

KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK

KLARSTEIN

Well Air Fry

Heißluftfritteuse
Hot Air Fryer

10031968 10031969

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.

INHALT

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Betrieb	7
Wartung	11
Fehlerbehebung	12
Hinweise zur Entsorgung	14

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031968 10031969
Stromversorgung	220 -240 V~ 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

- Tauchen Sie das Gehäuse und die Heizelemente mit den elektronischen Teilen nicht in Wasser und spülen Sie sie nicht unter einem Wasserhahn ab.
- Geben Sie das Frittiergut immer in den Korb, damit es nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommt.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie während der Benutzung das Gerät nicht in Innenbereich.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen vorgesehen (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen; es sei denn sie haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anleitung für den Gebrauch des Gerätes erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er von qualifizierten Fachleuten repariert werden, um Gefahren abzuwenden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an. Bedienen Sie das Gerät ebenfalls nicht mit nassen Händen.
- Verbinden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt wird.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder separates Fernbedienungssystem an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecke oder Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und 10cm freien Raum über dem Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftbraten wird Heißdampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigegeben. Halten Sie Ihre Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Nach dem Gebrauch des Gerätes ist die Metallabdeckung innen sehr heiß, vermeiden Sie das heiße Metall nach dem Kochen zu berühren.
- Sofort den Netzstecker ziehen, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt.

Warten Sie bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

- Das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche stellen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen gedacht. Es ist auch nicht beabsichtigt, von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen genutzt zu werden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer das Gerät aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät für etwa 30 Minuten abkühlen bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Versichern Sie sich, dass die in diesem Gerät vorbereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun erscheinen. Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Das Gerät hat einen Mikroschalter auf der Innenseite, d.h. wenn Sie die Pfanne während des Kochens herausziehen, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Überhitzungsschutz

- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn das Innentemperaturregelsystem außer Kraft ist, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet, das Gerät ist nicht mehr betriebsbereit.
- Netzstecker ziehen. Erst nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, sollte die
- RESET-Taste an der Unterseite des Gerätes (neben dem Typenschild) betrieben werden, um die Fritteuse wieder verwenden zu können.
- Bitte verwenden Sie dazu ein spitzes Objekt (siehe nachfolgende Abbildungen).

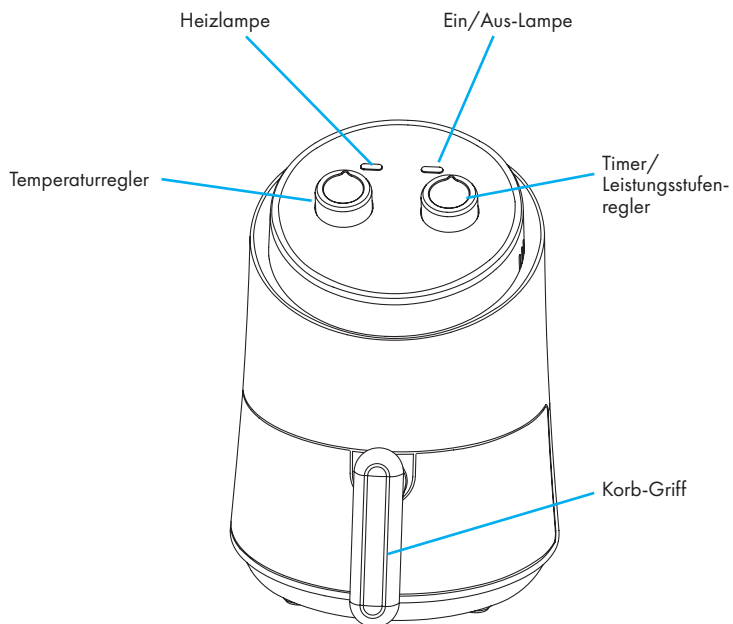
Automatische Abschaltung

- Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 gezählt hat, erzeugt das Gerät einen Klingelton und schaltet sich automatisch ab. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.
- Hinweis: Wenn Sie während des Kochens die Pfanne herausziehen, wird das Gerät auch automatisch ausgeschaltet. (Timer wird weiter zählen).

Elektromagnetisches Feld (EMF)

- Dieses Gerät erfüllt alle Normen der elektromagnetischen Felder (EMF). Bei ordnungsgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung kann das Gerät auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse, gefahrlos benutzt werden.

GERÄTEÜBERSICHT



BETRIEB

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie vom Gerät Aufkleber und Schilder.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf vollständig mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Heißluftfritteuse funktioniert mit heißer Luft. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in den Topf.

Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche. Benutzen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die nicht hitzebeständig sind.
2. Setzen Sie den Korb richtig in den Topf.
3. Setzen Sie den Topf in das Gerät ein.

Hinweis: Der Topf muss richtig in das Gerät eingesetzt werden, sonst funktioniert das Gerät nicht.

4. Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken.
Den Topf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit füllen.
Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
Nichts in die Luftöffnungen auf den beiden Seiten des Geräts stecken. Das Hindernis unterbricht sonst die Luftzirkulation und wirkt sich auf das Ergebnis des Heißluftfrittierens aus.

Verwendung des Geräts

Die Heißluftfritteuse kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Sehen Sie im Kapitel *Einstellungen* nach.

Heißluftfrittieren

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Topf vorsichtig aus dem Gerät.
3. Geben Sie die Zutaten hinein.

Hinweis: Befüllen Sie den Korb nicht über die empfohlene Menge hinaus (siehe unter *Einstellungen*), da dies die Qualität des Ergebnisse beeinflusst.

4. Schieben Sie den Topf wieder richtig in die Heißluftfritteuse zurück.
Verwenden Sie das Gerät nie ohne den Topf. Wenn der Topf sich nicht richtig einsetzen lässt, funktioniert das Gerät nicht richtig.

Vorsicht: Den Topf während und kurze Zeit nach der Benutzung nicht berühren, da er sehr heiß wird. Den Topf ausschließlich am Griff anfassen.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (für die richtigen Temperaturen siehe *Einstellungen*)

6. Legen Sie die benötigte Garzeit und die Zutaten fest, .
7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie Zeitregler in die benötigte Stellung.

Zur Garzeit 3 Minuten hinzufügen, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: Wenn Sie wollen, können Sie das Gerät ohne Zutaten vorheizen. In dem Fall, drehen Sie den Zeitregler auf über 3 Minuten und warten, bis die Heizlampe ausgeht (nach ca. 3 Minuten). Befüllen Sie dann den Korb und drehen die den Zeitregler in die gewünschte Stellung.

- a. Die Betriebslampe und die Heizlampe gehen an.
 - b. Der Timer zählt bis zur voreingestellten Zeit nach unten.
 - c. Während des Garvorgangs schaltet die Heizlampe sich immer wieder ein und aus, was anzeigt, dass das Heizelement an und aus geht, um die eingestellte Temperatur zu halten.
 - d. Auf dem Boden der Topfes sammelt sich überschüssiges Öl.
8. Einige Zutaten müssen zwischendurch geschüttelt werden. Zum Schütteln, den Topf aus dem Gerät herausnehmen, und schütteln. Den Topf wieder einsetzen und mit dem Frittieren fortfahren.

Vorsicht: Während des Schüttelns nicht den Knopf am Korb drücken.

Hinweis: Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Dazu den Topf aus dem Gerät nehmen, auf eine hitzebeständige Fläche abstellen und dann den Knopf am Griff drücken.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit stellen, hören Sie das Timersignal, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet allerdings, dass Sie den Timer erneut auf die verbleibende Garzeit einstellen müssen.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die volle Garzeit einstellen, gibt es kein Timersignal, das vor dem Ende des Garvorgangs klingelt. Sie können den Topf jederzeit herausnehmen, um den Zustand des Garguts zu überprüfen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Topf wieder in das Gerät eingesetzt wird. Der Timer zählt aber immer weiter herunter.

9. Wenn der Timer klingelt, ist die Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und setzen ihn auf einen hitzebeständige Fläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch per Hand ausschalten. Dazu drehen Sie den Temperaturregler auf 0 und ziehen den Topf danach direkt heraus.

10. Überprüfen Sie, ob das Gargut fertig ist. Sollten das Gargut noch nicht fertig sein, einfach den Topf wieder in das Gerät schieben und den Timer auf einige zusätzliche Minuten einstellen.
11. Um die Zutaten herauszunehmen (z. B. Pommes frites), den Knopf am Korb drücken und den Korb aus dem Topf nehmen.
Den Korb nicht zusammen mit dem Topf auf den Kopf stellen, da sonst

überschüssiges Öl aus dem Topf auf die Zutaten tropft.

Nach dem Frittieren sind der Topf und die Zutaten heiß.

Je nach Art der Zutaten, kann Dampf aus dem Topf kommen. Nach dem Frittieren sind der Topf und der innere Metalldeckel heiß. Nicht berühren!

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, benutzen Sie Zangen.

13. Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse für eine weitere Fuhre fertig.

Einstellungen

Die Tabelle weiter unten ist eine Hilfe für die wesentlichen Einstellungen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Zutaten unterscheiden sich in Herkunft, Größe, Form und Erzeuger. Wir garantieren nicht die optimalen Einstellungen für Ihr Gargut. Da die schnelle Heißlufttechnik die Luft im Inneren des Geräts beständig aufheizt, unterbricht das kurzzeitige Herausziehen des Topfes während des Heißluftbetriebs den Garvorgang.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen gewöhnlich eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Gargut benötigen eine etwas längere Garzeit als eine kleinere Menge.
- Das Durchschütteln kleinerer Zutaten in der Zubereitungszeit optimieren das Ergebnis und hilft, die ungleichmäßige Garung von Zutaten zu verhindern.
- Geben Sie etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Rösten Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine allzu fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, gelingen auch in der Heißluftfritteuse.
- Die optimale Menge, um knusprige Pommes frites zuzubereiten ist 500 Gramm.
- Vorbereiteten Teig verwenden, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
- Eine Backform in den Topf geben, wenn Sie einen Kuchen backen oder Quiche, zerbrechliche Teile oder gefüllte Stücke zubereiten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch verwendet werden, um Speisen wieder aufzuwärmen. Zum Aufwärmen die Temperatur auf 150 °C und 10 Minuten stellen.

Gargut	Min Max (Gramm)	Zeit (Min)	Temp (°C)	Sonstige Infos
Kartoffeln&Frites				
Dünne Tiefkühlfritten	300-700	9-16	200	schütteln
Dicke Tiefkühlfritten	300-700	11-20	200	schütteln
Selbstgem. Fritten	300-800	16-10	200	+ 1/2 Teel. Öl; schütteln
Kartoffelecken	300-800	18-22	180	+ 1/2 Teel. Öl; shake
Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	+ 1/2 Teel. Öl; shake
Rösti	250	15-18	180	schütteln
Kartoffelgratin	500	15-18	200	schütteln
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-500	8-12	180	
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Würstchen	100-500	13-15	200	
Unterschenkel	100-500	18-22	180	
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	
Snacks				
Frühlingrollen	100-400	8-10	200	schütteln
Hähnchenteile (tiefgekühlt)	100-500	6-10	200	schütteln
Fischstäbchen (tiefgek.)	100-400	6-10	200	
Panierter Backkäse (tiefgekühlt)	100-400	8-10	180	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160	
Backen				
Kuchen	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Süße Snacks	400	20	160	

Selbstgemachte Pommes frites

Zum Herstellen selbstgemachter Pommes frites nachfolgende Schritte befolgen

1. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Kartoffelstifte gründlich waschen und mit einem Küchentuch trocknen.
3. Einen halben Teelöffel Olivenöl und die Kartoffelstifte in eine Schüssel geben. Mischen, bis die Kartoffelstifte mit Öl benetzt sind.
4. Die Stifte mit den Fingern oder Besteck aus der Schüssel nehmen, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt. Die Stifte in den Korb legen.

Hinweis: Die Schüssel nicht kippen, um alle Fritten auf einmal in den Korb zu schütten, damit kein überschüssiges Öl auf den Topfboden gelangt.

-
5. Die Kartoffelstifte nach der Anleitung in diesem Kapitel heißluftfrittieren.

WARTUNG

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Berühren Sie zum Reinigen nicht das heiße Metall auf der Innenseite kurz nach dem Frittieren.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen!

1. Topf und der Korb: Kein Küchenbesteck oder Scheuerschwämme verwenden, da dies die Antihafbeschichtung beschädigt.
Den Netzstecker aus der Wandsteckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
Hinweis: Den Topf herausnehmen, damit das Gerät sich schneller abkühlt.
2. Das Äußere mit einem feuchten Tuch trocknen.
3. Den Topf und den Korb mit heißem Wasser reinigen. Etwas Spülmittel verwenden.

Sie können eine Fett lösende Flüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu reinigen.

Tipp: Falls sich am Korb oder am Boden des Topfes Schmutz festgesetzt hat, den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Den Korb in den Topf geben und den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen lassen.

-
4. Das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm reinigen.
 5. Das Heizelement mit einer Reinigungsbürste reinigen, um Lebensmittelreste zu entfernen.

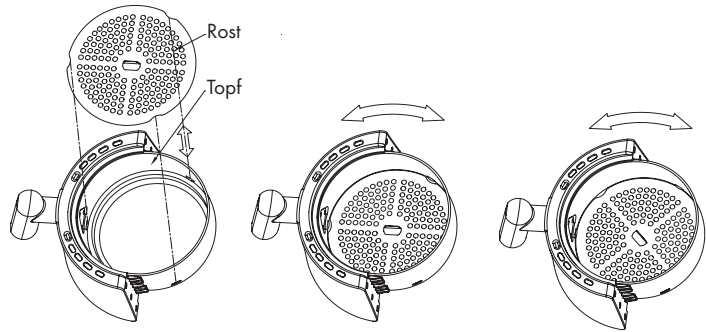
Lagerung

1. Den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sauberen und trockenem Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
Die Zutaten sind nach der Zubereitung nicht gar.	Der Timer ist nicht eingestellt.	Drehen Sie den Zeitregler auf die benötigte Garzeit.
	Der Topf wurde nicht korrekt in das Gerät gesetzt.	Setzen Sie den Topf richtig in das Gerät ein.
	Die Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Verwenden Sie einen scharfen Gegenstand, mit den Reset-Knopf auf der Unterseite des Geräts zu betätigen.
	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler in die benötigte Temperatur..
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Temperaturregler in die richtige Position.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gegart.	Bestimmte Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden.	Zutaten, die oben liegen (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht richtig knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen. Im Korb befinden sich zu viele Zutaten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu bekommen.
Der Korb lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Im Korb befinden sich zu viele Zutaten.	Überfüllen Sie den Korb nicht.
	Der Korb wurde nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Schieben Sie den Korb in den Topf hinein, bis Sie ein Klicken vernehmen.

Problem	Ursache	Lösung
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät.	Das Gargut ist fettig.	Wenn Sie fettreiche Zutaten zubereiten, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Topf kann heißer werden als gewöhnlich. Dies beeinträchtigt nicht das Gerät oder das Frittierergebnis.
	Der Topf enthält immer noch Fettrückstände von der vorherigen Benutzung.	Der weiße Rauch wird durch sich erhitzendes Fett im Topf verursacht. Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch sorgfältig.
Frische Pommes werden ungleichmäßig braun.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens ihre feste Konsistenz beibehalten.
	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Die Kartoffelstifte richtig spülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge Öl und dem Wassergehalt der Kartoffeln ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstifte richtig zu trocken, bevor Sie Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie etwas Öl hinzu, damit es knuspriger wird.



HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2011/65/EU (RoHS)

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

CONTENTS

Technical Data	15
Product Overview	18
Operation	19
Maintenance	23
Troubleshooting	24
Disposal Considerations	26

TECHNICAL DATA

Item number	10031968 10031969
Power supply	220 -240 V~ 50/60 Hz

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- 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 pan from the appliance.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

Overheating Protection

- The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used.
- Unplug the mains cord. Only after the appliance has been left to cool down completely should the RESET button at the bottom of the machine (beside the rating label) be operated in order to use the air fryer again.
- Please use a pointed object for this purpose (refer to the figures hereinafter).

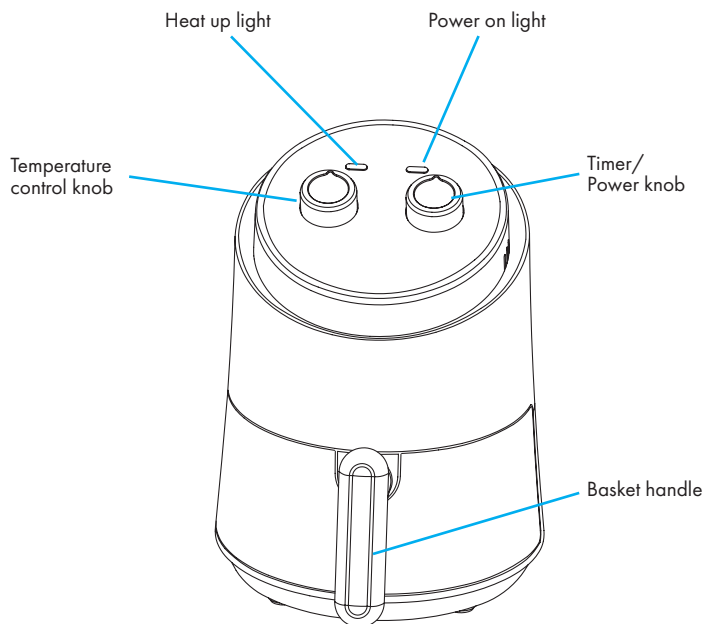
Automatic switch-off

- This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.
- Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too. (Timer still in counting down).

Electromagnetic fields (EMF)

- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

PRODUCT OVERVIEW



OPERATION

Before first use

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

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket in the pan properly.
3. Put the pan into the machine.

Note: the pan **MUST** be put into the appliance properly, otherwise the appliance does not work!

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance.
Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Pls refer to the section "settings" table herein after and the using guidance figures at last page.

Hot air frying

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

Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pan back into the air fryer properly.
Never use the pan without the basket in it. If the pan cannot be fixed into the air fryer properly, the appliance will not work.

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

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in

this chapter).

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The power-on light and the heating-up light go on.
 - b. The timer starts counting down the set preparation time.
 - c. During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - d. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking half. Nay through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.
Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

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

Food	Min-max amount	Time (min)	° C	Extra information
Potatos & fries				
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake
Home-made fries	300-800	16-10	200	Add 1 /2 tbsp of oil; shake
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil; shake
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Add 1/2 tbsp of oil; shake
Rosti	250	15-18	180	shake
Potato gratin	500	15-18	200	shake
Meat & Poultry				
Steak	100-500	8-12	180	
Pork chops	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage roll	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	
Baking				
Cake	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Sweet snacks	400	20	160	

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
 2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
 3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
 4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
-

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.
-

MAINTENANCE

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying.

Cool down the appliance is needed before cleaning!

1. The pan and the basket, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

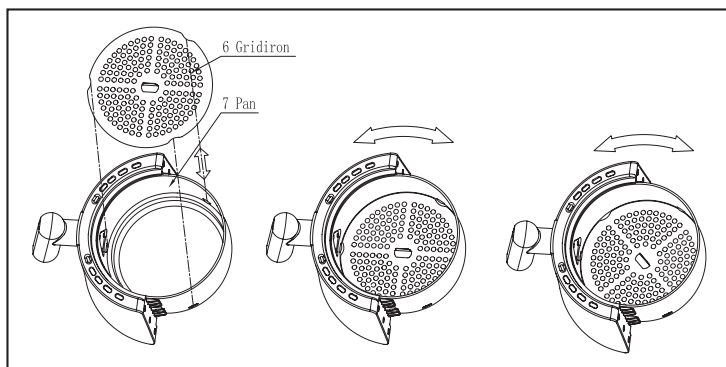
Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Put the air fryer on the clean and dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
	The overheating protection is turned on.	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of the appliance.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. I cannot slide the pan into the appliance property.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. There are too much ingredients in the basket.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem	Possible Cause	Solution
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh 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. Add slightly more oil for a crispier result.



DISPOSAL CONSIDERATIONS



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.



Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:

2011/65/EU (RoHS)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

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.

SOMMAIRE

Fiche technique 27
Consignes de sécurité 28
Product Overview 30
Fonctionnement 31
Maintenance 35
Résolution des problèmes 36
Conseils pour le recyclage 38

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031968 10031969
Alimentation	220 -240 V~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne plongez pas le corps de l'appareil ou les éléments chauffants contenant les composants électroniques dans l'eau et ne les rincez pas sous un robinet.
- Placez toujours les aliments dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, à moins d'être instruit ou supervisé par une personne responsable de leur sécurité.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre domicile.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche d'alimentation, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si la fiche d'alimentation est endommagée, elle doit être réparée par un personnel qualifié pour éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou éteint.
- Tenez le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas la fiche avec les mains mouillées. De même, n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter une situation dangereuse.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux inflammables tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres équipements. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus. Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- La cuisson à l'air chaud libère de la vapeur chaude à travers les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des ouvertures de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Après utilisation de l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, évitez de toucher le métal chaud après la cuisson.
- Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire en sort.
-

- Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres lieux de vie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil soient de couleur jaune doré après cuisson et non foncés ou bruns. Enlevez les résidus de brûlé.
- L'appareil possède un microcontact à l'intérieur, ainsi, si vous sortez la cuve pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Protection anti-surchauffe

- L'appareil possède une protection contre la surchauffe. Si le système de contrôle de la température intérieure est désactivé, la protection contre la surchauffe s'allumera automatiquement et l'appareil ne sera pas utilisable.
- Débranchez l'appareil du secteur. Après le refroidissement complet de l'appareil, utilisez le bouton RESET situé sur la face inférieure de l'appareil (à côté de la plaque signalétique) afin de pouvoir réutiliser la friteuse.
- Veuillez utiliser un objet pointu (voir les images suivantes)).

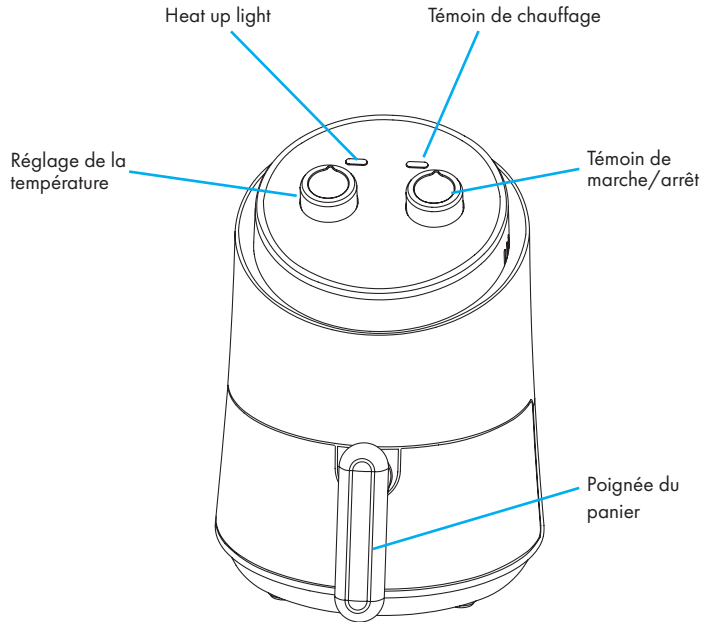
Arrêt automatique

- Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie revient à 0, l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le remettre à 0.
- Remarque : Si vous retirez la cuve pendant la cuisson, l'appareil s'éteindra aussi automatiquement. (La minuterie continuera à compter).

Champ électromagnétique (EMF)

- Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base de connaissances scientifiques.

PRODUCT OVERVIEW



FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

1. Retirez le matériau d'emballage.
2. Retirez les étiquettes et les signes de l'appareil.
3. Nettoyez complètement le panier et la cuve avec de l'eau chaude et un peu de détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide. La friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse à frire dans la cuve.

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur.
2. Mettez le panier correctement dans la cuve.
3. Insérer la cuve dans l'appareil.

Remarque : la cuve doit être correctement installée dans l'appareil pour que celui-ci puisse fonctionner normalement.

4. Branchez la fiche dans une prise. Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou un autre liquide. Ne placez aucun objet sur l'appareil. Ne mettez rien dans les bouches d'aération des deux côtés de l'appareil pour ne pas les obstruer. L'obstacle interrompra la circulation d'air et affecterait le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation de l'appareil

La friteuse chaude peut préparer de nombreux ingrédients différents. Veuillez vous référer à la section Paramètres.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche dans une prise.
2. Retirez la cuve de la friteuse avec précaution.
3. Placez-y les ingrédients..

Remarque : Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité recommandée (voir Paramètres) car cela affecterait la qualité des résultats.

4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud correctement. N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve. Si la cuve ne s'adapte pas correctement, l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et peu après l'utilisation car elle devient très chaude. Prenez-la seulement par la poignée.

5. Tournez le bouton de contrôle pour régler la température désirée (voir les réglages pour les températures correctes).
6. Déterminez le temps de cuisson et les ingrédients requis.
7. Pour allumer l'appareil, tournez la minuterie sur la position requise.

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque l'appareil est froid.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient. Dans ce cas, réglez la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le témoin de chauffe s'éteigne (au bout de 3 minutes environ). Puis remplissez le panier et réglez la minuterie.

- a. Le témoin de marche et le témoin de chauffage s'allument.
 - b. La minuterie compte à rebours la durée prédéfinie.
 - c. Pendant la cuisson, le témoin de chauffe s'allume et s'éteint à plusieurs reprises, indiquant que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
 - d. L'excès d'huile s'accumule au fond de la cuve.
8. Certains ingrédients doivent être secoués de temps en temps. Pour secouer, retirez le pot de l'appareil et agiter. Remettez le pot et continuez à frire.

Attention : pendant que vous agitez la cuve, n'appuyez pas sur le bouton du panier.

Remarque : Pour réduire le poids, vous pouvez sortir le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur puis appuyez sur le bouton de la poignée.

Astuce : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de cuisson, vous entendrez le signal de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson restant.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur le temps de cuisson complet, il n'y aura pas de sonnerie de minuterie avant la fin de la cuisson. Vous pouvez retirer la cuve à tout moment pour vérifier l'état des aliments. L'appareil s'éteint automatiquement et reprend son fonctionnement lorsque la cuve est reposée sur l'appareil. Cependant, la minuterie poursuit son compte à rebours.

9. Lorsque la minuterie sonne, le temps de préparation est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil à la main. Pour ce faire, tournez le contrôle de la température à 0 puis tirez la cuve directement.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. Pour retirer les ingrédients (par ex frites), appuyez sur le bouton du panier et retirez le panier de la cuve.
Ne pas retourner le panier avec la cuve pour ne pas renverser l'excès d'huile sur les ingrédients.
12. Après la friture, la cuve et les ingrédients sont chauds.
13. Selon le type d'ingrédients, de la vapeur peut sortir de la cuve. Après la friture, la cuve et le couvercle métallique interne sont chauds. N'y touchez pas !

14. Videz le panier dans un bol ou une assiette.
Conseil: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince.
15. Lorsqu'une portion est terminée, la friteuse à air chaud est prête pour une autre cuisson.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera pour les paramètres essentiels.

Remarque : Notez que ces paramètres sont des valeurs standard. Les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et le producteur. Nous ne garantissons pas les réglages optimaux pour vos ingrédients. Étant donné que la technologie de l'air chaud est rapide et chauffe constamment l'air à l'intérieur de l'appareil, le retrait rapide du pot pendant le fonctionnement de l'air chaud arrête le processus de cuisson.

Astuces

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité de nourriture nécessite un temps de cuisson légèrement plus long qu'une quantité plus petite.
- Secouer de plus petits ingrédients pendant le temps de préparation optimisera le résultat et aidera à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile pour obtenir une finition croustillante. Faites rôtir les ingrédients dans la friteuse à air chaud après avoir ajouté de l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients trop gras, tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Des collations pouvant être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour répartir les frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez une pâte préparée pour cuire des collations fourrées rapidement et facilement.
- Mettez un plat allant au four dans la cuve lorsque vous préparez un gâteau ou des quiches, des morceaux fragiles ou des morceaux de farce.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes.

Produit	Min Max (grammes)	Durée (min)	Temp ° C	Autres infos
Pommes de terre & frites				
Frites surgelées fines	300-700	9-16	200	secouer
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	secouer
Frites maison	300-800	16-10	200	+ 1/2 CàC d'huile ; secouer
Pommes de terre coupées	300-800	18-22	180	+ 1/2 CàC d'huile ; secouer
Pommes de terre en dés	300-750	12-18	180	+ 1/2 CàC d'huile ; secouer
Rissolées	250	15-18	180	secouer
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	secouer
Viande & volailles				
Steak	100-500	8-12	180	
Côtes de porc	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Saucisses	100-500	13-15	200	
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180	
Blancs de poulet	100-500	10-15	180	
Snacks				
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	secouer
Découpes de poulet (surge-lées)	100-500	6-10	200	secouer
Poissons panés (surgelés)	100-400	6-10	200	
Fromage pané (surgelé)	100-400	8-10	180	
Légumes farcis	100-400	10	160	
Cuisson au four				
Gâteaux	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Snacks sucrés	400	20	160	

Frites maison

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites.
2. Bien laver les frites et sécher avec un torchon.
3. Verser une demi-cuillère à café d'huile d'olive et les frites de pommes de terre dans un bol. Mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets de pommes de terre soient mouillés d'huile.
4. Retirez les frites du bol avec vos doigts ou vos couverts afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les frites dans le panier.

Remarque : Ne pas renverser le bol pour mettre toutes les frites à la fois dans le panier, afin de ne pas verser d'huile en même temps dans la cuve.

5. Faites cuire les frites à l'air chaud en suivant les instructions de ce chapitre.

MAINTENANCE

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Pour le nettoyage, ne touchez pas le métal chaud à l'intérieur peu après la friture.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

1. Cuve et panier : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de tampons à récurer car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir. Remarque : Retirez la cuve pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
2. Séchez l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude. Utilisez un peu de détergent..

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour nettoyer toute saleté restante.

Astuce : S'il y a de la saleté sur le panier ou dans le fond de la cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Mettez le panier dans la cuve et laissez tremper la cuve et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments.

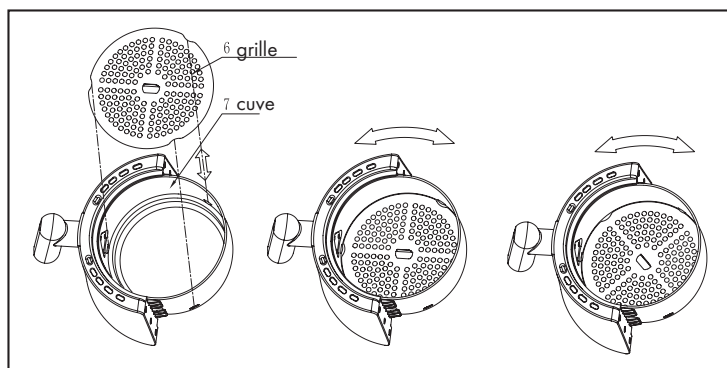
Entreposage

1. Débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Entrez la friteuse à air chaud dans un endroit propre et sec.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans une prise.
Les ingrédients ne sont pas cuits en fin de préparation.	La minuterie n'est pas réglée.	Tournez le bouton de réglage sur la durée de cuisson nécessaire.
	La cuve est mal placée dans l'appareil.	Installez correctement la cuve dans l'appareil.
	La protection anti surchauffe s'est déclenchée.	Utilisez un objet pointu pour utiliser le bouton de réinitialisation situé au bas de l'appareil.
	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de petites portions dans le panier. Les petites quantités sont cuites plus uniformément.
	La température est réglée trop bas.	Tournez le bouton pour régler la température nécessaire.
	La durée de cuisson est trop courte.	Réglez convenablement la température de cuisson.
Les ingrédients sont cuits inégalement.	Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut (par ex frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuits dans une friteuse conventionnelle. Trop d'ingrédients dans le panier.	Utilisez des snacks pour le four ou saupoudrez les collations avec un peu d'huile pour obtenir un fini croustillant.
Difficile de mettre le panier correctement dans l'appareil.	Trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas trop le panier.
	Le panier est mal placé dans la cuve.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à entendre un clic.

Problème	Cause	Solution
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments sont cuits.	Lorsque vous préparez des ingréd-ients riches en matières grasses, une grande quantité d'huile pénètre dans la cuve. L'huile provoque une fumée blanche et la cuve peut de-venir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat de la friture.
	La cuve contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont inégalement dorées.	Vous n'utilisez pas la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles conservent leur consistance ferme pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire cuire.	Rincez les frites correctement pour retirer l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et de la teneur en eau des pommes de terre.	Veillez à bien sécher les frites avant d'ajouter de l'huile. Faites des frites plus petites pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.



CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Déclaration de conformité

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2011/65/UE (RoHS)

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (LVD)

KLARSTEIN NIESTRK
RKLAR KLARSTEIN NIESTRK
KLARSTEIN NIESTRK
RKLAR KLARSTEIN NIESTRK
KLARSTEIN NIESTRK
RKLAR KLARSTEIN NIESTRK
KLARSTEIN NIESTRK