm einstellen möchten, drücken Sie auf die Mitte des Zeit-/Temperatur-/Menüwahlreglers, um die Temperaturwahlfunktion zu aktivieren. Die Zahlen in der oberen Hälfte der LED-Anzeige beginnen zu blinken, um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiviert wurde. Sobald die Temperaturwahlfunktion aktiviert ist, drehen Sie den Zeit-/Temperatur-/Menüwahlregler, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Drehen Sie diesen Regler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Hinweis: Die Temperaturbereiche variieren je nach gewählter Funktion oder gewähltem Modus.

Den Timer einstellen

1. Wenn Sie die Garzeit für einen Garmodus einstellen möchten, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Zeit-/Temperatur-/Menüwahlreglers, um die Zeitwahlfunktion zu aktivieren. Die Zahlen in der unteren Hälfte der LED-Anzeige beginnen zu blinken, um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiviert wurde.
2. Sobald die Zeitwahlfunktion aktiviert ist, drehen Sie den Zeit-/Temperatur-/Menüwahlregler, um die Zeit in 1-Minute-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Drehen Sie diesen Regler im Uhrzeigersinn, um die Garzeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Hinweis: Die Garzeitbereiche variieren je nach gewählter Funktion oder gewähltem Modus.

3. Sie können auch die Ein-/Aus-Taste erneut drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen und abzubrechen. Auf dem LED-Display beginnt ein zwanzig Sekunden langer Countdown, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.

Garvorgang starten und pausieren

1. Nachdem Sie die gewünschte Funktion, Zeit und Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Start-/Pause-Taste auf dem Bedienfeld, um den Garvorgang zu starten. Sie können auch die Start-/Pause-Taste drücken, ohne die Zeit oder Temperatur einzustellen, um einen Garvorgang mit den Standardeinstellungen für den jeweiligen Modus zu starten.
2. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste oder die Korbwahltaste, während das Gerät läuft, um den Garvorgang zu unterbrechen, und drücken Sie eine dieser Tasten erneut, während das Gerät pausiert, um den Garvorgang fortzusetzen.
3. Sie können auch die Ein-/Aus-Taste erneut drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen und abzubrechen. Auf dem LED-Display des Geräts beginnt ein zwanzig Sekunden langer Countdown, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.

Garen mit beiden Garkörben

Dieses Gerät bietet die Wahl zwischen zwei Funktionen, wenn mit beiden Körben gleichzeitig gegart wird. Mit der Funktion „Sync“, können Sie einzelne Zutaten in jedem Korb getrennt garen, so dass sie zur gleichen Zeit fertig sind, während Sie mit der Funktion „Dual“ beide Körbe auf dieselben Einstellungen setzen, so dass Sie größere Mengen garen können.

Einzelne Zutaten garen - Die „Sync“-Funktion

1. Um die einzelnen Garkörbe der Heißluftfritteuse mit separaten Zeit- und Temperatureinstellungen zu verwenden, programmieren Sie zunächst den ersten Korb wie im entsprechenden Abschnitt dieser Anleitung beschrieben.
2. Sobald der erste Korb programmiert ist, drücken Sie die Taste „Sync“ auf dem Bedienfeld des Geräts. Die Ziffern auf der LED-Anzeige des Geräts beginnen zu blinken.

Hinweis: Sobald eine Voreinstellung ausgewählt wurde, können die voreingestellten Werte für Garzeit und Temperatur entsprechend der individuellen Wünsche manuell angepasst werden. In den Abschnitten „Einstellen der Temperatur“ und „Einstellen des Timers“ in dieser Anleitung finden Sie Hinweise zur Auswahl und Einstellung der gewünschten Zeit und Temperatur.

3. Sobald die Funktion „Sync“ aktiviert ist, drücken Sie die Auswahl Taste für den anderen Korb, um die Programmierung fortzusetzen.
4. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, um den zweiten Korb zu programmieren. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät schaltet automatisch zwischen den beiden programmierten Garvorgängen um und verzögert den Beginn des kürzeren Vorgangs, so dass beide Vorgänge zur gleichen Zeit beendet werden.

Kochen größerer Mengen – die „Dual“-Funktion

1. Um die gleichen Zeit- und Temperatureinstellungen für beide Körbe der Fritteuse zu wählen, so dass größere Mengen an Zutaten auf einmal gegart werden können, drücken Sie auf dem Bedienfeld des Geräts die Taste „Duales Garen“. Die Korbwahltasten und die Zahlen auf der LED-Anzeige des Geräts beginnen zu blinken.
2. Wenn Sie die Funktion „Duales Garen“ ausgewählt haben, wählen Sie die gewünschte Voreinstellung und stellen die erforderliche Zeit und Temperatur für die Zutaten ein, die Sie garen möchten. In den Abschnitten „Voreingestellte Menüs“, „Einstellen der Temperatur“ und „Einstellen des Timers“ in dieser Anleitung finden Sie Hinweise zur Auswahl und Einstellung der gewünschten Menüvoreinstellung, Zeit und Temperatur.
3. Wenn Sie das gewünschte Garprogramm und die gewünschten Einstellungen ausgewählt haben, drücken Sie auf dem Bedienfeld die Start-/Pause-Taste, um einen Garvorgang zu starten. Das Gerät führt automatisch identische Garvorgänge in beiden Körben durch.

Tipps

- Verwenden Sie die Zange, um große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Die Garzeit hängt von der Größe der Zutaten ab. Kleinere Zutaten können eine kürzere Garzeit erfordern.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Garzeit als eine kleinere Menge an Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für perfekt fluffige Pommes frites empfiehlt es sich, die Kartoffeln vor dem Braten abzukochen.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, damit sie knuspriger werden. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes beträgt 500 Gramm.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in der Fritteuse extrem fetthaltige Zutaten wie Würstchen garen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Mit Fertigteig lassen sich schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine ofenfeste Form in den Garkorb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen wollen, oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Zutaten braten wollen.
- Die Heißluftfritteuse kann zum Aufwärmen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dafür einfach die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 150 C.
- Wenn die Speise fertig ist, leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen

Teller. Seien Sie beim Kippen des Korbs vorsichtig, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, auf die Zutaten und den Grill tropfen kann.

- Die Grillplatte kann sich auch aus dem Garkorb lösen und auf das Grillgut fallen.
- Wenn eine Portion fertig ist, ist das Gerät sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden.

Empfohlene Zeiten und Temperaturen

Einstelltabelle

- Sobald ein voreingestellter Modus ausgewählt ist, können Garzeit und Temperatur manuell eingestellt werden, um eine beliebige Anzahl von Speisen zuzubereiten. Diese Einstelltabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für eine Vielzahl gängiger Zutaten.
- Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.
- Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort erwärmt,
- wird der Frittiervorgang nicht beeinträchtigt, wenn Sie das Blech während des Frittierens für kurze Zeit aus dem Gerät nehmen.
- Wenn das Gerät kalt ist, heizen Sie es 3 Minuten länger vor, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

Menü	Voreingestellte Temp. (°C)	Voreingestellte Zeit (Min.)	Duale Garzeit (Min.)	Temp.-bereich (°C)	Zeitbereich (Min.)
Steak	190	15	20	80–200	1–60
Hähnchen	200	25	30	80–200	1–60
Fisch	200	15	20	80–200	1–30
Garnelen	200	08	10	80–200	1–60
Pommes frites	200	23	30	80–200	1–60
Pizza	150	12	12	80–200	1–60
Kuchen	150	12	12	80–200	1–60
Trocknen	55	480	480	35–80	60–1.440

REINIGUNG UND PFLEGE

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall oder Scheuermittel zur Reinigung der Garkörbe und Grillplatten, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Reinigen Sie die Garkörbe und Grillplatten gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm oder einer Bürste.
- Wenn Lebensmittel an den Grillplatten oder am Boden der Garkörbe kleben, weichen Sie sie einige Stunden oder über Nacht in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ein.
- Schütten Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Wischen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm aus.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Verwendung vollständig trocken sind.

Hinweis: Die Garkörbe sind NICHT spülmaschinenfest. Stellen Sie die Körbe NIEMALS in den Geschirrspüler.

Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vor der Lagerung abgekühlt, sauber und trocken ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
	Es wurde weder ein Korb noch ein Garmodus ausgewählt.	Wählen Sie den gewünschten Garkorb und den gewünschten Garmodus, indem Sie auf dem Bedienfeld des Geräts die entsprechenden Tasten drücken.
	Start-/Stop-Taste wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
	Die Töpfe sind geöffnet und die gewählte Funktion ist pausiert.	Schließen Sie die Töpfe, um die gewählte Funktion automatisch wieder aufzunehmen.
Die Kochtöpfe lassen sich nicht problemlos in das Gerät schieben.	In den Kochtöpfen befinden sich zu viele Lebensmittel.	Achten Sie darauf, die Kochtöpfe nicht zu überfüllen.
Die frittierten Zutaten sind noch nicht durchgegart.	Es wurden zu viele Lebensmittel in die Heißluftfritteuse gegeben.	Geben Sie kleinere Menge von Zutaten in die Heißluftfritteuse. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine geeignete Temperatur ein oder wählen Sie das entsprechende voreingestellte Programm auf dem Bedienfeld des Geräts.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine geeignete Garzeit ein oder wählen Sie das entsprechende voreingestellte Programm auf dem Bedienfeld des Geräts.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die falsche Kartoffelsorte wurde verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass diese beim Frittieren festbleiben.
	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Einige Lebensmittel müssen mit Öl frittiert werden.	Pinselfen Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und beginnen Sie dann mit dem Frittieren.
	Die falsche Art von Snacks wurde verwendet.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
	Die Lebensmittel kleben aneinander oder sind nicht gleichmäßig verteilt.	Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel während des Garvorgangs regelmäßig.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der in den Pommes enthaltenen Menge an Öl und Wasser ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner und geben Sie etwas Öl hinzu um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Das Gerät raucht.	Die Zutaten haben einen hohen Fettgehalt.	Rauchentwicklung ist normal.
	Im Gerät befindet sich noch Fett von einer früheren Verwendung.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Fritteuse verursacht. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
	Es wurde eine unangemessene Temperatur eingestellt.	Befolgen Sie die empfohlenen Einstellungen oder die Empfehlungen des Lebensmittelherstellers.
Die Lebensmittel sind angebrannt.	Die Lebensmittel wurden vor Abschluss des Vorheizens hinzugefügt.	Geben Sie die Lebensmittel erst nach dem Vorheizen in das Gerät.
	Die Lebensmittel wurden zu lange gegart.	Überprüfen Sie während des Garvorgangs regelmäßig den Fortschritt der Lebensmittel.
	Die Lebensmittel wurden nach Ablauf der Garzeit im Gerät belassen.	Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gerät, sobald die Garzeit abgelaufen ist.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions 22
Device overview 24
Control panel and buttons 25
Operation 26
Cleaning and Care 34
Troubleshooting 35
Disposal Considerations 37
Manufacturer & importer (UK) 37

TECHNICAL DATA

Article number	10046503, 10046518
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Technology	Hot air
Power consumption	1700 W
Volume	11 L
Temperature range	35-200 °C
Timer	1-60 minutes

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- To reduce the risk of electric shock, only prepare food in the coated, non-stick container provided.
- The device is designed for domestic use only.
- Only use the device for its intended purpose.
- Keep these operating instructions for future reference.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.

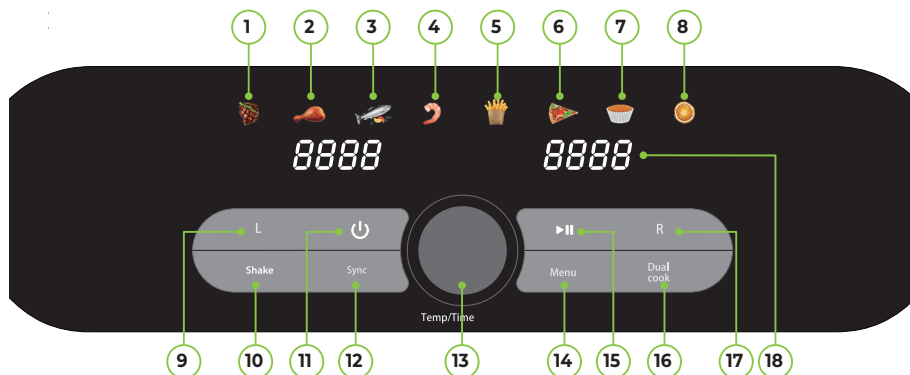
**CAUTION**

Risk of burns! When hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face a safe distance from steam and air vents. Also watch out for hot steam and air when removing parts of the device from the device.

DEVICE OVERVIEW



CONTROL PANEL AND BUTTONS



1	Steak preset indicator	10	Shake key
2	Chicken preset indicator	11	Power On/Off key
3	Fish preset indicator	12	Sync key
4	Shrimp preset indicator	13	Time/Temperature dial
5	Fries preset indicator	14	Menu key
6	Pizza preset indicator	15	Start/Pause key
7	Bake preset indicator	16	Dual Cook key
8	Dehydrate preset indicator	17	Right cooking basket selection key
9	Left cooking basket selection key	18	LED display

OPERATION

Preparing for use

1. Read all instructions and safety information carefully before first use. Please keep this information for future reference.
2. Remove the unit from its packaging.
3. Check that there is no damage to the cable or visible damage to the casing.
4. Dispose of the packaging responsibly.
5. Remove any stickers or labels from the unit. DO NOT remove the rating plate.
6. Thoroughly clean the grill and cooking plates with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
7. Place the grill plates in the bottom of the cooking basket before use.
8. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly.
9. Do not fill the appliance with oil or frying fat. This appliance uses hot air and requires very little or no oil.
10. Familiarise yourself with the control panel shown in the Specifications section.
11. Place the appliance in accordance with the Important Safety Instructions section.

Note: When using the appliance for the first time, there may be some smoke or odour. This is normal and will soon dissipate. Ensure that there is sufficient

Use

This appliance allows you to use either one or both baskets during cooking. The two baskets, together with the dedicated 'Sync' and 'Dual Cook' settings, allow dual-zone cooking, so that different foods can be cooked simultaneously at different cooking times and temperatures, while still being ready for use. temperatures, while still being ready at the same time.

Air fryer cooking basket safety switch

For your safety, this fryer has a safety switch in each of the cooking baskets to prevent it from being switched on accidentally if the cooking baskets are not placed correctly in the appliance or the timer is not set. timer is not set. Before using your air fryer, please ensure that the grill plates are in the baskets and that the baskets are fully closed.

Removing the cooking baskets

The baskets can be completely removed from the fryer. Pull on the handle at any time to slide each basket out of the fryer.

Note: If a basket is removed from the main body of the fryer while it is in operation, the appliance will automatically stop working, the word 'Pot' will appear on the LED display of the appliance and the digits on the display will start flashing. The unit will continue to display 'Pot' until the basket is replaced. When the basket is replaced, the fryer will resume operation with the last settings selected.

Turning the appliance on/off

- Plug the unit into a wall outlet. You will hear an audible prompt and the LED display will show '--- ---'.
- Press the On/Off button on the control panel to switch the unit on. You will hear a tone and the control panel will light up.
- Press the On/Off key again while the unit is switched on to put it into standby mode. A twenty second countdown will start on the LED screen to indicate that the appliance is entering standby mode.

Selecting the cooking drawers

- This appliance allows you to cook on either of its two baskets separately or to use both for simultaneous cooking.
- To select the basket you want to use, press the corresponding button on the appliance's control panel. The corresponding side of the LED display will start to flash.

Pre-set menus

The cooking temperature of the appliance can be set manually between 35°C and 200°C.

1. Once the appliance is switched on and the required basket or baskets have been selected, select one of the eight preset modes to start a cooking cycle. Press the Menu button on the control panel to scroll through and select the available modes. The relevant display will start to flash and the default time and temperature settings for that mode will flash on the machine's LED screen to indicate which mode has been selected.
2. Once the desired cooking mode has been selected, press the Start/Pause button to start a cooking cycle. Alternatively, you can set the time and temperature as described in the corresponding section of this manual.

Note: It is not possible to change the mode in the middle of a cooking cycle. To change the mode while a cooking cycle is in progress, the cycle must first be paused, cancelled or finished before the new cooking mode can be selected.

Note: A cooking mode **MUST** be selected before starting a cooking cycle or adjusting any of the time and temperature settings.

Note: The preset times and temperatures for each programme should be adjusted if necessary to ensure that the food is fully cooked. Adjustments can also be made during cooking. Refer to the 'Setting the temperature' and 'Setting the timer' sections of this manual for instructions on how to adjust each setting manually.

Setting the temperature

To set the temperature for a preset programme, press the centre of the time/temperature/menu dial down to activate the temperature selection function. The numbers in the top half of the LED display will start to flash to indicate that this function has been activated.

Once the temperature selection function is activated, turn the Time/Temperature/Menu dial to increase or decrease the temperature in 5 degree increments. Turn this dial clockwise to increase the temperature or counter-clockwise to decrease it.

Note: The temperature ranges vary depending on the function or mode selected.

Setting the timer

1. To set the cooking time for a cooking mode, press the centre of the time/temperature/menu dial down twice to activate the time selection function. The digits in the lower half of the LED display will start to flash to indicate that this function has been activated.
2. Once the time selection function is activated, turn the Time/Temperature/Menu dial to increase or decrease the time in 1 minute increments. Turn this dial clockwise to increase the cooking time or counter-clockwise to decrease it..

Note: The cooking time ranges are different depending on the function or mode selected.

3. Alternatively, press the on/off button again to interrupt and cancel the cooking cycle. A twenty second countdown will start on the LED display to indicate that the cooking process has finished.

Starting and pausing the cooking process

1. Once the appropriate function, time and temperature have been selected, touch the Start/Pause button on the control panel to start the cooking process. Alternatively, press the Start/Pause button without programming the time or temperature to start a cooking session with the default settings for each mode.
2. Touch the Start/Pause button or the basket selection button while the appliance is running to pause the cooking process, and again while the appliance is paused to resume the cooking process.
3. Alternatively, press the on/off button again to interrupt and cancel the cooking cycle. A twenty-second countdown will start on the appliance's LED display to indicate the end of the cooking process.

Cooking with both cooking baskets

This appliance offers a choice of two functions when cooking with both baskets at the same time. The 'Sync' function allows you to cook separate ingredients on each basket so that they are ready at the same time, while the 'Dual' function allows you to set both baskets of the oven to allow you to set both baskets to the same settings, allowing you to cook larger batches.

Cooking separate ingredients – The "Sync"-Function

1. To use each of the air fryer's cooking baskets with separate time and temperature settings, start by programming the first basket as described in the relevant section of these instructions.
2. Once the first basket has been programmed, press the 'Sync' button on the appliance's control panel. The digits on the LED display of the appliance will start to flash.

Note: Once a preset has been selected, the default cooking time and temperature settings can be manually adjusted to suit individual preferences. See 'Setting the temperature and 'Setting the timer' sections of this manual for instructions on how to select and set the required time and temperature.

3. Once the 'Sync' function is activated, press the selection button for the other basket to continue programming.
4. Repeat the above procedure to programme the second basket. Press the Start/Pause button to start the cooking process. The appliance will automatically stagger the two programmed cycles, delaying the start of the shorter one so that both cycles finish at the same time.

Cooking larger batches – the “Dual” function

1. To select and set the same time and temperature settings for both baskets of the air fryer, allowing larger batches of ingredients to be cooked at once, press the 'Dual Cook' button on the appliance's control panel. The basket selection buttons and the numbers on the appliance's LED display will start to flash.
2. Once the Dual Cook function has been selected, select the required preset and set the required time and temperature settings for the ingredients you wish to cook. Refer to the 'Preset menus', 'Setting the temperature' and 'Setting the timer' sections of this manual to select and set the required preset menu, time and temperature.
3. Once the cooking programme and settings have been selected, press the Start/Pause button on the control panel to start a cooking cycle. The appliance will automatically perform identical cooking cycles on both baskets.

Tips

- To remove large or fragile ingredients, use tongs to lift them out of the basket.
- The cooking time depends on the size of your ingredients. Smaller sizes may require a shorter cooking time.
- A larger quantity of ingredients requires a slightly longer cooking time than a smaller quantity of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through cooking optimises the end result and can help prevent uneven cooking.
- For perfectly fluffy chips, it is recommended that potatoes are parboiled before frying.
- Add a little oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
- The optimum amount for crispy chips is 500 grams.
- Be careful when using extremely fatty ingredients such as sausages in the fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in an air fryer.
- Pre-made dough is a quick and easy way to make filled snacks. Ready-made dough also takes less time to cook than homemade dough.
- Place a baking tray or ovenproof dish in the cooking basket of the air fryer. If you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry delicate or stuffed ingredients.
- The air fryer can be used to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- When the food is done, empty the basket into a bowl or onto a plate. Take care when tipping the basket, as any excess oil that has collected at the bottom of the basket will drip onto the ingredients and the grill.
- The grill plate can also become detached from the cooking basket and fall onto the food.
- When one batch of food is finished, the appliance is immediately ready to prepare another batch.
- Unplug the appliance when not in use.

Suggested times and temperatures

Settingstable

- Once a preset mode has been selected, the cooking time and temperature can be manually adjusted to suit any number of foods. This settings chart will help you select the basic settings for a variety of common ingredients.
- Please note that these settings are indicative. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, the best settings for ingredients cannot be guaranteed.
- As the Rapid Air technology heats the air inside the appliance instantly, removing the
- As the Rapid Air technology immediately heats the air inside the appliance, removing the tray from the appliance for a short time while you are frying does not interfere with the process.
- If the appliance is cold, add 3 minutes to the preheat time before you start frying.

Menu	Default Temp (°C)	Default time (mins.)	Dual cook time (mins.)	Temp. range (°C)	Time range (mins.)
Steak	190	15	20	80-200	1-60
Chicken	200	25	30	80-200	1-60
Fish	200	15	20	80-200	1-30
Prawns	200	08	10	80-200	1-60
Fries	200	23	30	80-200	1-60
Pizza	150	12	12	80-200	1-60
Cake	150	12	12	80-200	1-60
Dehydrate	55	480	480	35-80	60-1.440

CLEANING AND CARE

- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Clean the machine after each use.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaners to clean the cooking baskets and grill plates as this may damage the non-stick coating.
- Clean the cooking baskets and grill plates with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge or brush.
- If food is stuck to the grill plates or the bottom of the cooking baskets, soak them in hot water and a little washing-up liquid for a few hours or overnight.
- Do not spill water or other liquids inside the appliance.
- Wipe the outside of the machine with a damp cloth.
- Wipe the inside of the machine with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
- Ensure that all parts are completely dry before use.

Note: The cook baskets are NOT dishwasher safe. NEVER put the baskets in the dishwasher.

Storage

- Ensure that the fryer is cool, clean and dry before storing.
- Store the appliance in a cool, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into an earthed socket.
	No basket or cooking mode has been selected.	Select the desired cooking basket and cooking mode by pressing the corresponding buttons on the appliance's control panel.
	The Start/Stop button has not been pressed.	Press the Start/Stop button.
	The pots are open and the selected function is paused.	Close the pots to automatically resume the selected function.
The cooking pots will not slide inside the unit properly	There is too much food in the cooking pots.	Take care not to overfill the cooking pots.
The fried ingredients are not done.	Too much food has been added to the air fryer.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set to an appropriate temperature or select the appropriate pre-set program from the unit's control panel.
	The cooking time is too short.	Set an appropriate cooking time or select the appropriate pre-set program from the unit's control panel.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Wrong type of potatoes used.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	The potato sticks were not rinsed adequately before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside.

Problem	Possible Cause	Solution
Fried snacks are not crispy or evenly fried when they come out of the air fryer.	Some food materials have to be fried with oil.	Brush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry it.
	Wrong type of snacks used.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	Food is stuck together or not in an even layer.	Shake or turn the food periodically through the cooking process.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result and add slightly more oil for a crispier result.
The appliance is smoking.	The ingredients have a high oil content.	Smoking will be normal.
	The appliance contains grease from a previous use.	White smoke is caused by grease heating up inside the fryer. Clean the appliance properly after each use.
	An inappropriate temperature has been set.	Follow the suggested settings or food manufacturer's recommendations.
The food is burned	The food was added before pre-heating was complete.	Add food to the appliance only once preheating is completed.
	The food was cooked for too long.	Check on the progress of the food periodically throughout the cooking process.
	The food was left in the appliance after the cooking time had elapsed.	Remove the food from the appliance as soon as the cooking time has elapsed.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

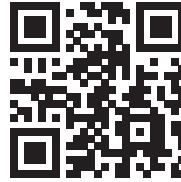
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad 40
Descripción del aparato 42
Panel de control y funciones de las teclas 43
Puesta en funcionamiento 44
Limpieza y cuidado 50
Solución de problemas 51
Indicaciones sobre la retirada del aparato 53
Fabricante 53

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046503, 10046518
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tecnología	Aire caliente
Consumo de energía	1700 W
Volumen	11 L
Rango de temperatura	35-200 °C
Temporizador	1-60 minutos

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizarlo por primera vez, compruebe que el voltaje de su toma de corriente se corresponde con el voltaje especificado.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación ni el propio aparato en agua u otros líquidos.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Apaga el aparato después del uso y desenchúfalo de la corriente.
- El aparato debe funcionar en un circuito de alimentación separado de otros aparatos. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente.
- Extreme las precauciones al mover un recipiente que contenga alimentos calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de mesas o superficies de trabajo, y asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Coloque siempre el aparato en el centro de la mesa o de la superficie de trabajo.
- No toque nunca las superficies calientes del aparato. Utiliza las asas para moverte o levantarte.
- El aparato no debe ser utilizado por niños.
- El uso de accesorios no recomendados expresamente por el fabricante puede provocar lesiones.
- No coloque ni utilice el aparato sobre superficies de cristal sensibles al calor, superficies de madera o manteles. Con estas superficies, es imprescindible colocar una placa insensible al calor con protección térmica debajo del dispositivo.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado, el aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún otro daño.
- Antes de limpiar el aparato y cuando no lo utilices, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe antes de retirar o añadir piezas.
- No coloque el aparato cerca de hornos de gas o eléctricos calientes ni en un horno caliente.
- Si el enchufe no encaja correctamente, asegúrese de consultar a un electricista cualificado para reducir el riesgo potencial de descarga eléctrica. No intente nunca manipular el enchufe de alimentación de ninguna manera.
- No limpie el aparato con estropajos metálicos. Las piezas metálicas pequeñas podrían romperse y provocar un cortocircuito en los componentes eléctricos del aparato, lo que podría provocar una descarga eléctrica y dañar el aparato.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, prepare los alimentos únicamente en el recipiente antiadherente revestido que se suministra.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Utilice el aparato sólo para el fin previsto.
- Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.
- Los niños mayores de 8 años, así como las personas con deficiencias mentales, sensoriales y físicas, sólo podrán utilizar el aparato si han sido informados previamente con detalle sobre las funciones y precauciones de seguridad por un supervisor responsable de ellos y comprenden los riesgos asociados.

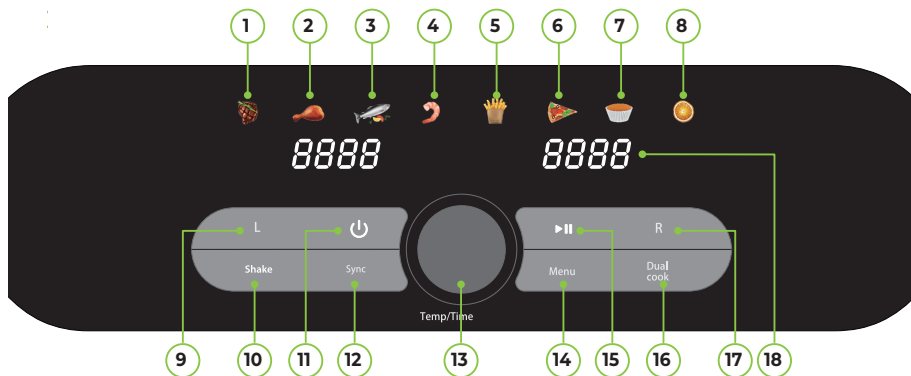
**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! Al freír con aire caliente, sale vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial de las salidas de vapor y de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al retirar piezas del aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES DE LAS TECLAS



1	Indicador de preajuste de filete	10	Tecla remover
2	Indicador de preselección de pollo	11	Tecla de encendido/apagado
3	Indicador de preajuste de pescado	12	Tecla de sincronización
4	Indicador de preajuste de gambas	13	Selector de tiempo y temperatura
5	Indicador de preajuste de pescado	14	Tecla Menú
6	Indicador de preajuste de pescado	15	Tecla Inicio/Pausa
7	Indicador de preajuste de asar	16	Llave Dual Cook
8	Indicador de preajuste de deshidratación	17	Tecla de selección de la cesta de cocción derecha
9	Tecla de selección de la cesta de cocción izquierda	18	Área de visualización LED

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Preparación para su uso

1. Lea atentamente todas las instrucciones y la información de seguridad antes del primer uso. Por favor guarde este manual para futuras consultas
2. Saque la unidad de su embalaje.
3. Compruebe que no hay daños en el cable ni daños visibles en la carcasa.
4. Elimine el envase de forma responsable.
5. Retire cualquier pegatina o etiqueta de la unidad. NO retire la placa de características.
6. Limpie a fondo la parrilla y las placas de cocción con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Secar bien.
7. Coloque las placas de la parrilla en el fondo de la cesta de cocción antes de usarla.
8. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Secar bien.
9. No llene el aparato con aceite o grasa para freír. Este aparato utiliza aire caliente y requiere muy poco o nada de aceite.
10. Familiarícese con el panel de control que se muestra en la sección Especificaciones.
11. Coloque el aparato de acuerdo con el apartado Instrucciones importantes de seguridad.

Nota: Al utilizar el aparato por primera vez, puede haber algo de humo u olor. Esto es normal y pronto se disipará. Asegúrese de que hay suficiente

Uso

Este aparato permite utilizar una o las dos cestas durante la cocción. Las dos cestas, junto con los ajustes específicos "Sync" y "Dual Cook", permiten la cocción en dos zonas, de modo que diferentes alimentos pueden cocinarse simultáneamente a diferentes tiempos de cocción y temperaturas, sin dejar de estar listos para su uso. temperaturas, sin dejar de estar a punto al mismo tiempo.

Interruptor de seguridad de la cesta de la freidora

Para su seguridad, esta freidora tiene un interruptor de seguridad en cada una de las cestas de cocción para evitar que se encienda accidentalmente si las cestas de cocción no están colocadas correctamente en el aparato o si el temporizador no está ajustado. temporizador no está activado. Antes de utilizar su freidora de aire, asegúrese de que las placas de la parrilla están en las cestas y que éstas están completamente cerradas.

Extracción de las cestas de cocción

Las cestas pueden retirarse completamente de la freidora. Tire del asa en cualquier momento para deslizar cada cesta fuera de la freidora.

Nota: Si se retira una cesta del cuerpo principal de la freidora mientras está en funcionamiento, el aparato dejará de funcionar automáticamente, aparecerá la palabra "Olla" en la pantalla LED del aparato y los dígitos de la pantalla empezarán a parpadear. El aparato seguirá mostrando "Pot" hasta que se sustituya la cesta. Cuando se sustituya la cesta, la freidora volverá a funcionar con los últimos ajustes seleccionados.

Encendido y apagado del aparato

- Enchufa el aparato a una toma de corriente. Oirá un aviso acústico y la pantalla LED mostrará '--- ---'.
- Pulse el botón de encendido/apagado del panel de control para encender la unidad. Oirá un tono y el panel de control se iluminará.
- Pulse de nuevo la tecla Encendido/Apagado con el aparato encendido para ponerlo en modo de espera. Se iniciará una cuenta atrás de veinte segundos en la pantalla LED para indicar que el aparato está entrando en modo de espera.

Selección de los cajones de cocción

- Este aparato permite cocinar en cualquiera de sus dos cestas por separado o utilizar ambas para cocinar simultáneamente.
- Para seleccionar la cesta que desea utilizar, pulse el botón correspondiente en el panel de control del aparato. El lado correspondiente de la pantalla LED comenzará a parpadear.

Menús predefinidos

La temperatura de cocción del aparato puede ajustarse manualmente entre 35°C y 200°C.

1. Una vez encendido el aparato y seleccionada la cesta o cestas deseadas, seleccione uno de los ocho modos predefinidos para iniciar un ciclo de cocción. Pulse el botón Menú del panel de control para desplazarse y seleccionar los modos disponibles. La pantalla correspondiente comenzará a parpadear y los ajustes predeterminados de tiempo y temperatura para ese modo parpadearán en la pantalla LED de la máquina para indicar qué modo se ha seleccionado.
2. Una vez seleccionado el modo de cocción deseado, pulse el botón Inicio/ Pausa para iniciar un ciclo de cocción. También puede ajustar la hora y la temperatura como se describe en la sección correspondiente de este manual.

Nota: No es posible cambiar el modo en medio de un ciclo de cocción. Para cambiar el modo mientras se está realizando un ciclo de cocción, primero se debe pausar, cancelar o finalizar el ciclo antes de poder seleccionar el nuevo modo de cocción.

Nota: DEBE seleccionarse un modo de cocción antes de iniciar un ciclo de cocción o ajustar cualquiera de los parámetros de tiempo y temperatura.

Nota: Los tiempos y temperaturas preestablecidos para cada programa deben ajustarse si es necesario para garantizar que los alimentos estén completamente cocinados. También se pueden hacer ajustes durante la cocción. Consulte las secciones "Ajuste de la temperatura" y "Ajuste del temporizador" de este manual para obtener instrucciones sobre cómo ajustar cada configuración manualmente.

Ajuste de la temperatura

Para ajustar la temperatura de un programa predefinido, pulse el centro del selector de tiempo/temperatura/menú hacia abajo para activar la función de selección de temperatura. Los números de la mitad superior de la pantalla LED comenzarán a parpadear para indicar que se ha activado esta función. Una vez activada la función de selección de temperatura, gire el dial Tiempo/Temperatura/Menú para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5 grados. Gire este dial en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura o en el sentido contrario para reducirla.

Nota: Los rangos de temperatura varían según la función o el modo seleccionado.

Ajustar el temporizador

1. Para ajustar el tiempo de cocción de un programa predefinido, pulse el centro del selector de tiempo/temperatura/menú hacia abajo dos veces para activar la función de selección de tiempo. Los dígitos de la mitad inferior de la pantalla LED comenzarán a parpadear para indicar que se ha activado esta función.
2. Una vez activada la función de selección de tiempo, gire el dial Tiempo/Temperatura/Menú para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto. Gire este dial en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo de cocción o en el sentido contrario para reducirla.

Nota: Los rangos de tiempo de cocción son diferentes según la función o el modo seleccionado.

3. Pulse de nuevo de forma alterna el botón de encendido/apagado para interrumpir y cancelar el ciclo de cocción. Se iniciará una cuenta atrás de veinte segundos en la pantalla LED para indicar que el proceso de cocción ha finalizado.

Inicio y pausa del proceso de cocción

1. Una vez seleccionados la función, el tiempo y la temperatura adecuados, pulse el botón Inicio/Pausa del panel de control para iniciar el proceso de cocción. Alternativamente, pulse el botón Inicio/Pausa sin programar el tiempo o la temperatura para iniciar una sesión de cocción con los ajustes predeterminados para cada modo.
2. Toque el botón Inicio/Pausa o el botón de selección de cesta mientras el aparato está en funcionamiento para pausar el proceso de cocción, y de nuevo mientras el aparato está en pausa para reanudar el proceso de cocción.
3. Pulse de nuevo de forma alterna el botón de encendido/apagado para interrumpir y cancelar el ciclo de cocción. Se iniciará una cuenta atrás de veinte segundos en la pantalla LED para indicar que el proceso de cocción ha finalizado.

Cocinar con las dos cestas

Este aparato permite elegir entre dos funciones cuando se cocina con las dos cestas al mismo tiempo. La función "Sync" le permite cocinar ingredientes por separado en cada cesta para que estén listos al mismo tiempo, mientras que la función "Dual" le permite ajustar ambas cestas del horno a la misma configuración, lo que le permite cocinar lotes más grandes.

Cocinar ingredientes por separado - La función "Sync"

1. Para utilizar cada una de las cestas de cocción de la freidora de aire con ajustes separados de tiempo y temperatura, comience programando la primera cesta como se describe en la sección correspondiente de estas instrucciones.
2. Una vez programada la primera cesta, pulse el botón "Sync" del panel de control del aparato. Los dígitos de la pantalla LED del aparato comenzarán a parpadear.

Nota: Una vez seleccionado un preajuste, los ajustes predeterminados de tiempo y temperatura de cocción pueden ajustarse manualmente para adaptarlos a las preferencias individuales. Consulte las secciones "Ajuste de la temperatura" y "Ajuste del temporizador" de este manual para obtener instrucciones sobre cómo seleccionar y ajustar el tiempo y la temperatura deseados.

3. Una vez activada la función "Sincronizar", pulse el botón de selección de la otra cesta para continuar con la programación.
4. Repita el procedimiento anterior para programar la segunda cesta. Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el proceso de cocción. El aparato escalonará automáticamente los dos ciclos programados, retrasando el inicio del más corto para que ambos ciclos finalicen al mismo tiempo.

Cocinar grandes cantidades: la función "Dual"

1. Para seleccionar y establecer los mismos ajustes de tiempo y temperatura para ambas cestas de la freidora de aire, permitiendo cocinar lotes más grandes de ingredientes a la vez, pulse el botón "Dual Cook" en el panel de control del aparato. Los botones de selección de la cesta y los números de la pantalla LED del aparato comenzarán a parpadear.
2. Una vez seleccionada la función Dual Cook, seleccione la preselección deseada y ajuste el tiempo y la temperatura necesarios para los ingredientes que desee cocinar. Consulte las secciones "Menús predeterminados" y "Ajuste del temporizador" de este manual sobre cómo seleccionar el menú predeterminado y ajustar el tiempo y la temperatura deseados.
3. Una vez seleccionado el programa de cocción deseado y la configuración, pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar un ciclo de cocción. El aparato realizará automáticamente ciclos de cocción idénticos en ambas cestas.

Consejos

- Para retirar ingredientes grandes o frágiles, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta.
- El tiempo de cocción depende del tamaño de los ingredientes. Los tamaños más pequeños pueden requerir un tiempo de cocción más corto.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente más largo que una menor cantidad de ingredientes.
- Remover los ingredientes más pequeños a mitad de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar una cocción desigual.
- Para obtener unas patatas fritas perfectamente esponjosas, se recomienda sancochado antes de freír.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de añadir el aceite.
- La cantidad óptima para unas patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Tenga cuidado cuando utilice ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en una freidora de aire.
- La masa precocinada es una forma rápida y sencilla de hacer bocadillos rellenos. La masa preparada también tarda menos en cocinarse que la casera.
- Coloque una bandeja de horno en la cesta de cocción de la freidora de aire. Si quieres hornear un pastel o una quiche, o si quieres freír ingredientes delicados o rellenos.
- La freidora de aire puede utilizarse para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
- Cuando la comida esté hecha, vacía la cesta en un cuenco o en un plato. Tenga cuidado al volcar la cesta, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cesta goteará sobre los ingredientes y la parrilla.
- La placa de la parrilla también puede desprenderse de la cesta de cocción y caer sobre los alimentos.

- Cuando se termina un lote de comida, el aparato está inmediatamente listo para preparar otro lote.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.

Horarios y temperaturas recomendados

Configuración estable

- Una vez seleccionado un modo preestablecido, el tiempo y la temperatura de cocción pueden ajustarse manualmente para adaptarse a cualquier número de alimentos. Esta tabla de ajustes le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para una variedad de ingredientes comunes.
- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Dado que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no se puede garantizar la mejor configuración de los ingredientes.
- Como la tecnología Rapid Air calienta el aire del interior del aparato al instante, eliminando la
- Como la tecnología Rapid Air calienta inmediatamente el aire del interior del aparato, sacar la bandeja del aparato durante un breve espacio de tiempo mientras se fría no interfiere en el proceso.
- Si el aparato está frío, añada 3 minutos al tiempo de precalentamiento antes de empezar a freír.

Menú	Temp. por defecto (°C)	Tiempo predeterminado (min.)	Tiempo de cocción dual (min.)	Rango temp. (°C)	Intervalo de tiempo (min.)
Bistec	190	15	20	80–200	1–60
Pollo	200	25	30	80–200	1–60
Pescado	200	15	20	80–200	1–30
Gambas	200	08	10	80–200	1–60
Patatas fritas	200	23	30	80–200	1–60
Pizza	150	12	12	80–200	1–60
Pastel	150	12	12	80–200	1–60
Deshidratar	55	480	480	35–80	60–1.440

LIMPIEZA Y CUIDADO

- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Limpie la máquina después de cada uso.
- No utilice utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos para limpiar las cestas de cocción y las placas de la parrilla, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- Limpie las cestas de cocción y las placas de la parrilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja o cepillo no abrasivo.
- Si los alimentos se pegan a las placas de la parrilla o al fondo de las cestas de cocción, sumérgalas en agua caliente y un poco de detergente líquido durante unas horas o toda la noche.
- No derrame agua ni otros líquidos en el interior del aparato.
- Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo.
- Limpie el interior de la máquina con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de utilizarlas.

Nota: Las cestas de cocción NO son aptas para el lavavajillas. NUNCA metas las cestas en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Asegúrese de que la freidora esté fría, limpia y seca antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una toma con toma de tierra.
	No se ha seleccionado ninguna cesta o modo de cocción.	Seleccione la cesta de cocción y el modo de cocción deseados pulsando los botones correspondientes en el panel de control del aparato.
	No se ha pulsado el botón Start/Stop.	Pulsa el botón de la puesta en marcha.
	Los potenciómetros están abiertos y la función seleccionada está en pausa.	Cierre las ollas para reanudar automáticamente la función seleccionada.
Las ollas no se deslizarán dentro del unidad correctamente	Hay demasiada comida en las cestas.	Procure no llenar demasiado las ollas.
Los ingredientes fritos no están hechos.	Se ha añadido demasiada comida a la freidora de aire.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la freidora de aire. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste una temperatura adecuada o seleccione el programa preestablecido apropiado en el panel de control de la unidad.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste un tiempo de cocción adecuado o seleccione el programa preestablecido apropiado en el panel de control de la unidad.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	Tipo de patatas equivocado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	Los palitos de patata no se enjuagaron adecuadamente antes de freírlos.	Enjuagar bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior.

Problema	Posible causa	Solución
Los aperitivos fritos no quedan crujientes ni uniformemente fritos cuando salen de la freidora de aire.	Algunos alimentos deben freírse con aceite.	Unte primero la superficie del alimento con una fina capa de aceite y, a continuación, comience a freírlo.
	Tipo de aperitivo equivocado.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
	Los alimentos están pegados o no forman una capa uniforme.	Agite o gire los alimentos periódicamente durante el proceso de cocción.
Las patatas fritas no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite. Corte los bastones de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente y añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo del aparato.	Los ingredientes tienen un alto contenido en aceite.	El humo es normal.
	El aparato contiene grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta dentro de la freidora. Limpie correctamente el aparato después de cada uso.
	Se ha ajustado una temperatura inadecuada.	Siga los ajustes sugeridos o las recomendaciones del fabricante de alimentos.
La comida se quema	Los alimentos se añadieron antes de que finalizara el precalentamiento.	Añada los alimentos al aparato sólo una vez finalizado el precalentamiento.
	La comida se cocinó durante demasiado tiempo.	Compruebe periódicamente el progreso de los alimentos a lo largo del proceso de cocción.
	Los alimentos se dejaron en el aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción.	Retire los alimentos del aparato en cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 56
Vue d'ensemble de l'appareil 58
Panneau de commande et boutons 59
Fonctionnement 60
Nettoyage et entretien 67
Dépannage 68
Informations sur le recyclage 70
Fabricant 70

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046503, 10046518
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Technologie	Air chaud
Consommation électrique	1700 W
Capacité	11 L
Plage de température	35-200 °C
Minuterie	1 à 60 minutes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise correspond à la tension spécifiée.
- Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- L'appareil doit fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé par 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 veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez toujours l'appareil au centre de la table ou du plan de travail.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour déplacer ou soulever l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur des surfaces en verre sensibles à la chaleur, des surfaces en bois ou des nappes. Pour ces surfaces, il est indispensable de placer sous l'appareil une plaque insensible à la chaleur dotée d'une protection thermique.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Avant de nettoyer l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces.
- Ne pas placer 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, veuillez consulter un électricien qualifié afin de réduire le risque potentiel d'électrocution. N'essayez jamais de manipuler la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques. De petites pièces métalliques pourraient se briser et court-circuiter les composants électriques de l'appareil, ce qui pourrait provoquer un choc électrique et endommager l'appareil.

- Pour réduire le risque d'électrocution, ne préparez les aliments que dans le récipient antiadhésif revêtu fourni.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes souffrant d'un handicap mental, sensoriel ou physique ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été préalablement informés en détail des fonctions et des mesures de sécurité par une personne responsable de leur surveillance et s'ils comprennent les risques associés.

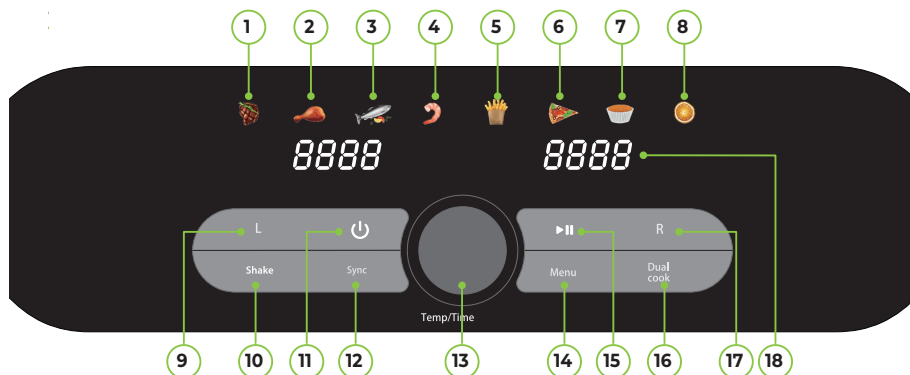
**ATTENTION**

Risque de brûlures ! Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des bouches d'aération. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez des pièces de l'appareil.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL



PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS



1	Indicateur de pré-réglage du steak	10	Touche Agiter
2	Indicateur de pré-réglage du poulet	11	Touche Marche/Arrêt
3	Indicateur de pré-réglage du poisson	12	Touche de synchronisation
4	Indicateur de pré-réglage des crevettes	13	Cadran de sélection de l'heure et de la température
5	Indicateur de pré-réglage des frites	14	Touche de menu
6	Indicateur de pré-réglage pour les pizzas	15	Touche Start/Pause
7	Indicateur de pré-réglage de cuisson	16	Double touche de cuisson double
8	Indicateur de présélection de la déshydratation	17	Touche de sélection du panier de cuisson droit
9	Touche de sélection du panier de cuisson gauche	18	Zone d'affichage LED

FONCTIONNEMENT

Préparation à l'utilisation

1. Lisez attentivement toutes les instructions et informations de sécurité avant la première utilisation. Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.
2. Retirez l'appareil de son emballage.
3. Vérifiez que le câble n'est pas endommagé et que le boîtier ne présente pas de dommages visibles.
4. Éliminez l'emballage de manière responsable.
5. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil. NE PAS retirer la plaque signalétique.
6. Nettoyez soigneusement le gril et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Sécher soigneusement.
7. Placez les plaques de gril au fond du panier de cuisson avant de les utiliser.
8. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Sécher soigneusement.
9. Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou de graisse de friture. Cet appareil utilise de l'air chaud et ne nécessite que très peu ou pas d'huile.
10. Familiarisez-vous avec le panneau de contrôle illustré dans la section Spécifications.
11. Placez l'appareil conformément à la section Consignes de sécurité importantes.

Remarque : Lors de la première utilisation de l'appareil, il peut y avoir un peu de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est normal et se dissipe rapidement. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment de

Utilisation

Cet appareil vous permet d'utiliser l'un ou l'autre ou les deux paniers pendant la cuisson. Les deux paniers, ainsi que les réglages dédiés « Sync » et « Dual Cook » permettent une cuisson à deux zones pour cuire simultanément différents aliments à des températures et des temps de cuisson différents, tout en restant prêts à l'emploi. températures, tout en étant prêt en même temps.

Interrupteur de sécurité pour panier de cuisson de friteuse à air

Pour votre sécurité, cette friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité dans chacun des paniers de cuisson afin d'éviter toute mise en marche accidentelle si les paniers de cuisson ne sont pas placés correctement dans l'appareil ou si la

minuterie n'est pas réglée.

la minuterie n'est pas réglée. Avant d'utiliser votre friteuse, assurez-vous que les plaques de gril se trouvent dans les paniers et que ces derniers sont complètement fermés.

Démontage des paniers de cuisson

Les paniers peuvent être complètement retirés de la friteuse. Tirez sur la poignée à tout moment pour faire glisser chaque panier hors de la friteuse.

Remarque : Si un panier est retiré du corps principal de la friteuse pendant qu'elle fonctionne, l'appareil s'arrête automatiquement, le mot « Pot » apparaît sur l'écran LED de l'appareil et les chiffres de l'écran commencent à clignoter. L'appareil continuera d'afficher « Pot » jusqu'à ce que le panier soit remis en place. Lorsque le panier est remis en place, la friteuse reprend son fonctionnement avec les derniers réglages sélectionnés.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Branchez l'appareil sur une prise murale. Vous entendrez un message sonore et l'écran LED affichera « --- --- »
- Appuyez sur le bouton On/Off du panneau de commande pour allumer l'appareil. Vous entendez une tonalité et le panneau de contrôle s'allume.
- Appuyez à nouveau sur la touche On/Off lorsque l'appareil est allumé pour le mettre en mode veille. Un compte à rebours de vingt secondes s'affiche sur l'écran LED pour indiquer que l'appareil entre en mode veille.

Sélection des tiroirs de cuisson

- Cet appareil vous permet de cuisiner dans l'un ou l'autre de ses deux paniers séparément ou d'utiliser les deux pour une cuisson simultanée.
- Pour sélectionner le panier que vous souhaitez utiliser, appuyez sur la touche correspondante sur le panneau de commande de l'appareil. Le côté correspondant de l'écran LED se met à clignoter.

Menus prédéfinis

La température de cuisson de l'appareil est réglable manuellement entre 35 °C et 200 °C.

1. Une fois que l'appareil est allumé et que le ou les paniers nécessaires ont été sélectionnés, sélectionnez l'un des huit modes pré-réglés pour lancer un cycle de cuisson. Appuyez sur la touche Menu du panneau de commande pour

faire défiler et sélectionner les modes disponibles. L'affichage correspondant commence à clignoter et les paramètres de temps et de température par défaut pour ce mode clignotent sur l'écran LED de l'appareil pour indiquer quel mode a été sélectionné.

2. Une fois le mode de cuisson souhaité sélectionné, appuyez sur la touche Start/Pause pour lancer un cycle de cuisson. Vous pouvez également régler la durée et la température comme décrit dans la section correspondante de ce manuel.

Remarque : Il n'est pas possible de changer de mode au milieu d'un cycle de cuisson. Pour changer de mode alors qu'un cycle de cuisson est en cours, le cycle doit d'abord être interrompu, annulé ou terminé avant de pouvoir sélectionner le nouveau mode de cuisson.

Remarque : le mode de cuisson DOIT être sélectionné avant de lancer un cycle de cuisson ou de régler la durée et la température.

Remarque : Les durées et températures préréglées pour chaque programme doivent être ajustées si nécessaire pour garantir la cuisson complète des aliments. Vous pouvez aussi effectuer des ajustements pendant la cuisson. Reportez-vous aux sections « Réglage de la température » et « Réglage de la minuterie » de ce manuel pour savoir comment ajuster chaque réglage manuellement.

Réglage de la température

Pour régler la température d'un programme préréglé, appuyez sur le centre de la molette heure/température/menu pour activer la fonction de sélection de la température. Les chiffres dans la moitié supérieure de l'écran LED commencent à clignoter pour indiquer que cette fonction a été activée.

Une fois la fonction de sélection de la température activée, tournez la molette Time/Temperature/Menu pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 5 degrés. Tournez ce cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse pour la diminuer.

Remarque : Les plages de température varient selon la fonction ou le mode sélectionné.

Réglage de la minuterie

1. Pour régler la température d'un programme préréglé, appuyez deux fois sur le centre de la molette heure/température/menu pour activer la fonction de sélection de la durée. Les chiffres dans la moitié inférieure de l'écran LED commencent à clignoter pour indiquer que cette fonction a été activée.

- Une fois la fonction de sélection de la durée activée, tournez la molette Time/Temperature/Menue pour augmenter ou diminuer la durée par 1 minute. Tournez ce cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la diminuer.

Remarque : Les plages de durée varient selon la fonction ou le mode sélectionné.

- Vous pouvez également appuyer à nouveau sur la touche marche/arrêt pour interrompre et annuler le cycle de cuisson. Un compte à rebours de vingt secondes s'affiche sur l'écran LED pour indiquer que le processus de cuisson est terminé.

Démarrage et pause du processus de cuisson

- Une fois que la fonction, la durée et la température appropriées ont été sélectionnées, appuyez sur la touche Start/Pause du panneau de commande pour lancer le processus de cuisson. Vous pouvez également appuyer sur la touche Start/Pause sans programmer la durée ou la température pour démarrer une session de cuisson avec les réglages par défaut de chaque mode.
- Appuyez sur la touche Départ/Pause ou la touche de sélection du panier lorsque l'appareil est en marche pour interrompre la cuisson, puis à nouveau lorsque l'appareil est en pause pour reprendre la cuisson.
- Vous pouvez également appuyer à nouveau sur la touche marche/arrêt pour interrompre et annuler le cycle de cuisson. Un compte à rebours de vingt secondes s'affiche sur l'écran LED pour indiquer que le processus de cuisson est terminé.

Cuisson avec les deux paniers de cuisson

Cet appareil offre le choix entre deux fonctions lorsque vous cuisinez avec les deux paniers en même temps. La fonction « Sync » vous permet de cuire des ingrédients distincts dans chaque panier afin qu'ils soient prêts en même temps, tandis que la fonction « Dual » vous permet de régler les deux paniers du four pour vous permet de régler les deux paniers sur les mêmes paramètres, vous permettant ainsi de cuisiner de plus grandes quantités.

Cuisson d'ingrédients séparés - fonction Sync

- Pour utiliser chacun des paniers de cuisson de la friteuse avec des réglages de temps et de température distincts, commencez par programmer le premier panier comme décrit dans la section correspondante de ces instructions.
- Une fois le premier panier programmé, appuyez sur le bouton Sync du panneau de commande de l'appareil. Les chiffres sur l'écran LED de l'appareil se mettent à clignoter.

Remarque : Une fois qu'un préréglage a été sélectionné, les réglages par défaut du temps de cuisson et de la température peuvent être ajustés manuellement

pour répondre aux préférences individuelles. Voir les sections « Réglage de la température » et « Réglage de la minuterie » de ce manuel pour savoir comment sélectionner et régler la durée et la température souhaitées.

3. Une fois la fonction Sync activée, appuyez sur la touche de sélection de l'autre panier pour poursuivre la programmation.
4. Répétez la procédure ci-dessus pour programmer le deuxième panier. Appuyez sur la touche Start/Pause pour lancer le processus de cuisson. L'appareil décale automatiquement les deux cycles programmés, en retardant le début du cycle le plus court de manière à ce que les deux cycles se terminent en même temps.

Cuisson de grandes quantités - fonction Dual

5. Pour sélectionner et régler les mêmes paramètres de temps et de température pour les deux paniers de la friteuse et cuire ainsi de plus grandes quantités d'ingrédients en même temps, appuyez sur la touche « Dual Cook » (double cuisson) du panneau de commande de l'appareil. Les touches de sélection du panier et les chiffres sur l'écran LED de l'appareil se mettent à clignoter.
6. Une fois la fonction Dual Cook sélectionnée, choisissez le pré-réglage requis et réglez les paramètres de temps et de température pour les ingrédients que vous souhaitez cuire. Voir les sections « Menus prédéfinis, » « Réglage de la température » et « Réglage de la minuterie » de ce manuel pour savoir comment sélectionner et régler les menus prédéfinis, la durée et la température requis.
7. Une fois le programme de cuisson et les paramètres sélectionnés, appuyez sur le bouton Départ/Pause du panneau de commande pour démarrer un cycle de cuisson. L'appareil effectue automatiquement des cycles de cuisson identiques dans les deux paniers.

Conseils

- Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez des pinces pour les sortir du panier.
- Le temps de cuisson dépend de la taille des ingrédients. Les petits formats peuvent nécessiter un temps de cuisson plus court.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long qu'une plus petite quantité d'ingrédients.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une cuisson inégale.
- Pour obtenir des frites parfaitement moelleuses, il est recommandé que les pommes de terre soient
- étuvées avant d'être frites.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes

après avoir ajouté l'huile.

- La quantité optimale pour des chips croustillantes est de 500 grammes.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des ingrédients très gras tels que des saucisses dans la friteuse.
- Les en-cas qui préparés au four peuvent également être préparés dans une friteuse.
- La pâte préfabriquée est un moyen rapide et facile de préparer des en-cas fourrés. Les pâtes prêtes à l'emploi prennent également moins de temps à cuire que les pâtes faites maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat allant au four dans le panier de cuisson de la friteuse. Si vous voulez faire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou farcis.
- La friteuse peut s'utiliser pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.
- Lorsque les aliments sont cuits, videz le panier dans un bol ou dans une assiette. Soyez prudent lorsque vous inclinez le panier, car tout excès d'huile accumulé au fond du panier s'égouttera sur les ingrédients et le gril.
- La plaque du gril peut également se détacher du panier de cuisson et tomber sur les aliments.
- Lorsqu'une fournée de nourriture est prête, l'appareil est immédiatement prêt à cuire la suivante.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Durées et températures suggérées

Tableau de réglages

- Une fois qu'un mode prédéfini a été sélectionné, le temps de cuisson et la température peuvent se régler manuellement pour s'adapter à n'importe quel type d'aliment. Ce tableau des réglages vous aidera à sélectionner les réglages de base pour une variété d'ingrédients courants.
- Veuillez noter que ces paramètres sont indicatifs. Comme les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, il n'est pas possible de garantir les meilleurs réglages pour les ingrédients.
- La technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, éliminant ainsi les pertes de chaleur
- Comme la technologie Rapid Air chauffe immédiatement l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer le plateau de l'appareil pour une courte durée pendant la friture ne gêne pas le processus.
- Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de préchauffage avant de commencer à frire.

Menu	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (minutes)	Temps de cuisson double (minutes)	Plage de température (°C)	Plage de durée (minutes)
Steak	190	15	20	80-200	1-60
Poulet	200	25	30	80-200	1-60
Poisson	200	15	20	80-200	1-30
Crevettes	200	08	10	80-200	1-60
Frites	200	23	30	80-200	1-60
Pizza	150	12	12	80-200	1-60
Gâteau	150	12	12	80-200	1-60
Déshydrater	55	480	480	35-80	60-1440

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer les paniers de cuisson et les plaques du gril, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez les paniers de cuisson et les plaques du gril avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge ou une brosse non abrasive.
- Si des aliments sont collés aux plaques du gril ou au fond des paniers de cuisson, faites-les tremper dans de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pendant quelques heures ou toute une nuit.
- Ne versez pas d'eau ou d'autres liquides à l'intérieur de l'appareil.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Essuyez l'intérieur de la machine avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les utiliser.

Remarque : les paniers de cuisson ne passent PAS au lave-vaisselle. Ne mettez JAMAIS les paniers au lave-vaisselle.

Stockage

- Assurez-vous que la friteuse est froide, propre et sèche avant de la ranger.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
	Aucun panier ou mode de cuisson n'a été sélectionné.	Sélectionnez le panier de cuisson et le mode de cuisson souhaités en appuyant sur les touches correspondantes du panneau de commande de l'appareil.
	Le bouton Start/Stop n'a pas été actionné.	Appuyez sur le bouton Start/Stop.
	Les récipients sont ouverts et la fonction sélectionnée est en pause.	Fermez les récipients pour reprendre automatiquement la fonction sélectionnée.
Les récipients de cuisson ne glissent pas correctement à l'intérieur de l'appareil	Il y a trop de nourriture dans les récipients de cuisson.	Veillez à ne pas trop remplir les récipients de cuisson.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits.	Vous avez ajouté trop d'aliments dans la friteuse.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la friteuse. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez à une température appropriée ou sélectionnez le programme préréglé approprié à partir du panneau de commande de l'appareil.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez un temps de cuisson approprié ou sélectionnez le programme prédéfini approprié à partir du panneau de commande de l'appareil.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Mauvais type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment rincés avant d'être frits.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur.

Problème	Cause possible	Solution
Les snacks frits ne sont pas croustillants ou uniformément frits lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Certains aliments doivent être frits avec de l'huile.	Badigeonnez d'abord la surface de l'aliment d'une fine couche d'huile, puis faites frire.
	Mauvais type de snacks.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
	Les aliments sont collés les uns aux autres ou ne forment pas une couche uniforme.	Secouez ou retournez les aliments périodiquement pendant la cuisson.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes ou uniformément cuites à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant et ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
L'appareil fume.	Les ingrédients ont une forte teneur en huile.	La fumée est normale.
	L'appareil contient de la graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse à l'intérieur de la friteuse. Nettoyez correctement l'appareil après chaque utilisation.
	Une température inappropriée a été réglée.	Suivez les réglages suggérés ou les recommandations du fabricant de produits alimentaires.
Les aliments sont brûlés	L'aliment a été ajouté avant la fin du préchauffage.	N'ajoutez les aliments dans l'appareil qu'une fois le préchauffage terminé.
	Les aliments ont cuit trop longtemps.	Vérifiez périodiquement la progression des aliments tout au long de la cuisson.
	Les aliments sont restés dans l'appareil après la fin du temps de cuisson.	Retirez les aliments de l'appareil dès que le temps de cuisson est écoulé.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	72
Descrizione del dispositivo	74
Pannello di controllo e tasti	75
Utilizzo	76
Pulizia e manutenzione	82
Risoluzione dei problemi	83
Avviso di smaltimento	85
Produttore	85

DATI TECNICI

Numero articolo	10046503, 10046518
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tecnologia	Aria calda
Consumo di energia	1700 W
Volume	11 L
Intervallo di temperatura	35-200 °C
Timer	1-60 minuti

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di procedere all'uso, verificare che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella indicata.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Spegnerlo il dispositivo dopo l'uso e staccare la spina dalla presa.
- Il dispositivo deve essere utilizzato su un circuito di alimentazione separato da altri dispositivi. Se il circuito elettrico è sovraccarico con altri dispositivi, questo dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un contenitore contenente alimenti caldi.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di tavoli o piani di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con le superfici calde del dispositivo.
- Posizionare sempre il dispositivo in modo sicuro al centro del tavolo o del piano di lavoro.
- Non toccare mai le superfici calde del dispositivo. Usare le impugnature per spostarlo o sollevarlo.
- Il dispositivo non può essere utilizzato dai bambini.
- L'uso di accessori non espressamente raccomandati dal produttore può causare lesioni.
- Non posizionare o utilizzare il dispositivo su superfici di vetro, legno o tovaglie sensibili al calore. Con queste superfici, è essenziale posizionare un pannello resistente al calore con protezione termica sotto il dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo non funziona correttamente o se è stato danneggiato in altro modo.
- Prima della pulizia e quando non si utilizza il dispositivo, spegnerlo e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di rimuovere o aggiungere componenti.
- Non collocare il dispositivo nelle immediate vicinanze di forni a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Se la spina di alimentazione non si adatta correttamente alla presa, rivolgersi a un elettricista qualificato per ridurre il rischio potenziale di scosse elettriche. Non tentare mai di manomettere in alcun modo la spina di alimentazione.
- Non pulire il dispositivo con pagliette metalliche. Piccole parti metalliche potrebbero staccarsi e mettere in cortocircuito i componenti elettrici del dispositivo, con il rischio di scosse elettriche e danni al dispositivo.

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, preparare gli alimenti solo nel contenitore rivestito e antiaderente in dotazione.
- Il dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Conservare il presente manuale d'uso per future consultazioni.
- I bambini di età superiore a 8 anni e le persone con disabilità mentali, sensoriali e fisiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati preventivamente informati in modo dettagliato sulle funzioni e sulle precauzioni di sicurezza da una persona responsabile della loro supervisione e se comprendono i rischi associati.

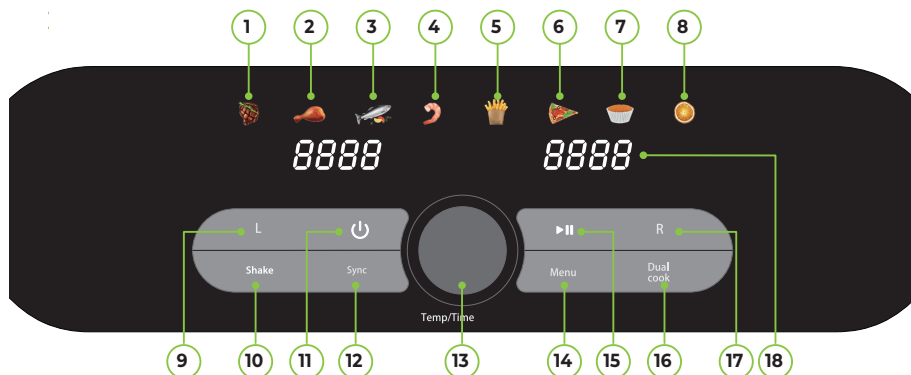
**ATTENZIONE**

Rischio di ustioni! Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuovono parti del dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



PANNELLO DI CONTROLLO E TASTI



1	Indicatore della funzione predefinita per le bistecche	10	Tasto Shake (scuotere)
2	Indicatore della funzione predefinita per il pollo	11	Tasto On/Off (accensione/ spegnimento)
3	Indicatore della funzione predefinita per il pesce	12	Tasto Sync (sincronizzazione)
4	Indicatore della funzione predefinita per i gamberetti	13	Selezione di durata e temperatura
5	Indicatore della funzione predefinita per le patatine fritte	14	Tasto Menu
6	Indicatore della funzione predefinita per la pizza	15	Tasto Start/Pause (avvio/pausa)
7	Indicatore della funzione predefinita per la cottura al forno	16	Tasto Dual Cook (doppia cottura)
8	Indicatore della funzione predefinita per essicare	17	Tasto di selezione del cestello di cottura destro
9	Tasto di selezione del cestello di cottura sinistro	18	Schermo a LED

UTILIZZO

Preparazione all'uso

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza prima di procedere all'uso. Conservare queste informazioni per consultazioni future.
2. Estrarre il dispositivo dall'imballaggio.
3. Verificare che non vi siano danni al cavo o danni visibili all'alloggiamento.
4. Smaltire l'imballaggio in modo responsabile.
5. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dal dispositivo. NON rimuovere la targhetta.
6. Pulire accuratamente la griglia e le piastre di cottura con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Asciugare accuratamente.
7. Prima dell'uso, posizionare le piastre sul fondo del cestello di cottura.
8. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno umido. Asciugare accuratamente.
9. Non riempire il dispositivo con olio o grasso per friggere. Questo dispositivo utilizza l'aria calda e richiede una quantità di olio minima o nulla.
10. Familiarizzare con il pannello di controllo illustrato nella sezione Specifiche.
11. Posizionare il dispositivo in conformità con la sezione Avvertenze di sicurezza importanti.

Nota: quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, è possibile che compaia un po' di fumo o di odore. Si tratta di un fenomeno normale, che scomparirà presto. Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente.

Utilizzo

Questo dispositivo consente di utilizzare uno o entrambi i cestelli durante la cottura. I due cestelli, insieme alle apposite impostazioni dedicate "Sync" e "Dual Cook", consentono la cottura a due zone, in modo da poter cucinare contemporaneamente alimenti diversi con durate e temperature differenti, pur rimanendo pronti all'uso.

-

Interruttore di sicurezza del cestello della friggitrice ad aria

Per garantire la sicurezza, questa friggitrice è dotata di un interruttore di sicurezza in ciascuno dei cestelli di cottura per evitare che si accendano accidentalmente se non sono posizionati correttamente nel dispositivo o se il timer non è impostato.

- Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, accertarsi che le piastre di cottura siano inserite nei cestelli e che questi siano completamente chiusi.

Rimozione dei cestelli di cottura

I cestelli possono essere completamente rimossi dalla friggitrice. Tirare l'impugnatura in qualsiasi momento per estrarre ogni cestello dalla friggitrice.

Nota: se un cestello viene rimosso dalla struttura principale della friggitrice mentre è in funzione, il dispositivo smetterà automaticamente di funzionare, sullo schermo a LED apparirà la scritta "Pot" e le cifre sul display inizieranno a lampeggiare. Il dispositivo continuerà a mostrare "Pot" finché il cestello non verrà riposizionato. Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice riprende a funzionare con le ultime impostazioni selezionate.

Accensione e spegnimento del dispositivo

- Collegare il dispositivo alla presa di corrente. Si sentirà un segnale acustico e lo schermo a LED mostrerà "--- ---".
- Premere il tasto On/Off sul pannello di controllo per accendere il dispositivo. Si sentirà un segnale acustico e il pannello di controllo si accenderà.
- Premere nuovamente il tasto On/Off mentre il dispositivo è acceso per metterlo in modalità standby. Sullo schermo a LED inizia un conto alla rovescia di venti secondi per indicare che il dispositivo sta entrando in modalità standby.

Selezione dei cestelli di cottura

- Questo dispositivo consente di cucinare separatamente in uno dei due cestelli o di utilizzarli entrambi per la cottura simultanea.
- Per selezionare il cestello che si desidera utilizzare, premere il tasto corrispondente sul pannello di controllo. Il lato corrispondente dello schermo a LED inizia a lampeggiare.

Menu predefiniti

La temperatura di cottura del dispositivo può essere impostata manualmente tra 35 °C e 200 °C.

1. Una volta acceso il dispositivo e selezionato il cestello o i cestelli necessari, selezionare una delle otto modalità predefinite per avviare un ciclo di cottura. Premere il tasto Menu sul pannello di controllo per visualizzare e selezionare le modalità disponibili. Il relativo indicatore inizia a lampeggiare e le impostazioni predefinite di durata e temperatura per quella modalità lampeggiano sullo schermo a LED per indicare la modalità selezionata.
2. Una volta selezionata la modalità di cottura desiderata, premere il tasto Start/Pause per avviare un ciclo di cottura. In alternativa, è possibile impostare

la durata e la temperatura come descritto nella sezione corrispondente di questo manuale.

Nota: non è possibile cambiare la modalità nel mezzo di un ciclo di cottura. Per cambiare la modalità mentre è in corso un ciclo di cottura, il ciclo deve essere messo in pausa, annullato o terminato prima di poter selezionare la nuova modalità di cottura.

Nota: prima di avviare un ciclo di cottura o di regolare le impostazioni di durata e temperatura, è necessario selezionare una modalità di cottura.

Nota: le durate e le temperature predefinite per ciascun programma devono essere regolate, se necessario, per garantire una cottura completa degli alimenti. Le regolazioni possono essere effettuate anche durante la cottura. Per le istruzioni su come regolare manualmente ciascuna impostazione, consultare le sezioni "Impostare la temperatura" e "Impostare il timer" di questo manuale.

Impostare la temperatura

Per impostare la temperatura di un programma predefinito, premere il centro del selettore Durata/Temperatura/Menu per attivare la funzione di selezione della temperatura. I numeri nella metà superiore dello schermo a LED iniziano a lampeggiare per indicare che la funzione è stata attivata. Una volta attivata la funzione di selezione della temperatura, ruotare il selettore Durata/Temperatura/Menu per aumentare o diminuire la temperatura con incrementi di 5 gradi. Ruotare il selettore in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla.

Nota: gli intervalli di temperatura variano a seconda della funzione o della modalità selezionata.

Impostare il timer

1. Per impostare la durata di una modalità di cottura, premere il centro del selettore Durata/Temperatura/Menu due volte per attivare la funzione di selezione della durata. Le cifre nella metà inferiore dello schermo a LED iniziano a lampeggiare per indicare che la funzione è stata attivata.
2. Una volta attivata la funzione di selezione della durata, ruotare il selettore Durata/Temperatura/Menu per aumentare o diminuire la durata con incrementi di 1 minuto. Ruotare il selettore in senso orario per aumentare la durata o in senso antiorario per diminuirla.

Nota: le durate di cottura sono diverse a seconda della funzione o della modalità selezionata.

3. In alternativa, premere nuovamente il tasto On/Off per interrompere e annullare il ciclo di cottura. Un conto alla rovescia di venti secondi si avvia sullo schermo a LED per indicare che il processo di cottura è terminato.

Avvio e interruzione del processo di cottura

1. Dopo aver selezionato la funzione, la durata e la temperatura appropriate, toccare il tasto Start/Pause sul pannello di controllo per avviare il processo di cottura. In alternativa, premere il tasto Start/Pause senza programmare la durata o la temperatura per avviare un ciclo di cottura con le impostazioni predefinite per ciascuna modalità.
2. Toccare il tasto Start/Pause o il tasto di selezione del cestello mentre il dispositivo è in funzione per mettere in pausa il processo di cottura e premerlo di nuovo mentre il dispositivo è in pausa per riprendere il processo di cottura.
3. In alternativa, premere nuovamente il tasto On/Off per interrompere e annullare il ciclo di cottura. Un conto alla rovescia di venti secondi si avvia sullo schermo a LED del dispositivo per indicare il termine del processo di cottura.

Cucinare con entrambi i cestelli

Questo dispositivo offre la possibilità di scegliere tra due funzioni quando si cucina con entrambi i cestelli contemporaneamente. La funzione "Sync" (sincronizzazione) consente di cuocere ingredienti separati in ciascun cestello in modo che siano pronti nello stesso momento, mentre la funzione "Dual" (doppia cottura) permette di impostare entrambi i cestelli sulle stesse impostazioni, consentendo di cucinare quantità maggiori.

Cucinare ingredienti separati - La funzione "Sync" (sincronizzazione)

1. Per utilizzare ciascuno dei cestelli di cottura della friggitrice ad aria con impostazioni separate di durata e temperatura, iniziare a programmare il primo cestello come descritto nella sezione corrispondente di questo manuale.
2. Una volta programmato il primo cestello, premere il tasto "Sync" sul pannello di controllo. Le cifre sullo schermo a LED del dispositivo iniziano a lampeggiare.

Nota: una volta selezionata una modalità predefinita, le impostazioni predefinite di durata e temperatura di cottura possono essere regolate manualmente per adattarsi alle preferenze individuali. Per le istruzioni su come selezionare e impostare la durata e la temperatura desiderate, consultare le sezioni "Impostare la temperatura" e "Impostare il timer" di questo manuale.

3. Una volta attivata la funzione "Sync", premere il tasto di selezione dell'altro cestello per continuare la programmazione.
4. Ripetere la procedura sopra descritta per programmare il secondo cestello. Premere il tasto Start/Pause per avviare il processo di cottura. Il dispositivo gestisce automaticamente i due cicli programmati, ritardando l'inizio di quello più breve in modo che entrambi i cicli terminino nello stesso momento.

Cucinare quantità maggiori: la funzione "Dual" (doppia cottura)

1. Per selezionare le stesse impostazioni di durata e temperatura per entrambi i cestelli della friggitrice ad aria, consentendo di cucinare contemporaneamente grandi quantità di ingredienti, premere il tasto "Dual Cook" sul pannello di controllo. I tasti di selezione del cestello e i numeri sullo schermo a LED iniziano a lampeggiare.
2. Una volta selezionata la funzione Dual Cook, selezionare la modalità predefinita desiderata e impostare la durata e la temperatura necessarie per gli ingredienti che si desidera cucinare. Per selezionare e impostare il menu predefinito, la durata e la temperatura necessari, fare riferimento alle sezioni "Menu predefiniti", "Impostare la temperatura e "Impostare il timer" di questo manuale.
3. Una volta selezionati il programma di cottura e le impostazioni, premere il tasto Start/Pause sul pannello di controllo per avviare un ciclo di cottura. Il dispositivo eseguirà automaticamente cicli di cottura identici per entrambi i cestelli.

Suggerimenti

- Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, usare le pinze per sollevarli dal cestello.
- La durata di cottura dipende dalle dimensioni degli ingredienti. Ingredienti più piccoli possono richiedere un tempo di cottura più breve.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede una durata di cottura leggermente più lunga rispetto a una quantità minore di ingredienti.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una cottura non uniforme.
- Per ottenere patatine perfettamente soffici all'interno, si raccomanda di sbollentarle prima di friggerle.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Cuocere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è di 500 grammi.
- Fare attenzione quando si utilizzano nella friggitrice ingredienti molto grassi, come le salsicce.
- Gli snack che si possono preparare in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Utilizzando impasti già pronti è possibile preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre, gli impasti già pronti richiedono meno tempo di cottura rispetto a quelli fatti in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofila adatta all'uso in forno nel cestello di cottura della friggitrice ad aria. Per preparare una torta, una quiche o friggere ingredienti delicati o ripieni.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
- Quando gli alimenti sono pronti, svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto. Fare attenzione quando si rovescia il cestello, perché l'olio in eccesso

che si è raccolto sul fondo colerà sugli ingredienti e sulla griglia.

- La piastra può anche staccarsi dal cestello di cottura e cadere sugli alimenti.
- Al termine della cottura, il dispositivo è immediatamente pronto all'uso.
- Scollegare il dispositivo quando non viene utilizzato.

Durate e temperature consigliate

Tabella delle impostazioni

- Una volta selezionata una modalità predefinita, la durata e la temperatura di cottura possono essere regolate manualmente per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento. Questa tabella aiuterà a selezionare le impostazioni di base per una serie di ingredienti comuni.
- Si noti che queste impostazioni sono indicative. Dato che gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire le migliori impostazioni per tutti gli ingredienti.
- La tecnologia Rapid Air riscalda l'aria all'interno del dispositivo in modo istantaneo e
- la rimozione del contenitore per un breve periodo di tempo durante la frittura non interferisce con il processo.
- Se il dispositivo è freddo, aggiungere 3 minuti alla durata di preriscaldamento prima di iniziare a friggere.

Menu	Temperatura predefinita (°C)	Durata predefinita (minuti)	Durata per la doppia cottura (min.)	Intervallo della temperatura (°C)	Intervallo della durata (minuti)
Bistecca	190	15	20	80-200	1-60
Pollo	200	25	30	80-200	1-60
Pesce	200	15	20	80-200	1-30
Gamberi	200	08	10	80-200	1-60
Patatine fritte	200	23	30	80-200	1-60
Pizza	150	12	12	80-200	1-60
Torta	150	12	12	80-200	1-60
Essiccare	55	480	480	35-80	60-1.440

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili metallici o detergenti abrasivi per pulire i cestelli di cottura e le piastre, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Pulire i cestelli e le piastre di cottura con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva o una spazzola.
- Se gli alimenti sono attaccati alle piastre o al fondo dei cestelli di cottura, immergerli in acqua calda e un po' di detersivo per piatti per qualche ora o per tutta la notte.
- Non versare acqua o altri liquidi all'interno del dispositivo.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di alimenti.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.

Nota: i cestelli di cottura NON sono lavabili in lavastoviglie. Non mettere MAI i cestelli in lavastoviglie.

Stoccaggio

- Assicurarsi che la friggitrice sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla.
- Conservare il dispositivo in un luogo fresco e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	Il dispositivo non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il dispositivo a una presa con messa a terra.
	Non è stato selezionato alcun cestello o modalità di cottura.	Selezionare il cestello di cottura e la modalità desiderata premendo i tasti corrispondenti sul pannello di controllo.
	Il tasto Start/Stop non è stato premuto.	Premere il tasto Start/Stop.
	I cestelli sono aperti e la funzione selezionata è in pausa.	Chiudere i cestelli per riprendere automaticamente la funzione selezionata.
Non è possibile inserire i cestelli nel dispositivo correttamente	Ci sono troppi alimenti nei cestelli	Fare attenzione a non riempire troppo i cestelli.
Gli ingredienti fritti non sono pronti.	La quantità di alimenti nella friggitrice è eccessiva.	Mettere nella friggitrice ad aria piccole quantità di ingredienti. Quantità inferiori vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura adeguata o selezionare il programma predefinito appropriato dal pannello di controllo.
	La durata di cottura è troppo breve.	Impostare una durata adeguata o selezionare il programma predefinito appropriato dal pannello di controllo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	La tipologia di patata utilizzata non è adatta.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	I bastoncini di patate non sono stati sciacquati adeguatamente prima della frittura.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli snack fritti non sono croccanti o uniformemente fritti quando vengono tolti dalla friggitrice ad aria.	Alcuni alimenti devono essere fritti con l'olio.	Spennellare prima un sottile strato di olio sulla superficie dell'alimento, quindi iniziare a friggerlo.
	La tipologia di snack utilizzata non è adatta.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellarli leggermente con l'olio.
	Gli alimenti sono attaccati tra loro o non sono in uno strato uniforme.	Scuotere o girare gli alimenti periodicamente durante il processo di cottura.
Le patatine fritte non sono croccanti quando vengono tolte dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli e aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.
Esce fumo dal dispositivo.	Gli ingredienti hanno un elevato contenuto di olio.	La presenza di fumo è normale.
	Il dispositivo contiene grasso proveniente da un uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso all'interno della friggitrice. Pulire correttamente il dispositivo dopo ogni utilizzo.
	È stata impostata una temperatura inadeguata.	Seguire le impostazioni suggerite o le raccomandazioni del produttore degli alimenti.
Gli alimenti sono bruciati	Gli alimenti sono stati aggiunti prima del completamento del preriscaldamento.	Mettere gli alimenti nel dispositivo solo al termine del preriscaldamento.
	Gli alimenti sono stati cotti troppo a lungo.	Controllare periodicamente gli alimenti durante il processo di cottura.
	Gli alimenti sono stati lasciati nel dispositivo al termine della cottura.	Togliere gli alimenti dal dispositivo non appena è trascorso il tempo di cottura.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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



KLARSTEIN