

# AEROVITAL CUBE CHEF

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10034217 10037975



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 6
Bedienfeld 7
Installation 7
Verwendung des Zubehörs 8
Bedienung 12
Programme 13
Funktionen einstellen 14
Reinigung und Pflege 17
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 18
Hinweise zur Entsorgung 20
Hersteller & Importeur (UK) 20

English 21
Français 37
Español 53
Italiano 69

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10034217, 10037975
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	1700 W
Kapazität (Liter)	14 l

## ZUBEHÖR

**Hinweis:** Das folgende Zubehör wird nicht mitgeliefert, ist aber für diesen Artikel unter den folgenden Artikelnummern erhältlich:

Artikelnummer	<b>10034407</b>	<b>10034408</b>	<b>10034409</b>
Zubehör	Korb	Steakgitter	Spießrost

Artikelnummer	<b>10034410</b>	<b>10034411</b>
Zubehör	Drehkorb	Spieß-Set

Artikelnummer	<b>10037976</b>	<b>10037977</b>	<b>10037978</b>
Zubehör	Zange und Spieße	Gitterkorb	Abtropfblech und Gitterrost

## SICHERHEITSHINWEISE

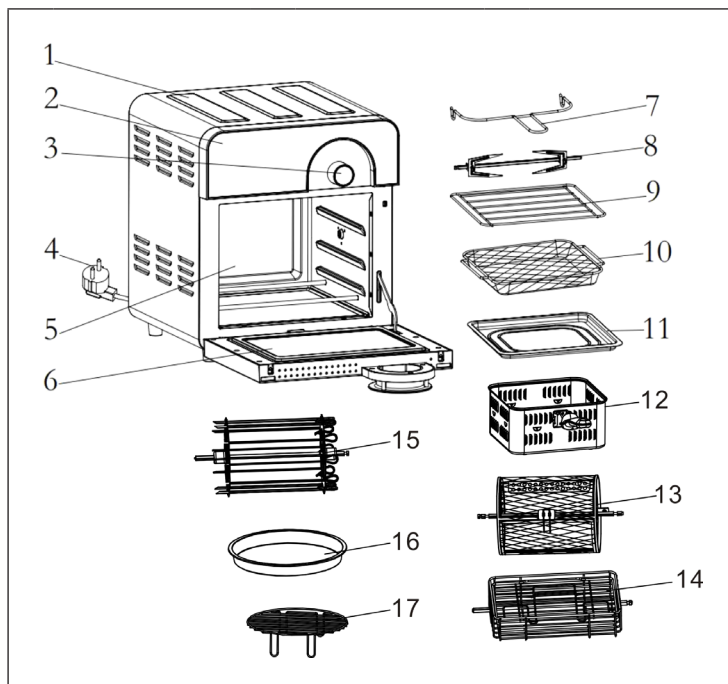
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs vom Gerät fern.
- Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät sollte an einem separaten Stromkreislauf von anderen Geräten getrennt betrieben werden. Wenn der Stromkreislauf durch andere Geräte überlastet ist, funktioniert dieses Gerät möglicherweise nicht richtig.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie einen Behälter bewegen, der heiße Lebensmittel enthält.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen und Arbeitsflächen herunterhängen und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Geräteoberflächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer sicher in die Mitte des Tisches oder der Arbeitsfläche.
- Berühren Sie keine heißen Geräteoberflächen. Verwenden Sie zum Bewegen oder Anheben die Griffe.

- Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindlichen Glasoberflächen, Holzoberflächen oder Tischdecken. Legen Sie vor dem Gebrauch bei diesen Oberflächen unbedingt eine hitzeunempfindlichen Platte mit Wärmeschutz unter das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder auf sonstige Art und Weise beschädigt wurde.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor sie das Gerät reinigen oder warten und wenn Sie es nicht mehr verwenden. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder hinzufügen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die unmittelbare Nähe von heißen Gas- oder Elektroöfen oder in einen aufgeheizten Backofen.
- Sollte der Netzstecker nicht richtig passen, wenden Sie sich in jedem Fall an einen qualifizierten Elektriker, um das Stromschlagrisiko zu minimieren. Versuchen Sie niemals, 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 vorgesehenen Verwendungszweck.

**VORSICHT**

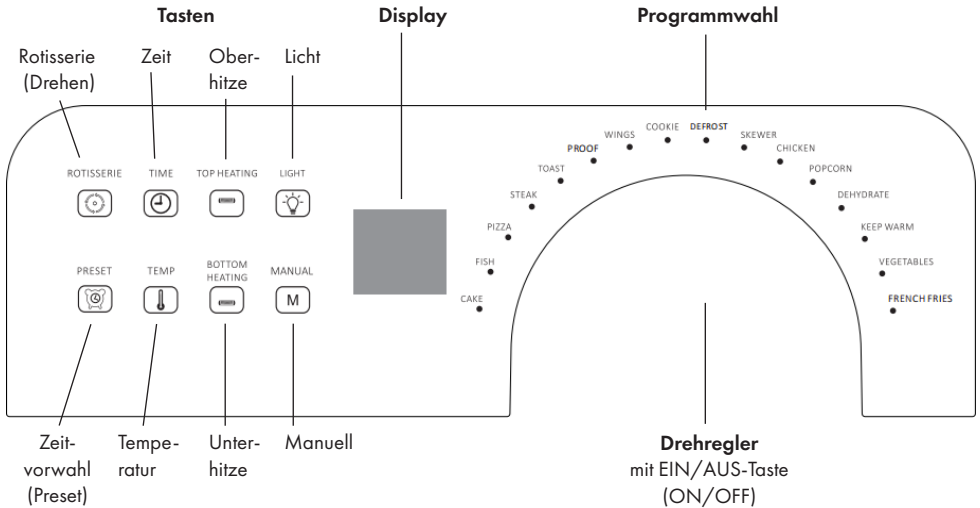
Verbrennungsgefahr! Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslässen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie Geräteteile aus dem Gerät nehmen.

## GERÄTEÜBERSICHT



- |   |                                 |    |                 |    |                                   |
|---|---------------------------------|----|-----------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Gehäuse                         | 7  | Korbzange       | 13 | Drehkorb (optional)               |
| 2 | Bedienfeld                      | 8  | Hähnchenspieß   | 14 | Stekgitter (optional)             |
| 3 | Drehregler mit<br>EIN/AUS-Taste | 9  | Gitterrost      | 15 | Spießrost (optional)              |
| 4 | Netzkabel                       | 10 | Gitterkorb      | 16 | Frittierkorb (optional)           |
| 5 | Innenraum                       | 11 | Abtropfblech    | 17 | Hoher Gittereinsatz<br>(optional) |
| 6 | Tür                             | 12 | Korb (optional) |    |                                   |

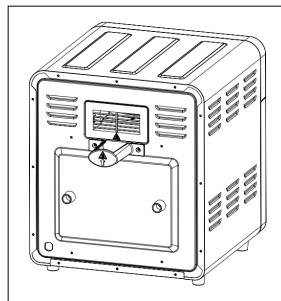
## BEDIENFELD



## INSTALLATION

### Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie das gesamte Zubehör mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm.
3. Reiben Sie das Geräteinnere und Geräteäußere mit einem Tuch ab.
4. Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann ein leichter Geruch und Rauch auftreten. Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.
5. Montieren Sie die Luftauslassstrennwand manuell und tragen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes reißfesten Kleber auf die beiden Schraubenköpfe auf (siehe Abbildung rechts).



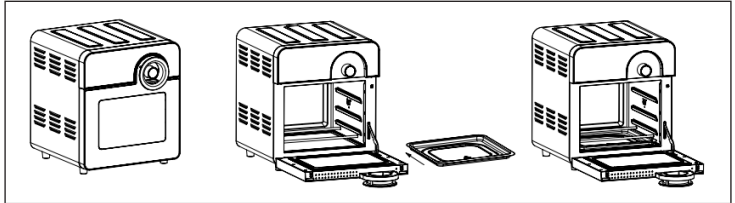
### Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass ein Mindestabstand von 10 cm zu leicht entzündlichen Materialien wie Vorhängen, Wandverkleidungen etc. eingehalten wird.

## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

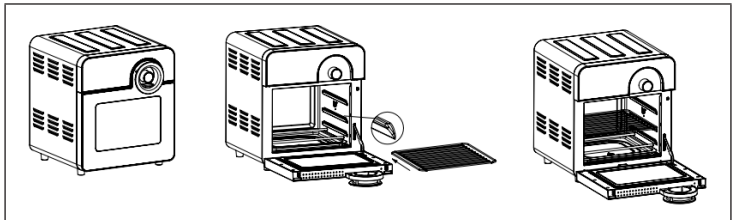
### Abtropfblech

- Öffnen Sie die Tür des Geräts.
- Schieben Sie das Abtropfblech in das Gerät (siehe nachfolgende Abbildung).



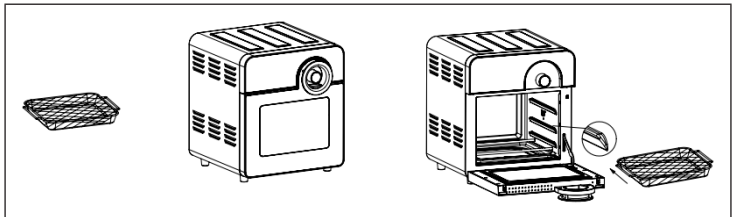
### Gitter

- Schieben Sie das Gitter in das Gerät hinein (siehe Abbildung unten).



### Gitterkorb

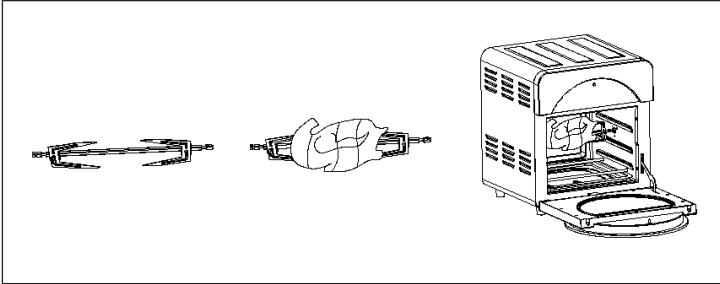
- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, in den Gitterkorb. Platzieren Sie diesen im Inneren des Geräts und schließen Sie die Tür (siehe Abbildung unten).





## Drehgabel

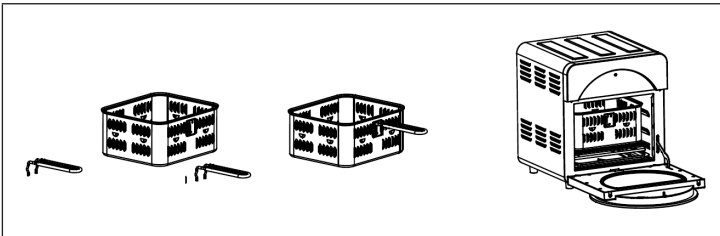
- Die 360-Grad-Drehung ermöglicht ein gleichmäßiges Garen. Der Drehmodus ist werkseitig voreingestellt. In der Abbildung unten wird die richtige Methode zum Garen eines ganzen Hähnchens mit Spindel und Rotisseriegabeln dargestellt.



## Korb mit Griff (optional)

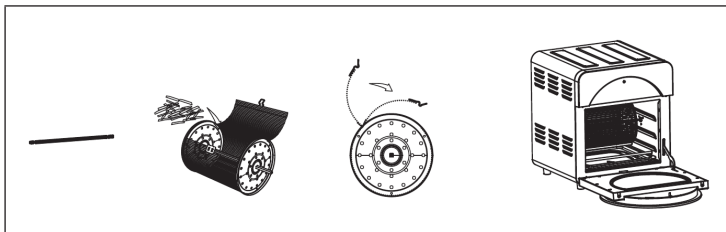
- Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn in dem dafür vorgesehenen Schlitz am Korb einrasten. Legen Sie anschließend die zuzubereitenden Lebensmittel in den Korb und platzieren Sie diesen im Geräteinneren. Entfernen Sie anschließend den Griff und schließen Sie die Tür.

**Hinweis:** Schieben Sie zunächst das Gitter auf der untersten Einschub-Ebene in das Gerät hinein, damit der Korb darauf abgestellt werden kann (siehe Abbildung unten).

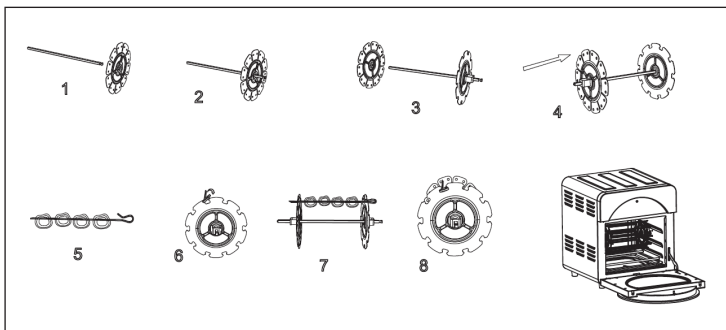


- Stellen Sie nach der Zubereitung sicher, dass der Griff richtig am Korb befestigt ist, bevor Sie diesen am Griff aus dem Gerät entnehmen. Stellen Sie den Korb auf einer hitzebeständigen und ebenen Oberfläche ab.

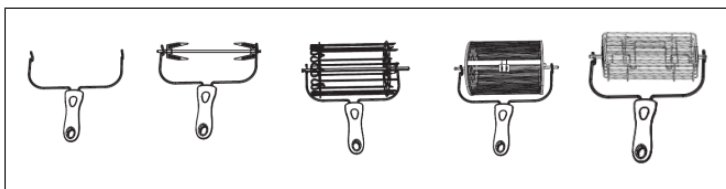
Drehkorb (optional)



Spieß-Set (optional)

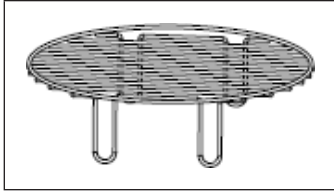


Drehkorb-Griff



### Hoher Gittereinsatz (optional)

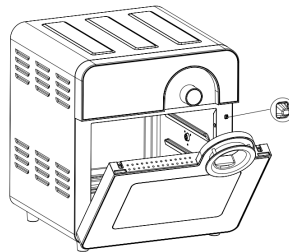
- Der hohe Gittereinsatz kann auf dem Abtropfblech platziert werden, so dass Pfannen oder andere Kochutensilien ausreichend Abstand zu den Heizstäben am Boden des Geräts aufweisen.



### Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch des Zubehörs













- Verwenden Sie für verschiedene Zubereitungsarten immer geeignetes Kochzubehör.
- Verwenden Sie nach der Zubereitung zur Entnahme des Zubehörs Handschuhe.
- Platzieren Sie das Abtropfblech immer auf der untersten Einschub-Schiene.
- Achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und den Heizstäben ein Mindestabstand von 40 mm bestehen muss, da sich Lebensmittel beim Erhitzen noch ausdehnen können.

Wie in der Abbildung rechts dargestellt, verfügt das Gerät über einen Schutzschalter.



**Hinweis:** Das Gerät funktioniert nur mit geschlossener Tür richtig. Wenn der Schutzschalter nicht berührt wird, zeigt der Bildschirm „--“ an.





























## BEDIENUNG

1. Wenn Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose stecken, ertönt ein Signalton und der digitale Bildschirm und alle Betriebsleuchten blinken kurz auf und gehen dann wieder aus.
2. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, die Displayanzeige leuchtet und das Gerät wird in den Standby-Modus versetzt.
3. Im Standby-Modus sind mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste, der LICHT-Taste  und der MANUELL-Taste  alle anderen Tasten gesperrt.
4. Wenn im Standby-Modus 60 Sekunden keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
5. Drehen Sie im Standby-Modus den Drehregler für die Programmauswahl, wählen Sie ein Programm aus und drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Programm zu starten.
6. Wenn Sie während des Betriebs oder der Programmauswahl die Zeit oder die Temperatur des Programms anpassen wollen, drücken Sie die ZEIT-Taste  oder die TEMPERATUR-Taste . Die entsprechende Zahl blinkt im Display auf. Drehen Sie, solange diese blinkt, am Regler, um die Temperatur und die Uhrzeit wie gewünscht einzustellen.
7. Sowohl während der Programmauswahl als auch während des Betriebs können Sie die ROTIEREN-Taste  und die LICHT-Taste  drücken, um die jeweilige Funktion einzuschalten. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet das entsprechende Tastensymbol. Drücken Sie die ROTIEREN-Taste  erneut, um die Rotisserie-Funktion auszuschalten. Drücken Sie die LICHT-Taste  erneut, um das Licht im Gerät auszuschalten. Wenn in einem beliebigen Modus über 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, geht das Licht ebenfalls automatisch aus.
8. Durch Drücken der OBERHITZE-Taste  und UNTERHITZE-Taste  können Sie das obere und das untere Heizelement unabhängig voneinander ein- und ausschalten. Wenn das jeweilige Heizelement eingeschaltet ist, leuchtet das entsprechende Tastensymbol. Sind beide Heizelemente ausgeschaltet und Sie drücken die EIN/AUS-Taste, ertönen mehrere schnelle Signaltöne und das Gerät wird nicht gestartet. Während ein Programm läuft, sind die OBERHITZE-Taste  und die UNTERHITZE-Taste  gesperrt.
9. Wenn Sie während des Betriebs die EIN/AUS-Taste drücken, wird das laufende Programm abgebrochen, das Display blinkt und das Gerät wird in den Standby-Modus versetzt. Der Lüfter läuft noch eine Minute weiter, um Hitze abzuführen, und das Gerät schaltet sich anschließend automatisch aus. (Sollten Sie in dieser Nachlaufzeit die Tür öffnen, geht der Lüfter zwar automatisch aus, startet aber wieder, wenn Sie die Tür schließen.) Drücken Sie erneut die EIN/AUS-Taste, um das Gerät sofort auszuschalten.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, zu warten, bis der Lüfter sich automatisch abschaltet, damit der Innenraum des Geräts ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Tür öffnen.

## PROGRAMME





- Das Gerät verfügt über eine Vielzahl an Kombinationen von Zubereitungszeit und Zubereitungstemperatur, um unterschiedlichen Kochbedürfnissen zu entsprechen.
- Wenn Sie im Standby-Modus am Regler drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen, leuchtet die entsprechende Leuchtanzeige auf. Drücken Sie nun zum Starten des Geräts die EIN/AUS-Taste.
- In der nachfolgenden Tabelle finden Sie unsere Menü-Kombinationen. Sie können die Garzeit und die Temperatur jeweils Ihren Bedürfnissen entsprechend anpassen.

Programm	Gericht / Funktion	Programm-Temperatur	Programm-Zeit	Temperatur-Auswahl	Zeit-Auswahl	Heizmodus
<b>Cake</b>	Kuchen	180 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Fish</b>	Fisch	180 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Pizza</b>	Pizza	180 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Steak</b>	Steak	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Toast</b>	Toast	220 °C	6 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Proof</b>	Aufgehen (Teig)	40 °C	90 min	40 °C	1 – 90 min	
<b>Wings</b>	Flügel	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Cookie</b>	Kekse	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Defrost</b>	Auftauen	80 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Skewer</b>	Spieß	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Chicken</b>	Hähnchen	220 °C	30 mins	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Popcorn</b>	Popcorn	220 °C	8 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Dehydrate</b>	Entfeuchten	70 °C	8 hour	50 – 70 °C	10 min – 8 h	
<b>Keep Warm</b>	Warmhalten	80 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Vegetables</b>	Gemüse	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>French Fries</b>	Pommes	220 °C	20 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 



**Hinweis:** Je größer das Hähnchen oder die Menge an Lebensmitteln, desto länger die Zubereitungszeit. Passen Sie die Zubereitungstemperatur und die Zubereitungszeit Ihren individuellen Bedürfnissen an.

## FUNKTIONEN EINSTELLEN

### Garzeit und Temperatur einstellen

1. Wenn Sie nach der Auswahl des Programms die Zubereitungszeit und die Zubereitungstemperatur anpassen möchten, drücken Sie die ZEIT-Taste  und die TEMPERATUR-Taste .
2. Drücken Sie zur Anpassung der Zubereitungstemperatur die TEMPERATUR-Taste . Die entsprechende Zahl beginnt in der Displayanzeige zu blinken. Drehen Sie am Regler, um die Temperatur in 10 °C-Schritten zu erhöhen oder zu senken. Es kann eine Temperatur zwischen 50 °C und 220 °C eingestellt werden.
3. Drücken Sie zur Anpassung der Zubereitungszeit die ZEIT-Taste . Die entsprechende Zahl beginnt in der Displayanzeige zu blinken. Drehen Sie am Regler, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu senken. Wenn der einstellbare Bereich groß ist, lässt sich die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.

### Pause-Funktion

- Wird die Tür während des Betriebs geöffnet, stoppt das Gerät automatisch. Wenn die Tür geöffnet ist, sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste, der LICHT-Taste  und der ROTISSERIE-Taste  gesperrt. Schließen Sie die Tür wieder, setzt das Gerät den Betrieb im zuvor eingestellten Modus fort.

**Hinweis:** Wenn die Tür während des Betriebs geöffnet wurde und nicht innerhalb von 10 Minuten geschlossen wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und in der Displayanzeige erscheint „---“. Das Gerät bleibt anschließend ausgeschaltet (auch wenn Sie die Tür jetzt schließen).



TIPP: Wenden Sie die Lebensmittel während der Zubereitung in regelmäßigen oder unregelmäßigen Abständen, um sicherzustellen, dass Ihre Speisen gleichmäßig durchgegart werden.

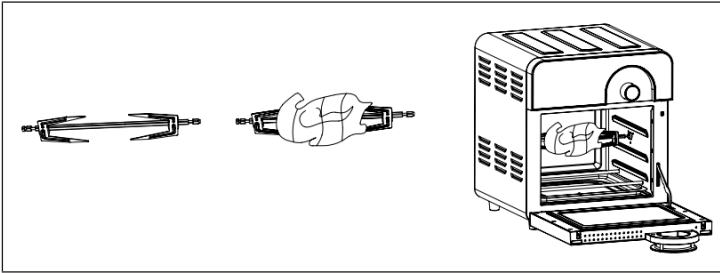


#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Betriebs werden das Gerät und die Zubehörteile sehr heiß. Fassen Sie diese nicht mit bloßen Händen an. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen.

### Drehfunktion (Rotisserie)

- Diese Funktion ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen der Speisen. Drücken Sie auf die ROTISSERIE-Taste . Das entsprechende Tastensymbol leuchtet im Bedienfeld auf. Drücken Sie die ROTISSERIE-Taste  erneut, um die Funktion auszuschalten.
- Verwenden Sie den Hähnchenspieß, wie in der nachfolgenden Abbildung dargestellt.



**Hinweis:** Das Gesamtgewicht des Hähnchens sollte für die Verwendung des Drehspießes 1,2 kg nicht überschreiten. Bereiten Sie Hähnchen, die ein höheres Gewicht aufweisen, im Frittierkorb zu.


TIPP: Fixieren Sie die Hähnchenschenkel und -flügel mit einem Faden. Stechen Sie vor der Zubereitung kleine Löcher in die Hähnchenschenkel, da das Fleisch an dieser Stelle sehr dick ist und schwer von der Hitze durchdrungen werden kann.

### Manuelle Einstellungsfunktion

- Wenn Sie im Standby-Modus die MANUELL-Taste **M** drücken, leuchtet das entsprechende Tastensymbol auf dem Bedienfeld auf. Die voreingestellte Temperatur beträgt 120 °C und die voreingestellte Zeit ist 20 Minuten.
- Drücken Sie zum Starten die EIN/AUS-Taste.
- Wenn Sie während des Betriebs erneut die EIN/AUS-Taste drücken, stoppt das Gerät den Betrieb und die Leuchtanzeige geht aus. Der Lüfter läuft noch eine Minute weiter, bevor das Gerät in den Standby-Modus versetzt wird.
- Wenn Sie diese Funktion auswählen, sind die 16 Anzeigeleuchten der Programmauswahl aus und Sie können lediglich die Garzeit und die Temperatur anpassen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt in diesem Modus eine Stunde und es kann eine Temperatur zwischen 50 °C – 220 °C ausgewählt werden.

### Zeitvorwahl-Funktion (Preset)

- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, die Displayanzeige leuchtet auf.
- Drehen Sie am Drehregler, um das gewünschte Programm in der Programmauswahl auszuwählen. Drücken Sie anschließend die ZEITVORWAHL-Taste **⌚**, um die Zeitvorwahl-Einstellungen vorzunehmen. In der Displayanzeige wird nun die voreingestellte Zeit bis zum Start angezeigt. Die Zahl blinkt und kann durch Drehen des Reglers in 10-Minuten-Schritten angepasst werden. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 9 Stunden und 50 Minuten, die kürzeste Zeit beträgt 10 Minuten.
- Solange das Programm noch nicht gestartet wurde, kann die Zeitvorwahl durch Drücken der ZEITVORWAHL-Taste **⌚** abgebrochen werden. (ACHTUNG: Wenn Sie stattdessen die ZEIT-Taste **⏸** drücken, wird die Zeit des gewählten Programms und nicht die Einstellung der Zeitvorwahl-Funktion im Display angezeigt!).

- Drücken Sie, nachdem Sie die gewünschte Zeit bis zum Start ausgewählt haben, die EIN/AUS-Taste, um die Einstellung der Zeitvorwahl abzuschließen. Mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste und der LICHT-Taste  sind alle anderen Tasten nun gesperrt. Die Zeitvorwahl kann jetzt nur noch durch erneutes Drücken der EIN/AUS-Taste abgebrochen werden. Das Programm startet nach Ablauf der eingestellten Vorlaufzeit.

### Zubereitungsende

1. Das Gerät piept am Ende der Zubereitungszeit drei Mal auf und hört auf zu heizen. Der Lüfter läuft eine Minute lang weiter, bis die Temperatur im Innenraum zu sinken beginnt.
2. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie den Korb mit den zubereiteten Speisen heraus. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige und ebene Fläche.

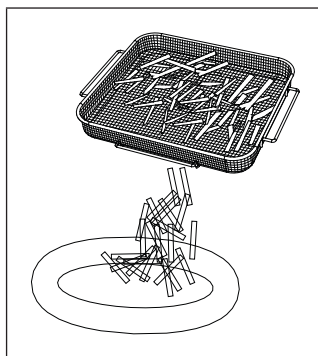
**Hinweis:** Wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen, berühren Sie den Korb nicht mit den bloßen Händen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

---

TIPP: Sollten die Lebensmittel noch nicht fertig gegart sein, legen Sie diese in den Korb zurück und lassen Sie sie ein paar Minuten länger im Gerät garen.

---

3. Geben Sie das fertig zubereitete Essen auf einen Teller oder anderes Geschirr (siehe nachfolgende Abbildung).



4. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**WARNUNG**


Stromschlaggefahr! Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gehäuse des Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es kann zu Schäden am Gerät, Feuer oder Verletzungen.

**Hinweis:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Entfernen Sie das Zubehör.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Zubehör und die Innenseite des Gerätes nicht mit spitzen oder scharfen Küchenutensilien oder Scheuermittel, da diese die Beschichtung beschädigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Lassen Sie das Zubehör trocknen, bevor Sie es wieder in das Gerät einsetzen.
- Entfernen Sie hartnäckige Fettrückstände mit einer Entfettungsflüssigkeit.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, reinigen Sie es, bevor Sie es verstauen.
- Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile in einer trockenen, sauberen und vor Korrosion geschützten Umgebung.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

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

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

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

**Dear Customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Safety Instructions	22
Product Overview	24
Control Panel	25
Installation	25
Usage of the Accessories	26
Operation	29
Programs	30
Function Settings	31
Cleaning and Maintenance	34
Disposal Considerations	35
Manufacturer & Importer (UK)	35

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10034217, 10037975
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption (watt)	1700 W
Capacity (litre)	14 l

---

## ACCESSORIES

---

**Note:** The following accessories are not supplied, but are available for this item under the following item numbers:

Item number	<b>10034407</b>	<b>10034408</b>	<b>10034409</b>
Accessory	Basket	Steak rack	Skewer rack

Item number	<b>10034410</b>	<b>10034411</b>
Accessory	Rolling cage	Fry set

Item number	<b>10037976</b>	<b>10037977</b>	<b>10037978</b>
Accessory	Tongs and skewers	Mesh tray	Drip tray and grid rack

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

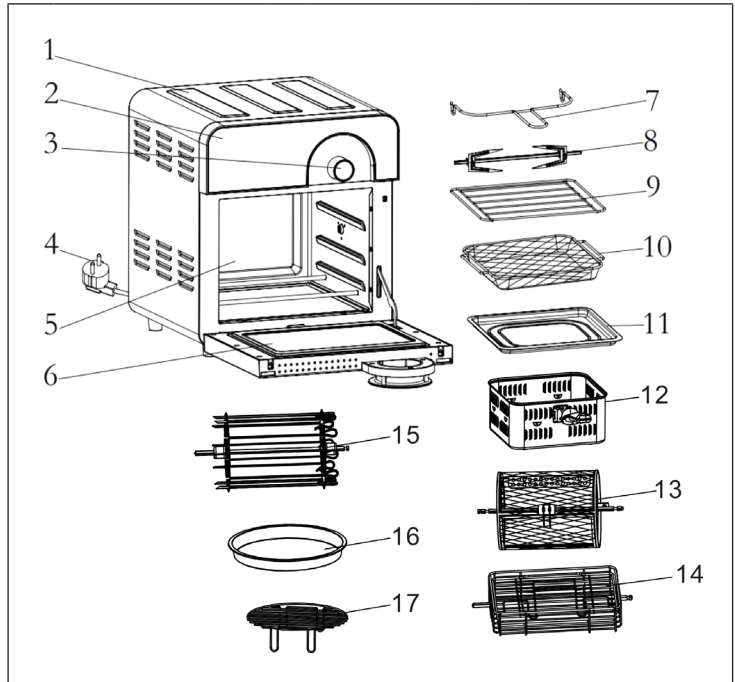
- Keep this manual for future reference.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- 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.
- Use of accessories not expressly recommended by the manufacturer may result in injury.

- Do not place the device on heat-sensitive glass surfaces, wooden surfaces or tablecloths. Before use, always place a heat-insensitive plate with thermal insulation under 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.

**CAUTION**

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

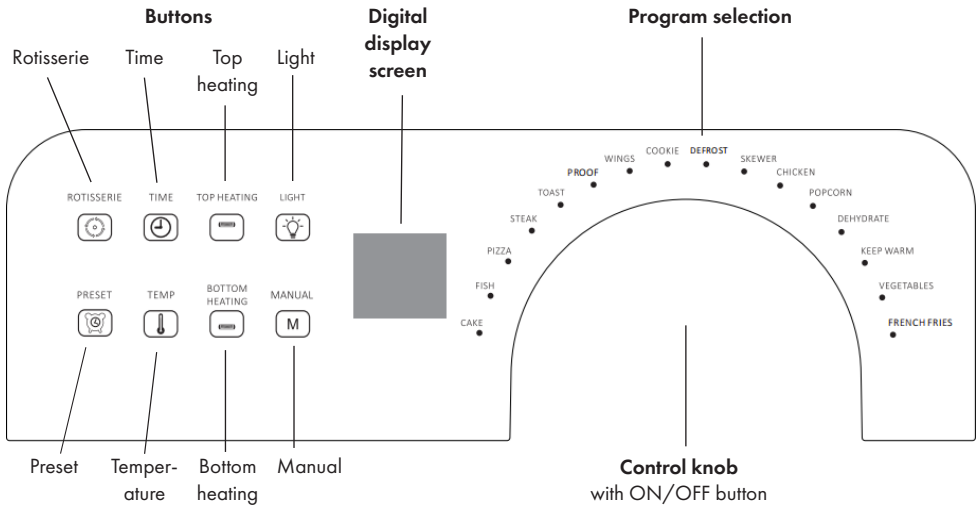
## PRODUCT OVERVIEW



- |   |                                 |    |                   |    |                         |
|---|---------------------------------|----|-------------------|----|-------------------------|
| 1 | Housing                         | 7  | Cage tong         | 13 | Rolling cage (optional) |
| 2 | Control panel                   | 8  | Chicken fork      | 14 | Steak rack (optional)   |
| 3 | Control knob with ON/OFF button | 9  | Wire rack         | 15 | Skewer rack (optional)  |
| 4 | Power cord                      | 10 | Mesh basket       | 16 | Frying pan (optional)   |
| 5 | Inner chamber                   | 11 | Drip tray         | 17 | High rack (optional)    |
| 6 | Door                            | 12 | Basket (optional) |    |                         |



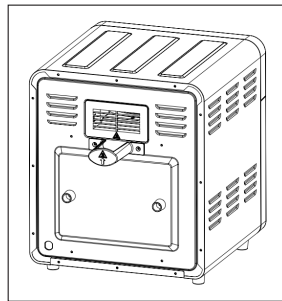
## CONTROL PANEL



## INSTALLATION

### Before first Use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the basket and all other accessories with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.
4. A slight odour and smoke may occur when the unit is first used. These are caused by production residues. This is normal and disappears after a short time.
5. Install the air outlet partition wall board manually, and apply anti-tear glue on the two screw heads before using the appliance (see figure on the right).



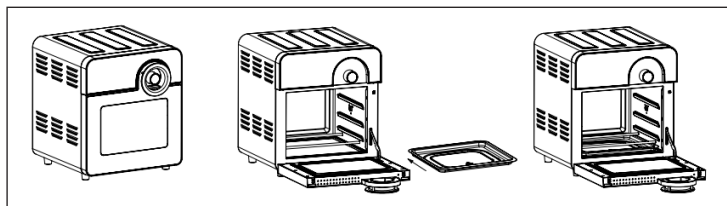
### Installation site

- Place the appliance on a horizontal surface.
- Keep at least 10 cm away from the back and sides of the appliance and keep it away from curtains, wall coverings, and other combustible materials.

## USAGE OF THE ACCESSORIES

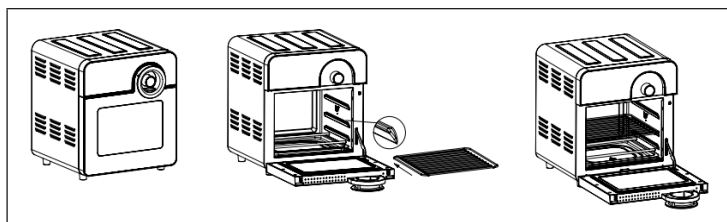
### Drip tray

- Open the front door.
- Put the drip tray into the according to the directions shown in the figure below:



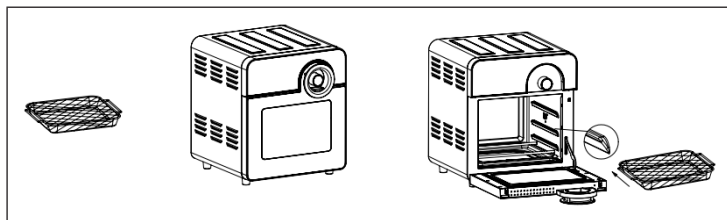
### Wire rack

- Insert the wire rack into the unit according to the directions shown in the figure below:



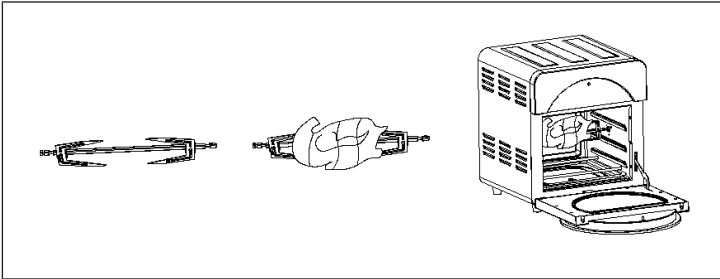
### Mesh basket

- Put the food into the mesh basket, put it into the inner chamber, and close the door (see figure below):



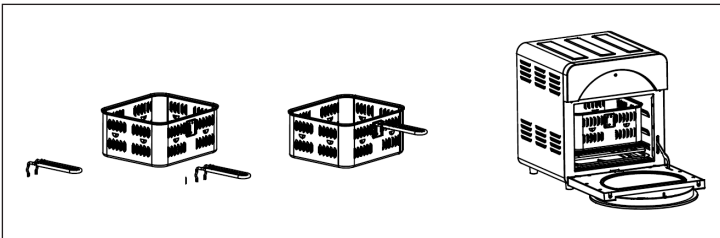
### Rotisserie fork

- By 360 degree rotation, more evenly. The scroll cooking mode is the default. Below figures show the right way to cook a whole chicken with spindle and rotisserie forks:



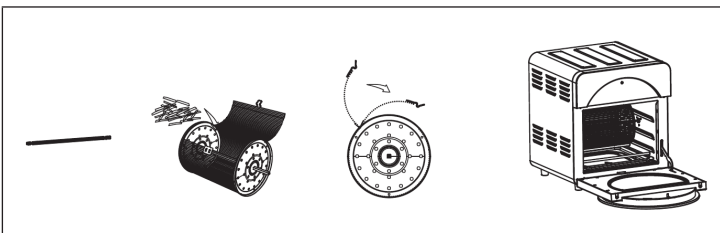
### Basket with handle (optional)

- Assemble the handle by clipping it into the corresponding slot of the basket. Then place food into the basket, and take the basket into the inner chamber, remove the handle, then close the door. Remember to slide the wire rack into the lowest slot and then the place basket onto the wire rack. As shown in below figures:

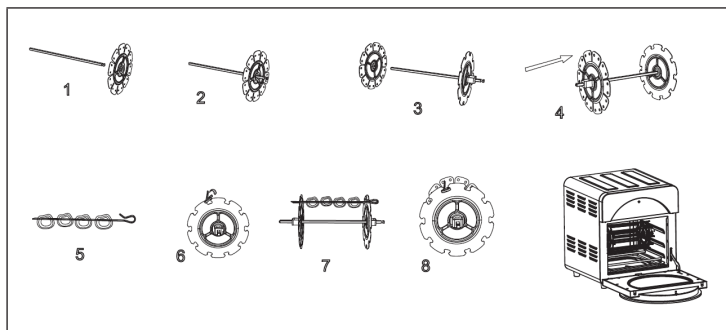


- After cooking, make sure that the handle and the basket are tightly connected, grab the handle, remove the basket from the cavity, and put it in a safe horizontal plane.

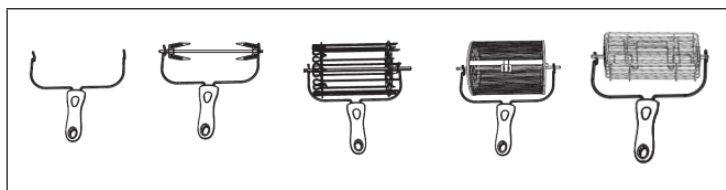
### Rolling cage (optional)



### Skewer set (optional)

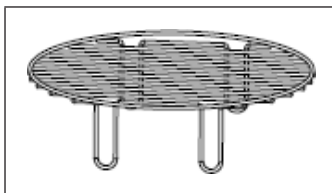


### Rotisserie handle



### High rack (optional)

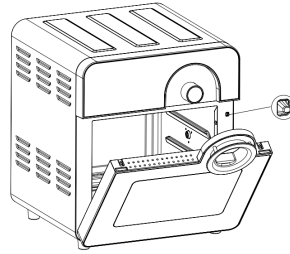
- The high rack can be placed onto the drip tray, so that pans or cookware can be separated from bottom heating tubes.



### Notes for proper usage of the accessories













- Choose proper accessories for different cooking.
- Use personal GLOVES to take out the drip tray or wire rack after cooking finished.
- Always keep the drip tray stay in the lowest layer for gathering oil from fried food.
- Do not keep the food close to the heat pipe, keep the distance of 40 mm at a minimum, because the food may get bigger after heating, depending on the actual situation.

There is a safety switch as shown in the picture on the right:



**Note:** Only when the door is closed the appliance can work properly. If the switch is not touched, the screen will display "--".

## OPERATION

























1. When the power plug is plugged into the wall outlet, a beep sounds and the digital screen and all indicator lights flash briefly and turn off again.
2. Press the ON/OFF button, the digital screen is lit and the appliance goes into standby mode.
3. In standby mode, except the ON/OFF button, the LIGHT button  and the MANUAL button , all other buttons are locked.
4. If no button is pressed for 60 seconds in standby mode, the appliance switches off automatically.
5. In standby mode, turn the knob to program selection, select a program, and press the ON/OFF button to start the program.
6. If you want to adjust the time or temperature of the program during operation or program selection, press the TIME button  or the TEMPERATURE button . The corresponding number will flash on the display. While it is flashing, turn the knob to set the temperature and time as desired.
7. During program selection as well as during operation, you can press the ROTISSERIE button  and the LIGHT button  to turn on the respective function. When the function is active, the corresponding indicator will light. Press the ROTISSERIE button  again to turn off the rotisserie function. Press the LIGHT button  again to turn off the light. In any mode, if the light is on and no button is pressed for 60 seconds, it will automatically turn off.
8. By pressing the TOP HEATING button  and the BOTTOM HEATING button , you can switch the upper and lower heating elements on and off independently of each other. When the respective heating element is on, the corresponding button symbol will light. If both heating elements are off and you press the ON/OFF button, several fast beeps will sound and the appliance will not start. While a program is running, the TOP HEATING button  and the BOTTOM HEATING button  are locked.



9. If you press the ON/OFF button during operation, the running program is cancelled, the display flashes and the appliance enters standby mode. The fan will continue to run for one minute to dissipate heat, and the appliance will then turn off automatically. (If you open the door during this delay time, the fan will automatically turn off, but will restart when you close the door.) Press the ON/OFF button again to switch off the appliance immediately.

**Note:** It is recommended that you wait until the fan stops automatically to allow the inside of the appliance to cool sufficiently before opening the door.

## PROGRAMS

- The appliance has a variety of combinations of cooking time and cooking temperature to meet different cooking needs.
- In standby mode, when you turn the control knob to select the desired program, the corresponding indicator light will illuminate. Press the ON/OFF button to start the appliance.
- In the following table you will find our menu combinations. You can change the cooking time and temperature according to your actual needs.





Menu	Default temperature	Default time	Temperature selection	Time Selection	Heating mode
Cake	180 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Fish	180 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Pizza	180 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Steak	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Toast	220 °C	6 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Proof	40 °C	90 min	40 °C	1 – 90 min	
Wings	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Cookie	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Defrost	80 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Skewer	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Chicken	220 °C	30 mins	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
Popcorn	220 °C	8 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
Dehydrate	70 °C	8 hour	50 – 70 °C	10 min – 8 h	
Keep Warm	80 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	

Menu	Default temperature	Default time	Temperature selection	Time Selection	Heating mode
Vegetables	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
French Fries	220 °C	20 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	


**Note:** The larger the chicken or the amount of food, the longer the preparation time. Adjust the preparation temperature and time to your individual needs.

## FUNCTION SETTINGS

### Cooking time and temperature settings

1. If you want to adjust the cooking time and cooking temperature after selecting the program, press the TIME button  and the TEMPERATURE button .
2. Press the TEMPERATURE button  to adjust the cooking temperature. The corresponding number in the display starts flashing. Turn the control knob to increase or decrease the temperature in 10 °C steps. A temperature between 50 °C and 220 °C can be set.
3. Press the TIME button  to adjust the cooking time. The corresponding number starts flashing on the display. Turn the control knob to increase or decrease the time in 1 minute steps. If the adjustable range is large, the time can be set in 10-minute steps.

### Pause function

- If the door is opened during operation, the appliance stops automatically. When the door is open, all buttons except the ON/OFF button and the LIGHT button  are locked. If you close the door again, the appliance will continue to operate in the previously set mode.

**Note:** If the door has been opened during operation and is not closed within 10 minutes, the appliance will automatically turn off and the display shows “---”. The appliance then remains turned off (even if you close the door now).



TIP: During preparation, turn the food at regular or irregular intervals to ensure that your food is cooked evenly.

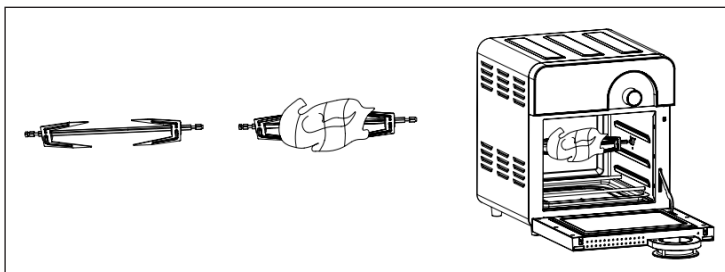


### CAUTION

Risk of burns! During cooking, the appliance and all accessories are very hot. Do not touch them with bare hands. It is recommended to use oven gloves.

## Rotating function


- This function allows the food to be heated evenly. Press the ROTISSERIE button . The corresponding button icon lights up on the control panel. Press the ROTISSERIE button  again to deactivate the function.
- Use the roast chicken fork as shown in the figure below:




**Note:** The total weight of the chicken should not exceed 1.2 kg when using the roast chicken fork. Prepare chickens with a higher weight in the fry basket.

TIP: Fix the chicken legs and wings with a thread. Make small holes in the chicken legs before preparation, as the meat is very thick in this area and it is difficult for the heat to penetrate.




## Manual setting function

- When you press the MANUAL button  in standby mode, the corresponding button icon on the control panel lights up. The default temperature is 120 °C and the default time is 20 minutes.
- Press the ON/OFF button to start.
- If you press the ON/OFF button again during operation, the appliance will stop and the indicator light will turn off. The fan will continue to run for one minute before it goes into standby mode.
- When you select this function, the 16 program selection indicator lights are off and you can only adjust the cooking time and temperature. The maximum time that can be set in this mode is one hour and a temperature between 50 °C – 220 °C can be selected.

## Start delay function (Preset)

- Press the ON/OFF button, the display will light.
- Turn the control knob to select the desired program in the program selection and press the PRESET button  to make the settings for the start delay. The display will now show the preset time to start. The number flashes and can be adjusted by turning the control knob in 10 minute steps. The maximum time that can be set is 9 hours and 50 minutes, the shortest time is 10 minutes.



- As long as the program has not been started yet, the start delay can be cancelled by pressing the PRESET button . (ATTENTION: If you press the TIME button , the display will show the time of the selected program and not the setting of the start delay function!)
- After selecting the desired time to start, press the ON/OFF button to complete the start delay settings. Except of the ON/OFF button and the LIGHT button  all other buttons are now blocked. The start delay function can now only be cancelled by pressing the ON/OFF button again. The program starts after the set lead time has elapsed.

### Cooking finish

1. The appliance beeps three times at the end of the preparation time and stops heating. The fan continues to run for one minute until the temperature inside begins to drop.
2. Open the door and remove the basket of prepared food. Place the basket on a flat, heat-resistant surface.

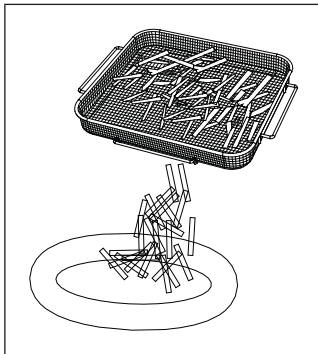
**Note:** When removing the basket from the appliance, do not touch the basket with your bare hands. Use oven gloves.

---

TIP: If the food has not yet been fully cooked, put it back in the basket and let it cook for a few minutes longer in the appliance.

---

3. Place the prepared food on a plate or other dish (see figure below).



4. After use, switch off the appliance and unplug the power plug from the socket.

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

**WARNING**

Risk of electric shock! Do not immerse the power cord, plug or housing in water or other liquids. This may result in damage to the product, fire or injury.

**Note:** Before cleaning, turn off the power and unplug the appliance from the wall outlet.

- Remove all accessories.
- Clean the appliance after each use. Do not clean the accessories and the inside of the appliance with pointed or sharp kitchen utensils or abrasive cleaners, as these will damage the coating.
- Wipe the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
- Clean the accessories with hot water, a little dishwashing detergent and a non-abrasive sponge. Let the accessories dry before reinserting them into the unit.
- Remove stubborn grease residues with a degreasing liquid.
- Clean the inside of the appliance with a non-abrasive sponge.
- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residue.
- If you will not be using the appliance for a long time, clean it before storing it.
- Store the appliance and its accessories in a dry, clean and non-corrosive environment.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

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



**Chère cliente, cher client,**

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




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	38
Aperçu de l'appareil	40
Panneau de commande	41
Installation	41
Utilisation des accessoires	42
Utilisation	46
Programmes	47
Réglage des fonctions	48
Nettoyage et entretien	51
Informations sur le recyclage	52
Fabricant et importateur (UK)	52

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10034217, 10037975
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	1700 W
Capacité (litres)	14 l

## ACCESSOIRES

**Remarque :** Les accessoires suivants ne sont pas inclus, mais sont disponibles pour cet article sous les références suivantes:

Numéro d'article	<b>10034407</b>	<b>10034408</b>	<b>10034409</b>
Accessoires	Panier	Grille à steak	Grille à brochettes

Numéro d'article	<b>10034410</b>	<b>10034411</b>
Accessoires	Panier rotatif	Ensemble de brochettes

Numéro d'article	<b>10037976</b>	<b>10037977</b>	<b>10037978</b>
Accessoires	Pinces et brochettes	Panier métallique	Plaque d'égouttement et grille de cuisson

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

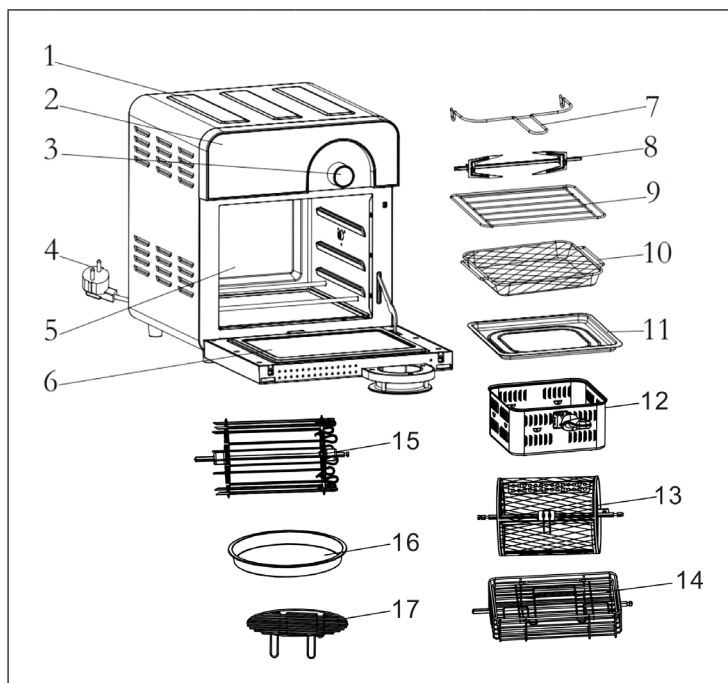
- Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant une déficience mentale, sensorielle ou physique ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise secteur correspond à la tension de l'appareil.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- L'appareil doit être utilisé sur une prise et un circuit séparés des autres appareils. Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, celui-ci pourrait ne pas fonctionner correctement.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un récipient contenant des aliments chauds.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord des tables et plans de travail et ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

- Placez toujours l'appareil en toute sécurité au centre de la table ou du plan de travail.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour le déplacer ou le soulever.
- L'utilisation d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface en verre ou en bois ou des nappes sensibles à la chaleur. Assurez-vous de placer une plaque résistante à la chaleur comme protection contre la chaleur sous l'appareil avant de l'utiliser sur ces surfaces.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant de le nettoyer ou de le réparer, ou lorsque vous cessez de l'utiliser. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de fours à gaz chauds ou électriques, ni dans un four chauffé.
- Si la fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée, contactez un électricien qualifié afin de réduire le risque de choc électrique. N'essayez jamais de bricoler la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. De petites pièces métalliques pourraient se détacher et provoquer un court-circuit des composants électriques de l'appareil, ce qui pourrait provoquer un choc électrique et endommager l'appareil.
- Afin de minimiser les risques d'électrocution, préparez les aliments uniquement dans le récipient antiadhésif fourni.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.

**ATTENTION**

La friture à l'air chaud produit une vapeur chaude au niveau des sorties d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des bouches d'air et de vapeur. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez des pièces de l'appareil.

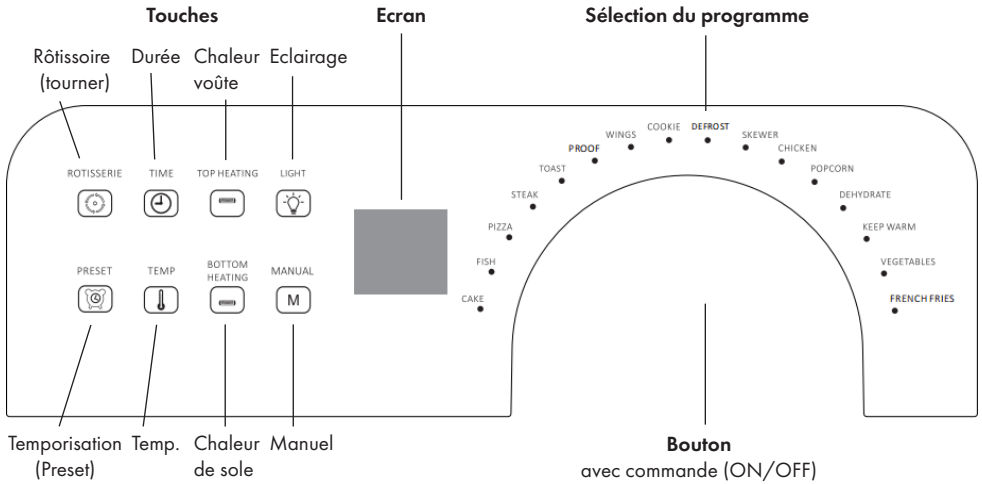
## APERÇU DE L'APPAREIL



- |   |                                   |    |                      |    |                                    |
|---|-----------------------------------|----|----------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Boîtier                           | 7  | Pince à panier       | 13 | Panier rotatif (en option)         |
| 2 | Panneau de commande               | 8  | Broche à poulet      | 14 | Grille à steak (en option)         |
| 3 | Bouton avec fonction marche/arrêt | 9  | Grille de cuisson    | 15 | Grille à brochettes (en option)    |
| 4 | Câble secteur                     | 10 | Panier métallique    | 16 | Panier à friture (en option)       |
| 5 | Espace intérieur                  | 11 | Plaque d'égouttement | 17 | Insert de grille haute (en option) |
| 6 | Porte                             | 12 | Panier (en option)   |    |                                    |



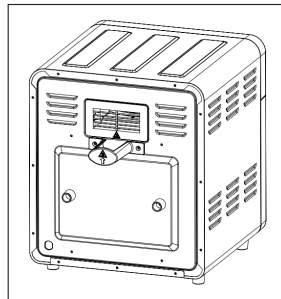
## PANNEAU DE COMMANDE



## INSTALLATION

### Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes.
2. Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau chaude, du savon et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.
4. Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager un peu de fumée et une légère odeur. Ceci est normal et disparaît rapidement.
5. Installez manuellement la cloison de ventilation et appliquez un adhésif résistant à la déchirure sur les deux têtes de vis avant de faire fonctionner l'appareil (voir l'illustration à droite).



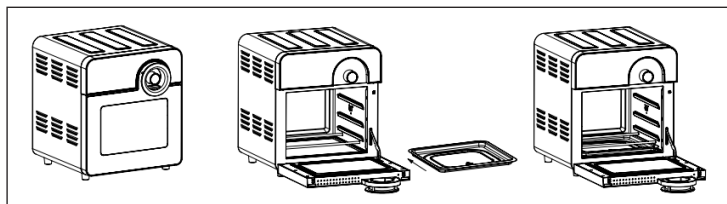
### Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Veillez à respecter une distance minimale de 10 cm avec les matériaux inflammables tels que les rideaux, les revêtements muraux, etc.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

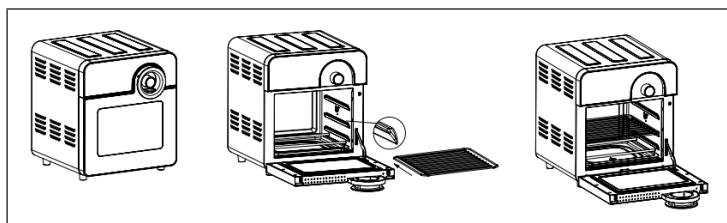
### Plaque d'égouttement

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Faites glisser la plaque d'égouttement dans l'appareil (voir la figure suivante).



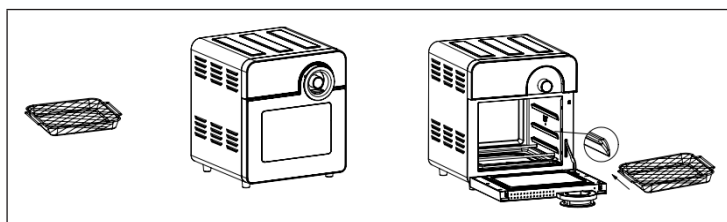
### Grille

- Glissez la grille à l'intérieur de l'appareil (voir la figure ci-dessous).



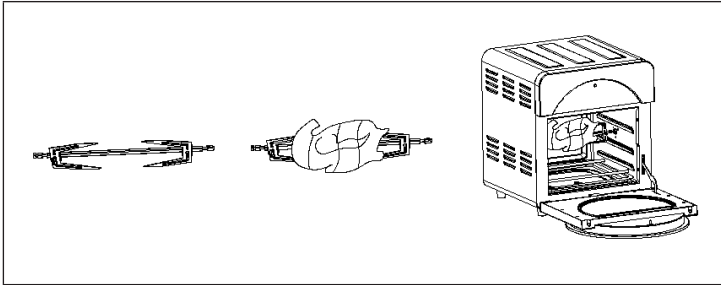
### Panier grillagé

- Placez les aliments que vous souhaitez préparer dans le panier grillagé. Placez celui-ci à l'intérieur de l'appareil et fermez la porte (voir la figure ci-dessous).



### Fourche de rôtissoire

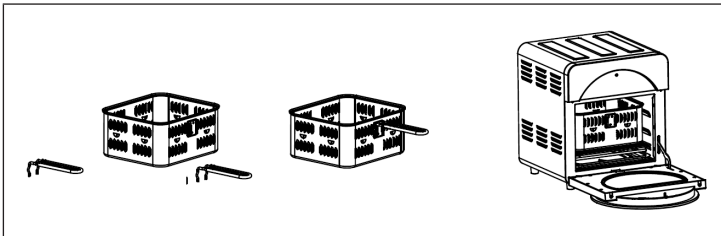
- La rotation à 360 degrés permet une cuisson uniforme. Le mode de rotation est réglé en usine. L'illustration ci-dessous montre la méthode correcte pour cuire un poulet entier avec une fourche et une rôtissoire.



### Panier avec poignée (option)

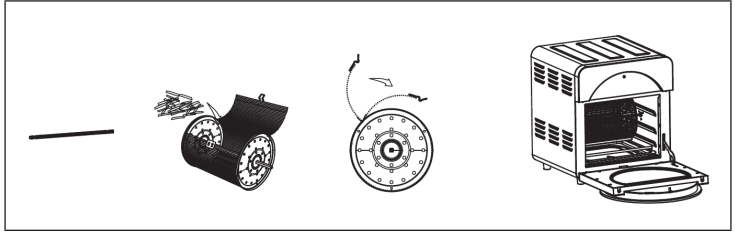
- Fixez la poignée en l'enfonçant dans la fente prévue sur le panier. Placez ensuite les aliments à préparer dans le panier et placez celui-ci à l'intérieur de l'appareil. Puis retirez la poignée et fermez la porte.

**Remarque :** Poussez d'abord la grille au niveau le plus bas dans l'appareil afin que le panier puisse y être placé (voir figure ci-dessous).

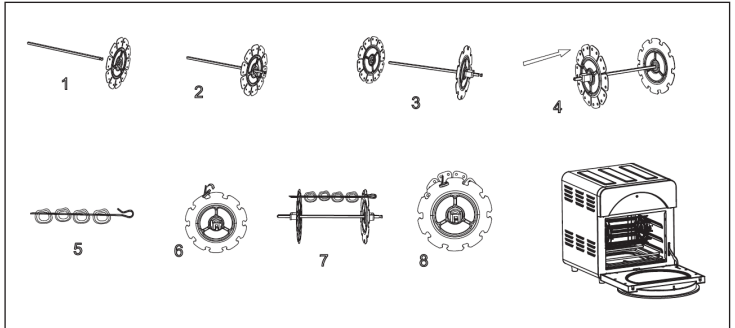


- En fin de cuisson, assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier avant de l'utiliser pour retirer celui-ci de l'appareil. Placez le panier sur une surface plane et résistante à la chaleur.

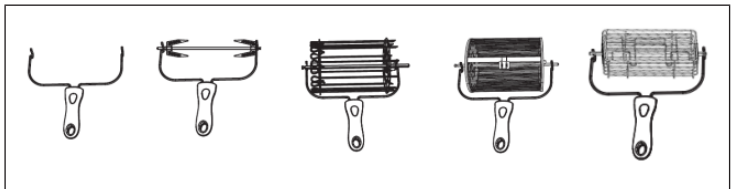
## Panier rotatif (option)



## Kit brochettes (option)

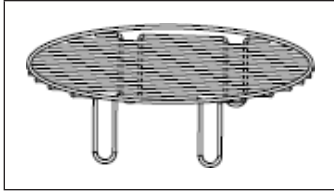


## Poignée du panier rotatif



### Accessoire grille surélevée (option)

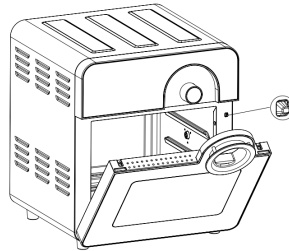
- La grille surélevée peut se placer sur la plaque d'égouttage de manière à ce que les casseroles ou autres ustensiles de cuisson soient suffisamment espacés des barres de chauffage au bas de l'appareil.



### Remarques sur l'utilisation prévue des accessoires












- Utilisez toujours des accessoires de cuisson adaptés aux différents types de préparation.
- Utilisez des gants après la cuisson pour retirer les accessoires.
- Placez toujours la plaque d'égouttement sur la glissière la plus basse.
- Assurez-vous qu'il y a une distance minimale de 40 mm entre les aliments et les éléments chauffants, car les aliments peuvent se dilater en chauffant.

Comme le montre la figure à droite, l'appareil est équipé d'un disjoncteur.



**Remarque :** L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque la porte est fermée. Si vous ne touchez pas le disjoncteur, l'écran affiche „-“.









## UTILISATION

1. Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation dans la prise, un bip retentit, l'écran numérique et tous les voyants clignotent brièvement, puis s'éteignent à nouveau.
2. Appuyez sur la touche ON / OFF, l'écran s'allume et l'appareil passe en mode veille.
3. En mode veille, toutes les autres touches, à l'exception des touches ON / OFF, LIGHT et MANUAL (M) sont verrouillées.
4. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 60 secondes en mode veille, l'appareil s'éteint automatiquement.
5. En mode veille, tournez le bouton de sélection, sélectionnez un programme et appuyez sur la touche ON / OFF pour démarrer le programme.
6. Si vous souhaitez régler la durée ou la température du programme pendant le fonctionnement ou modifier la sélection du programme, appuyez sur la touche  ou TEMPERATUR . Le nombre correspondant clignote à l'écran. Pendant qu'il clignote, tournez le bouton pour régler la température et la durée comme vous le souhaitez.
7. Pendant la sélection du programme et pendant le fonctionnement, vous pouvez appuyer sur les touches  et LIGHT  pour activer la fonction correspondante. Lorsque la fonction est activée, le symbole de la touche correspondante s'allume. Appuyez à nouveau sur la touche  pour désactiver la fonction de tournebroche. Appuyez à nouveau sur la touche  pour éteindre la lumière de l'appareil. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant plus de 60 secondes dans n'importe quel mode, la lumière s'éteint également automatiquement.
8. Appuyez sur les touches CHALEUR DE VOÛTE  et CHALEUR DE SOLE  pour activer et désactiver indépendamment les éléments chauffants supérieur et inférieur. Lorsque l'élément chauffant correspondant est allumé, le symbole correspondant s'allume. Si les deux éléments chauffants sont éteints et que vous appuyez sur la touche ON / OFF, plusieurs bips rapides retentissent et l'appareil ne démarre pas. Lorsqu'un programme est en cours d'exécution, les touches CHALEUR DE VOÛTE  et CHALEUR DE SOLE  sont verrouillées .
9. Si vous appuyez sur la touche ON / OFF pendant le fonctionnement, le programme en cours sera interrompu, l'affichage clignote et l'appareil passe en mode veille. Le ventilateur continue de fonctionner pendant une minute pour dissiper la chaleur, puis l'appareil s'éteint automatiquement. (Si vous ouvrez la porte pendant ce délai, le ventilateur s'éteint automatiquement, mais redémarre si vous refermez la porte.) Appuyez à nouveau sur la touche ON / OFF pour éteindre immédiatement l'appareil.

**Remarque :** Il est recommandé d'attendre que le ventilateur s'éteigne automatiquement pour permettre à l'intérieur de l'appareil de refroidir suffisamment avant d'ouvrir la porte.

## PROGRAMMES





- L'appareil offre de nombreuses combinaisons de temps et de températures de cuisson pour répondre aux différents besoins.
- Tournez le bouton en mode veille pour sélectionner le programme souhaité et allumer le voyant correspondant. Appuyez maintenant sur la touche ON / OFF pour démarrer l'appareil.
- Le tableau ci-dessous présente nos combinaisons de menus. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson et la température en fonction de vos besoins.

Programme	Plat / fonction	Température programme	Durée programme	Sélection température	Choix durée	Mode chauffage
<b>Cake</b>	Gâteau	180 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Fish</b>	Poisson	180 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Pizza</b>	Pizza	180 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Steak</b>	Steak	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Toast</b>	Toast	220 °C	6 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Proof</b>	Levée (de pâte)	40 °C	90 min	40 °C	1 – 90 min	
<b>Wings</b>	Ailes	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Cookie</b>	Biscuits	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Defrost</b>	Décongélation	80 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Skewer</b>	Brochette	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Chicken</b>	Poulet	220 °C	30 mins	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Popcorn</b>	Popcorn	220 °C	8 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Dehydrate</b>	Déshydrater	70 °C	8 hour	50 – 70 °C	10 min – 8 h	
<b>Keep Warm</b>	Maintien au chaud	80 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Vegetables</b>	Légumes	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>French Fries</b>	Frites	220 °C	20 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 


**Remarque :** Plus le poulet ou la quantité de nourriture est volumineuse, plus la cuisson est longue. Adaptez la température et le temps de préparation à vos besoins individuels.

## RÉGLAGE DES FONCTIONS

### Réglage de la durée et de la température de cuisson

1. Si, après avoir sélectionné le programme, vous souhaitez régler le temps et la température de cuisson, appuyez sur les touches TIME  et TEMPERATUR .
2. Appuyez sur la touche TEMPERATUR-Taste  pour régler la température de cuisson. Le nombre correspondant clignote à l'écran. Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer la température par 10 °C. Vous pouvez régler une température entre 50 °C et 220 °C.
3. Appuyez sur la touche  pour régler la durée de cuisson. Le nombre correspondant clignote à l'écran. Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer la durée par 1 minute. Si la plage de réglage est large, vous pouvez régler la durée par 10 minutes.

### Fonction pause

- Si vous ouvrez la porte en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement. Lorsque la porte est ouverte, toutes les touches sauf les touches ON / OFF, LIGHT et ROTISSERIE  sont verrouillées. Lorsque vous refermez la porte, l'appareil reprend le fonctionnement dans le mode précédemment défini.

**Remarque :** Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement et n'est pas refermée dans les 10 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement et l'écran affiche „---“. L'appareil reste alors éteint (même si vous refermez maintenant la porte).



CONSEIL : Retournez les aliments à intervalles réguliers ou irréguliers pendant la cuisson pour leur assurer une cuisson uniforme.



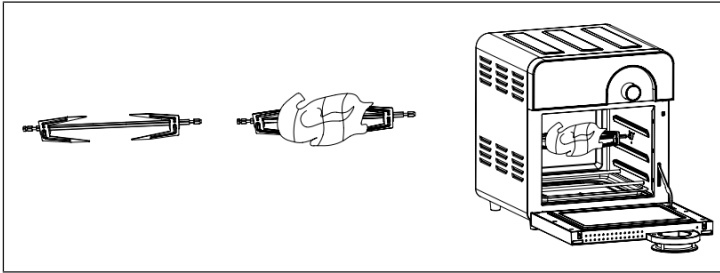
#### ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant le fonctionnement, l'appareil et les accessoires deviennent très chauds. Ne les touchez pas à mains nues. Il est recommandé de porter des gants de cuisine.

### Fonction rotation (Rôtissoire)

- Cette fonction permet une cuisson uniforme des aliments. Appuyez sur la touche . Le symbole correspondant s'allume sur le panneau de commande. Appuyez à nouveau sur la touche ROTISSERIE pour désactiver la fonction .
- Utilisez la broche à poulet comme indiqué dans l'illustration suivante.





**Remarque :** Le poids total du poulet ne doit pas dépasser 1,2 kg pour l'utilisation de la rôtissoire. Préparez les poulets plus lourds dans le panier à friture.

**CONSEIL :** Fixez les cuisses et les ailes de poulet avec un fil. Faites de petits trous dans les cuisses de poulet avant de les cuire car la viande est très épaisse à cet endroit et peut être difficile à pénétrer par la chaleur.

### Fonction de réglage manuel

- Lorsque vous appuyez sur la touche **[M]** en mode veille, l'icône de la touche correspondante s'allume sur le panneau de commande. La température par défaut est de 120 °C et la durée pré réglée de 20 minutes.
- Appuyez sur la touche ON / OFF pour commencer.
- Si vous appuyez à nouveau sur la touche ON / OFF pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête et le témoin s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant une minute avant de mettre l'appareil en mode veille.
- Lorsque vous sélectionnez cette fonction, les 16 voyants de sélection de programme sont éteints et vous ne pouvez régler que le temps de cuisson et la température. La durée maximum réglable dans ce mode est d'une heure et une température est réglable entre 50 °C et 220 °C.

### Fonction pré réglage de la durée (Preset)

- Appuyez sur le bouton ON / OFF pour allumer l'écran.
- Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le programme souhaité dans la sélection. Appuyez ensuite sur la touche **[@]**, pour définir les paramètres de délai. L'écran affiche maintenant le délai pré réglé pour commencer. Le nombre clignote et peut être modifié en tournant le bouton par incréments de 10 minutes. La durée maximale réglable est de 9 heures et 50 minutes, la plus courte durée est de 10 minutes.
- Tant que le programme n'a pas encore été démarré, le délai peut être annulé en appuyant sur la touche **[@]** (ATTENTION : si vous appuyez à la place sur la touche **[⌚]** c'est l'heure du programme sélectionné qui s'affiche à l'écran, et non le délai !).

- Après avoir sélectionné l'heure de démarrage souhaitée, appuyez sur la touche ON / OFF pour terminer le réglage du délai. À l'exception des touches ON / OFF et LIGHT, toutes les autres touches sont maintenant verrouillées. La temporisation ne peut maintenant être annulée qu'en appuyant de nouveau sur la touche ON / OFF. Le programme commence à la fin du temps pré-réglé.

### Fin de préparation

1. L'appareil émet trois bips à la fin du temps de cuisson et cesse de chauffer. Le ventilateur continue de fonctionner pendant une minute jusqu'à ce que la température à l'intérieur commence à baisser.
2. Ouvrez la porte et sortez le panier avec les plats préparés. Posez le panier sur une surface plane et résistante à la chaleur.

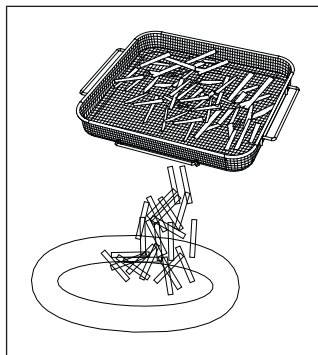
**Remarque :** Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, ne le touchez pas à mains nues. Utilisez des gants de cuisine.

---

CONSEIL : Si les aliments ne sont pas bien cuits, remettez-les dans le panier et faites-les cuire encore quelques minutes.

---

3. Placez le plat préparé dans une assiette ou d'autres ustensiles (voir la figure ci-dessous).



4. Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---



### MISE EN GARDE

Risque d'électrocution ! N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche et le boîtier de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.

**Remarque :** Éteignez l'appareil avant de le nettoyer et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

- Retirez les accessoires.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas les accessoires et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine pointus ou tranchants ou des produits abrasifs, car ils risqueraient d'endommager le revêtement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez les accessoires à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Faites sécher les accessoires avant de le remettre dans l'appareil.
- Éliminez les résidus de graisse tenaces avec un dégraissant liquide.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le avant de le ranger.
- Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri de la corrosion.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

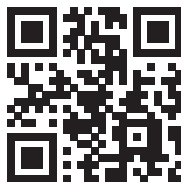
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

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

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	54
Vista general del aparato	56
Panel de control	57
Instalación	57
Uso de los accesorios	58
Utilización	62
Programas	63
Configurar funciones	64
Limpieza y cuidado	67
Indicaciones sobre la retirada del aparato	68
Fabricante e importador (Reino Unido)	68

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10034217, 10037975
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (vatios)	1700 W
Capacidad (litros)	14 l

## ACCESORIOS

**Nota:** Los siguientes accesorios no están incluidos, pero están disponible por separado para este artículo con el siguiente número de producto:

Número de artículo	<b>10034407</b>	<b>10034408</b>	<b>10034409</b>
Accesorio	Cesta	Rejilla para filetes	Espetón

Número de artículo	<b>10034410</b>	<b>10034411</b>
Accesorio	Cesta giratoria	Set de espetón

Número de artículo	<b>10037976</b>	<b>10037977</b>	<b>10037978</b>
Accesorio	Pinzas y espetones	Cesta de rejilla	Bandeja de goteo y rejilla

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Conserve el manual de instrucciones para usos posteriores.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad y los riesgos que entraña su uso.
- 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, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- 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 del aparato. Utilice las asas para mover o levantar el aparato.
- La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados expresamente por el fabricante puede provocar lesiones.

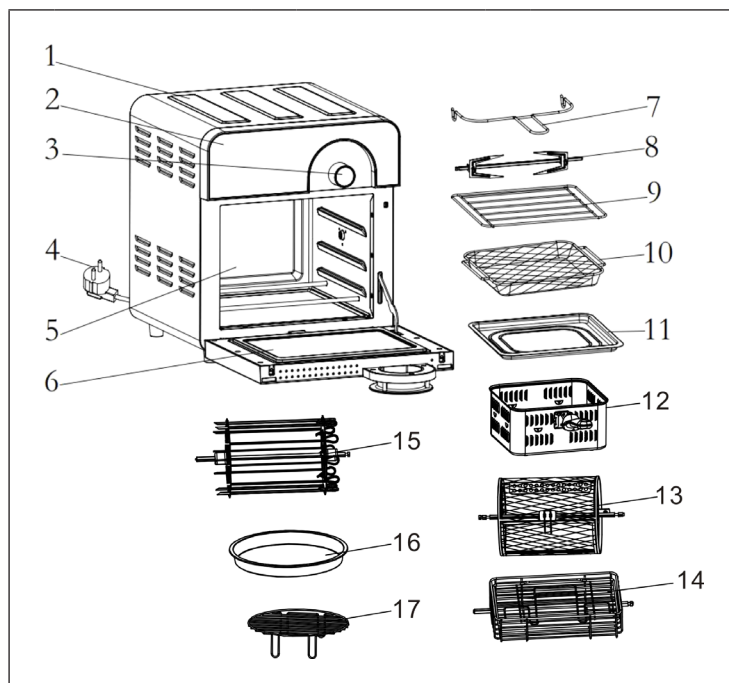
- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor, superficies de madera, de cristal o manteles. Sobre dichas superficies, coloque siempre un soporte resistente al calor con protección bajo el aparato antes de utilizarlo.
- No utilice el aparato en ningún caso si el cable de alimentación está dañado, si el aparato presenta problemas en el funcionamiento o si se ha visto dañado de cualquier modo.
- Antes de limpiar el aparato o si no lo utiliza, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. 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.



#### **ATENCIÓN**

Existe riesgo de quemaduras. Durante el proceso de fritura con aire caliente, se liberará vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando extraiga accesorios del aparato.

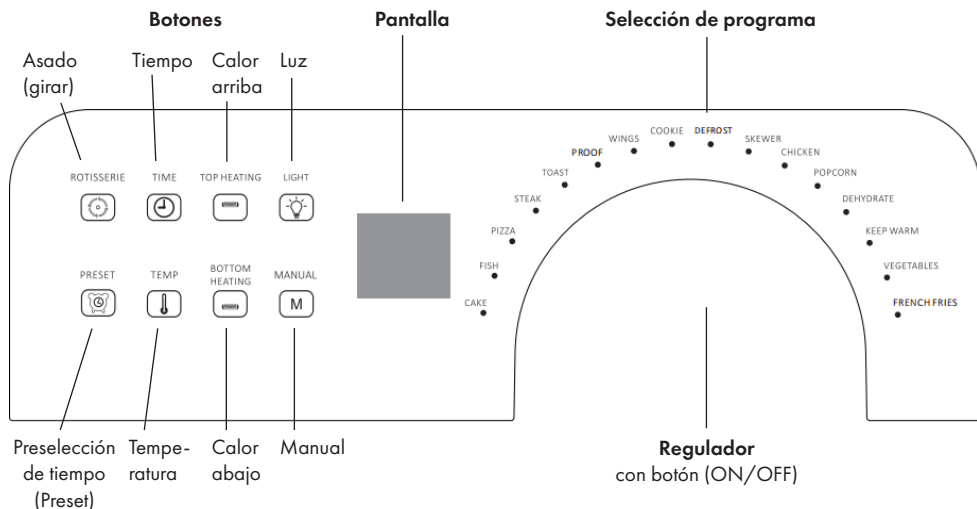
## VISTA GENERAL DEL APARATO



- |   |                            |    |                     |    |   |
|---|----------------------------|----|---------------------|----|---|
| 1 | Carcasa                    | 7  | Mango para la cesta | 13 | Cesta giratoria (opcional)              |
| 2 | Panel de control           | 8  | Espetón para pollo  | 14 | Rejilla para filetes (opcional)         |
| 3 | Regulador con botón ON/OFF | 9  | Rejilla             | 15 | Espetón de rejilla (opcional)           |
| 4 | Cable de alimentación      | 10 | Cesta de rejilla    | 16 | Cesta para freír (opcional)             |
| 5 | Interior                   | 11 | Bandeja de goteo    | 17 | Accesorio de rejilla elevado (opcional) |
| 6 | Puerta                     | 12 | Cesta (opcional)    |    |   |



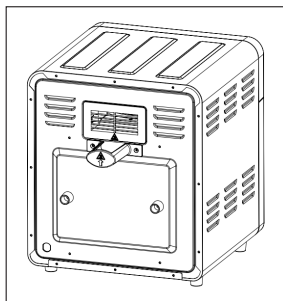
## PANEL DE CONTROL



## INSTALACIÓN

### Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje, pegatinas y etiquetas.
2. Limpie todos los accesorios con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.
4. En la primera puesta en marcha del aparato puede aparecer un ligero olor y humo. Se trata de un fenómeno normal y desaparecerá en un periodo breve de tiempo.
5. Monte la pared separadora de la salida de aire manualmente y, antes de poner en marcha el aparato, aplique pegamento resistente en las dos cabezas de los tornillos (véase ilustración de la derecha).



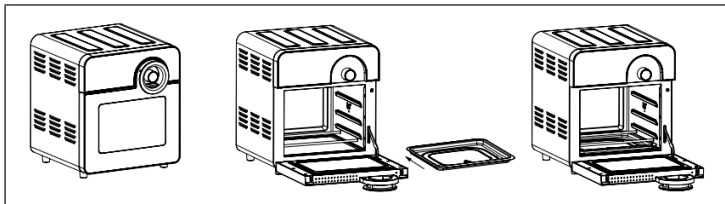
### Lugar de instalación

- Coloque el aparato en una superficie plana.
- Asegúrese de que se guarde una distancia mínima de 10 cm con respecto a materiales fácilmente inflamables, como cortinas, revestimientos de paredes, etc.

## USO DE LOS ACCESORIOS

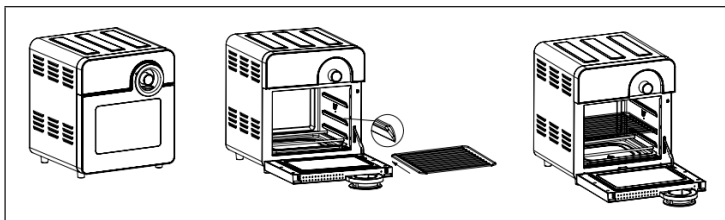
### Bandeja antigoteo

- Abra la puerta del aparato.
- Deslice la bandeja antigoteo en el interior del aparato (véase la siguiente ilustración).



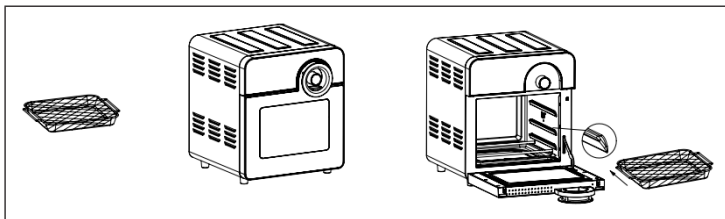
### Rejilla

- Introduzca la rejilla dentro del aparato (véase ilustración inferior).



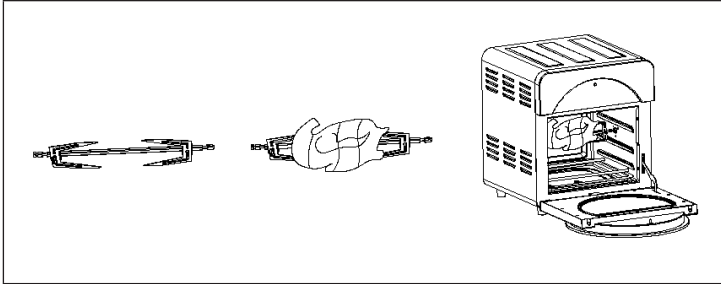
### Cesta de rejilla

- Introduzca los alimentos que desea preparar dentro de la cesta de rejilla. Colóquela en el interior del aparato y cierre la puerta (véase ilustración inferior).



## Espetón

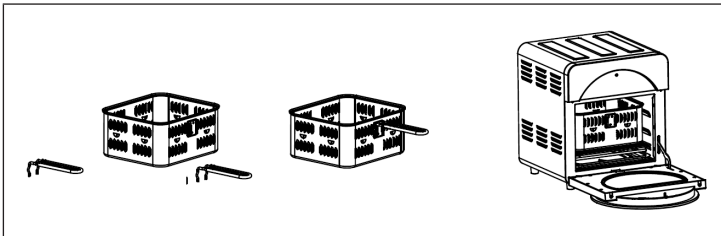
- La rotación de 360 grados le permite lograr una cocción uniforme. El modo giratorio está preconfigurado de fábrica. En la ilustración siguiente se representa el método correcto para preparar un pollo entero con espetón y brochetas de asado.



## Cesta con asa (opcional)

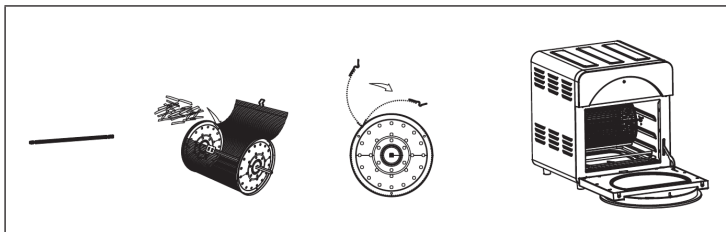
- Fije el asa encajando la ranura prevista para ello en la cesta. A continuación, coloque los alimentos que debe preparar en la cesta y esta, en el interior del aparato. A continuación, coloque el mango y cierre la puerta.

**Nota:** Primero coloque la rejilla en el último nivel del aparato para poder colocar la cesta encima (véase la ilustración inferior).

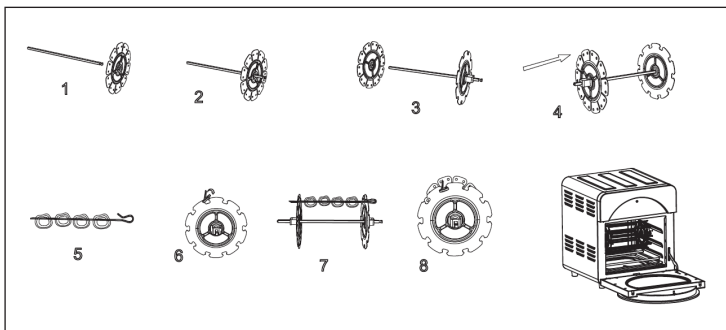


Tras la preparación, asegúrese de que el mango esté bien fijado a la cesta antes de cogerla por el mango para extraerla del aparato. Coloque la cesta en una superficie plana y resistente al calor.

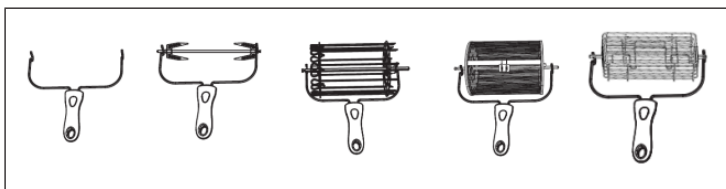
**Cesta giratoria (opcional)**



**Juego de espesón (opcional)**

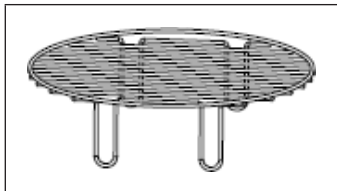


**Mango de la cesta giratoria**



### Accesorio de rejilla elevado (opcional)

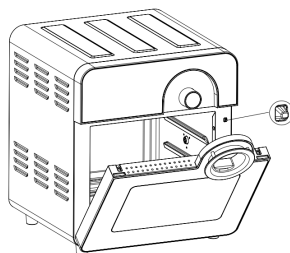
- El accesorio de rejilla elevado se puede colocar sobre la bandeja antigoteo de modo que las sartenes u otros utensilios de cocina tengan una distancia suficiente con las resistencias de la base del aparato.



### Indicaciones para un uso correcto de los accesorios













- Utilice siempre un accesorio de cocina adecuado para distintos tipos de preparación.
- Tras la preparación, utilice guantes para retirar el accesorio.
- Coloque la bandeja antigoteo siempre en el riel de entrada más bajo.
- Asegúrese de que entre los alimentos y la resistencia exista una distancia mínima de 40 mm para que los alimentos puedan expandirse cuando se calienten.

Como se representa en la ilustración, el aparato dispone de un disyuntor.



**Nota:** El aparato funciona solamente con la puerta cerrada correctamente. Si el disyuntor no se toca, la pantalla muestra „--“.





























## UTILIZACIÓN

1. Cuando conecte el enchufe a la toma de corriente, suena una señal y la pantalla digital y todos los indicadores de funcionamiento parpadean brevemente y luego se apagan.
2. Pulse el botón ON/OFF, el indicador luminoso se ilumina y el aparato cambia al modo standby.
3. En modo standby, excepto el botón ON/OFF, el botón de la LUZ y el botón  todos los botones se encuentran bloqueados.
4. Si no se presiona ningún botón en 60 segundos, el aparato se apaga automáticamente.
5. Gire el regulador giratorio en modo standby para seleccionar los programas, elija un programa y pulse el botón ON/OFF para iniciar un programa.
6. Si durante el funcionamiento o la selección del programa desea ajustar el tiempo o la temperatura de este, pulse el botón  o TEMPERATURA . El dígito correspondiente parpadea en pantalla. Mientras siga parpadeando, gire el regulador para ajustar como desee la temperatura y la hora.
7. Tanto durante la selección del programa como durante el funcionamiento, puede pulsar el botón  y el botón  para activar la respectiva función. Si la función está activada, se ilumina el símbolo correspondiente. Pulse de nuevo el botón  para desactivar la función del espetón. Pulse de nuevo el botón  para apagar la luz del aparato. Si en cualquier modo no pulsa ningún botón en 60 segundos, la luz se apaga automáticamente.
8. Pulsando el botón CALOR ARRIBA  y el botón CALOR ABAJO  puede activar y desactivar de manera independiente la resistencia superior e inferior. Cuando cada una de las resistencias esté encendida, se ilumina el símbolo correspondiente. Si ambas resistencias están apagadas y pulsa el botón ON/OFF, suenan varias señales acústicas y el aparato no se inicia. Mientras funciona un programa, los botones CALOR ARRIBA  y CALOR ABAJO  están bloqueados .
9. Si pulsa el botón ON/OFF durante el funcionamiento, se interrumpe el programa actual, la pantalla parpadea y el aparato se cambia al modo standby. El ventilador continúa funcionando otro minuto para disipar el calor y el aparato se apaga automáticamente a continuación. (Si en ese periodo de tiempo abre la puerta, el ventilador se apagará automáticamente, pero se reiniciará en cuanto cierre la puerta). Pulse otra vez el botón ON/OFF para apagar enseguida el aparato.

**Nota:** Se recomienda esperar a que el aparato se haya apagado automáticamente para que el interior del aparato se enfríe lo suficiente antes de abrir la puerta.

## PROGRAMAS





- El aparato dispone de una variedad de combinaciones de tiempos y temperatura de preparación para corresponder con distintas necesidades de cocción.
- Si selecciona con el regulador el modo standby para seleccionar el programa deseado, el indicador luminoso se enciende. Pulse el botón ON/OFF para iniciar el aparato.
- En la siguiente tabla encontrará nuestras combinaciones de menú. Puede ajustar como corresponda el tiempo de cocción y la temperatura acorde a sus necesidades.

Programa	Plato /Función	Temperatura programa	Tiempo programa	Selección temperatura	Selección tiempo	Modo calor
<b>Cake</b>	Bizcocho	180 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Fish</b>	Pescado	180 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Pizza</b>	Pizza	180 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Steak</b>	Filete	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Toast</b>	Tostada	220 °C	6 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Proof</b>	Subir (masa)	40 °C	90 min	40 °C	1 – 90 min	
<b>Wings</b>	Ave	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Cookie</b>	Galletas	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Defrost</b>	Descongelar	80 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Skewer</b>	Espetón	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Chicken</b>	Pollo	220 °C	30 mins	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Popcorn</b>	Palomitas	220 °C	8 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Dehydrate</b>	Deshidrarar	70 °C	8 hour	50 – 70 °C	10 min – 8 h	
<b>Keep Warm</b>	Mantenimiento de calor	80 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Vegetables</b>	Verduras	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>French Fries</b>	Patatas fritas	220 °C	20 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 


**Nota:** Cuanto más grande sea el pollo o la cantidad de alimentos, más prolongado será el tiempo de preparación. Ajuste la temperatura de preparación y el tiempo de preparación acorde a sus necesidades.

## CONFIGURAR FUNCIONES

### Regular tiempo de cocción y temperatura

1. Si después de la selección del programa desea ajustar el tiempo y la temperatura de preparación, pulse el botón  y el botón .
2. Pulse el botón  para ajustar la temperatura de preparación. El dígito correspondiente empieza a parpadear en pantalla. Gire el regulador para aumentar o reducir la temperatura en intervalos de 10 °C. Puede seleccionar una temperatura de entre 50 °C y 220 °C.
3. Pulse el botón  para ajustar el tiempo de preparación. El dígito correspondiente empieza a parpadear en pantalla. Gire el regulador para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 1 minuto. Si el área regulable es grande, el tiempo podrá ajustarse en intervalos de 10 minutos.

### Función pausa

- Si se abre la puerta durante el funcionamiento, se detiene el aparato automáticamente. Cuando la puerta está abierta, todos los botones estarán bloqueados excepto ON/OFF, LUZ y ASAR . Vuelva a cerrar la puerta y el aparato se pondrá de nuevo en funcionamiento en el modo anterior.

**Nota:** Si se ha abierto la puerta durante el funcionamiento y no se cierra en 10 minutos, el aparato se apaga automáticamente y en el indicador de la pantalla aparece „---“. El aparato continuará apagado (aunque cierre ahora la puerta).



CONSEJO: Voltee los alimentos durante la preparación en intervalos regulares o irregulares para garantizar que sus platos se cocinen correctamente.



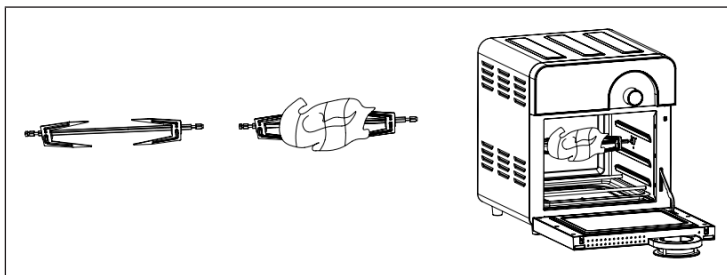
#### ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Durante el funcionamiento, el aparato y los accesorios alcanzan temperaturas muy elevadas. No los toque con las manos desnudas. Se recomienda utilizar guantes.

### Función giratoria (espetón)

- Esta función permite un calentamiento homogéneo de los platos. Pulse el botón . El símbolo del botón correspondiente se ilumina en el panel de control. Pulse de nuevo el botón ASAR para desactivar la función .
- Utilice el espetón de pollo como se representa en la siguiente imagen.





**Nota:** El peso total del pollo no debe superar 1,2 kg para utilizar el espetón. Prepare pollos que tengan un peso elevado en la cesta para freír.

CONSEJO: Fije los muslos y las alas del pollo con un hilo. Antes de preparar, haga pequeños orificios en el muslo del pollo, pues la carne en esta zona es muy gruesa y es difícil que el calor traspase.

### Función de ajuste manual

- Si pulsa el botón **[M]** en modo standby, el símbolo correspondiente se ilumina en el panel de control. La temperatura predeterminada es de 120 °C y el tiempo predeterminado es de 20 minutos.
- Pulse el botón ON/OFF para iniciar.
- Si pulsa el botón ON/OFF durante el funcionamiento, el aparato detiene el funcionamiento y el indicador luminoso se apaga. El ventilador continúa funcionando otro minuto antes de que el aparato cambie al modo standby.
- Si selecciona esta función, se apagan los 16 indicadores luminosos de la selección de programa y solamente podrá ajustar el tiempo de cocción y la temperatura. El tiempo máximo regulable en este modo es de 1 hora y se puede seleccionar una temperatura entre 50 °C y 220 °C.

### Función de preselección de tiempo (Preset)

- Pulse el botón ON/OFF, el indicador luminoso se ilumina.
- Gire el regulador para seleccionar el programa deseado en la selección de programas. Pulse a continuación el botón **[⊗]**, para realizar los ajustes de preselección de tiempo. En el indicador del display solamente se muestra el tiempo predeterminado hasta el inicio. El dígito parpadea y girando el regulador se puede ajustar en intervalos de 10 minutos. El tiempo máximo programable es de 9 horas y 50 minutos, el tiempo más breve es de 10 minutos.
- Mientras no se haya iniciado todavía el programa, la preselección de tiempo puede interrumpirse pulsando el botón **[⊗]** (ATENCIÓN: Si en su lugar pulsa el botón **[⌚]** aparece el tiempo del programa seleccionado y no el ajuste de la función de preselección de tiempo en pantalla).

- Pulse el botón ON/OFF después de haber seleccionado el tiempo deseado al inicio para finalizar la configuración de preselección de tiempo. Excepto el botón ON/OFF y el botón de la LUZ todos los botones se encuentran bloqueados. La preselección de tiempo solo puede interrumpirse pulsando de nuevo el botón ON/OFF. El programa se inicia tras finalizar el tiempo de preselección configurada.

### Fin de la preparación

1. El aparato pita al final del tiempo de preparación tres veces y deja de calentar. El ventilador continúa funcionando un minuto hasta que la temperatura del interior descienda.
2. Abra la puerta y extraiga la cesta con los platos preparados. Coloque la cesta en una superficie plana y resistente al calor.

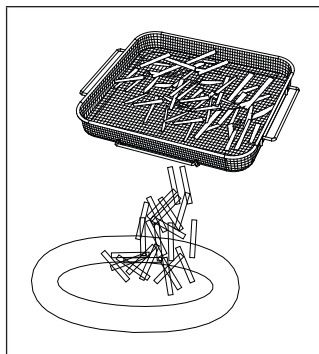
**Nota:** Cuando retire la cesta del aparato, no toque la cesta con las manos desnudas. Utilice guantes de horno.

---

CONSEJO: Si los alimentos todavía no están listos, introdúzcalos de nuevo en la cesta y deje que se cocinen durante un par de minutos más.

---

3. Coloque la comida lista en un plato u otro tipo de vajilla (véase ilustración).



4. Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente después de su uso.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---



### ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica. No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Puede provocar daños en el aparato, fuego o lesiones.

**Nota:** Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.

- Retire los accesorios.
- Limpie el aparato después de cada uso. No limpie los accesorios y el interior del aparato con utensilios de cocina puntiagudos o afilados ni productos abrasivos, pues estos tienen un recubrimiento.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
- Limpie todos los accesorios con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Seque completamente los accesorios antes de colocarlos de nuevo en el aparato.
- Elimine los restos de grasa incrustados con un líquido desengrasante.
- Limpie el interior del aparato con una esponja no abrasiva.
- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de alimentos.
- Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, límpielo antes de guardarlo.
- Almacene el aparato y los accesorios en un entorno seco, limpio y protegido de la corrosión.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

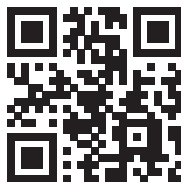
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Gentile Cliente,**

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




---

**INDICE**


---

Avvertenze di sicurezza	70
Descrizione del dispositivo	72
Pannello di controllo	73
Installazione	73
Utilizzo degli accessori	74
Utilizzo	78
Programmi	79
Impostare le funzioni	80
Pulizia e manutenzione	83
Avviso di smaltimento	84
Produttore e importatore (UK)	84

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10034217, 10037975
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza (Watt)	1700 W
Capacità (litri)	14 l

## ACCESSORI

**Nota:** i seguenti accessori non sono inclusi in consegna ma possono essere acquistati ai seguenti numeri articolo:

Numero articolo	10034407	10034408	10034409
Accessori	Cestello	Gabbia per bistecche	Rack spiedo

Numero articolo	10034410	10034411
Accessori	Cestello rotante	Set spiedo

Numero articolo	10037976	10037977	10037978
Accessori	Pinza e spiedi	Cestello a griglia	Teglia di gocciolamento e griglia

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

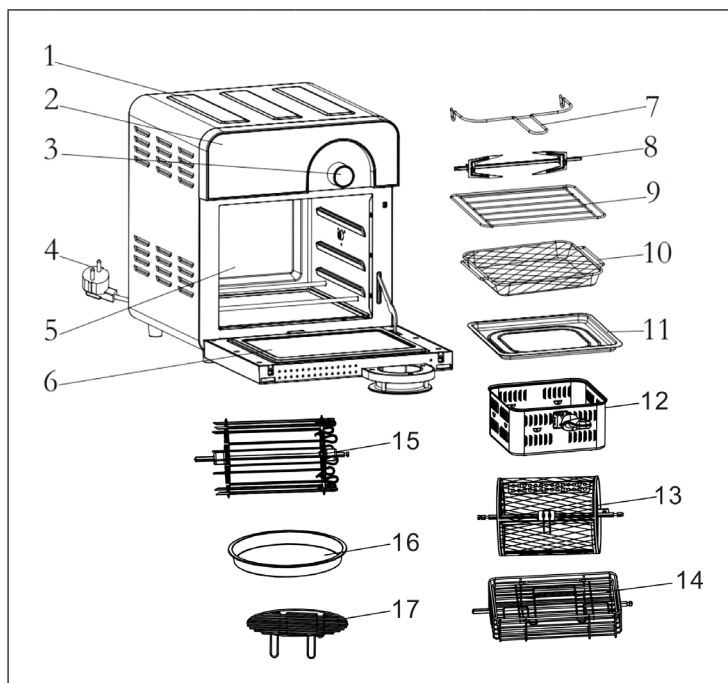
- Conservare il presente manuale per future consultazioni.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e hanno compreso i rischi connessi.
- Prima del primo utilizzo, controllare che la tensione della presa elettrica utilizzata corrisponda alla tensione indicata.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- Tenere bambini e animali domestici lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Dopo l'utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Il dispositivo deve essere utilizzato su un circuito elettrico separato da altri dispositivi. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri dispositivi, questo dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.
- Prestare la massima attenzione quando si spostano contenitori pieni di alimenti bollenti.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o della superficie di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Posizionare sempre il dispositivo al centro del tavolo o della superficie di lavoro.
- Non toccare in alcun caso le superfici bollenti del dispositivo. Utilizzare le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.

- L'utilizzo di accessori non espressamente consigliati dal produttore può causare lesioni.
- Non posizionare e utilizzare il dispositivo su superfici in vetro e legno o su tovaglie sensibili al calore. In presenza di tali superfici, mettere sotto al dispositivo un pannello termoresistente con protezione dal calore.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se non è possibile collegare correttamente la spina, rivolgersi a un elettricista per minimizzare il rischio di folgorazioni. Non cercare in alcun caso di manipolare la spina.
- Non pulire il dispositivo con spugne metalliche abrasive. Piccole parti metalliche potrebbero staccarsi e cortocircuitare componenti elettrici del dispositivo, con la possibilità di conseguenti folgorazioni e danni al dispositivo.
- Per minimizzare il rischio di folgorazioni, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente incluso in consegna. Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo in ambienti chiusi.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustione! Durante il procedimento di frittura con aria calda, viene emesso vapore bollente dai punti di scarico dell'aria. Tenere viso e mani a distanza di sicurezza da questi punti di uscita dell'aria. Fare attenzione a vapori e aria bollente anche quando si tolgono componenti dal dispositivo.

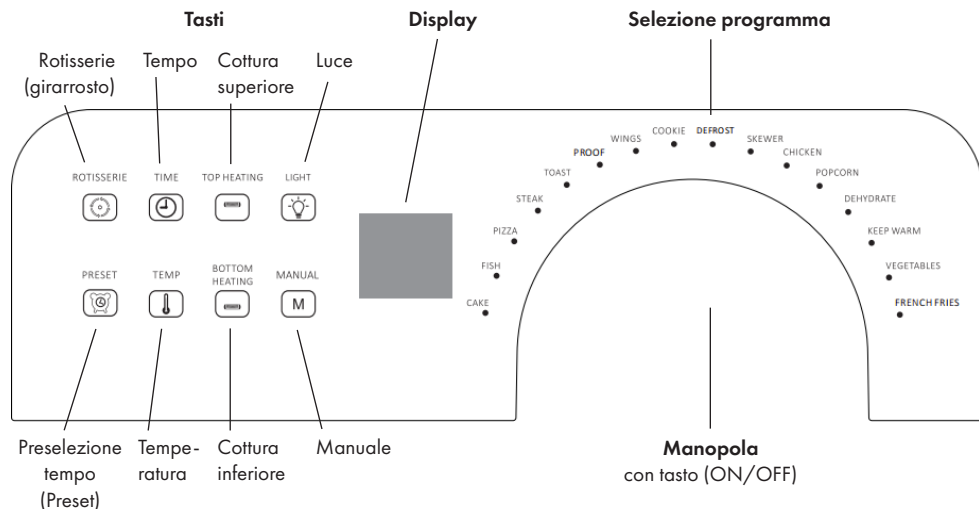
## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



- |   |                           |    |                             |    |                                    |
|---|---------------------------|----|-----------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Alloggiamento             | 7  | Impugnatura per il cestello | 13 | Cestello rotante (opzionale)       |
| 2 | Pannello di controllo     | 8  | Spiedo per pollo            | 14 | Gabbia per bistecche (opzionale)   |
| 3 | Manopola con tasto ON/OFF | 9  | Griglia                     | 15 | Rack spiedo (opzionale)            |
| 4 | Cavo di alimentazione     | 10 | Cestello a griglia          | 16 | Cestello di frittura (opzionale)   |
| 5 | Vano interno              | 11 | Teglia di gocciolamento     | 17 | Inserto a griglia alto (opzionale) |
| 6 | Sportello                 | 12 | Cestello (opzionale)        |    |                                    |



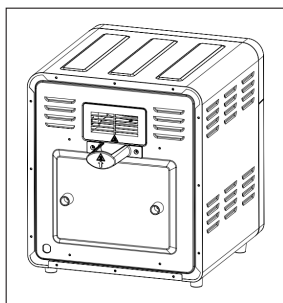
## PANNELLO DI CONTROLLO



## INSTALLAZIONE

### Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette.
2. Pulire tutti gli accessori con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
3. Sfregare l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno.
4. Quando si mette in funzione il dispositivo per la prima volta possono comparire fumo e un leggero odore. Questo è normale e scompaiono dopo breve tempo.
5. Montare manualmente la parete divisoria dell'uscita dell'aria e applicare colla antistrappo sulla testa delle viti prima della messa in funzione del dispositivo (v. immagine).



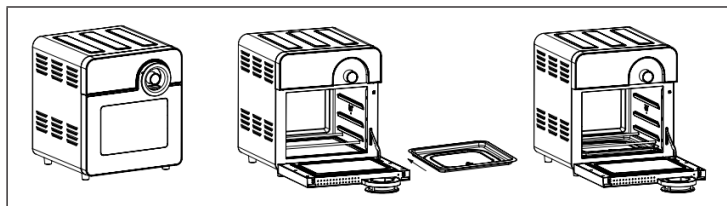
### Luogo di posizionamento

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana.
- Assicurarsi di mantenere una distanza di almeno 10 cm da materiali facilmente infiammabili, come tende, rivestimenti in tessuto, ecc.

## UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

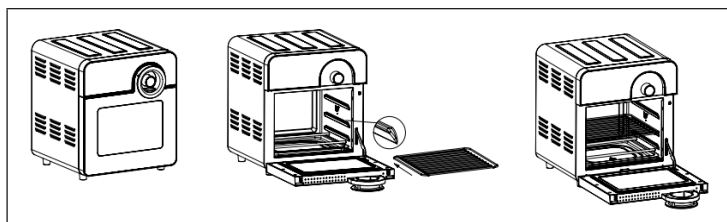
### Contenitore di gocciolamento

- Aprire lo sportello del dispositivo.
- Far scorrere il contenitore di gocciolamento nel dispositivo (vedere l'illustrazione sottostante)



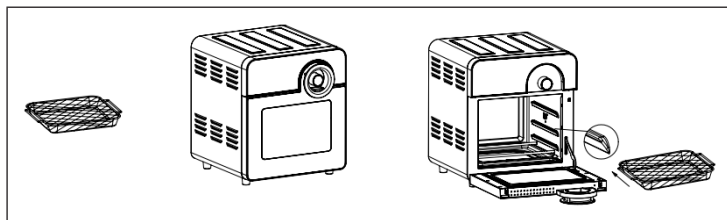
### Griglia

- Inserire la griglia nel dispositivo (v. immagine sotto).



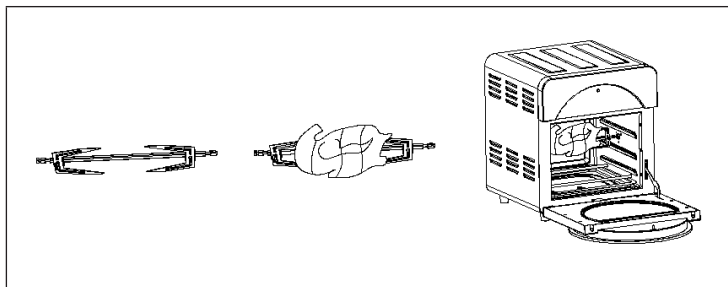
### Cestello con griglia

- Mettere gli alimenti da preparare nel cestello, posizionarlo all'interno del dispositivo e chiudere lo sportello (v. immagine sotto).



### Forca rotante

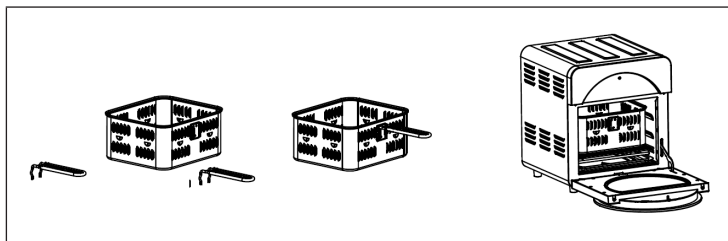
- La rotazione a 360° permette una cottura omogenea. La modalità rotante è impostata in fabbrica. Nell'immagine sotto viene mostrato il modo corretto per cuocere un pollo intero con il girarrosto.



### Cestello con impugnatura (opzionale)

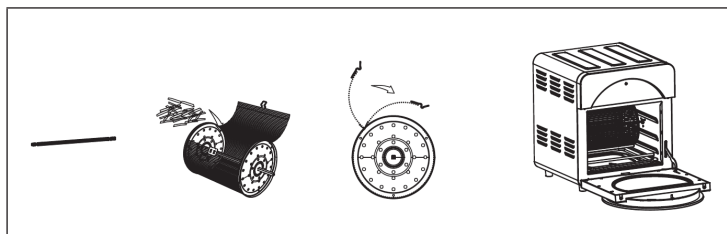
- Fissare l'impugnatura, incastrandola nell'apposita fessura sul cestello. Mettere poi gli alimenti da preparare nel cestello e metterlo all'interno del dispositivo. Staccare l'impugnatura e chiudere lo sportello..

**Nota:** posizionare la griglia prima sulla guida più in basso, in modo da poterci poggiare sopra il cestello (v. immagine sotto).

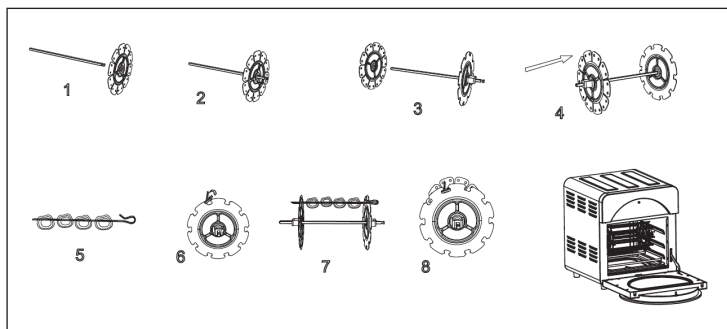


Dopo la preparazione, assicurarsi che l'impugnatura sia ben agganciata al cestello, prima di toglierlo dal dispositivo. Poggiare il cestello su una superficie piana e termoresistente.

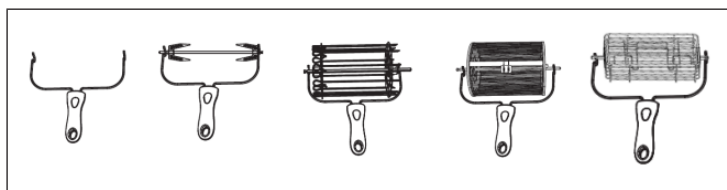
### Cestello rotante (opzionale)



### Set spiedo (opzionale)

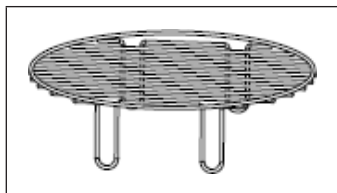


### Impugnatura cesto rotante



### Inserto a griglia sollevato (opzionale)

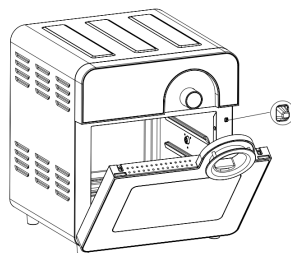
- L'inserto a griglia sollevato può essere posizionato sopra al contenitore di gocciolamento, in modo che padelle o altri utensili da cucina siano a una distanza sufficiente dalle resistenze sul fondo del dispositivo.



### Avvertenze per il corretto utilizzo degli accessori













- Utilizzare sempre accessori adatti ai diversi tipi di preparazione.
- Utilizzare sempre dei guanti termoresistenti per rimuovere gli accessori dopo la preparazione.
- Posizionare sempre il contenitore di gocciolamento sulla guida più in basso.
- Assicurarsi che ci siano almeno 40 mm di distanza tra gli alimenti e le resistenze, dato che gli alimenti possono espandersi quando si riscaldano.

Come mostrato nell'immagine a destra, il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza.



**Nota:** il dispositivo funziona correttamente solo con lo sportello chiuso. Se non si tocca l'interruttore di sicurezza, lo schermo mostra " - - ".





























## UTILIZZO

1. Quando si inserisce la spina del dispositivo nella presa elettrica, viene emesso un segnale acustico e lo schermo digitale e tutte le spie di funzionamento lampeggiano brevemente.
2. Premere ON/OFF, il display si illumina e il display passa in standby.
3. In standby, tutti i tasti sono bloccati tranne ON/OFF, LUCE  e MANUALE .
4. Se non si preme alcun tasto per 60 secondi in modalità standby, il dispositivo si spegne automaticamente.
5. Premere la manopola per selezionare il programma in modalità standby, scegliere un programma e premere ON/OFF per avviarlo.
6. Se si desidera regolare tempo o temperatura durante il funzionamento o la selezione del programma, premere TEMPO  o TEMPERATURA . La cifra corrispondente lampeggia sul display. Ruotare la manopola fino a impostare tempo o temperatura desiderati.
7. Durante la selezione del programma e il funzionamento è possibile premere GIRARROSTO  e il tasto  per attivare le rispettive funzioni. Quando la funzione è accesa, si illumina il simbolo corrispondente. Premere di nuovo GIRARROSTO  per arrestare la funzione. Premere di nuovo LUCE per spegnere la luce nel dispositivo . Se non si premono tasti per 60 secondi in una modalità a scelta, anche la luce si spegne automaticamente.
8. Premendo  e il tasto  è possibile accendere e spegnere individualmente la resistenza in alto e quella in basso. Quando una resistenza è accesa, si illumina il simbolo corrispondente. Se entrambe le resistenze sono spente e si preme ON/OFF, vengono emessi diversi segnali acustici in rapida successione e il dispositivo non viene avviato. Mentre è in funzione un programma, le funzioni  e  sono bloccate.
9. Se si preme ON/OFF durante il funzionamento, il programma in corso viene interrotto, il display lampeggia e il dispositivo passa in standby. La ventola resta in funzione per un minuto, per dissipare il calore e il dispositivo si spegne automaticamente. (Se si apre lo sportello durante il tempo di ventilazione postuma, la ventola si spegne automaticamente, ma si riaccende appena si richiude lo sportello). Premere di nuovo ON/OFF per spegnere subito il dispositivo.

**Nota:** si consiglia di aspettare che la ventola si spegna da sola, in modo che il vano interno del dispositivo sia sufficientemente raffreddato quando si apre lo sportello.

## PROGRAMMI





- Il dispositivo è dotato di numerose combinazioni di tempi e temperatura di preparazione, in modo da soddisfare diverse necessità.
- Se si gira la manopola in standby per selezionare un programma, si illumina l'indicazione corrispondente. Premere ON/OFF per avviare il dispositivo.
- Nella tabella seguente si trovano le nostre combinazioni per menu. Tempo e temperatura possono essere regolati in base alle singole necessità..

Programma	Pietanza / funzione	Temperatura programma	Tempo programma	Selezione temperatura	Selezione tempo	Modalità calore
<b>Cake</b>	Torta	180 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Fish</b>	Pesce	180 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Pizza</b>	Pizza	180 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Steak</b>	Bistecca	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Toast</b>	Toast	220 °C	6 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Proof</b>	Lievitare (impasto)	40 °C	90 min	40 °C	1 – 90 min	
<b>Wings</b>	Alette	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Cookie</b>	Biscotti	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Defrost</b>	Scongelare	80 °C	10 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Skewer</b>	Spiedo	200 °C	15 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Chicken</b>	Pollo	220 °C	30 mins	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Popcorn</b>	Popcorn	220 °C	8 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>Dehydrate</b>	Disidratare	70 °C	8 hour	50 – 70 °C	10 min – 8 h	
<b>Keep warm</b>	Mantenere calde	80 °C	30 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	
<b>Vegetables</b>	verdure	180 °C	12 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 
<b>French fries</b>	Patatine fritte	220 °C	20 min	50 – 220 °C	1 min – 1 h	 



**Nota:** più grande è il pollo o la quantità di alimenti, più lungo sarà il tempo necessario. Regolare tempo e temperatura della preparazione in base alle singole necessità.

## IMPOSTARE LE FUNZIONI

### Impostare tempo e temperatura di cottura

1. Se si desiderano impostare tempo e temperatura dopo la selezione del programma, premere il tasto  e il tasto .
2. Premere il tasto  per regolare la temperatura per la preparazione. La relativa cifra inizia a lampeggiare sul display. Girare la manopola per aumentare o diminuire la temperatura in intervalli di 10 °C. La temperatura può essere impostata tra 50 e 220 °C.
3. Premere TEMPO  per regolare la durata della preparazione. La relativa cifra inizia a lampeggiare sul display. Girare la manopola per aumentare o diminuire la durata in intervalli di 1 minuto. La durata può essere impostata in intervalli 10 minuti per programmi con lunghi lassi di tempo.

### Funzione pausa

- Se si apre lo sportello durante il funzionamento, il dispositivo si arresta automaticamente. Quando lo sportello è aperto, tutti i tasti sono bloccati, tranne ON/OFF, LUCE  e GIRARROSTO . Chiudere lo sportello e il dispositivo riprende il funzionamento con la modalità impostata in precedenza.

**Nota:** se lo sportello viene aperto durante il funzionamento e non viene chiuso entro 10 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente e lo schermo mostra "-.-". Chiudere lo sportello e il dispositivo riprende il funzionamento con la modalità impostata in precedenza.



NOTA: girare gli alimenti a intervalli regolari o irregolari durante la preparazione, in modo da garantire una cottura omogenea.



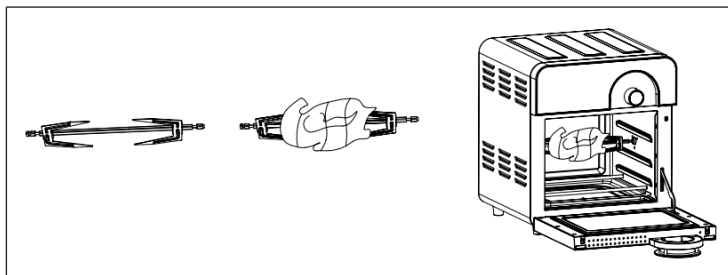
#### ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Il dispositivo e gli accessori diventano estremamente bollenti durante il funzionamento. Non toccarli a mani nude. Si consiglia di utilizzare guanti da forno.

### Girarrosto (Rotisserie)

- Questa funzione permette un riscaldamento omogeneo delle pietanze. Premere GIRARROSTO . Il relativo simbolo si illumina sul pannello di controllo. Premere di nuovo GIRARROSTO  per disattivare la funzione.
- Utilizzare lo spiedo come mostrato nell'immagine seguente.





**Nota:** il peso totale del pollo non deve superare 1,2 kg per poter utilizzare lo spiedo. Preparare il pollo nel cestello per friggere se è più pesante.

NOTA: bloccare cosce e ali con un filo da cucina. Fare di piccoli fori nella coscia prima della cottura, dato che la carne in questa zona è molto spessa e difficile da penetrare per il calore.

### Impostazione manuale

- Se si preme MANUALE **M** in standby, si illumina il relativo simbolo sul pannello di controllo. La temperatura predefinita è di 120 °C e il tempo è di 20 minuti.
- Premere ON/OFF per avviare il dispositivo.
- Se si preme ON/OFF durante il funzionamento, il dispositivo si arresta e l'indicazione luminosa si spegne. La ventola continua a funzionare per un minuto, prima che il dispositivo passi in standby.
- Se si seleziona questa funzione, le 16 indicazioni luminose della selezione del programma sono spente ed è possibile regolare solo tempo e temperatura. Il tempo massimo è di 1 ora e la temperatura può essere impostata tra 50 e 220 °C.

### Selezione anticipata del tempo (Preset)

- Premere ON/OFF e il display si illumina.
- Girare la manopola per selezionare il programma desiderato. Premere SELEZIONE ANTICIPATA DEL TEMPO **⌚**, per realizzare l'impostazione. Lo schermo mostra il tempo preimpostato fino all'avvio. La cifra lampeggia e può essere regolata in intervalli di 10 minuti girando la manopola. Il tempo massimo è di 9 ore e 50 minuti e quello minimo è di 10 minuti.
- Fino a quando non viene avviato il programma, la elezione anticipata del tempo può essere interrotta premendo SELEZIONE ANTICIPATA DEL TEMPO **⌚** (ATTENZIONE: se invece si preme TEMPO **⌚** viene mostrato tempo del programma selezionato e non la regolazione della selezione del tempo anticipata.)
- Dopo aver impostato il tempo desiderato fino all'avvio, premere ON/OFF per concludere la selezione anticipata del tempo. Esclusi ON/OFF e LUCE **💡** tutti gli altri tasti sono bloccati. La selezione anticipata del tempo può ora essere interrotta solo premendo ON/OFF. Il programma si avvia quando scade il tempo impostato.

### Fine della preparazione

1. Terminata la preparazione, il dispositivo emette tre segnali acustici e smette di riscaldare. La ventola continua a funzionare per un minuto, fino a quando la temperatura interna inizia ad abbassarsi.
2. Aprire lo sportello e togliere il cestello con le pietanze pronte. Poggiare il cestello su una superficie piana e termoresistente.

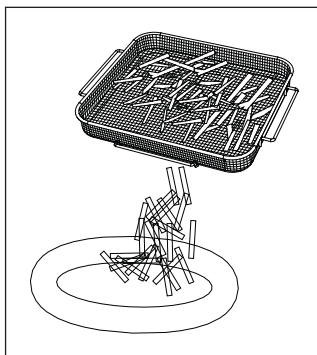
**Nota:** quando si toglie il cestino dal dispositivo, non toccare il cestino a mani nude. Indossare guanti da forno.

---

NOTA: se gli alimenti non sono completamente cotti, rimetterli nel cestello e farli cuocere per un paio di minuti in più.

---

3. Impiattare gli alimenti pronti.



4. Spegnere il dispositivo e staccare la spina dopo l'uso.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---



### AVVERTENZA

Pericolo di folgorazione! Non immergere cavo di alimentazione, spina e alloggiamento in acqua o altri liquidi. Possono risultare danni, incendi o lesioni.

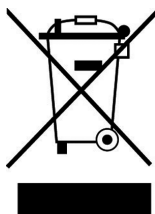
**Nota:** prima della pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina.

- Rimuovere gli accessori.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Non pulire accessori e interno del dispositivo con oggetti affilati o appuntiti e prodotti abrasivi, dato che potrebbero rovinare il rivestimento.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno morbido inumidito.
- Pulire gli accessori con acqua bollente, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Far asciugare gli accessori prima di rimetterli nel dispositivo.
- Pulire l'interno del dispositivo con una spugna non abrasiva.
- Pulire la resistenza con una spazzola, in modo da eliminare resti di alimenti.
- Se non si utilizza il dispositivo per lunghi periodi, pulirlo prima di metterlo via.
- Conservare dispositivo e accessori in un ambiente asciutto, pulito e protetto dalla corrosione.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom









**KLARSTEIN**