HEISSLUFTFRITTEUSE
AIRFRYER
FRITEUSE À CHALEUR TOURNANTE
FREIDORA DE AIRE CALIENTE SIN ACEITE
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

HL-360



BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUALE DI ISTRUZIONI

V1.2

INHALTSVERZEICHNIS
TABLE OF CONTENTS
TABLE DES MATIÈRES
TABLA DE CONTENIDOS
SOMMARIO

DEUTSCH → Seite 3
ENGLISCH → Page 12
FRANÇAIS → Côté 22
ESPANOL → Lado 32
ITALIANO → Pagina 42

1 Allgemeines

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Balter Home! Ihre neue Heißluftfritteuse bereitet Ihre Lieblingszutaten und Snacks einfach und gesund zu. Dank der Verwendung von Heißluftzirkulation und eines Obergrills bereiten Sie verschiedene, leckere Gerichte schnell, kinderleicht und vor allem gesund zu. Die Heißluftfritteuse umströmt die Zutaten von allen Seiten mit heißer Luft, so dass die meisten Zutaten ohne oder mit nur ein paar Tropfen Öl lecker und knusprig werden.

1.1 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderung, Modifikationen des Geräts

2 Sicherheitshinweise

Nachstehend werden wichtige Sicherheitshinweise zum Umgang mit der Heißluftfritteuse erläutert. Wir bitten diese sorgfältig zu lesen und zu beachten. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es ausschließlich hergestellt wurde.
Ausschließlich zum privaten Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen und zum Gebrauch in Innenräumen.
Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Ein beschädigtes Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Balter Home Mitarbeiter, einer autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Originalersatzkabel ersetzt werden. Dieses gilt für alle Reparaturen jeglicher Art. Bei nicht autorisierten Reparaturen besteht kein weiterer Garantieanspruch mehr.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen und der Garantieanspruch entfällt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen und psychischen Fähigkeiten oder Manel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da dies zu Schäden an Ihrem Gerät oder zu Verletzungen führen kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche platziert werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen Wände oder andere Geräte. Lassen Sie rund um das Gerät und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Das Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Bei der Verwendung der Fritteuse werden Einsatz und Behälter überall heiß. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie anfassen.
- **WICHTIG:** Die zu bratenden Zutaten dürfen nicht in Kontakt mit den Heizelementen kommen!
- Entfernen Sie jegliches Eis von eingefrorenen Zutaten.
- Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen entweicht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

2.3 Brandgefahr

VORSICHT! Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen hoch sein.
Dieses Gerät funktioniert mit erhitzter Luft. Befüllen Sie es niemals mit Öl oder Frittierfett – **BRANDGEFAHR!**
Falls das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose (wenn möglich) und löschen Sie das Feuer mit einem feuchten Tuch.
NIEMALS WASSER BENUTZEN, UM DAS GERÄT ZU LÖSCHEN!

3 Bedienung und Betrieb

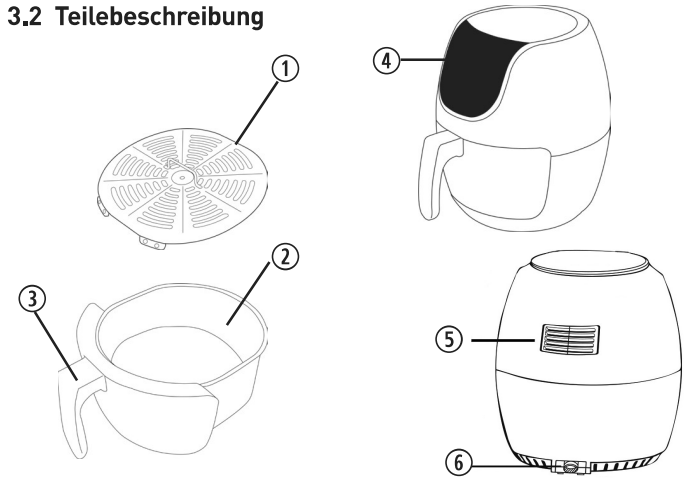
In diesem Abschnitt erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Geräts. Bitte beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und die Nutzung innerhalb des Hauses geeignet.
- Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Folie vom Bedienfeld, sowie sämtliche Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
- Ziehen Sie am Griff, um den Behälter zu öffnen.
- Reinigen Sie den Einsatz mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf.
- **ACHTUNG!** Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind!
- Setzen Sie den Einsatz richtig in den Behälter ein und schieben Sie beide in das Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände oben oder hinter das Gerät – dies behindert die Luftzirkulation und beeinträchtigt das Frittierergebnis.

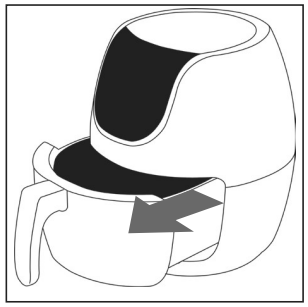
3.2 Teilebeschreibung



1. Einsatz
2. Behälter
3. Behältergriff
4. Display
5. Luftaustritt
6. Netzkabel

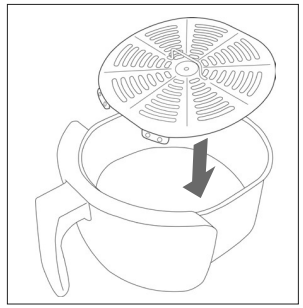
3.3 Gebrauch

1



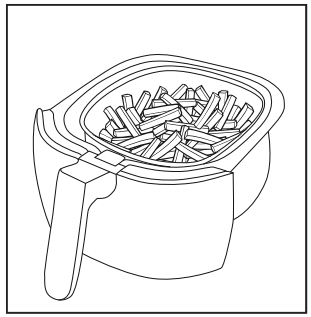
Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät.

2



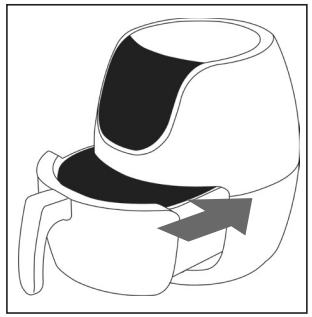
Stellen Sie sicher, dass der Einsatz in den Behälter eingelegt ist.

3



Befüllen Sie den Behälter.

4



Schieben Sie den Behälter wieder in die Heißluftfritteuse.
ACHTUNG! Der Behälter darf niemals ohne Einsatz verwendet werden!

DE

5 Stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschte Zeit und Temperatur ein. Alternativ können Sie aus vordefinierten Einstellungen wählen.



Manuelle Einstellungen:

- Drücken Sie die Ein/Aus Taste.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein.
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus um der Garprozess zu starten.

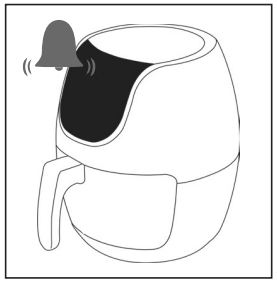
Vordefinierte Einstellungen:

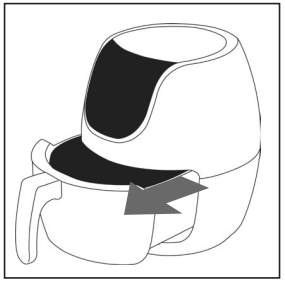
- Drücken Sie die Ein/Aus Taste.
- Wählen Sie mit der Taste **M** das gewünschte Programm aus.
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus um der Garprozess zu starten.

Vordefinierte Einstellungen:

- Pommes
- Rippchen
- Shrimps
- Kuchen
- Hähnchenkeule
- Steak
- Fisch

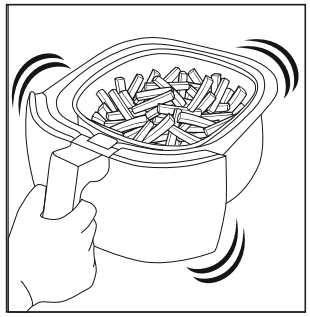
6





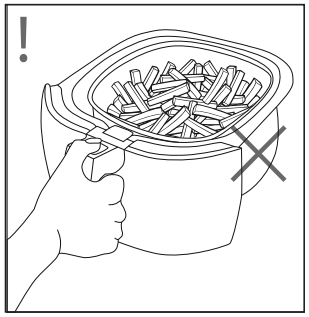
WICHTIGER HINWEIS! Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen"). Stellen Sie zuerst eine Hälfte der Zubereitungszeit ein. Wenn der Timer klingelt, ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät.

7



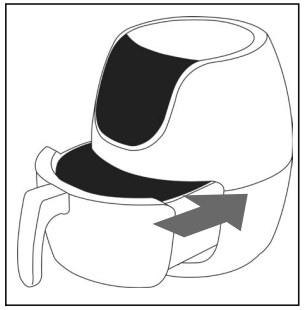
Schütteln Sie die Zutaten

8



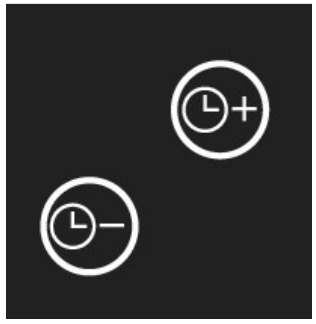
VORSICHT: Berühren Sie keine heißen Teile!

9



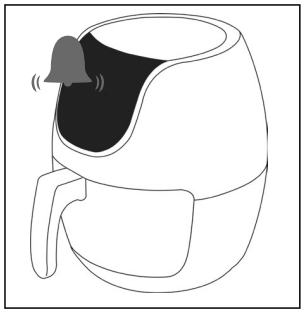
Schieben Sie danach den Behälter wieder in die Fritteuse.

10



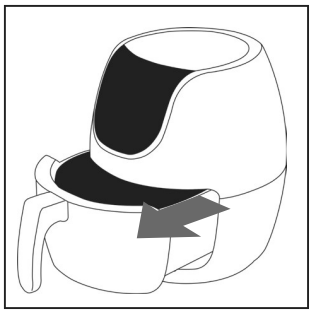
Stellen Sie die restliche Garzeit ein.

11



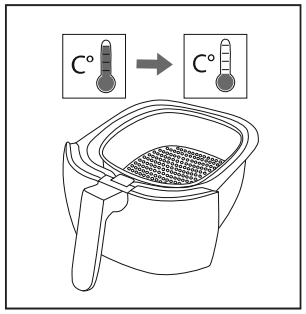
Klingelt der Timer, ist die Zubereitungszeit abgelaufen. Der Lüfter kann noch 20-30 Sekunden weiterlaufen.

12



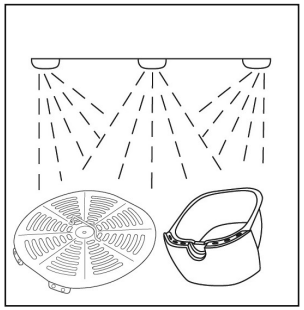
Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

14



Berühren Sie Behälter und Einsatz beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da beide sehr heiß werden. Halten Sie den Behälter nur am Handgriff fest.

15



Wenn abgekühlt, dürfen Behälter und Einsatz gereinigt werden. Beide Teile sind spülmaschinenfest. Mehr Informationen dazu finden Sie im Kapitel 3.5

DE

3.4 Einstellungen

Mit dieser Tabelle finden Sie schnell die korrekte Zubereitungsmethode für viele verschiedene Zutaten heraus.
In unserem separat erhältlichen Rezeptheft finden Sie viele leckere Rezeptideen!

Rezept	Menge (g)	Zeit (Min)	Temp. (°C)	Schütteln	Hinweise
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites*	300 – 700	15 – 20	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites*	300 – 700	20 – 25	200	Ja	w
Selbstgemachte Pommes Frittes*	300 – 800	20 – 25	200	Ja	½ EL Pflanzenöl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	300 – 800	20 – 25	180	Ja	½ EL Pflanzenöl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	18 – 22	180	Nein	
Rösti	250	20 – 25	180	Nein	
Kartoffelwürfel	300 – 750	18 – 22	180	Nein	½ EL Pflanzenöl hinzufügen
Gefrorene Chicken Nuggets	100 – 500	15 – 20	180	Ja	Ofenfertige Speisen verwenden
Hühnerbrust	100 – 500	15 – 20	180	Ja	
Hähnchen-Unterschenkel	100 – 500	15 – 18	180	Nein	
Hamburger	100 – 500	20 – 25	180	Nein	
Steak	100 – 500	12 – 18	180	Nein	
Frühlingsrollen	100 – 400	15 – 28	180	Nein	Ofenfertige Speisen verwenden
Gefrorene panierte Käsesnacks	100 – 400	10 – 12	200	Ja	Ofenfertige Speisen verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100 – 400	12 – 15	180	Nein	Ofenfertige Speisen verwenden
Gefülltes Gemüse	100 – 400	10 – 15	200	Nein	
Muffins	300	13 – 15	160	Nein	Ofenfestes Geschirr verwenden
Kuchen	300	20 – 25	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20 – 25	160	Nein	Ofenfestes Geschirr verwenden
Quiche	400	20 – 22	160		Ofenfestes Geschirr verwenden

*Bitte verwenden Sie keine festkochenden Kartoffeln bzw. Produkte aus festkochenden Kartoffeln.

3.5 Reinigung und Pflege

- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Behälter und Einsatz können Sie in warmen Spülwasser waschen oder in die Spülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um jegliche Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- HINWEIS: Der Behälter, der Einsatz und die Innenseite des Geräts sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie bei der Reinigung dieser Teile keine Küchenutensilien aus Metall

4 Entsorgung



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

5 Technische Daten

Gerät	Heißluftfritteuse
Modell	HL-360
Anschlussdaten	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	Max. 1500W

6 Impressum

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld, Deutschland
WEEE-Reg.-Nr.: DE 53076790

RoHS CE



Assembled in China

1 Dear Customer

Welcome at Balter Home! By purchasing this appliance you have made an excellent choice. Your new Airfryer prepares your favorite meals and snacks in a quick, easy and healthy way. Thanks to hot air circulation and a top grill, ingredients are heated from all sides simultaneously, so there is no need to add more than a few drops of oil to most ingredients. Please read the information contained in this manual carefully, to familiarize yourself with your new appliance and keep this manual safely for further reference. This instruction manual must be read and applied by anyone working with the appliance.

1.1 Limitation of Liability

All technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

2 Safety Warnings and Information

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended Use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces. This device is only for domestic use in enclosed spaces for deep-frying of food. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

2.2 General Safety Information

- Check the device for external damage before use. A damaged device shall never be put in operation.
- In case of any damage only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- Unauthorized repairs can cause considerable dangers for the user. In case of such repairs the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- This device can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the device by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Cleaning and maintenance by children under the age of 8 is not allowed.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Always place the device on a horizontal, even and stable surface.
- Do not place the device against a wall or against other devices. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the device.
- Do not put anything on top of the device. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- The device should be placed out of reach of children.
- Only connect the device to an grounded wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This device is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not use outdoors.
- Let the device cool down for about 30 minutes before touching or cleaning.
- Pot and tray become hot all over when used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the pot and tray.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
- Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the device.
- Warning: the ingredients should never touch the overhead grill.
- Remove all ice from frozen ingredients.
- Look for the hot steam rising from the air outlet.
- Do not leave the device unattended while its turned on.

2.3 Danger of Fire

While operating, the device produces high temperatures, beware of burns.
During the operation of the device nearby surfaces and objects may become hot.
This device operates with hot air. Don't fill the container with oil or fat!
If the device ctatches fire, immediately remove the plug out of the outlet and extinguish the flames with a damp fabric (if possible).
Never use water to extinguish the fire!

3 Operation

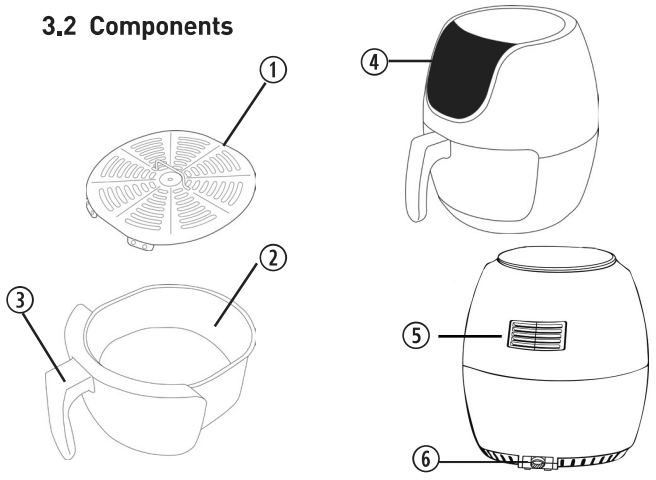
- In this chapter you will be provided with important safety notices on the initial operation of the device. Please read the notices carefully to avoid dangers and damages.
- This device is designed for household and indoor use only.
- This device is not suitable for commercial use.

3.1 Before first Use

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the device.
- Thoroughly clean the pot and tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Pull the frying pot out of the device.
- Wipe the inside and outside of the device with a moist cloth.
- Place the device on a firm, flat, horizontal and heat resistant surface with sufficient load bearing capacity for the device.
- **WARNING**: The device should not be placed on non-heat resistant surfaces.
- When the frying pot and tray are dry place the tray correctly in the pot and put them back in the device.
- Never place any items on top or behind the device as this obstructs air intake.

ENG

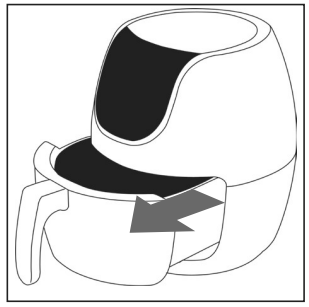
3.2 Components



1. Tray
2. Pot
3. Pot Handle
4. Display
5. Air Outlet
6. Mains Cable

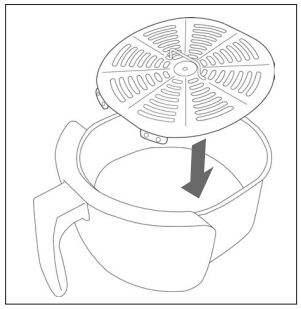
3.3 Usage

1



Carefully pull the pot out of the airfryer.

2



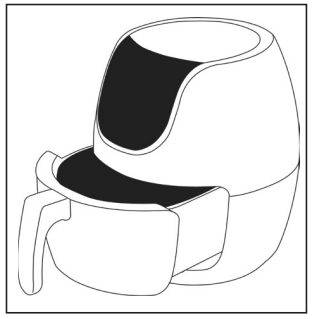
Make sure the tray is in the pot.

3



Fill the pot with ingredients.

4



Slide the pot back into the device.
WARNING: Never use the pot without the basket.

5 Select the desired cooking time and temperature via the controls. Alternatively, you can choose from 7 predefined settings.



Manual Settings:

- Press the On/Off Button.
- Configure the desired temperature and time (See chapter "Settings").
- Press the On/Off Button to start the cooking process.

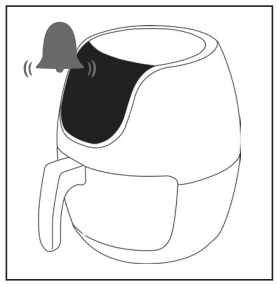
Predefined Settings:

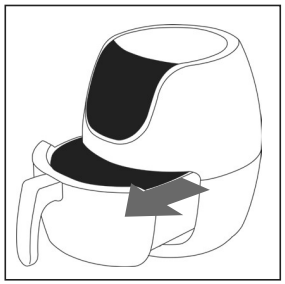
- Press the On/Off Button.
- Select the desired setting by pressing the button **M**.
- Press the On/Off Button to start the cooking process.

Predefined Settings:

- Fries/Chips
- Ribs
- Shrimps
- Cake
- Drumsticks
- Steak
- Fish

6





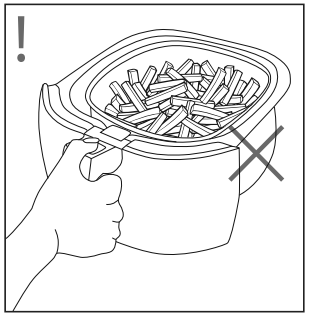
IMPORTANT NOTICE! Some ingredients need to be taken out and shaken after half of the preparation time has elapsed (see chapter "Settings"). Select the first half of the preparation time first. After it has elapsed, pull the pot out carefully and proceed as following:

7



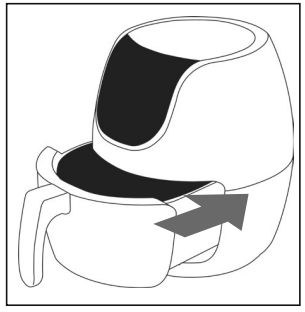
Shake the ingredients

8



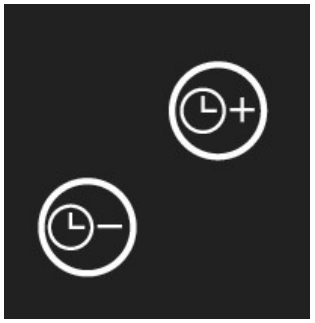
CAUTION: Do not touch hot parts!

9



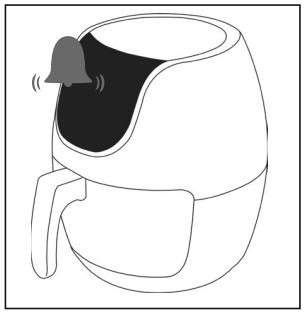
Insert the pot back into the appliance.

10



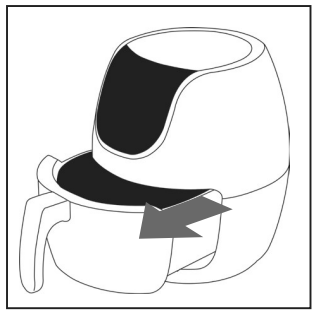
Select the remaining cooking time.

11



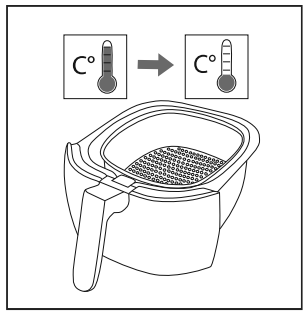
Once the timer rings, the preparation time is over. The fan may take another 20-30 seconds tu turn off.

12



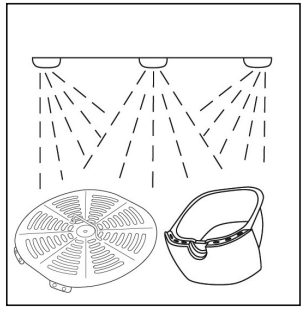
Pull the pot out of the appliance and place it on a heatproof surface.

13



Do not touch the pan during and a short time after cooking, since it may be very hot. Touch the pan by its handle only!

14



Once cooled, pot and tray may be cleaned in a dishwasher. Find more information regarding correct cleaning in chapter 3.5

3.4 Settings

This table shows you cooking instructions for a variety auf ingredients.
Find delicious recipes in our Aifryer-Cookbook! (Sold separately)

Meal	Amount (g)	Time (Min)	Temp. (°C)	Shaking Required	Notes
Thin frozen Fries/Chips*	300 – 700	15 – 20	200	Yes	
Chunky frozen Fries/Chips*	300 – 700	20 – 25	200	Yes	
Homemade Fries/Chips	300 – 800	20 – 25	200	Yes	Add ½ Tbsp. Vegetable Oil
Homemade Potato Wedges	300 – 800	20 – 25	180	Yes	Add ½ Tbsp. Vegetable Oil
Potato Gratin	500	18 – 22	180	No	
Rösti	250	20 – 25	180	No	
Potato Cubes	300 – 750	18 – 22	180	No	Add ½ Tbsp. Vegetable Oil
Fozen Chicken Nuggets	100 – 500	15 – 20	180	Yes	Use Meals fit for Oven
Chicken Breast	100 – 500	15 – 20	180	Yes	
Drumsticks	100 – 500	15 – 18	180	No	
Hamburger	100 – 500	20 – 25	180	No	
Steak	100 – 500	15 – 18	180	No	
Spring Rolls	100 – 400	15 – 28	180	No	Use Meals fit for Oven
Frozen Breaded Cheese Snacks	100 – 400	10 – 12	200	Yes	Use Meals fit for Oven
Frozen Fish Sticks	100 – 400	12 – 15	180	No	Use Meals fit for Oven
Stuffed Vegetables	100 – 400	10 – 15	200	No	
Muffins	300	13 – 15	160	No	Use Ovenproof Dishes
Cake	300	20 – 25	200		Use Baking Dish
Sweet Snacks	400	20 – 25	160	No	Use Ovenproof Dishes
Quiche	400	20 – 22	160		Use Ovenproof Dishes

*Do not use waxy potatoes or products made from waxy potatoes.

3.5 Cleaning and Maintenance

- Remove the plug from the mains socket and let the pan and basket cool down.
- The pan and the basket may be cleaned by hand or in a dishwasher.
- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove all residue.
- **ATTENTION**: The pan, the basket and the inside of the appliance are coated with a non-stick coating. Do not use sharp or metal tools when cleaning these parts.

4 Disposal



This device must not be disposed as household waste, but is to be recycled at an apporopriate facility. This symbol on the appliance itself, the instruction manual and the packaging serves to make you aware of this important topic. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used household appliances you make an important contribution to protecting your environment. Ask your local authorities for information about appropriate facilities for recycling used household appliances.

5 Specifications

Appliance	Airfryer
Model	HL-360
Connectivity	220-240V ~ 50/60Hz
Power Consumption	1500W

6 Legal Notice

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld, Germany
WEEE-Reg.-Nr.: DE 53076790

RoHS CE

Assembled in China

Notes

1 Général

Félicitations pour votre acquisition et bienvenue chez Balter Home!
Votre nouvelle friteuse à chaleur tournante prépare vos aliments préférés et collations d'une manière saine et simple. Grâce à la circulation et à la grille supérieur, beaucoup de bons et de différents aliments peuvent être préparés facilement et surtout de façon saine. La friteuse à chaleur tournante chauffe les aliments de tous les côtés, afin qu'il ne soit pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la plupart des plats.

1.1 Restriction de responsabilité

Toutes les informations techniques contenues dans ce mode d'emploi, données et indications pour l'installation répondent à l'état technique actuel au moment de l'impression et sont appliquées en tenant compte de nos expériences et nos connaissances jusqu'à présent de façon cohérente et de bonne foi. Les mentions, les illustrations et les descriptions ne peuvent par conséquent donner lieu à aucun recours juridique.
La responsabilité du fabricant ne pourra pas être mise en cause en cas de dommages découlant de:

- Non-respect du mode d'emploi
- Utilisation non conforme
- Réparation incorrecte
- Modifications techniques, modifications de l'appareil.

2 Conseils de sécurité

Les consignes de sécurités les plus importantes pour manipuler l'appareil sont expliquées ci-dessous. Nous vous prions de les lire attentivement et de les respecter. Une utilisation inappropriée peut causer des dommages corporels et matériels.

2.1 Utilisation prévue

Cet appareil doit être utilisé seulement pour usage domestique et que pour le but dont il a été conçu.
Réservé exclusivement à un usage privé et pour des quantités de consommation usuelle à l'intérieur d'un foyer.
Les demandes de dédommagement pour des dommages issus d'une utilisation non conforme sont exclues.

2.2 Consignes générales de sécurité

- Veuillez faire attention aux consignes générales de sécurité suivantes afin d'assurer une manipulation sans risque de l'appareil:
- Veuillez contrôler avant utilisation que l'appareil n'a aucun dommage

visible. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

- Afin d'éviter tout danger, un câble défectueux ne peut être remplacer par un câble de rechange que par un employé de Balter, un atelier de mécanique agréé ou par une autre personne qualifiée.
- Cela s'applique aux réparations de toutes sortes. Aucune garantie n'est accordée en cas de réparations non autorisées. Les réparations non conformes peuvent entrainer des dommages importants pour l'utilisateur et pour le matériel et la garantie sera donc annulée.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychique réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et ont compris les dangers pouvant y résulter.
- Nettoyage et entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'une personne.
- N'utiliser aucun accessoire, qui n'a pas été conseillé par le fabricant, car cela peut endommager l'appareil ou causer des blessures.
- L'appareil doit être placer sur une surface plate et stabile.
- Ne placer pas l'appareil contre le mur ou autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre autour et au-dessus de l'appareil.
- Choisissez un endroit, incessible aux enfants.
- L'appareil n'est pas adapté à une fixation murale ou à une utilisation dans un placard.
- L'appareil peut être branché seulement à une prise de courant pour les appareils de la classe I.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche avec un temporisateur externe ou avec un système télécommandé à distance.
- N'utiliser pas l'appareil à l'extérieur.
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le toucher ou de le nettoyer.
- En cas de fumée, retirer immédiatement la prise. Attendre jusqu'à ce que la fumée disparaisse avant de retirer la corbeille de l'appareil.
- La Récipient est entièrement chaude lors de l'utilisation de la fritteuse, laisser la corbeille refroidir avant de la toucher.
- IMPORTANT : les aliments à cuire ne doivent pas entrer en contact avec l'élément chauffant
- Retirer tout résidu de glace des ingrédients surgelés.
- Faites attention aux vapeurs chaudes qui se dégagent des fentes de ventilation.
- Ne laisser pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.

2.3 Risque d'incendie

Attention: Cet appareil produit de hautes températures, ce qui peut provoquer des blessures. La température des surfaces facilement accessibles peut être élevée, lors du fonctionnement.
Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne le remplissez pas avec de l'huile ou avec de la graisse de friture.
Si l'appareil prend feu, retirez immédiatement le câble de la prise (si possible) et éteignez le feu avec un chiffon humide.
N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre le feu.

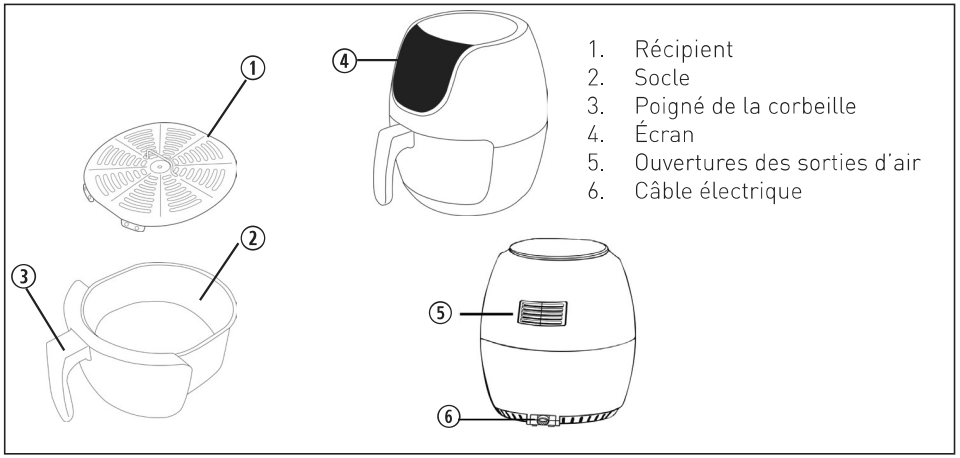
3 Utilisation et fonctionnement

Vous trouverez d'importantes consignes d'utilisation concernant l'appareil dans ce paragraphe. Veuillez respecter les consignes, afin d'éviter les dangers et les dommages. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et à l'intérieur d'une habitation.
Il ne convient pas pour un usage commercial.

3.1 Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Enlever le film plastique du panneau de commande, ainsi que toutes étiquettes ou autocollants.
- Tirer sur la poignée pour ouvrir le récipient.
- Nettoyer la corbeille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placer l'appareil sur une surface stabile, horizontale et plate.
- **ATTENTION**: Ne placer pas l'appareil sur des endroits qui ne résistent pas à la chaleur.
- Placer le socle dans la récipient et pousser les dans l'endroit prévu à cet effet dans l'appareil.
- Ne poser aucun objet au-dessus de l'appareil. Cela empêche la circulation d'air et influence le résultat de la friture.

3.2 Components

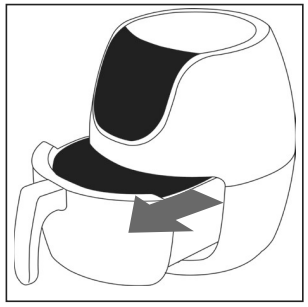


1. Récipient
2. Socle
3. Poigné de la corbeille
4. Écran
5. Ouvertures des sorties d'air
6. Câble électrique

FR

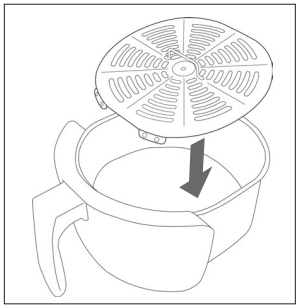
3.3 Usage

1



Retirer le de la friteuse

2



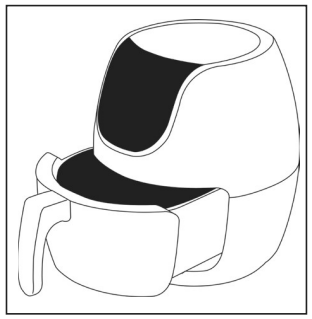
Veillez à ce que le socle soit inséré dans le récipient.

3



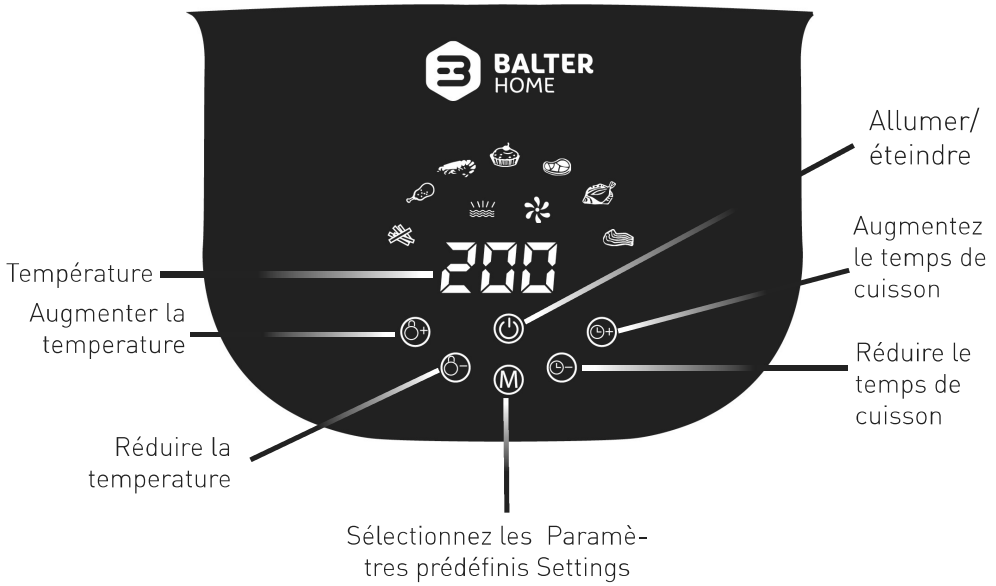
Mettre la corbeille dans le récipient

4



Remettre le récipient dans la friteuse
Attention: Il ne faut jamais utiliser le récipient sans le socle.

5 Utilisez le panneau de commande pour régler la durée et la température souhaitées.
Alternativement, vous pouvez choisir parmi 7 paramètres prédéfinis.



Réglages manuels:

- Appuyer sur le bouton On/Off et régler la bonne température et le temps de cuisson (voir paragraphe « Réglages »).
- Appuyer sur le bouton On/Off à nouveau, pour démarrer le processus de cuisson.

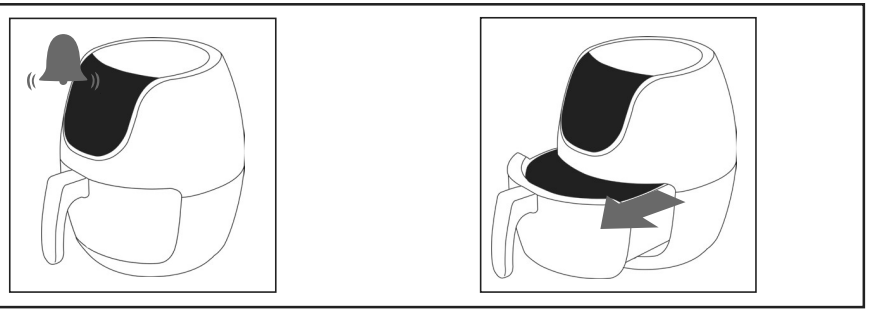
Paramètres prédéfinis:

- Appuyer sur le bouton On/off, avec le bouton M sélectionner le programme désiré.
- Appuyer sur le bouton On/Off à nouveau, pour démarrer le processus de cuisson.

Paramètres prédéfinis::

- Frites
- Côtes de porcs
- Crevettes
- Gâteau
- Cuisses de poulet
- Steak
- Poisson

6



INDICATION IMPORTANTE! Certains aliments doivent être secoués à mi-temps de cuisson (voir paragraphe « réglages »). Régler le minuteur pour la première moitié de cuisson. Lorsque le temps a expiré, retirer le récipient par la poignée de l'appareil.

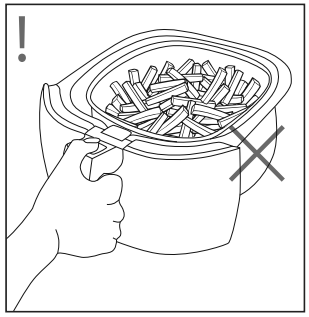
FR

7



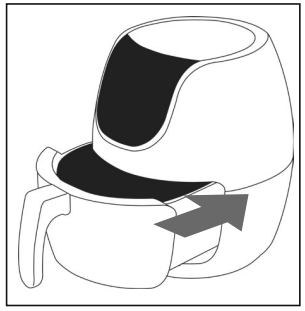
Secouer les aliments.

8



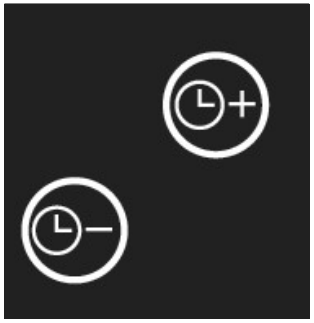
ATTENTION: Ne touchez pas les pièces chaudes!

9



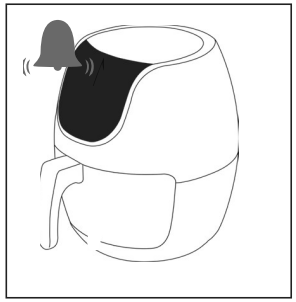
Remettre le récipient ensuite dans la friteuse.

10



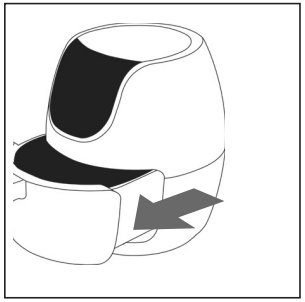
Régler le minuteur de nouveau pour le temps restant de cuisson.

11



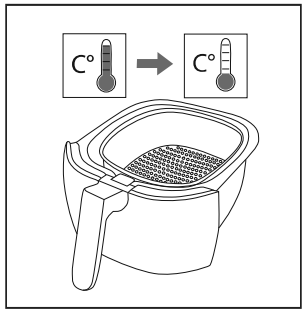
Le minuter sonne lorsque le temps de cuisson est terminé. !Le ventilateur fonctionne encore environ 10 secondes, après la fin de temps de cuisson, pour que l'appareil refroidisse

12



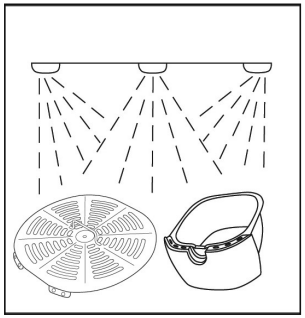
Retirer le récipient de l'appareil et poser le sur une surface non inflammable.

13



Ne toucher pas le récipient tout de suite après utilisation, car il est très chaud. Tenir le récipient uniquement par la poignée.

14



La socle et le récipient peuvent être lavé après refroidissement. Les deux pièces sont lavables au lave-vaisselle. Vous trouverez plus d'information dans le chapitre 3.5.

3.4 Réglages

Avec ce tableau, vous pouvez rapidement trouver la méthode de préparation appropriée pour de nombreux ingrédients. Dans notre livre de recettes disponible séparément, vous trouverez de nombreuses idées de recettes délicieuses!

	Quantité (g)	Temps (Min)	Temp. (°C)	Secouage	Information supplémentaire
Frites surgelées fines	300-700	15-20	200	oui	
Frites surgelées épaisses	300-700	20-25	200	oui	
Frites faites maison	300-800	20-25	200	oui	
Quartiers de pommes de terre faits maison	300-800	20-25	180	oui	Ajouter ½ cuillère d'huile
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180	non	Ajouter ½ cuillère d'huile
Galettes de pommes de terre	250	20-25	180	non	
Dés de pommes de terre	300-750	18-22	180	non	Ajouter ½ cuillère d'huile
Chicken nuggets congelés	100-500	15-20	180	oui	Utiliser produits finis pour four
Blanc de poulet	100-500	15-20	180	oui	
Cuisse de poulet	100-500	15-18	180	non	
Hamburger	100-500	15-20	180	non	
Steak	100-500	15-18	180	non	
Rouleaux de printemps	100-400	15-18	180	non	Utiliser produits finis pour four
Snacks de fromage pané surgelé	100-400	10-12	200	non	Utiliser produits finis pour four
Poissons panés surgelés	100-400	12-15	180	non	Utiliser produits finis pour four
Légumes farcis	100-400	10-15	200	non	
Muffins	300	13-15	160	non	Utiliser moule pour four
Gâteaux	300	15-18	200		Utiliser plat pour four
Collations sucrées	400	20-25	160	non	Utiliser moule pour four
Quiche	400	20-22	160		Utiliser moule pour four

* Veuillez ne pas utiliser de pommes de terre à la coque ou de produits à base de pommes de terre cuits.

FR

3.5 Nettoyage et entretien

- Enlever le câble électrique de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir.
- Récipient et corbeille peuvent être lavés à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle, ou en lave-vaisselle.
- Nettoyer la partie chauffante avec une brosse de nettoyage, pour enlever tous les résidus alimentaires.

Indication: Le récipient, la corbeille et les parties internes de l'appareil ont revêtement antiadhésif. N'utiliser pas d'ustensiles de cuisine en métal, de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets pointus, car le revêtement antiadhésif peut être endommagé.

4 Traitement des dèchets



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers, mais doit être porté au point de récolte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, dans le manuel d'utilisation et sur l'emballage attire votre attention concernant le ce sujet important. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. Grâce au recyclage d'appareils ménagers vous contribuez en grande partie à la protection de l'environnement. Veuillez contacter votre administration locale pour toute information concernant un point de récolte.

5 Données techniques

Appareil	Friteuse à circulation d'air chaud
Modèle	HL-360
Caractéristiques des connecteurs	220-240V ~ 50/60Hz
Consommation électrique	Max. 1500W

6 Impressum

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld, Allemagne
WEEE-Reg.-Nr.: DE 53076790

RoHS CE

Assembled in China

Notes

1 Estimado cliente

¡Bienvenido a Balter Home! Al comprar esta freidore sin aseite, usted ha hecho una excelente decisión. Su nueva freidora sin aceite le prepara deliciosas comidas y bocadillos de forma rápida, fácil y saludable. Gracias a la circulación de aire caliente y una parrilla, los ingredientes se calientan de todos los lados simultáneamente, por lo que no es necesario agregar más de unas gotas de aceite a la mayoría de los ingredientes.
Por favor lea la información contenida en este manual atentamente, para conoser su nuevo electrodoméstico y mantenga este manual a mano come referencia. Este manual de instrucciones debe ser leído y aplicado por cualquier persona que trabaje con el aparato.

1.1 Limitación o responsabilidad

Toda la información técnica, datos y avisos con respecto a la instalación, operación y el cuidado están completamente actualizados en el momento de la impresión y están compilado a lo mejor de nuestro conocimiento y creencia, tomando nuestra experiencia pasada y hallazgos en consideración. No se pueden derivar reclamos de la información siempre, las ilustraciones o descripciones en este manual. El fabrticante no asume ninguna responsabilidad por daños que surjan como resultado de lo siguiente:

- Incumplimiento del manual.
- Usos o fines no previstos
- reparaciones inadecuadas
- Alteraciones técnicas, modificaciones del dispositivo.
- Uso de repuestos no autorizados

No se recomiendan modificaciones del aparato y no están cubiertas por la garantia. Todas las traducciones se llevan a cabo al mejor de nuestro conocimiento. Nosotros no asumimos cualquier responsabilidad o errores de traducción, ni siquiera si la traducción se realizó por nosotros o en nuestras instrucciones. El texto original en alemán sigue siendo el únicamente vinculante.

2 Advertencias de seguridad e información

Este capítulo le proporciona importantes avisos de seguridad al manejar dispositivo.
El dispositivo cumple con las normas de seguridad requeridas. Uso inapropiado puede provocar daños personales o materiales.

2.1 Uso previsto

Este dispositivo solo está destinado a uso en hogares en espacios cerrados.
Esta El dispositivo es de uso exclusivo doméstico en espacios cerrados.

Usos o un propósito diferente o un propósito que excede esta descripción se consideran incompatibles con el uso previsto o designado.

2.2 Información general de seguridad

- Compruebe el dispositivo por daños externos antes de usarlo. Un dispositivo dañado nunca deve ponerce en en funcionamiento.
- En caso de daños, solo los departamentos de servicio al cliente autorizados porel fabricante puede realizar reparaciones en el dispositivo durante el período la garantía, de lo contrario los derechos de garantía serán anuladors y inválidos en caso de daños posteriores.
- Los componentes defectuosos siempre deben reemplazarse por reemplazos originales. Solo tales partes garantizarán que los requisitos de seguridad están llenos
- Las reparaciones no autorizadas pueden ocasionar peligros considerables al usuario. En en caso de tales reparaciones, los derechos de garantía serán nulos y sin efecto en el evento de cualquier daño posterior.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable o su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- No se permite la limpieza y el mantenimiento por parte de niños menores de 8 años.
- No utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- Coloque siempre el dispositivo en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- No coloque el dispositivo contra una pared o contra otros dispositivos. Deje al menos 10 cm de espacio en la parte posterior y a los lados, tambien 10 cm de espacio en la parte superior del dispositivo.
- No coloque nada encima del dispositivo. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado del aire caliente.
- El dispositivo debe colocarse fuera del alcance de los niños.
- Conecte el dispositivo solo a una toma de corriente con toma de tierra. Siempre asegúrese que el enchufe se inserta en la toma de pared correctamente.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- No utilizar en el exterior.
- Deje que el dispositivo se enfríe o aproximadamente 30 minutos antes de tocarlo o limpiarlo.

- Use guantes cuando maneja partes calientes.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato.
- Advertencia: los ingredientes nunca deben tocar la parrilla superior.
- Retire hielo de los ingredients antes de prepararlos.
- Tenga cuidado con el vapor que sale de la parte tracera de la freidora.
- No deje el dispositivo desatendido mientras está encendido.

2.3 Peligro o fuego

Mientras funciona, el dispositivo produce altas temperaturas, tenga cuidado con las quemaduras.
Durante el funcionamiento del dispositivo, las superficies y objetos cercanos pueden volverse caliente.
Este dispositivo funciona con aire caliente. ¡No llene el recipiente con aceite!
– Peligro de encendio!
Si el dispositivo se incendia, retire inmediatamente el enchufe de la toma y apague el fuego con un trapo húmedo (si es posible). **¡Nunca use agua para extinguir el fuego!**

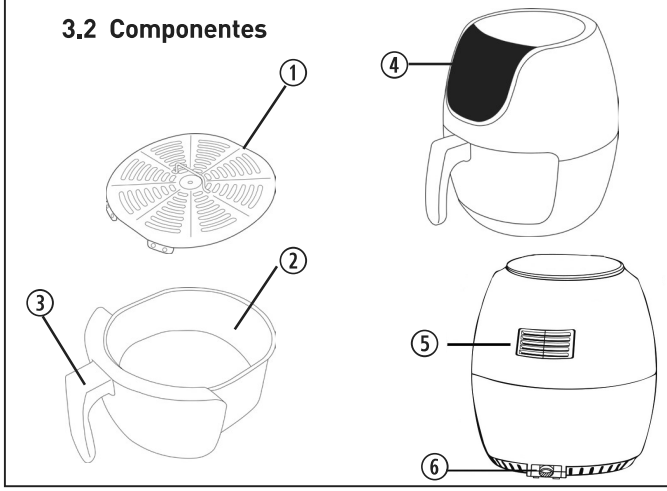
3 Operación

• En este capítulo se le proporcionarán importantes avisos de seguridad sobre la operación inicial del dispositivo. Por favor, lea los avisos de cuidado para evitar peligros y daños.
• Este dispositivo está diseñado para uso doméstico y en interiores únicamente.
• Este dispositivo no es adecuado para uso comercial.

3.1 Antes del primer uso

• Retire todo el material de embalaje.
• Retire cualquier etiqueta o etiqueta del dispositivo.
• Limpie la canasta y el sartén con agua caliente y un poco de detergente. Use esponja suave y no abrasiva.
• Saque la a la canasta y la sartén de la freidora.
• Limpie el interior y el exterior del dispositivo con un paño húmedo.
• Coloque el dispositivo sobre una superficie firme, horizontal y resistente al calor con Suficiente capacidad de carga para el dispositivo.
• **ADVERTENCIA**: el dispositivo no debe colocarse sobre una superficie no resistente al calor!
• Cuando la olla y el sarten se sequen, coloque el sarten correctamente en la canasta y pongalos de nuevo en el dispositivo.
• Nunca coloque ningún elemento encima o detrás del dispositivo, ya que esto obstruye el flujo de aire.

3.2 Componentes

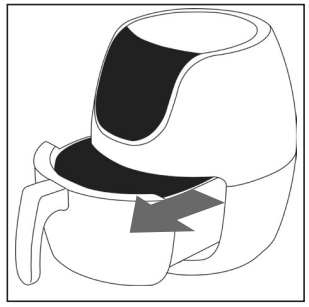


1. Sarten
2. Canasta
3. Manejar de Canasta
4. Display
5. Salida de aire
6. Cable de red

ESP

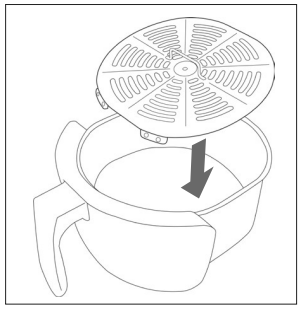
3.3 Uso

1



Saque la Canasta de la freidora

2



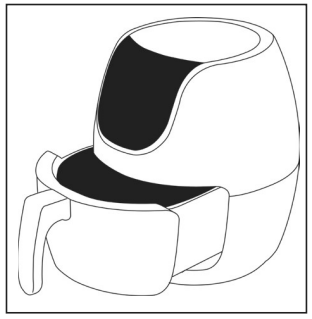
Asegurese que el sarten esta en la canasta

3



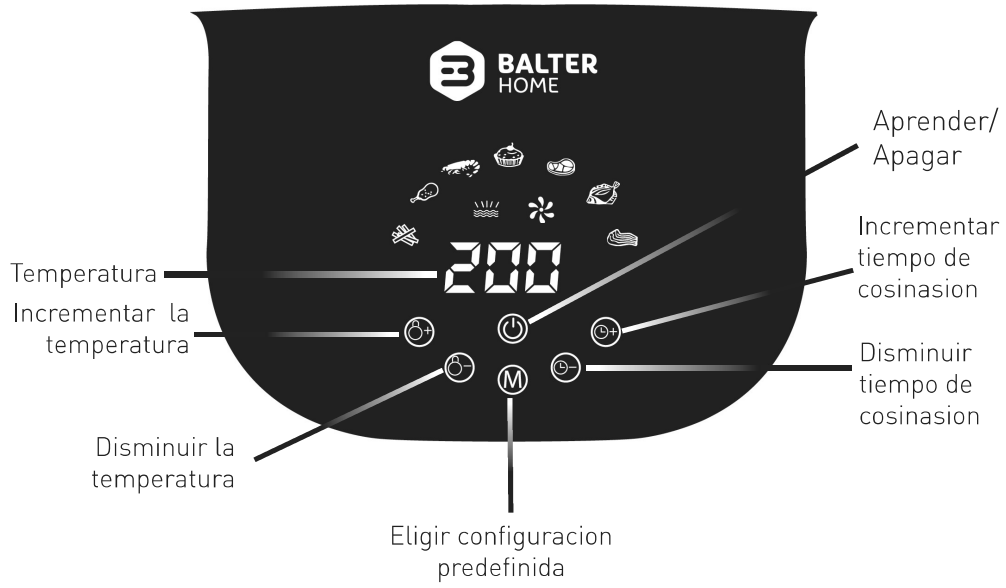
Llene la canasta

4



Deslice la canasta en el dispositivo en la freidora

5 Seleccione el tiempo de preparacion y la temperatura deseada con los controles.
Alternativamente, puede elegir una configuración predefinida.



Ajustes manuales:

- Presione el botón de encendido / apagado.
- Configure la temperatura y el tiempo deseados (consulte el capítulo "Configuración").
- Presione el botón de encendido / apagado para iniciar el proceso de cocinación.

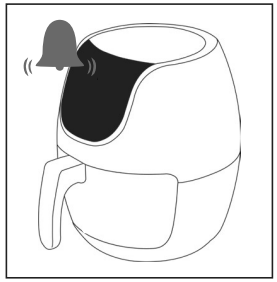
Configuraciones predefinidas:

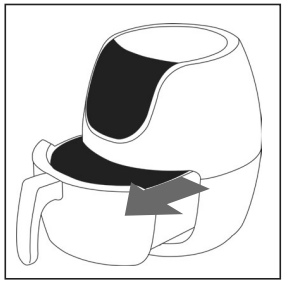
- Presione el botón de encendido / apagado.
- Seleccione la configuración deseada presionando el botón M.
- Presione el botón de encendido / apagado para iniciar el proceso de cocinación.

Configuraciones predefinidas:

- Papas Fritas
- Costillas
- Camarones
- Pastel
- Pollo
- Steak
- Pescado

6





¡NOTICIA IMPORTANTE! Algunos ingredientes deben sacarse y agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte el capítulo "Configuración").

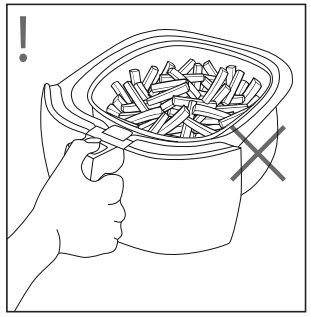
ESP

7



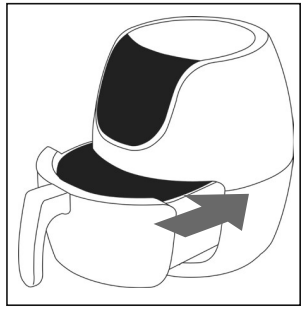
Agita los ingredientes

8



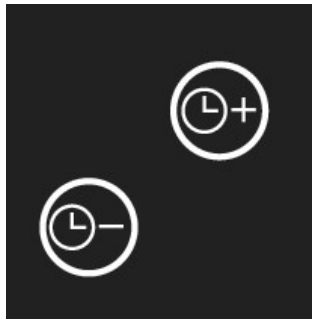
ATTENCION: No toque las partes calientes!

9



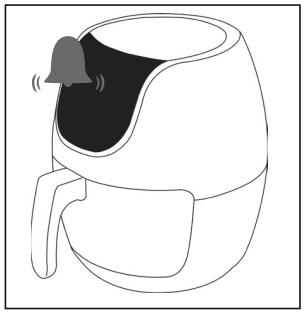
Ponga la canasta en la freidora de nuevo

10



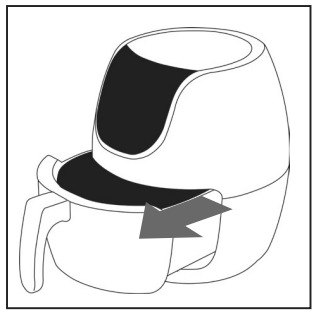
Ajuste el resto del tiempo

11



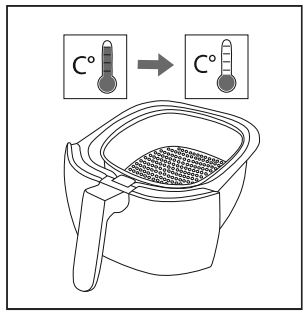
Una vez que suena el timer, el tiempo de preparación se acabó. La freidora puede tomar otros 20-30 segundos para apagar

12



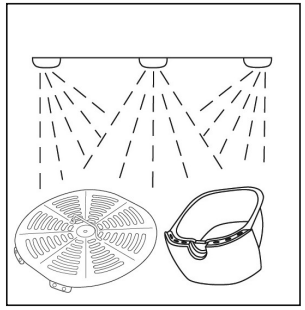
No toque el sartén inmediatamente después de cocinar, ya que puede estar muy caliente

13



No toque el sartén inmediatamente después de cocinar, ya que puede estar muy caliente

14



15 - Una vez enfriado, el sartén y la canasta pueden ser limpiados en lavaplatos. Encuentra más en relación con la limpieza correcta en el capítulo 3,5

3.4 Recetas

Esta tabla muestra instrucciones de cocinación con una variedad de ingredientes. ¡Encuentra mas deliciosas recetas en nuestro folleto de recetas!

Receta	Peso (g)	Teimpo (Min)	Temp. (°C)	Agitar	Nota
Papas Fritas Delgadas Conheladas*	300 – 700	15 – 20	200	si	
Papas Fritas Gordas Conheladas*	300 – 700	20 – 25	200	Ja	
Papas Fritas Caseras*	300 – 800	20 – 25	200	Ja	½ cuchara aceite
Gajos de Papa	300 – 800	20 – 25	180	Ja	½ cuchara aceite
Grattinado de Papa	500	18 – 22	180	No	
Rosti	250	20 – 25	180	No	
Cubos de Papa	300 – 750	18 – 22	180	No	½ cuchara de aceite
Chicken Nuggets	100 – 500	15 – 20	180	Ja	
Pechuga de Pollo	100 – 500	15 – 20	180	Ja	
Muslos de pollo	100 – 500	15 – 18	180	No	
Hamburger	100 – 500	20 – 25	180	No	
Steak	100 – 500	12 – 18	180	No	
Rollos de primavera	100 – 400	15 – 28	180	No	
Palitos de queso	100 – 400	10 – 12	200	Ja	Ofenfertige Speisen verwenden
Palitos de pescado	100 – 400	12 – 15	180	No	Backform verwenden
Paprika rellena	100 – 400	10 – 15	200	No	
Muffins	300	13 – 15	160	No	Use platos a prueba de horno
Pastel	300	20 – 25	200		Usa el molde para hornear
Bocadillos dulces	400	20 – 25	160	No	Use platos a prueba de horno
Quiche	400	20 – 22	160		Use platos a prueba de horno

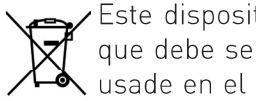
No use papas cerosas o productos hechos con papas cerosas

ESP

3.5 Limpieza y mantenimiento

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el sartén y la canasta se enfríen.
- El sartén y la canasta se pueden limpiar a mano o en un lavaplatos.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar residuos de comida.
- **ATENCIÓN** : el sartén, la canasta y el interior del aparato están recubiertos con un revestimiento antiadherente. No use herramientas afiladas o metálicas cuando limpie estos partes.

4 Eliminación



Este dispositivo no debe desecharse como basura doméstica, sino que debe ser reciclado en una habilidad aporopriada. Este símbolo usade en el aparato, en manual de instrucciones y el embalaje sirven para informarle de este importante tema. Los materiales utilizados en este aparato pueden ser reciclados. Al reciclar electrodomésticos usados, usted hace una importante contribución a la protección del medio ambiente. Consulte a sus autoridades locales por la información sobre las capacidades apropiadas para reciclaje de aplicaciones domésticas usadas.

5 especificaciones

Aparato	Freidora de aire caliente sin aceite
Modelo	HL-360
Conectividad	220-240V ~ 50/60Hz
El consumo de energía	Max. 1500W

6 Aviso legal

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld, Alemania
WEEE-Reg.-Nr.: DE 53076790

RoHS CE

Assembled in China

Notes

1 Gentile cliente

Benvenuti a Balter Home! Acquistando questo apparecchio hai fatto un'ottima scelta. Il tuo nuovo Airfryer prepara i tuoi pasti e snack preferiti in modo rapido, semplice e salutare. Grazie alla circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, gli ingredienti vengono riscaldati contemporaneamente da tutti i lati, quindi non è necessario aggiungere più di poche gocce di olio alla maggior parte degli ingredienti. Leggere attentamente le informazioni contenute in questo manuale, per acquisire familiarità con il nuovo apparecchio e conservare questo manuale in modo sicuro per ulteriori riferimenti. Questo manuale di istruzioni deve essere letto e applicato da chiunque lavori con l'apparecchio.

1.1 Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, i dati e le comunicazioni relative all'installazione, al funzionamento e alla cura sono completamente aggiornati al momento della stampa e sono compilati al meglio delle nostre conoscenze e convinzioni, tenendo conto delle nostre esperienze e scoperte passate. Nessun reclamo può essere derivato dalle informazioni fornite, dalle illustrazioni o dalle descrizioni in questo manuale. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da quanto segue:

- Inosservanza del manuale
- Usi per scopi non previsti
- Riparazioni improprie
- Alterazioni tecniche, modifiche del dispositivo
- Uso di pezzi di ricambio non autorizzati

Le modifiche del dispositivo non sono consigliate e non sono coperte da garanzia. Tutte le traduzioni vengono eseguite al meglio delle nostre conoscenze. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione, anche se la traduzione è stata effettuata da noi o sulle nostre istruzioni. Il testo originale tedesco rimane esclusivamente vincolante.

2 Avvertenze e informazioni sulla sicurezza

Questo capitolo fornisce importanti avvisi di sicurezza durante la manipolazione del dispositivo. Il dispositivo corrisponde alle norme di sicurezza richieste. L'uso improprio può provocare danni a persone o cose.

2.1 Destinazione d'uso

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso in ambienti chiusi. Questo dispositivo è solo per uso domestico in spazi chiusi per friggere ali-

menti. Gli usi per uno scopo diverso o per uno che supera questa descrizione sono considerati incompatibili con l'uso previsto o designato.

2.2 Informazioni generali sulla sicurezza

- Controllare il dispositivo per danni esterni prima dell'uso. Un dispositivo danneggiato non deve mai essere messo in funzione.
- In caso di danni, solo i servizi di assistenza clienti autorizzati dal produttore possono eseguire riparazioni sul dispositivo durante il periodo di garanzia, altrimenti i diritti di garanzia saranno nulli in caso di danni successivi.
- I componenti difettosi devono essere sempre sostituiti con parti di ricambio originali. Solo tali parti garantiranno il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Le riparazioni non autorizzate possono causare notevoli pericoli per l'utente. In caso di tali riparazioni, i diritti di garanzia saranno nulli in caso di danni successivi.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano state sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso del dispositivo da parte di un responsabile della loro sicurezza .
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte di bambini di età inferiore a 8 anni non sono consentite.
- Non utilizzare accessori che non sono raccomandati dal produttore.
- Posizionare sempre il dispositivo su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Non posizionare il dispositivo contro una parete o contro altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra il dispositivo.
- Non mettere nulla sopra il dispositivo. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura di aria calda.
- Il dispositivo deve essere posizionato fuori dalla portata dei bambini.
- Collegare il dispositivo solo a una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non usare all'aperto.
- Lasciare raffreddare il dispositivo per circa 30 minuti prima di toccarlo o pulirlo.
- La teglia si surriscalda ovunque quando viene utilizzata nella cellula. Usare sempre guanti da forno quando si maneggia la teglia.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede il fumo scuro che esce dall'apparecchio.
- Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella

dal dispositivo.

- Avvertenza: gli ingredienti non devono mai toccare la griglia superiore.
- Rimuovere tutto il ghiaccio dagli ingredienti congelati.
- Cerca il vapore caldo che sale dall'uscita dell'aria.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è acceso.

2.3 Pericolo di incendio

Durante il funzionamento, il dispositivo produce alte temperature, attenzione alle ustioni.
Durante il funzionamento del dispositivo le superfici e gli oggetti vicini possono surriscaldarsi.
Questo dispositivo funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso!
Se il dispositivo rileva un incendio, rimuovere immediatamente la spina dalla presa ed estinguere le fiamme con un tessuto umido (se possibile).
Non usare mai acqua per spegnere l'incendio!

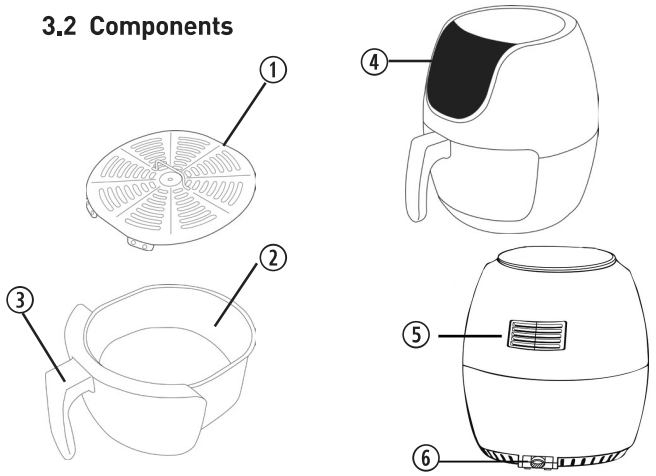
3 Funzionamento

- In questo capitolo verranno fornite importanti avvertenze di sicurezza sul funzionamento iniziale del dispositivo. Si prega di leggere attentamente le note per evitare pericoli e danni.
- Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico e interno.
- Questo dispositivo non è adatto per l'uso commerciale.

3.1 Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere eventuali adesivi o etichette dal dispositivo.
- Pulisci accuratamente il cestino e la padella con acqua calda, un po 'di detersivo spugna liquida e non abrasiva.
- Estrarre la padella dal dispositivo.
- Pulisci l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- Posizionare il dispositivo su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore con una capacità di carico sufficiente per il dispositivo.
- ATTENZIONE: il dispositivo non deve essere posizionato su superfici non resistenti al calore.
- Quando la Vassoio e il cestello diventano asciutti, posizionare correttamente il cestello nella pentola e rimetterli nel dispositivo.
- Non posizionare mai oggetti sopra o dietro al dispositivo poiché ciò ostruisce la presa d'aria.

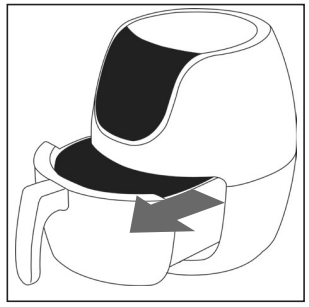
3.2 Components



1. Vassoio
2. Pentola
3. Manico in vaso
4. Schermo
5. Uscita dell'aria
6. Cavo di rete

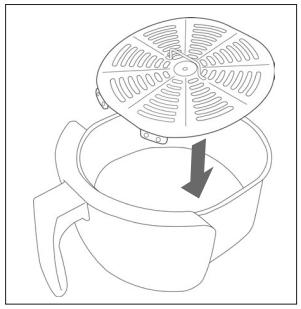
3.3 Uso

1



Estrarre con cautela la pentola dall'aerografo.

2



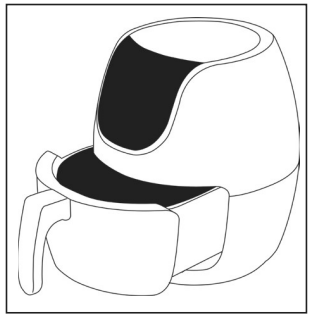
Assicurarsi che il vassoio sia nella pentola.

3



Riempi la pentola con ingredienti.

4



Riporta la pentola nel dispositivo.
ATTENZIONE: non usare mai la pentola senza il cestino.

IT

5 Selezionare il tempo di cottura e la temperatura desiderati tramite i controlli. In alternativa, puoi scegliere tra 7 impostazioni predefinite.



Impostazioni manuali:

- Premere il pulsante di accensione / spegnimento.
- Configurare la temperatura e il tempo desiderati (vedere il capitolo "Impostazioni").
- Premere il pulsante di accensione / spegnimento per avviare il processo di cottura.

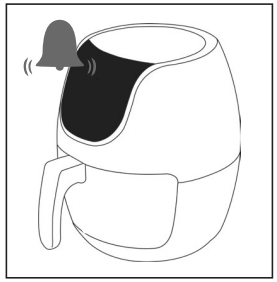
Impostazioni predefinite:

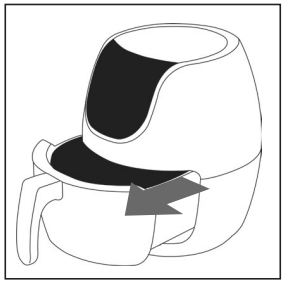
- Premere il pulsante di accensione / spegnimento.
- Selezionare l'impostazione desiderata premendo il tasto M.
- Premere il pulsante di accensione / spegnimento per avviare il processo di cottura.

Impostazioni predefinite:

- Patatine fritte
- Costolette
- Gamberetti
- Torta
- Cosce di pollo
- Bistecca
- Pesce

6





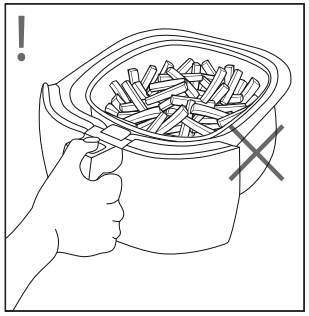
AVVISO IMPORTANTE! Alcuni ingredienti devono essere estratti e agitati dopo che è trascorsa metà del tempo di preparazione (vedere il capitolo "Impostazioni"). Seleziona prima la prima metà del tempo di preparazione. Dopo che è trascorso, estrarre con attenzione la pentola e procedere come segue:

7



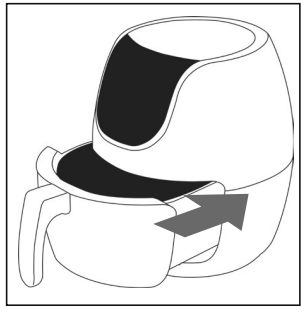
Scuoti gli ingredienti

8



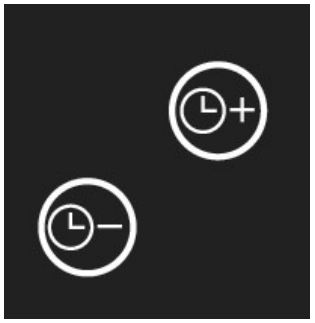
ATTENZIONE: non toccare le parti calde!

9



Reinserire la pentola nell'apparecchio.

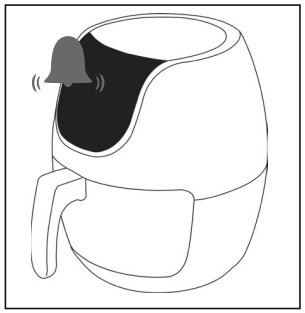
10



Seleziona il tempo di cottura rimanente.

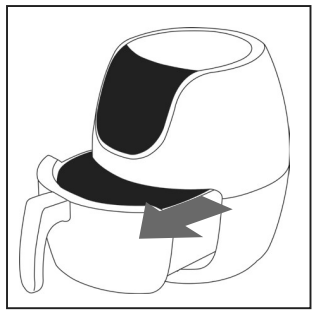
IT

11



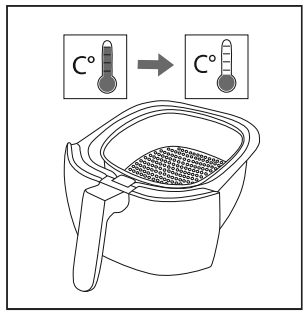
Una volta che il timer suona, il tempo di preparazione è finito. La ventola potrebbe impiegare altri 20-30 secondi per spegnersi.

12



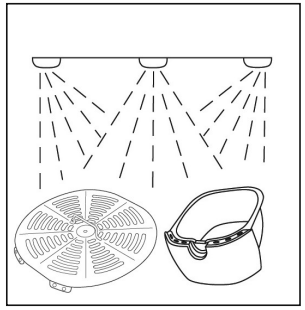
Estrarre la pentola dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

13



Non toccare la padella durante e poco dopo la cottura, poiché potrebbe essere molto calda. Tocca la padella solo con la sua maniglia!

14



Una volta raffreddati, pentola e vassoio possono essere puliti in lavastoviglie. Per ulteriori informazioni sulla corretta pulizia, consultare il capitolo 3.5

3.4 Impostazioni

Questa tabella mostra le istruzioni di cottura per una varietà di ingredienti.
Trova deliziose ricette nel nostro Aifryer-ricettario! (Venduto separatamente)

Pasto	Quantità (g)	Tempo (Min)	Temp. (°C)	Agitazione richiesta	Appunti
Patatine surgelate sottili*	300 – 700	15 – 20	200	Sì	
patatine fritte surgelate*	300 – 700	20 – 25	200	Sì	
patatine fritte fatte in casa	300 – 800	20 – 25	200	sì	Aggiungi ½ cucchiaio. Olio vegetale
Zeppe di patate fatte in casa	300 – 800	20 – 25	180	Sì	Aggiungi ½ cucchiaio. Olio vegetale
Patate gratinate	500	18 – 22	180	No	
Rösti	250	20 – 25	180	No	
Cubetti di patate	300 – 750	18 – 22	180	No	Aggiungi ½ cucchiaio. Olio vegetale
Bocconcini di pollo surgelati	100 – 500	15 – 20	180	Sì	
petto di pollo	100 – 500	15 – 20	180	Sì	
Cosce di pollo	100 – 500	15 – 18	180	No	
Hamburger	100 – 500	20 – 25	180	No	
Bistecca	100 – 500	15 – 18	180	No	
Involtini primavera	100 – 400	15 – 28	180	No	
Impanati Congelati Snack al formaggio	100 – 400	10 – 12	200	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100 – 400	12 – 15	180	No	
Verdure Ripiene	100 – 400	10 – 15	200	No	
Muffins	300	13 – 15	160	No	Usa piatti resistenti al forno
Torta	300	20 – 25	200		Usa una pirofila
Snack Dolci	400	20 – 25	160	No	Usa piatti resistenti al forno

* Non utilizzare patate cerose o prodotti a base di patate cerose.

IT

3.5 Pulizia e manutenzione

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la padella e il cestello.
- La padella e il cestello possono essere puliti a mano o in lavastoviglie.
- Pulire gli elementi riscaldanti con una spazzola per la pulizia per rimuovere tutti i residui.
- **ATTENZIONE:** la padella, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono rivestiti con un rivestimento antiaderente. Non utilizzare strumenti affilati o metallici per pulire queste parti.

4 Disposizione



Questo dispositivo non deve essere smaltito come rifiuto domestico, ma deve essere riciclato presso una struttura apposita. Questo simbolo sull'apparecchio stesso, il manuale di istruzioni e la confezione servono per farti conoscere questo importante argomento. I materiali utilizzati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli elettrodomestici usati, dai un importante contributo alla protezione del tuo ambiente. Chiedere alle autorità locali informazioni sulle strutture appropriate per il riciclaggio degli elettrodomestici usati.

5 Specificazioni

Apparecchio	Friggitrice ad aria calda
Modelo	HL-360
Connettività	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo di energia	1500W

6 Avviso legale

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld, Germania
WEEE-Reg.-Nr.: DE 53076790

RoHS CE

Assembled in China

Notes

