

KLARSTEIN NIELSTREIN
TEIN NIELSTREIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTREIN
TEIN NIELSTREIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTREIN
TEIN NIELSTREIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTREIN

KLARSTEIN

VitAir Turbo SMART

VitAir Turbo S

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.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Zubehör	6
Bedienfeld und Tasten	7
Inbetriebnahme und Bedienung	8
Empfohlene Einstellungen für verschiedene Modi	10
Verwendung des Zubehörs	11
Reinigung und Pflege	14
Hinweise zur Entsorgung	15

English	17
Español	31
Français	45
Italiano	59

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032731, 10032732, 10032734
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1200-1400 W
Fassungsvermögen (Garraum)	10 L
Einstellbare Temperatur	30-250 °C

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**Hersteller:**

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)
 2009/125/EG (ErP)

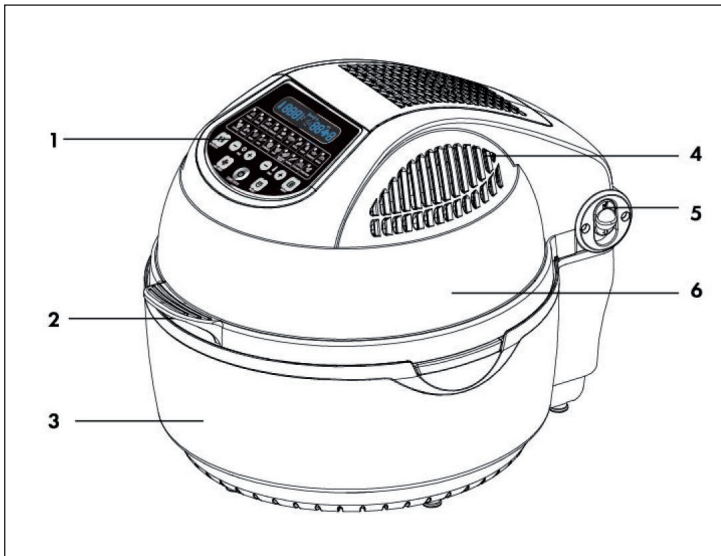
SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch. Folgende Sicherheitshinweise sollten bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer beachtet werden:

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

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit metallischen Scheuerschwämmen. Kleine Metallteile könnten abbrechen und elektrische Bestandteile des Geräts kurzschließen, was zu einem Stromschlag führen und das Gerät beschädigen könnte.
- Bereiten Sie Lebensmittel zur Minimierung des Stromschlagrisikos ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

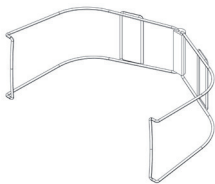
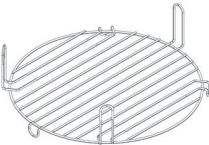

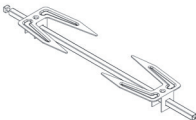
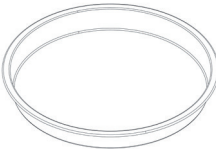
GERÄTEÜBERSICHT



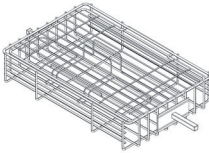
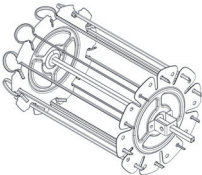
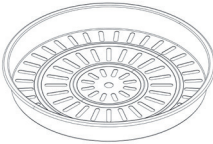
1	Bedienfeld	4	Heißluftauslass
2	Abdeckungsgriff	5	Abdeckungsentriegelung
3	Gehäuse	6	Durchsichtige Abdeckung

ZUBEHÖR

Im Lieferumfang enthalten

		
Zange	Hohes/Tiefes Gitter	Backkorb
		
Geflügelgabel	Frittierpfanne	

Optionales erhältliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

		
Steakkorb	Spießeinsatz	Dampfgarer

BEDIENFELD UND TASTEN



1	LED-Bildschirm	6	Ein-/Ausschalttaste
2	Rotationstaste	7	Temperatur (+)
3	Zeitanpassungstaste (+)	8	Speichertaste
4	Lüftertaste	9	Temperatur (-)
5	Zeitanpassungstaste (-)	10	Menütaste

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

- 1 Ziehen Sie die Abdeckung am Abdeckungsgriff nach oben.

 - 2 Geben Sie den Behälter, das Zubehör (falls notwendig) und die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten hinein.
 - Geben Sie, bei Verwendung des Gitters oder des Dampfgarers, etwas Wasser in den Behälter.
 - Wenn für den gewählten Modus die Rotation verfügbar ist, vergewissern Sie sich, dass die Gabel richtig eingesetzt ist.
 - Häufen Sie Lebensmittel nicht in der Nähe des Heizelements an, da es sonst zu Verkohlungen kommen kann.

 - 3 Entriegeln Sie die Abdeckungsentriegelung und ziehen Sie die Abdeckung zum Schließen herunter.

 - 4 Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose, das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie einmal auf die Taste Start/Stop, um das Gerät einzuschalten.

 - 5 Drücken Sie mehrmals auf die Taste MENU zur Auswahl des gewünschten Modus. Die entsprechende Zeit und Temperatur wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.

 - 6 Die Zeit und die Temperatur können individuell angepasst werden. Wenn die Zeit und die Temperatur eingestellt werden, kann das Gerät auch ohne die Auswahl eines Modus verwendet werden.
-

7 Drücken Sie zum Starten des Geräts die Taste Start/Stop.

8 Es kann vorkommen, dass das Heizelement aussetzt, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht wurde. Wenn die Temperatur abfällt, schaltet sich das Heizelement automatisch wieder ein. Dieser Vorgang wiederholt sich so lange, bis die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist.

9 Wenn Sie während der Zubereitung weitere Lebensmittel hinzufügen möchten, entriegeln Sie die Abdeckungsentriegelung und ziehen Sie die Abdeckung am Abdeckungsgriff nach oben. Das Gerät hört dann augenblicklich auf zu Heizen (aber die Rotation wird fortgesetzt). Schließen Sie die Abdeckung nach dem Hinzufügen der zusätzlichen Lebensmittel wieder und die Zubereitung wird automatisch fortgesetzt.

10 Das Gerät gibt ein Geräusch von sich, wenn die von Ihnen eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entnehmen Sie die Lebensmittel. Lassen Sie beim Umgang mit heißem Zubehör Vorsicht walten, um Verbrennungen zu vermeiden. Legen Sie die Abdeckung und den heißen Behälter auf einen Topfuntersetzer, um Schäden am Tisch oder der Arbeitsoberfläche zu vermeiden.

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN FÜR VERSCHIEDENE MODI

Achten Sie darauf, dass das Gesamtgewicht der verwendeten Lebensmittel 5 kg nicht überschreitet. Alle Modi sind werksseitig so eingestellt, dass sie mit Rotation verwendet werden. Drücken Sie zum Deaktivieren der Rotation einmal auf die Rotationsstaste.


Modus	°C	Minuten	Lüfterstufe	Zubehör
Turbo	250	5	3	Alle Teile möglich
Chips (Pommes)	250	25	3	Backkorb/ Spießensatz
Chicken (Huhn)	240	30	2	Geflügelgabel
Drefrost (Auftauen)	60	20	3	Alles
Steak	230	12	3	Steakkorb
Pie (Pastete)	180	25	3	Frittierpfanne
Pizza	210	12	3	Frittierpfanne
Cake (Kuchen)	180	45	1	Frittierpfanne
Ferment (Hefeteig)	30	50	1	Frittierpfanne
Bread (Brot)	190	23	2	Frittierpfanne
Cookie (Keks)	190	10	3	Frittierpfanne
Potato (Kartoffel)	160	45	3	Frittierpfanne
Bean (Bohnen)	230	10	3	Backkorb
Fish (Fisch)	230	15	3	Steakkorb
Pudding	180	25	1	Gitter
Puff (Blätterteig)	210	25	2	Gitter
Chicken Wings	240	15	3	Backkorb/ Spießensatz
Skewer (Fleischspieß)	230	15	2	Spießensatz
Popcorn	250	8	3	Backkorb
Dried Fruit (Trockenfrüchte)	100	60	3	Frittierpfanne

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

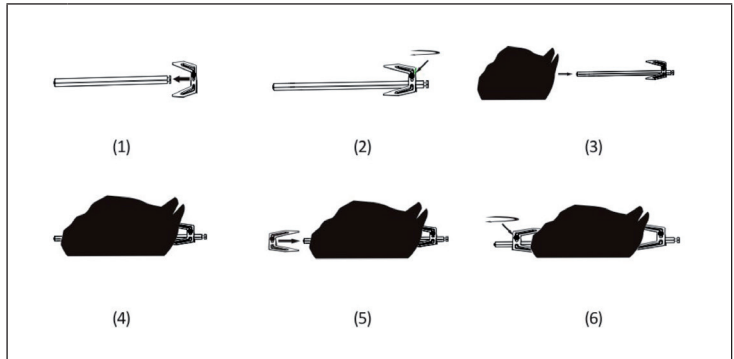
Gitter | Frittierpfanne | Dampfgarer (nicht im Lieferumfang enthalten)

	
1	Legen Sie das Gitter in den Behälter. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf das Gitter oder platzieren Sie den Dampfgarer oder die Frittierpfanne auf dem Gitter, legen Sie die Lebensmittel dort hinein, wählen Sie eine Funktion aus und starten Sie das Gerät.
2	Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion aus. Drücken Sie die Taste Start/Stop.
<p>Hinweis: Benutzen Sie zur Entnahme des Zubehörs und der Lebensmittel die Lebensmittelzange. Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt in den Behälter, um sicherzustellen, dass sie vollständig erhitzt werden.</p>	

Steakkorb (nicht im Lieferumfang enthalten)

	
(1)	
(2)	
1	Nehmen Sie die Abdeckung ab.
2	Platzieren Sie die Lebensmittel in dem Steakkorb und schließen Sie die Abdeckung.
3	Stecken Sie die Stange in den Steakkorb.
4	Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion aus und drücken Sie die Taste Start/Stop.

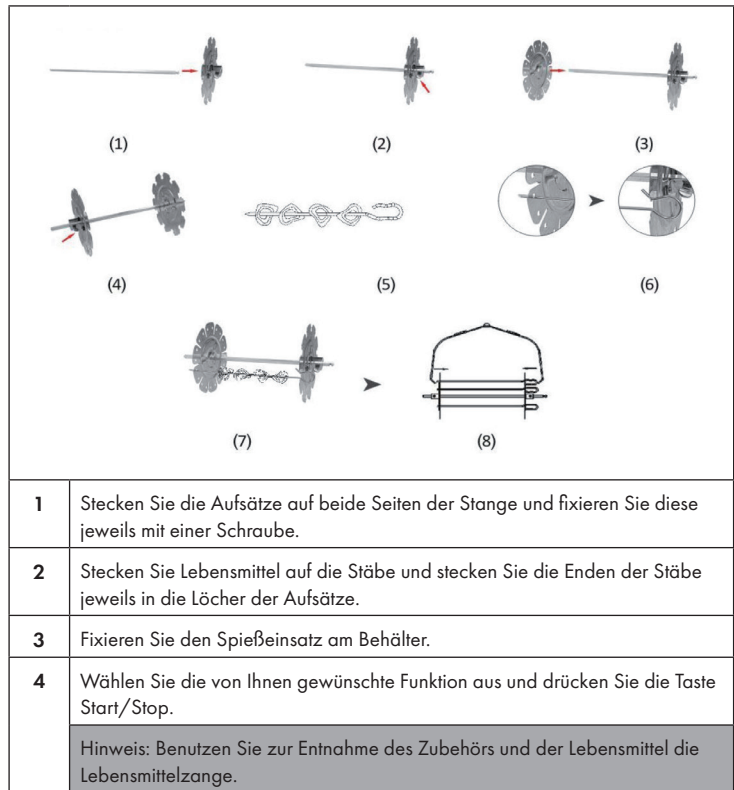
Geflügelgabel



1	Setzen Sie eine Spitze auf die Gabel. Fixieren Sie diese mit einer Schraube.
2	Stecken Sie von der anderen Seite ein Huhn auf. Setzen Sie anschließend zur sicheren Fixierung des Huhns eine weitere Spitze auf die Gabel.
3	Fügen Sie die Stange in das Loch des Behälters ein.
4	Wählen Sie die Funktion „Roast“ aus und drücken Sie die Taste Start/Stop.
	Hinweis: Benutzen Sie zur Entnahme des Zubehörs und der Lebensmittel die Lebensmittelzange.

Backkorb

1	Setzen Sie die Stange in den Backkorb ein. Fixieren Sie diese fest mit einer Schraube.
2	Öffnen Sie die Abdeckung des Backkorbs.
3	Geben Sie die Lebensmittel in den Backkorb und schließen Sie die Abdeckung.
4	Fügen Sie die Stange in das Loch des Behälters ein.
5	Wählen Sie die Funktion „Deep fry“ aus und drücken Sie die Taste Start/Stop.
	<p>Hinweis: Benutzen Sie zur Entnahme des Zubehörs und der Lebensmittel die Lebensmittelzange.</p>

Spießbeinsatz (nicht im Lieferumfang enthalten)

- | | |
|---|--|
| 1 | Stecken Sie die Aufsätze auf beide Seiten der Stange und fixieren Sie diese jeweils mit einer Schraube. |
| 2 | Stecken Sie Lebensmittel auf die Stäbe und stecken Sie die Enden der Stäbe jeweils in die Löcher der Aufsätze. |
| 3 | Fixieren Sie den Spießbeinsatz am Behälter. |
| 4 | Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion aus und drücken Sie die Taste Start/Stop. |

Hinweis: Benutzen Sie zur Entnahme des Zubehörs und der Lebensmittel die Lebensmittelzange.

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Lassen Sie das Gehäuse vor jeder Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerätegehäuse kann mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.
- Das Zubehör kann mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Stellen Sie sicher, dass alles Zubehör vor der erneuten Verwendung trocken ist.

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.

Dear Customer,

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

CONTENT

Safety Instructions	18
Device Overview	19
Accessories	20
Control Panel and Buttons	21
Getting Started	22
Recommended Settings for Different Modes	24
Using the Accessories	25
Cleaning and Care	28
Hints on Disposal	29

TECHNICAL DATA

Item number	10032731, 10032732, 10032734
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1200-1400 W
Capacity (cooking space)	10 L
Adjustable temperature	30-250 °C

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)
 2009/125/EC (ErP)

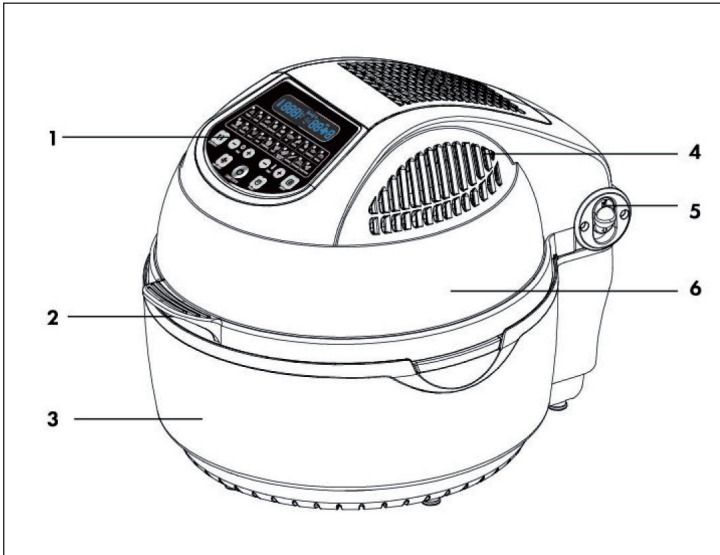
SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before using the device. The following safety instructions should always be followed when using electrical equipment:

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

- Do not clean the device with metallic scouring pads. Small metal parts could break off and short out the electrical components of the device, which could result in electric shock or damage the device.
- To minimize the risk of electric shock, only prepare food in the supplied, coated, non-stick container.
- This device is designed for indoor use only.
- Use the device only for its intended purpose.
- Keep this manual for future reference.

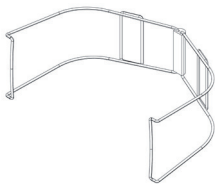
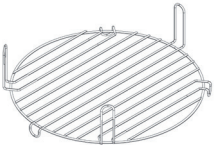


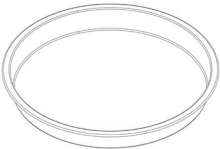
DEVICE OVERVIEW



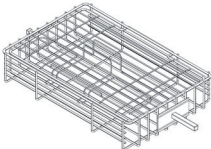
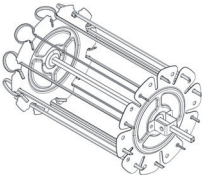
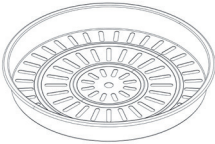
1	Control panel	4	Hot air vent
2	Lid handle	5	Lid release
3	Housing	6	Transparent lid

ACCESSORIES

Included with delivery

		
Tongs	High / low grate	Baking basket
		
Poultry fork	Frying pan	

Optionally available accessories (not included with delivery)

		
Steak basket	Skewer insert	Steamer

CONTROL PANEL AND BUTTONS



1	LED screen	6	ON / OFF button
2	Rotation button	7	Temperature (+)
3	Time adjustment button (+)	8	Memory button
4	Fan button	9	Temperature (-)
5	Time adjustment button (-)	10	Menu key

GETTING STARTED

- 1 Pull the lid upwards using the lid handle.
 - 2 Add the container, the accessories (if necessary) and the food you want to prepare.
 - When using the grate or steamer, pour some water into the container.
 - If rotation is available for the selected mode, make sure the fork is properly seated.
 - Do not amass food close to the heating element, otherwise charring may occur
 - 3 Unlock the lid release and pull the lid down to close.
 - 4 Plug the appliance into the mains socket, which will put the appliance in standby mode. Press the Start / Stop button once to turn the unit on.
 - 5 Press the MENU button repeatedly to select the desired mode. The corresponding time and temperature will be displayed on the LED screen.
 - 6 Time and temperature can be customized. When the time and temperature are set, the unit may be used without selecting a mode.
-

- 7** Press the Start / Stop button to start the device.
 - 8** The heating element may stop when a certain temperature has been reached. When the temperature drops, the heating element will automatically switch on again. This process will repeat until the time you set has elapsed.
 - 9** If you want to add more food during cooking, unlock the lid release and pull the lid upwards using the lid handle. The unit will then stop heating immediately (but rotation will continue). Close the lid after adding the extra food and the cooking will continue automatically.
 - 10** The appliance will make a noise when the cooking time you have set has elapsed. Turn off the device, disconnect the power plug from the power outlet and remove the food. To avoid burns, use caution when handling hot accessories. Place the lid and hot container on a pot stand to prevent damage to the table or work surface.
-


RECOMMENDED SETTINGS FOR DIFFERENT MODES

Make sure that the total weight of the food used does not exceed 5 kg. All modes are factory set to be used with rotation. Press the rotate button once to disable rotation.


Mode	°C	Minutes	Fan Level	Accessories
Turbo	250	5	3	All pieces possible
Chips	250	25	3	Baking basket / skewer insert
Chicken	240	30	2	Poultry fork
Defrost	60	20	3	All
Steak	230	12	3	Steak basket
Pie	180	25	3	Frying pan
Pizza	210	12	3	Frying pan
Cake	180	45	1	Frying pan
Ferment	30	50	1	Frying pan
Bread	190	23	2	Frying pan
Cookie	190	10	3	Frying pan
Potato	160	45	3	Frying pan
Bean	230	10	3	Baking basket
Fish	230	15	3	Steak basket
Pudding	180	25	1	grate
Puff pastry	210	25	2	grate
Chicken wings	240	15	3	Baking basket / skewer insert
Skewer	230	15	2	Skewer insert
Popcorn	250	8	3	Baking basket
Dried fruit	100	60	3	Frying pan

USING THE ACCESSORIES







Grate | Frying pan | Steamer (not included with delivery)

	
1	Place the grate in the container. Place the food directly on the grate or place the steamer or frying pan on the grate, place the food in it, select a function and start the device.
2	Select the function you want. Press the Start / Stop button.
	Note: Use the food tongs to remove the accessories and food. To ensure that it is completely heated, do not place the food directly in the container.

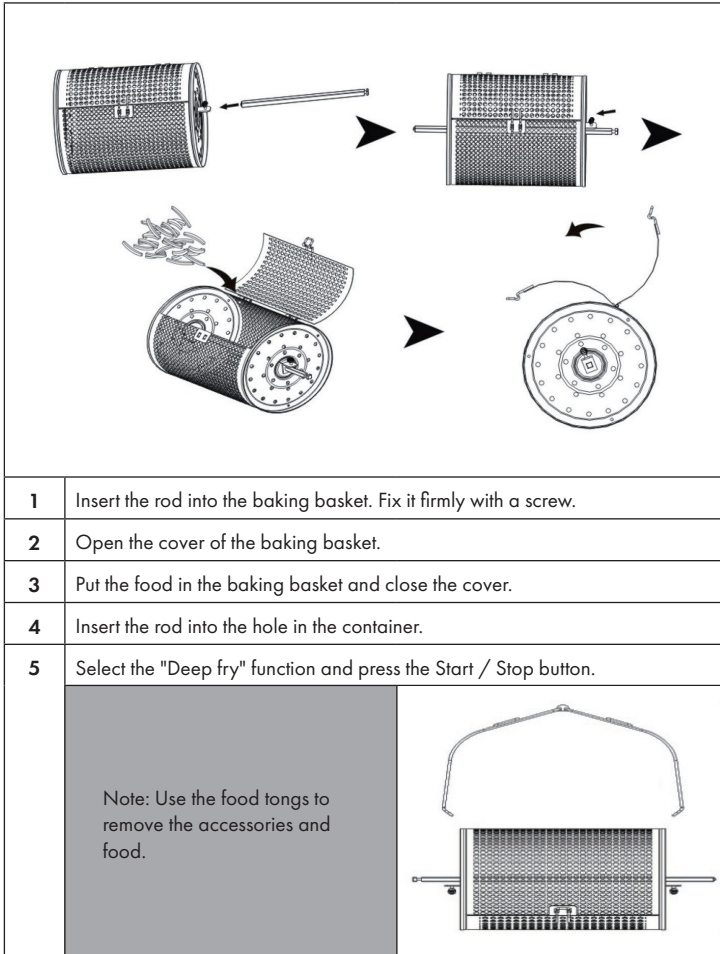
Steak basket (not included with delivery)

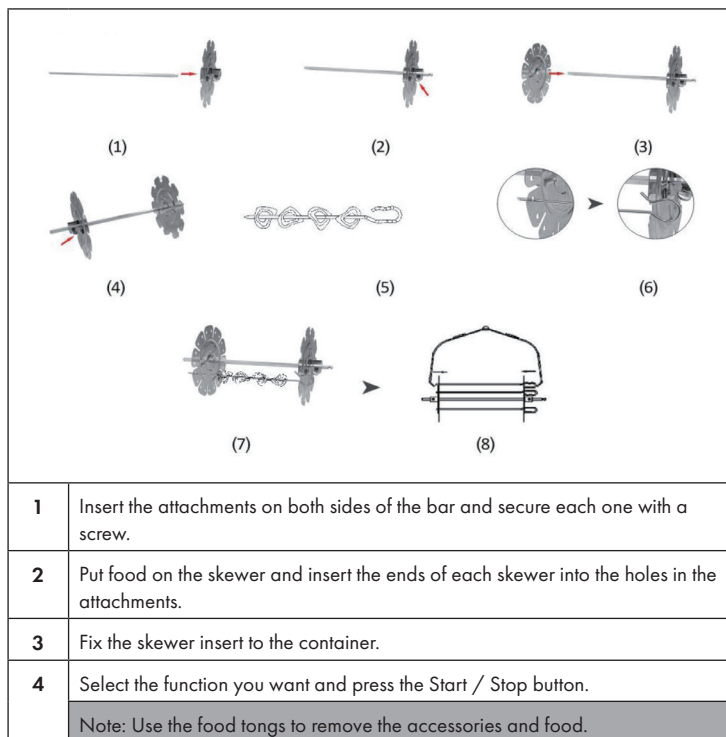
	
1	Remove the lid.
2	Place the food in the steak basket and close the lid.
3	Insert the pole into the steak basket.
4	Select the function you want and press the Start / Stop button.

Poultry fork

 <p>(1)</p>	 <p>(2)</p>	 <p>(3)</p>
 <p>(4)</p>	 <p>(5)</p>	 <p>(6)</p>
1	Put a tip on the fork. Fix with a screw.	
2	Stick a chicken on the other side. Then place another tip on the fork to secure the chicken.	
3	Insert the rod into the hole in the container.	
4	Select the "Roast" function and press the Start / Stop button.	
	Note: Use the food tongs to remove the accessories and food.	

Baking basket



Skewer insert (not included with delivery)**CLEANING AND CARE**

Note: To prevent burns, allow the housing to cool before each cleaning.

- Disconnect the power plug from the mains power before cleaning.
- The device housing can be cleaned with a slightly damp cloth.
- The accessories can be cleaned with water and a mild detergent.
- Do not immerse the device in water.
- Make sure all accessories are dry before reuse.

HINTS ON DISPOSAL



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.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	32
Descripción del aparato	33
Accesorios	34
Panel de control y teclas	35
Puesta en marcha y uso	36
Ajustes recomendados para diferentes modos	38
Uso de los accesorios	39
Limpieza y cuidado	42
Retirada del aparato	43

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032731, 10032732, 10032734
Suministro eléctrico	220-240 V - 50/60 Hz
Potencia	1200-1400 W
Capacidad de almacenamiento (compartimento de cocción)	10 L
Temperatura ajustable	30-250 °C

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

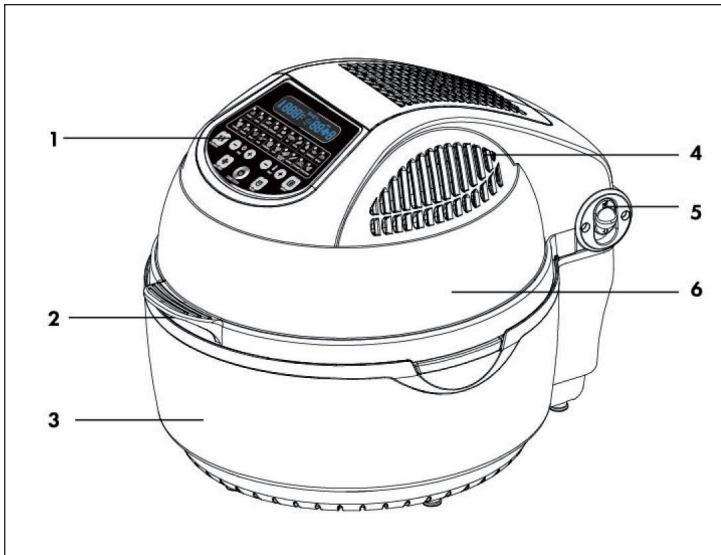
INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente el manual de instrucciones antes del uso del aparato. Deben seguirse siempre las siguientes indicaciones de seguridad a la hora de utilizar dispositivos eléctricos:

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

- No limpie el aparato con lanas de acero. Las pequeñas piezas metálicas pueden romperse y cortocircuitar componentes eléctricos del aparato, lo que provocaría una descarga eléctrica y una posible avería del aparato.
- Prepare los alimentos para minimizar el riesgo de descarga eléctrica exclusivamente en los recipientes incluidos en el envío con recubrimiento antiadherente.
- El aparato solamente es apto para un uso doméstico y en interiores.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Conserve el manual de instrucciones para usos posteriores.

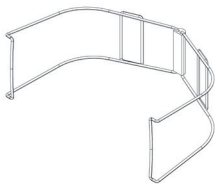
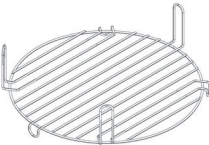

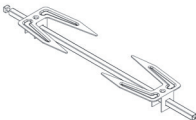
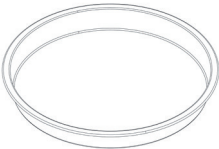
DESCRIPCIÓN DEL APARATO



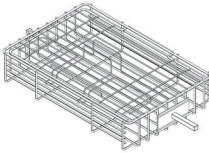
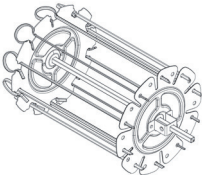
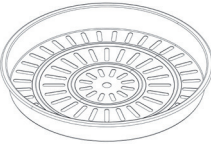
1	Panel de control	4	Salida de aire caliente
2	Asa de la cubierta	5	Desbloqueo de la cubierta
3	Carcasa	6	Cubierta transparente

ACCESORIOS

Incluidos en el envío

		
Pinzas	Rejilla alta/profunda	Cesta de horneado
		
Tenedor para aves	Sartén para freír	

Accesorios opcionales (no incluidos en el envío):

		
Cesto para filetes	Espetón	Vaporera

PANEL DE CONTROL Y TECLAS



1	Monitor LED	6	Botón para encender / apagar
2	Botón de rotación	7	Temperatura (+)
3	Botón de ajuste de tiempo (+)	8	Botón de guardado
4	Botón del ventilador	9	Temperatura (-)
5	Botón de ajuste de tiempo (-)	10	Botón de menú

PUESTA EN MARCHA Y USO

1 Tire del asa de la cubierta hacia arriba.

2 Introduzca el recipiente, el accesorio (si fuera necesario) y los alimentos que desee preparar.

- Añada un poco de agua al recipiente cuando utilice la rejilla o la vaporera.
- Si está disponible la rotación para el modo seleccionado, asegúrese de que el tenedor esté bien colocado.
- No coloque los alimentos cerca de la resistencia, pues podrían carbonizarse.

3 Desbloquee el desbloqueo de la cubierta y tire de ella para bajarla.

4 Encaje el enchufe en la toma de corriente y el aparato se encenderá en modo standby. Pulse una vez el botón Start/Stop para encender el aparato.

5 Pulse varias veces el botón MENU para seleccionar el modo deseado. Aparecen el tiempo y temperatura correspondientes en la pantalla LED.

6 El tiempo y la temperatura pueden ajustarse individualmente. Si se ajustan el tiempo y la temperatura, el aparato puede utilizarse sin seleccionar un modo.

- 7** Pulse el botón Start/Stop para iniciar el aparato.
 - 8** Puede ocurrir que la resistencia se apague cuando se alcance una temperatura determinada. Si la temperatura cae, la resistencia se vuelve a encender automáticamente. Este proceso se repetirá hasta que haya transcurrido el tiempo programado.
 - 9** Si desea añadir alimentos durante la preparación, desbloquee el cierre de la cubierta y suba esta última utilizando el asa. El aparato dejará de calentar al momento (pero la rotación continúa). Cierre la tapa tras añadir los alimentos y la preparación continuará de manera automática.
 - 10** El aparato emite un ruido que le indica que ha finalizado el tiempo de preparación. Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente y retire los alimentos. Extreme las precauciones a la hora de manipular los accesorios calientes para evitar quemaduras. Coloque la cubierta y el recipiente caliente sobre un soporte para ollas para evitar daños en la mesa o en la superficie de trabajo.
-

AJUSTES RECOMENDADOS PARA DIFERENTES MODOS

Asegúrese de que el peso total de los alimentos seleccionados no supere los 5 kg. Todos los modos están ajustados de fábrica para que pueda utilizarlos con rotación. Pulse el botón de rotación una vez para desactivar dicha función.


Modo	°C	Minutos	Nivel de ventilador	Accesorio
Turbo	250	5	3	Todos los componentes posibles
Chips (Patatas fritas)	250	25	3	Cesta de horneado/ espetón
Chicken (Pollo)	240	30	2	Tenedor para aves
Defrost (Descongelar)	60	20	3	Todo
Steak (filete)	230	12	3	Cesto para filetes
Pie (empanada)	180	25	3	Sartén para freír
Pizza	210	12	3	Sartén para freír
Cake (bizcocho)	180	45	1	Sartén para freír
Ferment (Masa de levadura)	30	50	1	Sartén para freír
Bread (Pan)	190	23	2	Sartén para freír
Cookie (galleta)	190	10	3	Sartén para freír
Potato (Patatas)	160	45	3	Sartén para freír
Bean (Alubias)	230	10	3	Cesta de horneado
Fish (pescado)	230	15	3	Cesto para filetes
Pudding	180	25	1	Rejilla
Puff (hojaldre)	210	25	2	Rejilla
Chicken Wings (alitas de pollo)	240	15	3	Cesta de horneado/ espetón
Skewer (brocheta de carne)	230	15	2	Espetón
Popcorn (palomitas)	250	8	3	Cesta de horneado
Dried Fruit (frutas deshidratadas)	100	60	3	Sartén para freír

USO DE LOS ACCESORIOS







Parrilla | Sartén para freír | Vaporera (no incluidos en el envío)

	
1	Coloque la rejilla en el recipiente. Coloque los alimentos directamente sobre la rejilla o coloque la vaporera o la sartén para freír sobre la misma y luego introduzca ahí los alimentos, seleccione una función y ponga en marcha el aparato.
2	Seleccione la función deseada. Pulse el botón Start/Stop.
<p>Nota: Para retirar el accesorio y los alimentos, utilice la pinza de alimentos. No introduzca los alimentos directamente en el recipiente para garantizar que se calienten por completo.</p>	

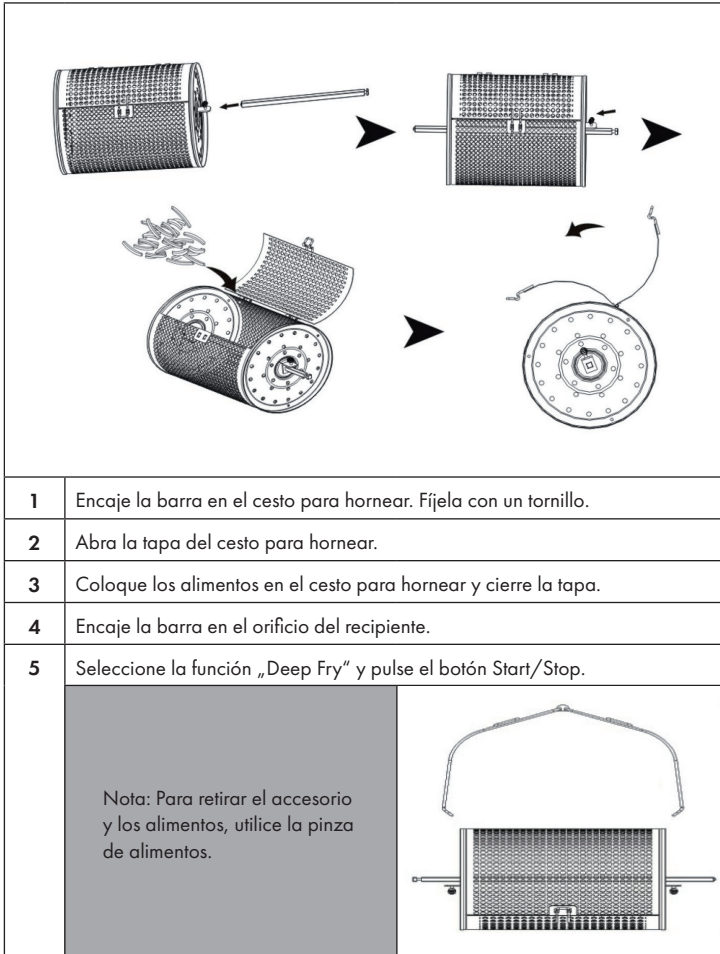
Cesto para filetes (No incluido en el envío)

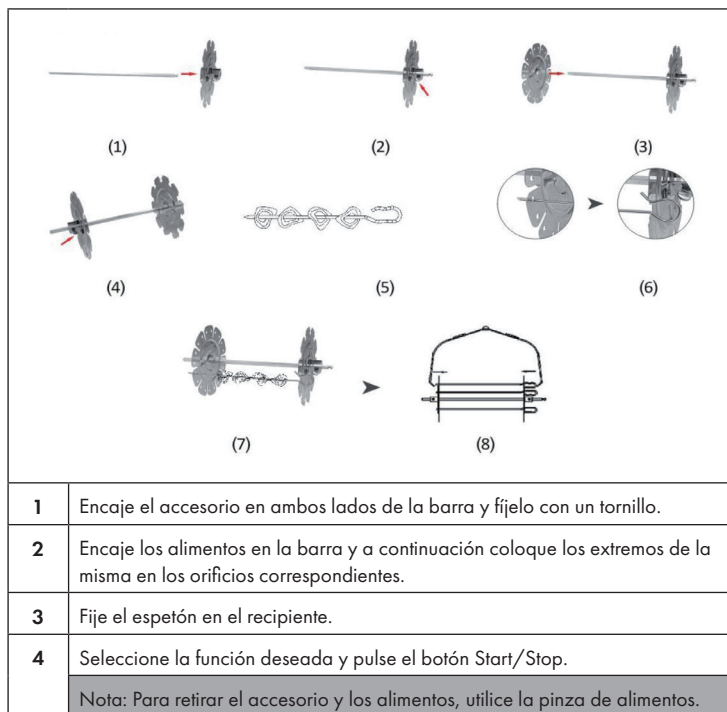
	
(1)	
(2)	
1	Retire la tapa.
2	Coloque los alimentos en el cesto para filetes y cierre la tapa.
3	Encaje la barra en el cesto para filetes.
4	Seleccione la función deseada y pulse el botón Start/Stop.

Tenedor para aves

 <p>(1)</p>	 <p>(2)</p>	 <p>(3)</p>
 <p>(4)</p>	 <p>(5)</p>	 <p>(6)</p>
1	Coloque una punta en el tenedor. Fijela con un tornillo.	
2	Del otro extremo, clave un pollo. A continuación, coloque otra punta en el tenedor para fijar el pollo de manera segura.	
3	Encaje la barra en el orificio del recipiente.	
4	Seleccione la función "Roast" y pulse el botón Start/Stop.	
	Nota: Para retirar el accesorio y los alimentos, utilice la pinza de alimentos.	

Cesta de horneado



Espetón (No incluido en el envío)**LIMPIEZA Y CUIDADO**

Nota: Deje que la carcasa se enfríe antes de cada uso para evitar quemaduras.

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- La carcasa del aparato puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido.
- El accesorio puede lavarse con agua y un detergente neutro.
- No sumerja el aparato en agua.
- Asegúrese de que todos los accesorios estén secos antes de utilizarlos de nuevo.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

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

Consignes de sécurité 46
 Aperçu de l'appareil 47
 Accessoires 48
 Panneau de commande et touches 49
 Mise en service et fonctionnement 50
 Réglages recommandés
 selon les modes 52
 Utilisation des accessoires 53
 Nettoyage et entretien 56
 Conseils pour le recyclage 57

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032731, 10032732, 10032734
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1200-1400 W
Capacité (compartiment de cuisson)	10 L
Plage de températures	30-250 °C

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

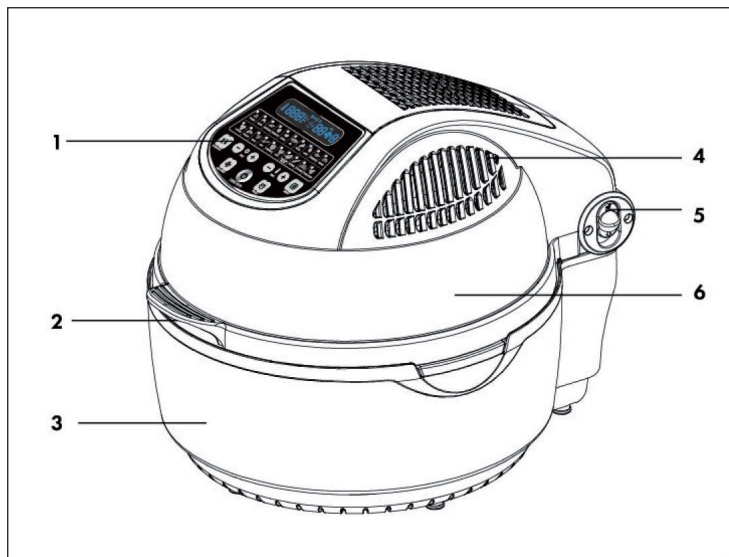
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Les consignes de sécurité suivantes doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise de courant correspond à la tension spécifiée sur l'appareil.
- N'immergez pas le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter les chocs électriques.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- L'appareil doit être branché sur un circuit séparé des autres appareils électriques. Si le circuit est surchargé, cet appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un récipient contenant de la nourriture chaude.
- Ne faites pas pendre le câble d'alimentation au bord d'une table ou d'un plan de travail, et veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez toujours l'appareil en sécurité au centre de la table ou du plan de travail.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour le déplacer ou le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas l'appareil directement sur des surfaces vitrées thermosensibles, des surfaces en bois ou des nappes. Veillez à placer une plaque résistante à la chaleur avec protection thermique sous l'appareil sur ces surfaces.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé d'une quelconque manière.
- Avant le nettoyage ou en cas de non utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des accessoires.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate d'un four à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Dans tous les cas, si la fiche d'alimentation ne s'adapte pas correctement à votre prise, contactez un électricien qualifié pour réduire le risque de choc électrique.
- Ne tentez jamais de manipuler ou modifier la fiche en aucune façon.

- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge métallique à récurer. De petites particules métalliques pourraient se détacher et provoquer un court-circuit avec les éléments électriques de l'appareil, ce qui peut provoquer un choc électrique et endommager l'appareil.
- Pour réduire le risque d'électrocution, ne préparez les aliments que dans le récipient à revêtement antiadhésif fourni.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

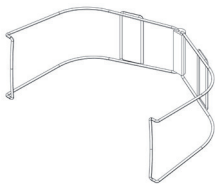
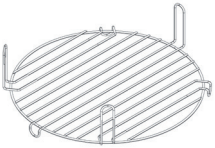


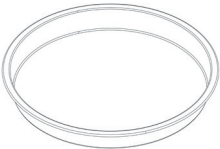
APERÇU DE L'APPAREIL



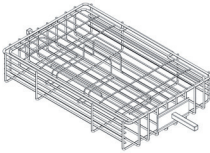
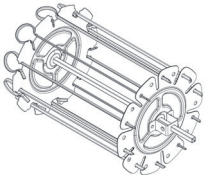
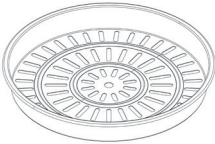
1	Panneau de commande	4	Sortie d'air chaud
2	Poignée du couvercle	5	Verrouillage du couvercle
3	Corps de l'appareil	6	Couvercle transparent

ACCESSOIRES

Accessoires fournis

		
Pinces	Grille haute/basse	Panier de cuisson
		
Broche à volailles	Poêle à frire	

Accessoires disponibles en option (non fournis)

		
Panier à steak	Porte-brochettes	Panier vapeur

PANNEAU DE COMMANDE ET TOUCHES



1	Écran LED	6	Bouton de marche / arrêt
2	Bouton rotatif	7	Température (+)
3	Touche de réglage de la durée (+)	8	Touche de validation
4	Touche de ventilation	9	Température (-)
5	Touche de réglage de la durée (-)	10	Touche menu

MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT

- 1 Soulevez le couvercle par sa poignée.
 - 2 Placez le récipient et les accessoires (si besoin) à l'intérieur ainsi que les aliments que vous souhaitez préparer.
 - Versez un peu d'eau dans le récipient lorsque vous utilisez la grille de cuisson ou le panier vapeur.
 - Si la rotation est disponible pour le mode sélectionné, assurez-vous que la broche est correctement installée.
 - Ne concentrez pas trop d'aliments à proximité de l'élément chauffant, car ils risqueraient d'être carbonisés.
 - 3 Déverrouillez le couvercle et abaissez le couvercle pour le fermer.
 - 4 Branchez l'appareil dans une prise, il se met en mode veille. Appuyez une fois sur le bouton Start/Stop pour allumer l'appareil.
 - 5 Appuyez plusieurs fois sur le bouton MENU pour sélectionner le mode souhaité. La durée et la température correspondantes s'affichent sur l'écran LED.
 - 6 Vous pouvez régler vous-même la durée et la température. Lorsque vous réglez la durée et la température, vous pouvez utiliser l'appareil sans choisir de mode.
-

- 7** Pour démarrer l'appareil, appuyez sur la touche Start/Stop.
- 8** Il peut arriver que l'élément chauffant s'arrête lorsqu'une certaine température a été atteinte. Lorsque la température baisse, l'élément chauffant se rallume automatiquement. Ce processus se répète jusqu'à la fin de la durée programmée.
- 9** Si vous voulez rajouter des aliments en cours de cuisson, déverrouillez le couvercle et soulevez-le par sa poignée. L'appareil arrête alors immédiatement de chauffer (mais la rotation continue). Fermez le couvercle après avoir ajouté les aliments et la cuisson se poursuivra automatiquement.
- 10** L'appareil émet un son lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise et retirez les aliments. Soyez prudent lorsque vous manipulez des accessoires chauds pour éviter les brûlures. Placez le couvercle et le récipient chaud sur une casserole pour éviter d'endommager la table ou le plan de travail.
-


RÉGLAGES RECOMMANDÉS SELON LES MODES

Assurez-vous que le poids total des aliments ne dépasse pas 5 kg. Tous les modes sont réglés en usine pour être utilisés par défaut avec la rotation. Appuyez une fois sur le bouton de rotation pour désactiver la rotation.


Mode	°C	Minutes	Vitesse de ventilation	Accessoire
Turbo	250	5	3	Tous accessoires possibles
Chips (Pommes)	250	25	3	Panier de cuisson/ porte-brochettes
Chicken (poulet)	240	30	2	Broche à volailles
Drefrost (décongélation)	60	20	3	Tous
Steak	230	12	3	Panier à steak
Pie (tarte)	180	25	3	Poêle à frire
Pizza	210	12	3	Poêle à frire
Cake (gâteau)	180	45	1	Poêle à frire
Ferment (pâte levée)	30	50	1	Poêle à frire
Bread (pain)	190	23	2	Poêle à frire
Cookie (biscuits)	190	10	3	Poêle à frire
Potato (pommes de terre)	160	45	3	Poêle à frire
Bean (haricots)	230	10	3	Panier de cuisson
Fish (poisson)	230	15	3	Panier à steak
Pudding	180	25	1	Grille
Puff (pâte feuilletée)	210	25	2	Grille
Chicken Wings	240	15	3	Panier de cuisson/ porte-brochettes
Skewer (brochette de viande)	230	15	2	porte-brochettes
Popcorn	250	8	3	Panier de cuisson
Dried Fruit (fruits séchés)	100	60	3	Poêle à frire

UTILISATION DES ACCESSOIRES







Grille | poêle à frire | panier vapeur (non fourni)

	
1	Mettez la grille dans le conteneur. Placez les aliments directement sur la grille ou placez le cuiseur vapeur ou la poêle sur la grille, placez-y les aliments, sélectionnez une fonction et démarrez l'appareil.
2	Sélectionnez la fonction que vous voulez. Appuyez sur le bouton Start/Stop. Remarque : Utilisez les pinces pour enlever les accessoires et les aliments. Ne placez pas les aliments directement dans le récipient pour vous assurer qu'ils soient entièrement chauffés.

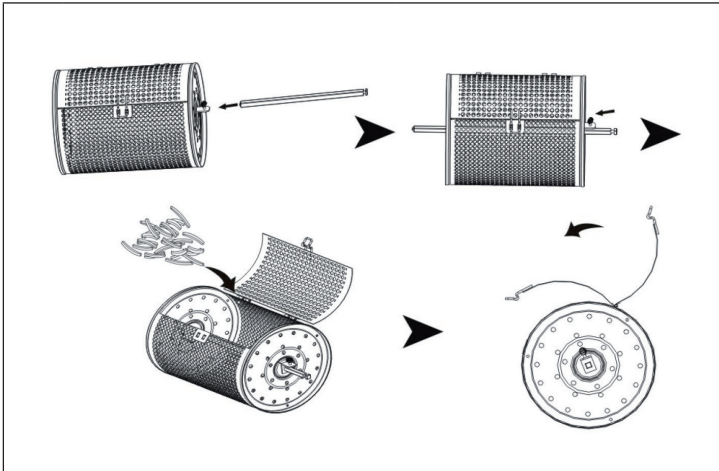
Panier à steak (non fourni)

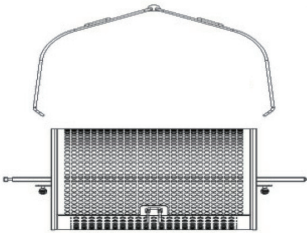
	
(1)	
(2)	
1	Retirez le couvercle.
2	Placez les aliments dans le panier à steak et refermez le couvercle.
3	Insérez la pince dans le panier à steak.
4	Choisissez la fonction désirée puis appuyez sur la touche Start/Stop.

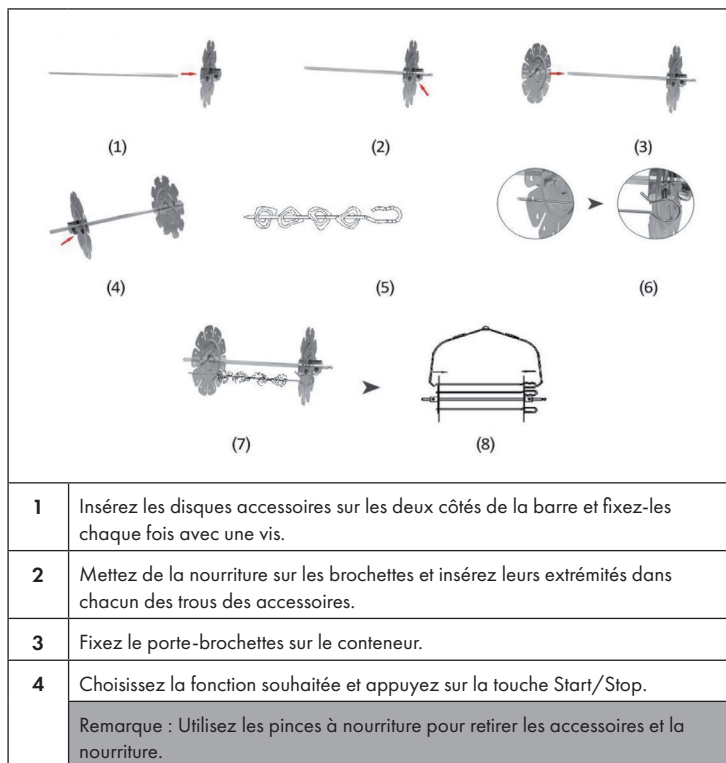
Broche à volaille

 <p>(1)</p>	 <p>(2)</p>	 <p>(3)</p>
 <p>(4)</p>	 <p>(5)</p>	 <p>(6)</p>
1	Placez une pointe sur la broche. Fixez-la avec une vis.	
2	Par l'autre extrémité, installez un poulet. Puis installez une seconde pointe pour fixer solidement le poulet sur la broche.	
3	Insérez la tige dans le trou du récipient.	
4	Sélectionnez la fonction "Rôti" et appuyez sur le bouton Start/Stop.	
	Remarque : Utilisez les pinces à nourriture pour retirer les accessoires et la nourriture.	

Panier de cuisson



1	Insérez la tige dans le panier de cuisson. Fixez-le fermement avec une vis.
2	Ouvrez le couvercle du panier de cuisson.
3	Mettez les aliments dans le panier de cuisson et refermez le couvercle.
4	Insérez la tige dans le trou du conteneur.
5	Choisissez la fonction "Deep fry" et appuyez sur la touche Start/Stop.
	<p>Remarque : Utilisez les pinces à nourriture pour retirer les accessoires et la nourriture.</p> 

Porte-brochettes (non fourni)**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Remarque : Laisser le boîtier refroidir avant chaque nettoyage pour éviter les brûlures.

- Débranchez le câble d'alimentation du secteur avant de nettoyer l'appareil.
- Vous pouvez nettoyer le boîtier de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau avec un détergent doux.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Assurez-vous que tous les accessoires sont secs avant de les réutiliser.

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.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

INDICE

Avvertenze di sicurezza	60
Descrizione del prodotto	61
Accessori	62
Pannello dei comandi e tasti	63
Messa in funzione e utilizzo	64
Impostazioni consigliate per le diverse modalità	66
Utilizzo degli accessori	67
Pulizia e manutenzione	70
Smaltimento	71

DATI TECNICI

Articolo numero	10032731, 10032732, 10032734
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1200-1400 W
Capacità (camera cottura)	10 L
Temperatura impostabile	30-250 °C

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**Produttore:**

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

2009/125/CE (ErP)

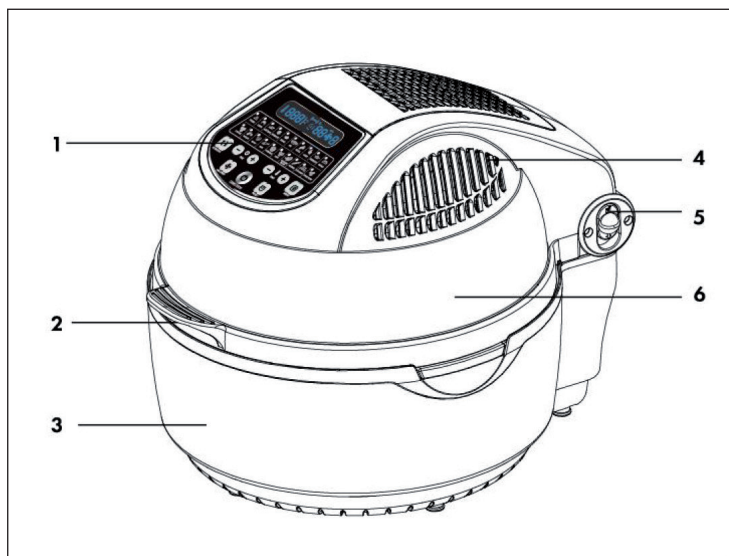
AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Quando si usano apparecchi elettrici, osservare sempre le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta, verificare che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella indicata.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchio in funzione.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- L'apparecchio deve disporre di un circuito di alimentazione separato. Se il circuito è sovraccaricato da altri dispositivi, questo apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un contenitore contenente alimenti caldi.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo e delle superfici di lavoro. Assicurarsi inoltre che il cavo non entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Posizionare sempre l'apparecchio al centro del tavolo o della superficie di lavoro. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Spostare o sollevare l'apparecchio tramite le impugnature.
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio.
- L'uso di accessori non espressamente raccomandati dal produttore può causare infortuni.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio su superfici in vetro non resistenti al calore o su superfici in legno o tovaglie. Collocare su queste superfici una piastra resistente al calore con protezione termica.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato in altro modo.
- Prima della pulizia e in caso di inutilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere o aggiungere dei componenti.
- Non collocare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di forni a gas o elettrici accesi o di un forno caldo.
- Se la spina non è idonea alla presa, consultare un elettricista qualificato per ridurre al minimo il rischio di scosse

- Non pulire l'apparecchio con spugne metalliche in quanto piccole parti metalliche potrebbero staccarsi e causare cortocircuito ai componenti elettrici dell'apparecchio, causando scosse elettriche e danni all'apparecchio.
- Per ridurre al minimo il rischio di scosse elettriche, cuocere gli alimenti solo nel contenitore antiaderente incluso nella consegna.
- L'apparecchio è progettato solo per un uso interno.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Conservare questo manuale per consultazioni future.

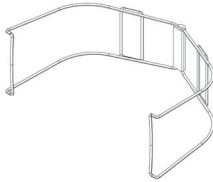
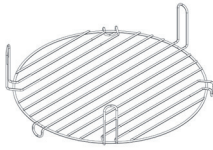



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



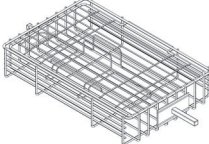
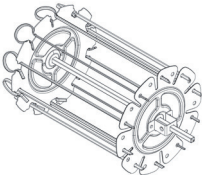
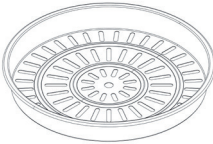
1	Pannello dei comandi	4	Uscita aria calda
2	Impugnatura coperchio	5	Sblocco coperchio
3	Alloggiamento	6	Coperchio trasparente

ACCESSORI

Incluso nella consegna

		
Pinza	Griglia alta / profonda	Cestello
		
Forchettone	Padella per friggere	

Accessori opzionali (non inclusi nella consegna)

		
Griglia bistecca	Accessorio spiedo	Accessorio cottura a vapore

PANNELLO DEI COMANDI E TASTI



1	Display a LED	6	Tasto on/off
2	Tasto rotazione	7	Temperatura (+)
3	Tasto regolazione tempo (+)	8	Tasto memorizzazione
4	Tasto ventola	9	Temperatura (-)
5	Tasto regolazione tempo (-)	10	Tasto menu

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

- 1 Tirare il coperchio verso l'alto tramite l'impugnatura del coperchio.
 - 2 Introdurre il contenitore, gli accessori (se necessario) e gli alimenti.
 - In caso di utilizzo della griglia o dell'accessorio per la cottura a vapore, versare un po' d'acqua nel contenitore.
 - Se la rotazione è disponibile per la modalità selezionata, accertarsi che il forchettone sia stato inserito correttamente.
 - Non sistemare gli alimenti vicino all'elemento riscaldante, in quanto potrebbero bruciarsi.
 - 3 Sbloccare il blocco del coperchio ed abbassare il coperchio per chiuderlo.
 - 4 Inserire la spina nella presa: l'apparecchio è in modalità standby. Premere una volta il tasto Start/Stop per accendere l'apparecchio.
 - 5 Premere ripetutamente il tasto MENU per selezionare la modalità desiderata. L'ora e la temperatura corrispondenti vengono visualizzate sul display a LED.
 - 6 L'ora e la temperatura possono essere regolate singolarmente. Una volta impostate l'ora e la temperatura, l'apparecchio può essere utilizzato anche senza selezionare una modalità.
-

7 Premere il tasto Start/Stop per avviare l'apparecchio.

8 Può accadere che l'elemento riscaldante si arresti al raggiungimento di una certa temperatura. Appena la temperatura si abbassa, l'elemento riscaldante si riaccende automaticamente. Questa procedura si ripete fino allo scadere del tempo impostato.

9 Per aggiungere altri alimenti durante la cottura, sbloccare il blocco del coperchio e tirarlo verso l'alto tramite l'impugnatura sul coperchio. Il riscaldamento viene interrotto immediatamente (ma la rotazione prosegue). Chiudere il coperchio dopo aver aggiunto gli alimenti, la cottura riprende automaticamente.

10 L'apparecchio emette un segnale acustico allo scadere del tempo impostato. Spegnerlo l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione e rimuovere gli alimenti. Maneggiare gli accessori caldi con cautela per evitare il pericolo di ustioni. Posizionare il coperchio e il contenitore caldo su un sottopentola per evitare di danneggiare il tavolo o la superficie di lavoro.

IMPOSTAZIONI CONSIGLIATE PER LE DIVERSE MODALITÀ

Assicurarsi che il peso totale degli alimenti utilizzati non superi i 5 kg. Per impostazione di fabbrica, tutte le modalità sono utilizzabili con la rotazione. Per disattivare la rotazione, premere una volta il tasto di rotazione.

Modalità	°C	Minuti	Livello ventola	Accessori
Turbo	250	5	3	Tutti gli accessori
Chips (patatine)	250	25	3	Cestello /accessorio spiedo
Chicken (pollo)	240	30	2	Forchettone
Defrost (scongellare)	60	20	3	Tutti gli accessori
Steak	230	12	3	Griglia bistecca
Pie (torta salata)	180	25	3	Padella
Pizza	210	12	3	Padella
Cake (torta)	180	45	1	Padella
Ferment (pasta lievitata)	30	50	1	Padella
Bread (pane)	190	23	2	
Cookie (biscotti)	190	10	3	Padella
Potato (patate)	160	45	3	Padella
Bean (fagioli)	230	10	3	Padella
Fish (pesce)	230	15	3	Cestello
Pudding	180	25	1	Griglia bistecca
Puff (Pasta sfoglia)	210	25	2	Griglia
Chicken Wings	240	15	3	Griglia
Skewer (carne spiedo)	230	15	2	Cestello / accessorio spiedo
Popcorn	250	8	3	Accessorio spiedo
Dried Fruit (frutta secca)	100	60	3	Cestello
				Padella

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI


Griglia | Padella per friggere |

Accessorio cottura a vapore (non incluso nella consegna)







	
1	Collocare la griglia nel contenitore. Sistemare gli alimenti direttamente sulla griglia oppure mettere sulla griglia l'accessorio per la cottura a vapore o la padella. Introdurre gli alimenti, selezionare una funzione e avviare l'apparecchio.
2	Selezionare la funzione desiderata. Premere il tasto Start/Stop.
<p>Nota: utilizzare le pinze per alimenti per rimuovere gli accessori e gli alimenti. Non collocare gli alimenti direttamente nel contenitore.</p>	

Griglia per bistecca

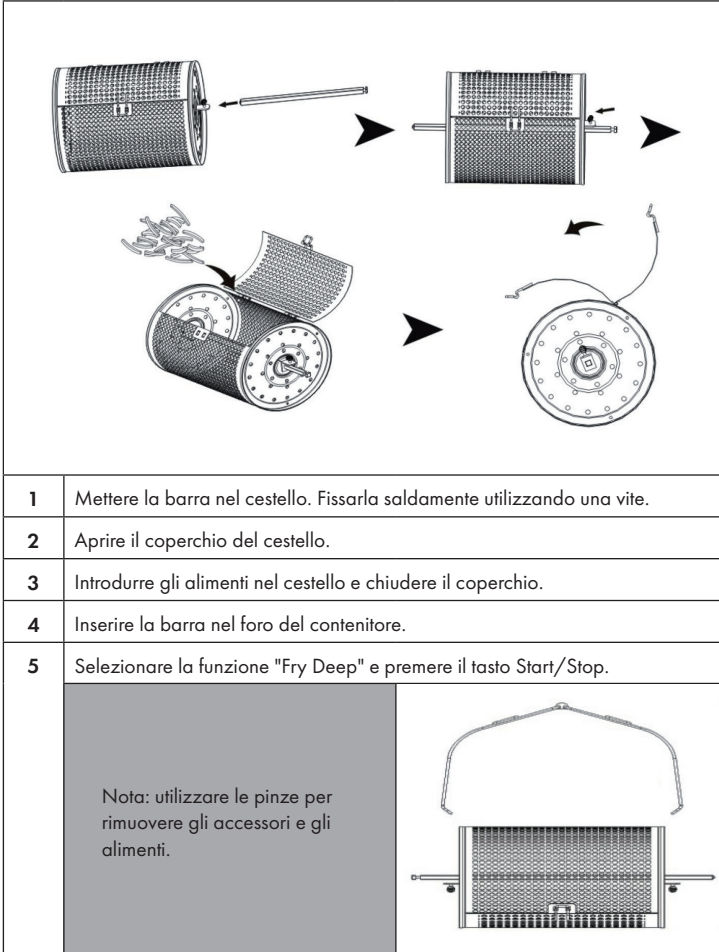
(non inclusa nella consegna)

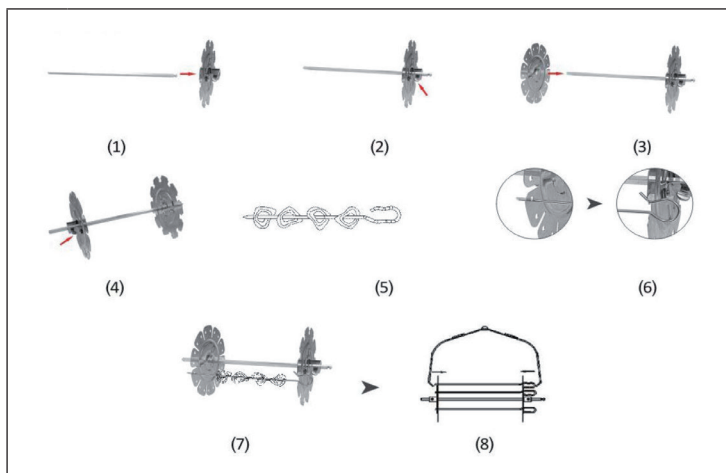
	
(1)	
(2)	
1	Rimuovere il coperchio.
2	Mettere gli alimenti nella griglia per bistecca e chiudere il coperchio.
3	Inserire la barra nella griglia per bistecca.
4	Selezionare la funzione desiderata e premere il tasto Start/Stop.

Forchettone

 <p>(1)</p>	 <p>(2)</p>	 <p>(3)</p>
 <p>(4)</p>	 <p>(5)</p>	 <p>(6)</p>
1	Mettere una punta sul forchettone. Fissare con una vite.	
2	Dall'altro lato infilare il pollo. Per fissare correttamente il pollo, mettere un'altra punta sul forchettone.	
3	Inserire la barra nel foro del contenitore.	
4	Selezionare la funzione "Roast" e premere il tasto Start/Stop.	
	Nota: utilizzare le pinze per alimenti per rimuovere gli accessori e gli alimenti.	

Cestello



Accessorio spiedo (non incluso nella consegna)

1	Inserire gli accessori su entrambi i lati della barra e fissarli con una vite.
2	Mettere gli alimenti sulle barre e inserire le estremità delle barre nei fori degli accessori.
3	Fissare lo spiedo al contenitore.
4	Selezionare la funzione desiderata e premere il tasto Start/Stop.
	Nota: utilizzare le pinze per alimenti per rimuovere gli accessori e gli alimenti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia per evitare ustioni.

- Staccare la spina dalla presa prima della pulizia.
- Le superfici dell'apparecchio possono essere pulite con un panno leggermente inumidito.
- Gli accessori possono essere puliti con acqua e con un detergente delicato.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Assicurarsi che tutti gli accessori siano asciutti prima di riutilizzarli.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK