

# VIGOR AIR

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Friteuse à air chaud

Freidora de aire caliente

Friggitrice ad aria calda

Heteluchtfriteuse

10039940 10039941



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
Zubehör 7
Inbetriebnahme 8
LED-Bedienfeld 9
Tastenfunktionen 9
Garprogramme 12
Bedienung 13
Duales Kochen 16
Gartabellen 18
Glühbirne austauschen 20
Glastür auseinanderbauen 21
Reinigung, Pflege und Lagerung 22
Fehlersuche und Fehlerbehebung 24
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 26
Hinweise zur Entsorgung 28
Hersteller & Importeur (UK) 28

<b>English 29</b>
<b>Français 53</b>
<b>Español 77</b>
<b>Italiano 101</b>
<b>Nederlands 125</b>

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10039940, 10039941
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1800 W
Fassungsvermögen	30 L
Einstellbare Temperatur	30-230 °C

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

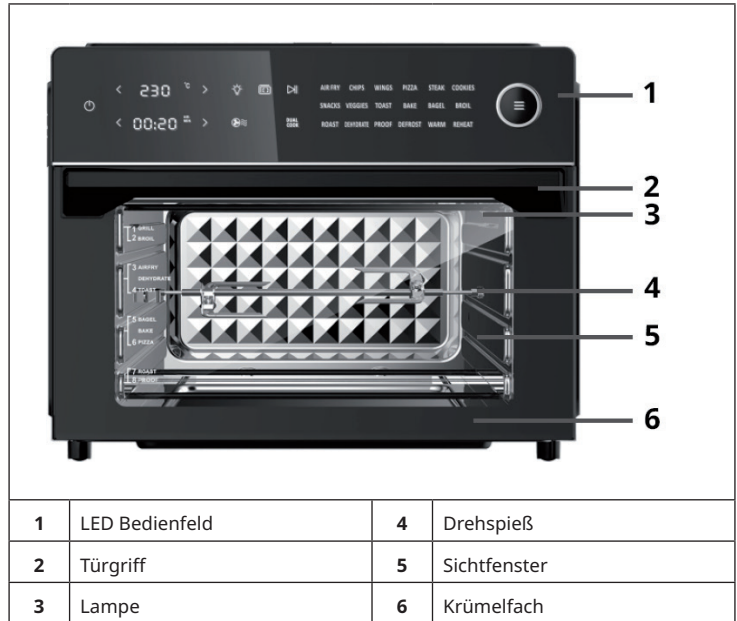
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs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

- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- 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.

**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



### Geräteeigenschaften

Das Gerät verfügt über eine 360 °C-Heißlufttechnologie.

### Türsensor

Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, pausiert der Garvorgang und das Licht geht an.

Auf dem Bedienfeld erscheint die Anzeige:



Sobald die Tür geschlossen wird, geht das Licht aus und der Garvorgang wird fortgesetzt. Stellen Sie sicher, dass die Tür des Geräts während des Garvorgangs geschlossen bleibt.

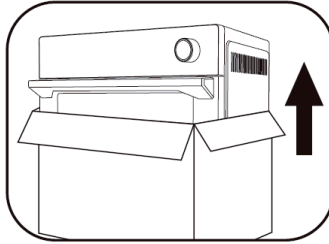
## ZUBEHÖR

<p><b>Backrost</b></p> 	<p>Kann für die Zubereitung von Fleisch, Brot, Pizza etc. verwendet werden.</p>
<p><b>Frittierkorb</b></p> 	<p>Verwenden Sie den Frittierkorb in Kombination mit der Heißluftfunktion, um Ihre Kochergebnisse zu optimieren. Kann für die Zubereitung von Pommes, Hähnchenflügeln, Zwiebeln etc. oder als Dörrkorb verwendet werden.</p>
<p><b>Backblech</b></p> 	<p>Kann für die Zubereitung von Keksen, Kuchen, Truthahn etc. verwendet werden. Außerdem können Sie es beim Frittieren zum Auffangen von Speiseresten oder Öl verwenden.</p>
<p><b>Krümelfach</b></p> 	<p>Kann zum Auffangen von Speiseresten verwendet werden.</p>
<p><b>Drehspießgabel</b></p> 	<p>Kann zum gleichmäßigen Rösten von Lebensmitteln (z. B. einem ganzen Huhn) verwendet werden.</p>
<p><b>Griff für Drehspieß</b></p> 	<p>Verwenden Sie den Griff, um den Drehspieß nach dem Garen aus dem Gerät herauszunehmen.</p>

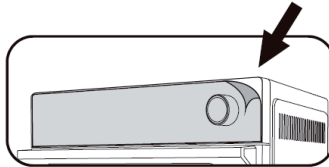
## INBETRIEBNAHME

### Vor der Verwendung

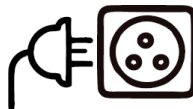
1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, das sich um das Gerät herum und im Geäteeinneren befindet.



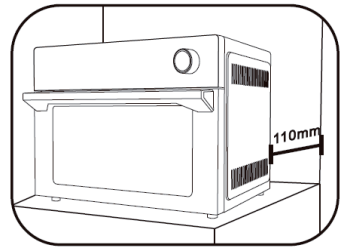
3. Lösen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld. (Diese Folie dient dem Schutz des Bedienfelds, sie können sie abziehen oder am Gerät belassen.)



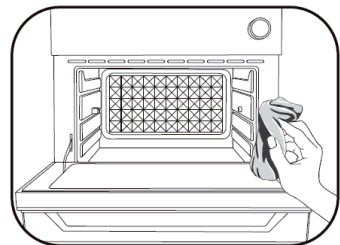
5. Stellen Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt.



2. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, hitzeresistenten Oberfläche, in sicherer Entfernung zu Objekten, die durch Hitze beschädigt werden könnten. Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen Netzanschluss und der Wand, Möbeln etc. ein.



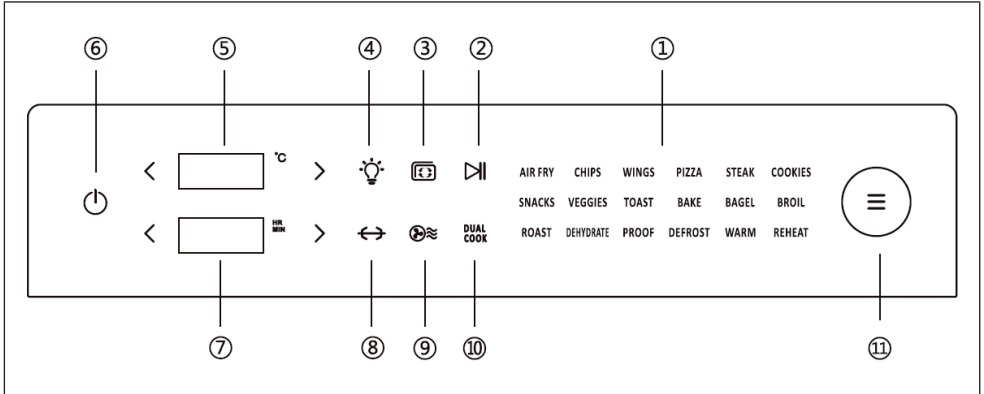
4. Reinigen Sie das gesamte Zubehör und reinigen Sie den Innenraum des Geräts. Trocken Sie das Zubehör vollständig ab, bevor Sie es wieder in das Gerät einsetzen.



6. Lassen Sie das Gerät, wenn Sie es zum ersten Mal verwenden, mindestens 18 Minuten lang bei höchster Stufe (230 °C) laufen, um es zu sterilisieren und Herstellungsgerüche zu eliminieren. Das Gerät kann dabei Gerüche oder Rauch absondern, die von der Schutzfolie herrühren.











## LED-BEDIENFELD



## TASTENFUNKTIONEN

Nr.	Tastensymbol	Tastenfunktion	Bedienung
1		<b>Programm-übersicht</b>	Die Auflistung der Programme finden Sie im Abschnitt „Garprogramme“.
2		<b>Start/Pause</b>	Berühren Sie das START/PAUSE-Symbol, um ein Programm zu starten oder zu pausieren.
3		<b>Vorheizen</b>	Berühren Sie, nachdem Sie ein Programm ausgewählt und die Temperatur eingestellt haben, das Symbol zum Vorheizen des Geräts. (Das Berühren des START/PAUSE-Symbols (2) ist zum Starten des Vorheizprogramms nicht erforderlich. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, piept das Gerät 5-mal und auf dem Bildschirm wird „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) angezeigt.)

Nr.	Tastensymbol	Tastenfunktion	Bedienung
4		<b>Lichtschalter</b>	Berühren Sie das Licht-Symbol, um die Lampe ein- oder auszuschalten. (Das Licht wird nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet).
5		<b>Temperatur-einstellung</b>	Um die Temperatur zu senken, berühren Sie die Taste < . Um die Temperatur zu erhöhen, berühren Sie die Taste > . Um die Einstellungen schneller vorzunehmen, halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.
6		<b>EIN/AUS</b>	Berühren Sie diese Taste, um das Gerät ein-/auszuschalten.
7		<b>Zeiteinstellung</b>	Um die Zeit zu reduzieren, berühren Sie die Taste < . Um die Zeit zu erhöhen, berühren Sie die Taste > . Um die Einstellungen schneller vorzunehmen, halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.
8		<b>Drehspieß</b>	Berühren Sie diese Taste, wenn Sie den Drehspieß verwenden möchten.
9		<b>Heißluft</b>	Bei diesem Symbol handelt es sich um eine Anzeigeleuchte. Sobald ein Programm, das Heißluft verwendet, eingestellt wird, blinkt das Symbol während des Betriebs auf.

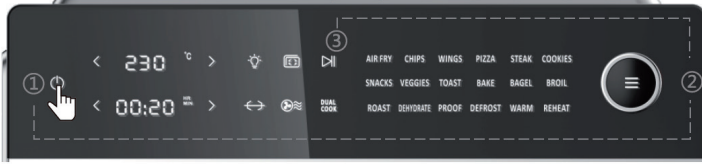
Nr.	Tastensymbol	Tastenfunktion	Bedienung
10		<b>Duales Kochen</b>	<p>Diese fortschrittliche Technologie ermöglicht es Ihnen, das Gerät mit einem Programm zu starten und danach automatisch zu einem anderen Programm überzugehen, um eine perfekte Zubereitung zu ermöglichen. Wenn Sie beispielsweise einen Schmorbraten mit Panade zubereiten möchten, stellen Sie die Programme „BAKE“ (Backen) und „BROIL“ (Grillen) ein. Der Schmorbraten wird durchgebraten und hat am Ende eine goldene, knusprige Panade. Sie müssen lediglich die Programme einstellen – den Rest macht das Gerät von ganz allein. Genießen Sie Ihr Lieblingsessen, ohne zusätzlichen Aufwand zu haben.</p>
11		<b>Menü</b>	<p>Das gewünschte Programm kann durch Drehen am Drehregler ausgewählt werden. Wählen Sie das nächste Programm aus, indem Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen. Wählen Sie das vorherige Programm aus, indem Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Drücken Sie nach der Programmauswahl die MENÜ-Taste, um den Garvorgang zu starten.</p>

## GARPROGRAMME

Programm	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Zeit	Temperatur-Einstellbereich	Zeit-Einstellbereich
<b>AIR FRY</b> (Heißluftfrittieren)	200 °C	10 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>CHIPS</b> (Gefrorene Pommes)	230 °C	18 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>WINGS</b> (Hähnchenflügel)	230 °C	18 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>PIZZA</b>	230 °C	11 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>STEAK</b>	230 °C	7 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>COOKIES</b> (Kekse)	180 °C	15 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>SNACKS</b>	200 °C	18 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>VEGGIES</b> (Gemüse)	230 °C	15 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>TOAST</b>	-	-	Stufe 1-7	1-7 min
<b>BAKE</b> (Backen)	175 °C	25 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>BAGEL</b>	230 °C	13 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>BROIL</b> (Grillen)	230 °C	13 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>ROAST</b> (Rösten)	200 °C	30 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>DEHYDRATE</b> (Dörren)	60 °C	5 Stunden	30-80 °C	1-12 Stunden
<b>PROOF</b>	34 °C	45 min	30-40 °C	bis zu 8 Stunden
<b>DEFROST</b> (Auftauen)	50 °C	20 min	30-80 °C	bis zu 2 Stunden
<b>REHEAT</b> (Aufwärmen)	95 °C	5 min	90-230 °C	bis zu 2 Stunden
<b>WARM</b> (Warmhalten)	50 °C	4 Stunden	30-120 °C	bis zu 8 Stunden

**Hinweis:** Die Angaben in der Tabelle dienen nur als Referenz. Temperatur- und Zeiteinstellung können je nach Bedarf vom Nutzer angepasst werden.

## BEDIENUNG







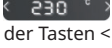
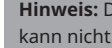
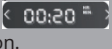


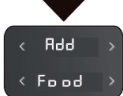
POWER ON

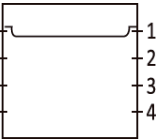
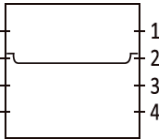
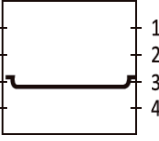
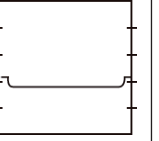
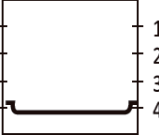
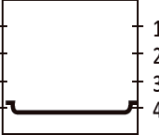




MENU



Preheat

Accessories  
position

START




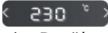
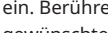
1		<p>Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und berühren Sie zum Einschalten die EIN/AUS-Taste (6). Der Bildschirm leuchtet auf und das HEISSLUFT-Symbol (9) blinkt auf.</p>
2	  	<p>Drehen Sie am MENÜ-Regler (11) und wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die jeweilige voreingestellte Temperatur und Zeit werden auf dem Bildschirm angezeigt. Sie können die Temperatur  und die Zeit  durch Berühren der Tasten &lt; und &gt; anpassen. Drücken Sie die MENÜ-Taste, um den Garvorgang zu starten.</p> <p><b>Hinweis:</b> Die Temperatur der Funktion „TOAST“ kann nicht angepasst werden. Berühren Sie die Zeit-Einstellung  für die Stufen 1-7 der „TOAST“-Funktion.</p>
3	 <b>PREHEAT</b>  	<p>Berühren Sie das VORHEIZEN-Symbol (3), um das Gerät vorzuheizen. Sobald der Garraum eine Temperatur von 150 °C erreicht, wird auf dem Bildschirm „Add Food“ angezeigt. (Geben Sie nach dem Vorheizen die Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür, der Garvorgang startet automatisch.)</p> <p><b>Hinweis:</b> Für die Programme „TOAST“, „DEHYDRATE“ (Dörren), „PROOF“, „DEFROST“ (Aufthauen), „REHEAT“ (Aufwärmen) und „WARM“ (Warmhalten) ist kein Vorheizen erforderlich.</p>

Zubehör positionieren				
Position 1: DEHYDRATE		Position 2: TOAST DEHYDRATE		
Position 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Position 2: CHIPS WINGS		
Position 4: ROAST		Position 5: Drehspeiß		
<b>Zubehör</b>	 Backrost	 Frittierkorb	 Backblech	 Drehspeiß
<p><b>Hinweis:</b> Wenn Sie fettige Lebensmittel mit dem Backrost, Frittierkorb oder dem Drehspeiß zubereiten (beispielsweise Huhn), sollten Sie auch das Backblech eine Stufe weiter unten einsetzen, um heruntertropfendes Fett aufzufangen.</p>				




4	<p><b>Zubehör positionieren</b></p>	<p>Schieben Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln in den gewünschten Einschub in das Gerät und schließen Sie die Tür. Es sind vier Einschübe vorhanden. Positionieren Sie das Zubehör gemäß der obigen Tabelle „Zubehör positionieren“ im passenden Einschub.</p> <p><b>Hinweis:</b> Wenn Sie den Drehspieß verwenden möchten, fixieren Sie die Lebensmittel auf diesem und bringen Sie den Drehspieß anschließend im Gerät an.</p>
5	<p> <b>START/ PAUSE</b></p>	<p>Wenn Sie die Vorheizfunktion in Schritt 3 überspringen, berühren Sie das START/PAUSE-Symbol (2), um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird der Timer angezeigt, der die Zeit nach unten zählt. Sobald der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät 5-mal und auf dem Bildschirm wird „END“ angezeigt. Alle Menü-Symbole leuchten auf.</p> <p><b>Hinweis:</b> Berühren Sie zum Verwenden des Drehspießes, nachdem Sie das START/ PAUSE-Symbol berührt haben, das DREHSPIESS-Symbol (8).</p>
<p></p>	<p><b>Hinweis:</b> Auf den Bildschirm wird so lange „END“ angezeigt, bis die MENÜ-Taste (11) gedrückt wird. Sobald der Garvorgang beendet ist, läuft der Lüfter 4 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen.</p>	

## DUALES KOCHEN



1		<p>Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und berühren Sie zum Einschalten des Geräts die EIN/AUS-Taste (6). Der Bildschirm leuchtet auf und das HEISSLUFT-Symbol (9) blinkt auf dem Bildschirm auf.</p>
2	<p><b>DUAL COOK</b></p>	<p><b>Beispiel:</b></p> <p><b>Schritt 1:</b></p>  <p><b>Schritt 2:</b></p>  <p>Berühren Sie das Symbol DUAL COOK (10). Die fünf Programme AIR FRY / BAKE / BROIL / ROAST / WARM leuchten lange auf. Drehen Sie am MENÜ-Regler (11) und wählen Sie das erste Programm aus, beispielsweise AIR FRY. „AIR FRY“ blinkt auf dem Bildschirm auf (die anderen 4 Programme bleiben weiterhin erleuchtet). Berühren Sie anschließend die Temperaturanzeige  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Berühren Sie die Zeitanzeige , um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie abschließend die MENÜ-Taste (11), um das erste eingestellte Programme leuchten weiterhin auf dem Bildschirm auf. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um das zweite Programm einzustellen.</p>



		<p><b>Hinweis:</b> Berühren Sie das START/PAUSE-Symbol (2) und anschließend das DUAL COOK-Symbol (10), um zum Hauptmenü zurückzukehren und die duale Kochfunktion abzubrechen.</p>
3		<p>Berühren Sie das VORHEIZEN-Symbol (3), um das Gerät vorzuheizen. Sobald der Garraum des Geräts eine Temperatur von 150 °C erreicht, wird auf dem Bildschirm „Add Food“ angezeigt. (Geben Sie nach dem Vorheizen die Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür, der Garvorgang startet automatisch.)</p>
4	<p><b>Zubehör positionieren</b></p>	<p>Schieben Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln in den gewünschten Einschub in das Gerät und schließen Sie die Tür. Es sind vier Einschübe vorhanden. Positionieren Sie das Zubehör gemäß der obigen Tabelle „Zubehör positionieren“ im passenden Einschub.</p>
5	 <p><b>START/PAUSE</b></p>	<p>Wenn Sie die Vorheizen-Funktion in Schritt 3 überspringen, berühren Sie das START/PAUSE-Symbol (2), um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird die eingestellte Zeit heruntergezählt. Das erste ausgewählte Programm leuchtet lange auf. Das zweite ausgewählte Programm wird erst dann auf dem Bildschirm angezeigt, wenn das erste Programm beendet ist. Sobald der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät 5-mal auf und auf dem Bildschirm wird „END“ angezeigt. Alle Menü-Symbole leuchten auf.</p> <p><b>Hinweis:</b> Wenn Sie den Drehspieß verwenden wollen, berühren Sie das DREHSPIESS-Symbol (8), nachdem Sie das START/PAUSE-Symbol (2) berührt haben.</p>
		<p><b>Hinweis:</b> Auf dem Bildschirm wird so lange „END“ angezeigt, bis die MENÜ-Taste (11) gedrückt wurde. Nach dem Ende des Garvorgangs läuft der Lüfter 4 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen.</p>

## GARTABELLEN

GARPROGRAMME				
Funktion	Vorheizen	Empfohlene Lebensmittelmenge	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Position
<b>AIR FRY</b> (Heißluftfrittieren)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Frittierkorb	2
<b>CHIPS</b> (Gefrorene Pommes)	ja	550 g	Frittierkorb	2
<b>WINGS</b> (Hähnchenflügel)	ja	1038 g (28 Stück)	Frittierkorb	2
<b>PIZZA</b>	ja	33 cm	Backblech oder Backrost	3
<b>STEAK</b>	ja	190 g	Backblech oder Backrost	2
<b>COOKIES</b> (Kekse)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech	2
<b>SNACKS</b>	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech oder Backrost	3
<b>VEGGIES</b> (Gemüse)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech oder Frittierkorb	3
<b>TOAST</b>	nein	6 Stück	Backrost	2 / 3
<b>BAKE</b> (Backen)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech oder Backrost	3
<b>BAGEL</b>	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech oder Frittierkorb	2
<b>BROIL</b> (Grillen)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech oder Backrost	2
<b>ROAST</b> (Rösten)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech oder Drehspieß	4 oder Drehspieß- position
<b>DEHYDRATE</b> (Dörren)	nein	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Frittierkorb	1 / 2 / 3
<b>PROOF</b>	nein	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech	3
<b>DEFROST</b> (Auftauen)	nein	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech	2
<b>REHEAT</b> (Aufwärmen)	nein	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backrost	3
<b>WARM</b> (Warmhalten)	nein	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Backblech	2

DUALES KOCHEN					
Funktion 1	Funktion 2	Vorheizen	Empfohlene Lebensmittelmenge	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Position
<b>AIR FRY</b> (Heißluftfrittieren)	<b>WARM</b> (Warmhalten)	ja	abhängig von den gewählten Lebensmitteln	Frittierkorb	2
<b>BAKE</b> (Backen)	<b>BROIL</b> (Grillen)			Backblech oder Backrost	3
<b>AIR FRY</b> (Heißluftfrittieren)	<b>WARM</b> (Warmhalten)			Backblech oder Drehspieß	4 oder Drehspießposition
<b>ROAST</b> (Rösten)	<b>AIR FRY</b> (Heißluftfrittieren)			Backblech oder Drehspieß	4 oder Drehspießposition
<b>AIR FRY</b> (Heißluftfrittieren)	<b>BROIL</b> (Grillen)			Frittierkorb oder Backrost	2 / 3
<p><b>Hinweis:</b> Es ist normal, dass sich während des Garens etwas Feuchtigkeit an der Tür des Geräts absetzen kann. Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Garen vorzuheizen.</p>					

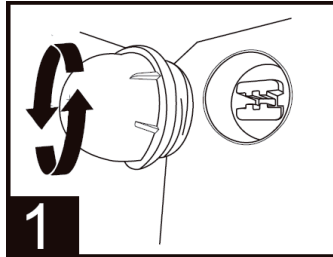
## GLÜHBIRNE AUSTAUSCHEN



### VORSICHT

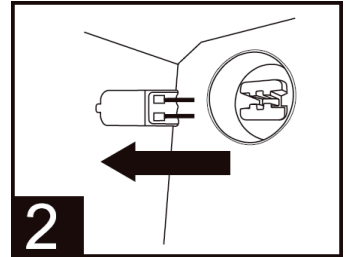
Stromschlaggefahr! Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Geräts aus der Steckdose gezogen wurde, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Glühbirne austauschen.

**Benötigtes Leuchtmittel:** 25 W Halogenleuchte



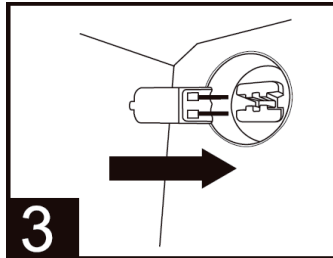
**1**

Drehen Sie die Lampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie herauszunehmen.



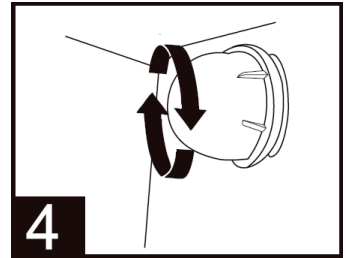
**2**

Entfernen Sie die defekte Glühbirne, indem Sie diese direkt herausziehen.



**3**

Setzen Sie die neue Glühbirne ein.



**4**

Drehen Sie die Lampenabdeckung im Uhrzeigersinn, um sie festzuschrauben.

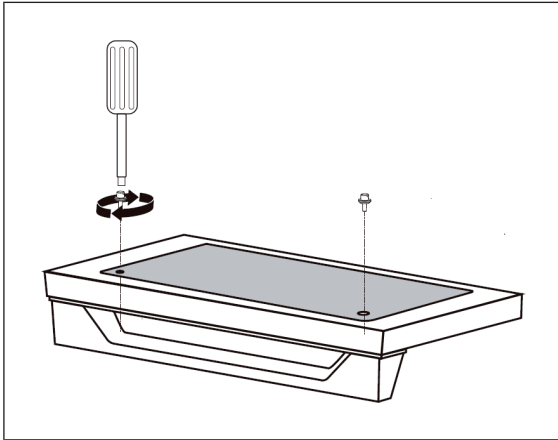
## GLASTÜR AUSEINANDERBAUEN



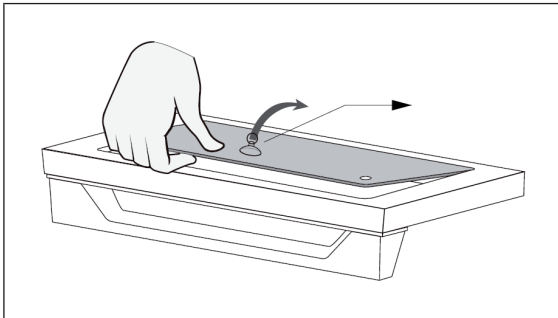
### VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Stellen Sie sicher, dass sich die Glastür vollständig abgekühlt hat, bevor Sie diese auseinanderbauen.

1. Lösen Sie die Schrauben, indem Sie diese mit einem Schraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen.



2. Das Glas kann mit einem Silikonsaugnapf angesaugt und dann mit den Händen herausgenommen werden.



3. Setzen Sie das Glas nach dem Reinigen und Trocknen wieder ein und ziehen Sie die Schrauben im Uhrzeigersinn fest.

## REINIGUNG, PFLEGE UND LAGERUNG

**Hinweis:** Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem Auseinanderbauen und Reinigen vollständig abkühlen.

### Reinigung des Gehäuses, der Tür und des LED-Bildschirms

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Ein milder Flüssigreiniger oder ein mildes Spray kann verwendet werden, um Fleckenbildung zu vermeiden. Tragen Sie den Reiniger vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht direkt auf das Gehäuse auf.
- Reinigen Sie die Glastür mit einem Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel und einem weichen, feuchten Schwamm oder einem weichen Plastikscheuerpad. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallscheuerschwämme, da diese das Gehäuse zerkratzen können.
- Wischen Sie den LED-Bildschirm mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und niemals direkt auf den LED-Bildschirm. Das Reinigen des Bildschirms mit einem trockenen Tuch oder einem Scheuermittel kann zu Schäden am Bildschirm führen.



#### WARNUNG

Stromschlaggefahr! Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### Reinigung des Garraums

- Wischen Sie die Wände des Garraums mit einem weichen, feuchten Schwamm ab, um Speisereste zu entfernen. Um Fleckenbildung zu vermeiden, können Sie ein nicht-scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder ein mildes Reinigungsspray verwenden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf das Tuch und nicht direkt auf die Oberflächen im Garraum auf.



#### WARNUNG

Brand- und Stromschlaggefahr! Gehen Sie bei der Reinigung der Heizelemente äußerst vorsichtig vor. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen und wischen Sie die Heizelemente der Länge nach mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Verwenden Sie hierfür keine Reinigungsmittel oder Reinigungsspray. Lassen Sie alle Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

## Reinigung des Krümelfachs

- Ziehen Sie das Krümelfach nach jeder Verwendung des Geräts heraus und entsorgen Sie die Krümel. Wischen Sie das Krümelfach mit einem weichen, feuchten Schwamm aus. Um Fleckenbildung zu vermeiden, können Sie ein nicht-scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder ein mildes Reinigungsspray verwenden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht direkt im Krümelfach auf. Lassen Sie das Krümelfach anschließend vollständig trocknen.
- Um eingebranntes Fett zu lösen, weichen Sie das Krümelfach in einer warmen Seifenlösung ein und reinigen Sie es anschließend mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Plastikscheuerpad. Spülen Sie das Krümelfach anschließend aus und trocknen Sie es vollständig ab.
- Schieben Sie das Krümelfach nach der Reinigung wieder in das Gerät. Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Hineinschieben des Krümelfachs wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn sich das Krümelfach darin befindet.


## Reinigung des Zubehörs (Backrost, Backblech, Frittierkorb)

- Reinigen Sie das gesamte Zubehör in einer warmen Seifenlösung mit einem weichen, feuchten Schwamm oder einem weichen Plastikscheuerpad. Spülen und trocknen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallscheuerschwämme, da diese das Zubehör beschädigen können.
- Es wird davon abgeraten, das Zubehör in der Spülmaschine zu reinigen, da dies die Lebensdauer des Zubehörs verkürzen kann.

## Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und das gesamte Zubehör vollständig sauber und trocken sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.
- Lagern Sie das Gerät in aufrechter Position auf den Standfüßen. Verstauen Sie das Gerät nicht, wenn es nass oder noch warm ist. Bewahren Sie das Gerät nicht in feuchter oder warmer Umgebung auf.

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG


Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an den Strom angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Berühren Sie die EIN/AUS-Taste  zum Einschalten des Gerät.
	Die Gerätetür wurde nicht richtig geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Dampf tritt aus der Vorderseite der Gerätetür aus.	Es werden Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt gegart.	Das ist normal. Die Tür verfügt über Belüftungsöffnungen, damit Dampf, der beispielsweise beim Auftauen von gefrorenem Brot entsteht, entweichen kann.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Bei der ersten Verwendung ist das normal. Es wird empfohlen, das Gerät 18-20 Minuten auf höchster Temperatureinstellung laufen zu lassen.
	Es werden fetthaltige Lebensmittel gegart.	Beim Garen fetthaltiger Lebensmittel ist das normal. Dies hat keinen Einfluss auf den Garvorgang.
	Das Backblech, das Krümelfach oder die Heizstäbe enthalten noch Fett- oder Ölrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
Schwarzer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Das Essen brennt an.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und nehmen Sie das Essen heraus.



<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Essen wird nicht gar.	Es befindet sich eine zu große Speisemenge im Gerät.	Reduzieren Sie die Speisemenge, die auf einmal gegart werden soll.
	Die eingestellte Gartemperatur ist zu niedrig oder die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur oder eine längere Zeit ein.
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Garprogramm ausgewählt haben.
Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gegart.	Die Lebensmittel wurden gestapelt oder kleben aneinander.	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig verteilt sind.
	Das Backblech, der Frittierkorb oder das Backrost sind nicht richtig positioniert.	Bringen Sie das Zubehör in die richtige Position. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, da die Zubehörteile heiß sein können.
Nach dem Frittieren sind die Lebensmittel nicht knusprig.	Die Lebensmittel haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt.	Das gleichmäßige Besprühen oder Einpinseln von Lebensmitteln mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen.
Fehlercode „E1“	Kurzschluss im Temperaturwächter.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Fehlercode „E2“	Der Temperaturwächter oder die Heizstäbe funktionieren nicht.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie kurz und stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Problem dadurch nicht behoben werden konnte.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind 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 Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel 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 und 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 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe an. 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 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec GmbH**  
**Member of Berlin Brands Group**  
**Handwerkerstr. 11**  
**15366 Dahlwitz-Hoppegarten**  
**Deutschland**

- 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	30
Device Overview	32
Accessories	33
Getting Started	34
LED Control Panel	35
Key Functions	35
Cooking Programmes	38
Operation	39
Dual Cooking	42
Cooking Tables	44
Replacing the Light Bulb	46
Disassembling the Glass Door	47
Cleaning, Care and Storage	48
Troubleshooting	50
Disposal Considerations	52
Manufacturer & Importer (UK)	52

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10039940, 10039941
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1800 W
Capacity	30 L
Adjustable temperature	30-230 °C

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

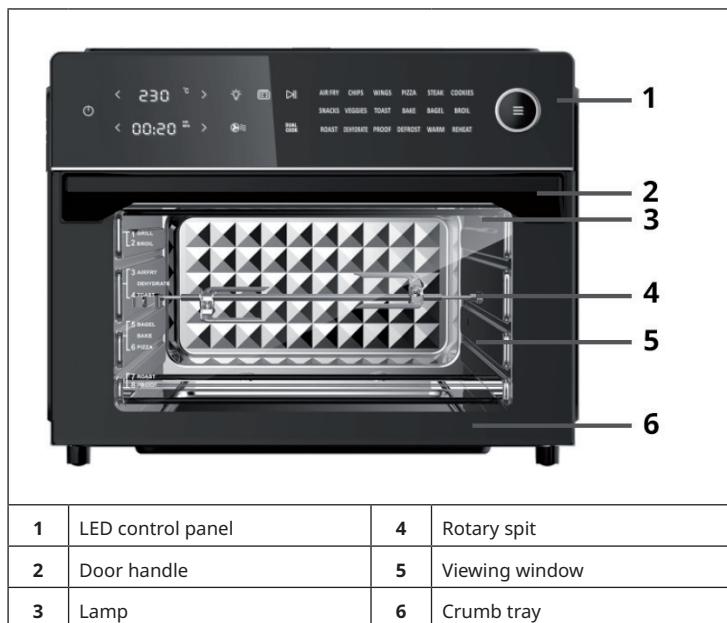
- Before using for the first time, check that the voltage of your socket corresponds to the voltage specified.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device while it is in operation.
- Switch off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

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

**CAUTION**

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

## DEVICE OVERVIEW



### Device properties

The appliance works with 360 °C hot air technology.

### Door sensor

If the door is opened during cooking, the cooking process will pause and the light will come on.

The display appears on the control panel:








As soon as the door is closed, the light will go out and the cooking process will continue. Make sure that the door of the appliance remains closed during cooking.



---

## ACCESSORIES

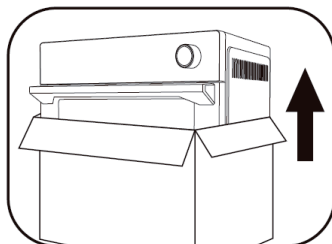
---

<p><b>Baking rack</b></p> 	<p>Can be used for the preparation of meat, bread, pizza etc.</p>
<p><b>Frying basket</b></p> 	<p>Use the frying basket in combination with the hot air function to optimise your cooking results. Can be used for the preparation of chips, chicken wings, onions etc. or as a drying basket.</p>
<p><b>Baking tray</b></p> 	<p>Can be used for the preparation of biscuits, cakes, turkey etc. You can also use it to collect leftovers or oil when deep-frying.</p>
<p><b>Crumb tray</b></p>	<p>Can be used to collect food waste.</p>
<p><b>Pivot spit fork</b></p> 	<p>Can be used to evenly roast food (e.g. a whole chicken).</p>
<p><b>Rotisserie handle</b></p> 	<p>Use the handle to remove the rotisserie from the appliance after cooking.</p>

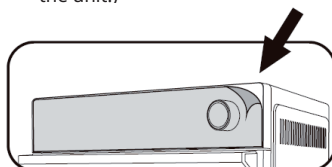
## GETTING STARTED

### Before use

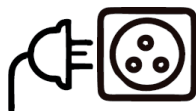
1. Remove all packing material around the unit and inside the unit.



3. Remove the protective film from the control panel. (This film is used to protect the control panel, you can remove it or leave it on the unit.)

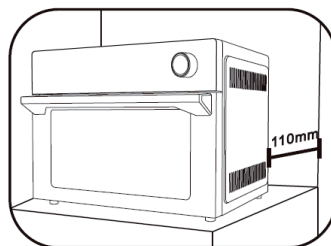


5. Before plugging in the mains plug, make sure that the voltage indicated on the rating plate of the appliance matches the voltage of the socket.

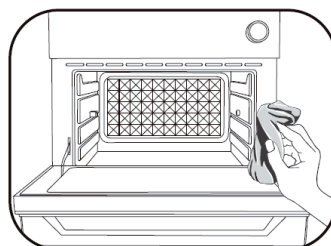


6. When using the appliance for the first time, run it at the highest setting (230 °C) for at least 18 minutes to sterilise it and eliminate manufacturing odours. The unit may emit odours or smoke from the protective film.

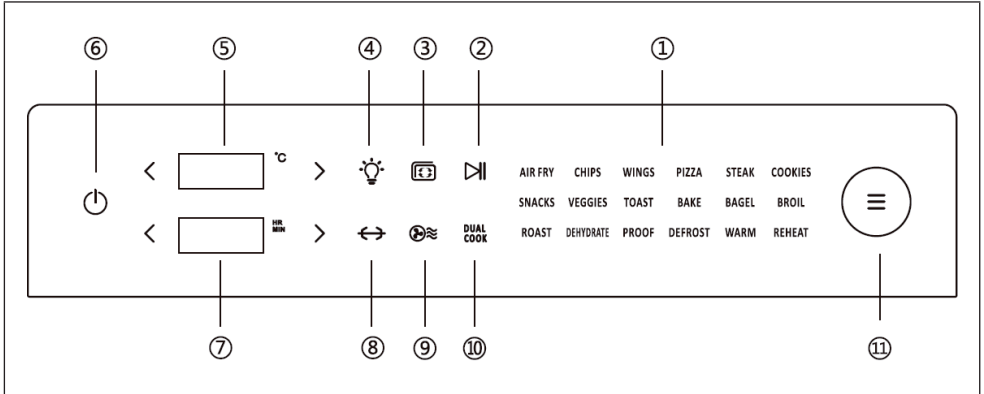
2. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface, at a safe distance from objects that could be damaged by heat. Keep a minimum distance of 110 mm between the mains connection and the wall, furniture, etc.






4. Clean all accessories and clean the interior of the appliance. Dry the accessories completely before putting them back into the unit.



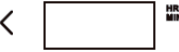





## LED CONTROL PANEL



## KEY FUNCTIONS

No.	Key symbol	Key function	Operation
1		<b>Programme overview</b>	You will find the list of programmes in the 'Cooking Programmes' section.
2		<b>Start/Pause</b>	Touch the START/PAUSE icon to start or pause a programme.
3		<b>Preheat</b>	After selecting a programme and setting the temperature, touch the symbol to preheat the appliance. (Touching the START/PAUSE icon (2) is not required to start the preheating programme. Once the preheating process is finished, the appliance beeps 5 times and 'Add Food' is displayed on the screen)
4		<b>Light switch</b>	Touch the light symbol to switch the lamp on or off. (The light is automatically switched off after 5 minutes).

No.	Key symbol	Key function	Operation
5		<b>Temperature setting</b>	To lower the temperature, touch the < button. To raise the temperature, touch the > button. To make the settings more quickly, press and hold the respective button.
6		<b>ON / OFF</b>	Touch this button to turn the appliance on and off.
7		<b>Time setting</b>	To reduce the time, touch the < button. To increase the time, touch the > button. To make the settings more quickly, press and hold the respective button.
8		<b>Rotary spit</b>	Touch this button if you want to use the rotisserie.
9		<b>Hot air</b>	This symbol is an indicator light. As soon as a programme using hot air is set, the symbol flashes during operation.
10	<b>DUAL COOK</b>	<b>Dual Cooking</b>	This advanced technology allows you to start the appliance with one programme and then automatically switch to another programme for perfect cooking. For example, if you want to prepare a pot roast with breadcrumbs, set the programmes 'BAKE' and 'BROIL'. The pot roast is cooked through and has a golden, crispy breading at the end. All you have to do is set the programmes - the appliance does the rest all by itself. Enjoy your favourite food without any extra effort.

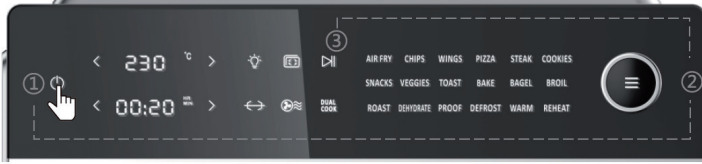
No.	Key symbol	Key function	Operation
11		<b>Menu</b>	The desired programme can be selected by turning the control dial. Select the next programme by turning the control dial clockwise. Select the previous programme by turning the control dial counter-clockwise. After selecting the programme, press the MENU button to start the cooking process.



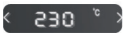
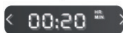
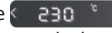

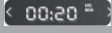

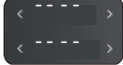
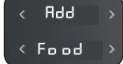
## COOKING PROGRAMMES

Programme	Preset Temperature	Preset time	Temperature setting range	Time setting range
<b>AIR FRY</b> (Hot air frying)	200 °C	10 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>CHIPS</b> (frozen chips)	230 °C	18 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>WINGS</b> (chicken wings)	230 °C	18 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>PIZZA</b>	230 °C	11 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>STEAK</b>	230 °C	7 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>COOKIES</b> (biscuits)	180 °C	15 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>SNACKS</b>	200 °C	18 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>VEGGIES</b> (vegetables)	230 °C	15 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>TOAST</b>	-	-	Level 1-7	1-7 min
<b>BAKE</b> (baking)	175 °C	25 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>BAGEL</b>	230 °C	13 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>BROIL</b> (grilling)	230 °C	13 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>ROAST</b> (roasting)	200 °C	30 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>DEHYDRATE</b> (drying)	60 °C	5 hours	30-80 °C	1-12 hours
<b>PROOF</b>	34 °C	45 min	30-40 °C	up to 8 hours
<b>DEFROST</b> (thawing)	50 °C	20 min	30-80 °C	up to 2 hours
<b>REHEAT</b> (warming up)	95 °C	5 min	90-230 °C	up to 2 hours
<b>WARM</b> (keeping warm)	50 °C	4 hours	30-120 °C	up to 8 hours

**Note:** The information in the table is for reference only. Temperature and time settings can be adjusted by the user as required.


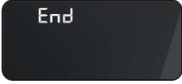
## OPERATION



1		<p>Insert the mains plug into the socket and touch the ON/OFF button (6) to switch on. The screen lights up and the HOT AIR symbol (9) flashes.</p>
2	 <p>↓</p>  <p>↓</p> 	<p>Turn the MENU knob (11) and select the desired programme. The respective preset temperature and time are displayed on the screen. You can adjust the temperature  and the time  by touching the &lt; and &gt; buttons. Press the MENU button to start the cooking process.</p> <p><b>Note:</b> The temperature of the 'TOAST' function cannot be adjusted. Touch the time setting  for levels 1-7 of the 'TOAST' function.</p>
3	 <p>PREHEAT</p> <p>↓</p>  <p>↓</p> 	<p>Touch the PREHEAT icon (3) to preheat the appliance. As soon as the cooking chamber reaches a temperature of 150 °C, 'Add Food' is displayed on the screen. (After preheating, place the food in the appliance and close the door, the cooking process will start automatically.)</p> <p><b>Note:</b> No preheating is required for the TOAST, DEHYDRATE, PROOF, DEFROST, REHEAT and WARM programmes.</p>





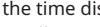
Position accessories				
Position 1: DEHYDRATE		Position 2: TOAST DEHYDRATE		
Position 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Position 2: CHIPS WINGS		
Position 4: ROAST		Position 5: Rotary spit		
<b>Accessories</b>	<p>Baking rack</p>	<p>Frying basket</p>	<p>Baking tray</p>	<p>Rotary spit</p>
<p><b>Note:</b> If you prepare greasy food with the baking rack, deep-frying basket or rotisserie (for example chicken), you should also place the baking tray one step lower to catch dripping fat.</p>				



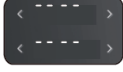

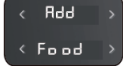




4	<p><b>Position accessories</b></p>	<p>Slide the accessories with the food into the desired slot in the appliance and close the door. There are four slide-in units. Position the accessories in the appropriate slot according to the 'Position accessories' table above.</p> <p><b>Note:</b> If you want to use the rotisserie, fix the food on it and then place the rotisserie in the appliance.</p>
5	 <p><b>Start/ Pause</b></p>	<p>If you skip the preheating function in step 3, touch the START/PAUSE icon (2) to start cooking. The screen shows the timer counting down. As soon as the cooking process is finished, the device beeps 5 times and 'END' is displayed on the screen. All menu icons light up.</p> <p><b>Note:</b> To use the rotisserie, touch the rotisserie icon (8) after touching the START/ PAUSE icon.</p>
		<p><b>Note:</b> The screen will display 'END' until the MENU button (11) is pressed. As soon as the cooking process is finished, the fan continues to run for 4 minutes to cool down the appliance.</p>

## DUAL COOKING



1		<p>Insert the mains plug into the socket and touch the ON/OFF button (6) to switch on the device. The screen lights up and the HOT AIR symbol (9) flashes on the screen.</p>
2	<p><b>DUAL COOK</b></p>	<p><b>Example:</b></p> <p><b>Step 1:</b></p>  <p><b>Step 2:</b></p>  <p>Touch the DUAL COOK symbol (10). The five programmes AIR FRY / BAKE / BROIL / ROAST / WARM light up for a long time. Turn the MENU knob (11) and select the first programme, for example AIR FRY. 'AIR FRY' flashes on the screen (the other 4 programmes remain lit). Then touch the temperature display  and set the desired temperature. Touch the time display  to set the desired time. Finally, press the MENU button (11) to confirm the first programme set. The remaining four programmes continue to light up on the screen. Repeat the above steps to set the second programme.</p>
		<p><b>Note:</b> Touch the START/PAUSE icon (2) and then the DUAL COOK icon (10) to return to the main menu and cancel the dual cooking function.</p>

3	 <p>PREHEAT</p>    	<p>Touch the PREHEAT icon (3) to preheat the appliance. As soon as the cooking chamber of the device reaches a temperature of 150 °C, 'Add Food' is displayed on the screen. (After preheating, place the food in the appliance and close the door, the cooking process will start automatically)</p>
4	<p><b>Position accessories</b></p>	<p>Slide the accessories with the food into the desired slot in the appliance and close the door. There are four slide-in units. Position the accessories in the appropriate slot according to the 'Position accessories' table above.</p>
5	 <p><b>Start/ Pause</b></p>	<p>If you skip the preheating function in step 3, touch the START/PAUSE icon (2) to start cooking. The set time is counted down on the screen. The first selected programme lights up for a long time. The second selected programme is only displayed on the screen when the first programme has finished. As soon as the cooking process is finished, the device beeps 5 times and 'END' is displayed on the screen. All menu icons light up.</p> <p><b>Note:</b> If you want to use the rotisserie, touch the ROTISSERIE symbol (8) after touching the START / PAUSE symbol (2).</p>
	<p><b>Note:</b> The screen will display 'END' until the MENU button (11) is pressed. After the cooking process is finished, the fan continues to run for 4 minutes to cool down the appliance.</p>	

## COOKING TABLES

COOKING PROGRAMMES				
Function	Preheat	Recommended food quantity	Recommended accessories	Recommended position
<b>AIR FRY</b> (hot air frying)	yes	depending on the selected foods	Frying basket	2
<b>CHIPS</b> (frozen chips)	yes	550 g	Frying basket	2
<b>WINGS</b> (chicken wings)	yes	1038 g (28 pieces)	Frying basket	2
<b>PIZZA</b>	yes	33 cm	Baking tray or baking rack	3
<b>STEAK</b>	yes	190 g	Baking tray or baking rack	2
<b>COOKIES</b> (biscuits)	yes	depending on the selected foods	Baking tray	2
<b>SNACKS</b>	yes	depending on the selected foods	Baking tray or baking rack	3
<b>VEGGIES</b> (vegetables)	yes	depending on the selected foods	Baking tray or frying basket	3
<b>TOAST</b>	no	6 pieces	Baking rack	2 / 3
<b>BAKE</b> (baking)	yes	depending on the selected foods	Baking tray or baking rack	3
<b>BAGEL</b>	yes	depending on the selected foods	Baking tray or frying basket	2
<b>BROIL</b> (grilling)	yes	depending on the selected foods	Baking tray or baking rack	2
<b>ROAST</b> (roasting)	yes	depending on the selected foods	Baking tray or rotary spit	4 or rotary spit position
<b>DEHYDRATE</b> (drying)	no	depending on the selected foods	Frying basket	1 / 2 / 3
<b>PROOF</b>	no	depending on the selected foods	Baking tray	3
<b>DEFROST</b> (thawing)	no	depending on the selected foods	Baking tray	2
<b>REHEAT</b> (warming up)	no	depending on the selected foods	Baking rack	3
<b>WARM</b> (keeping warm)	no	depending on the selected foods	Baking tray	2

DUAL COOKING					
Function 1	Function 2	Preheat	Recommended food quantity	Recommended accessories	Recommended position
<b>AIR FRY</b> (hot air frying)	<b>WARM</b> (keeping warm)	yes	depending on the the selected food	Frying basket	2
<b>BAKE</b> (baking)	<b>BROIL</b> (grilling)			Baking tray or baking rack	3
<b>AIR FRY</b> (hot air frying)	<b>WARM</b> (keeping warm)			Baking tray or rotary spit	4 or rotary spit position
<b>ROAST</b> (roasting)	<b>AIR FRY</b> (hot air frying)			Baking tray or rotary spit	4 or rotary spit position
<b>AIR FRY</b> (hot air frying)	<b>BROIL</b> (grilling)			Frying basket or baking rack	2 / 3
<p><b>Note:</b> It is normal that some moisture may settle on the door of the appliance during cooking. It is recommended to preheat the appliance before cooking.</p>					

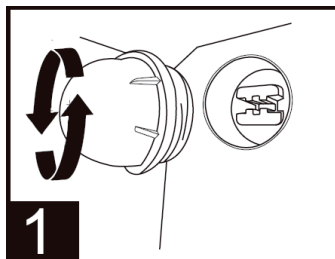
## REPLACING THE LIGHT BULB



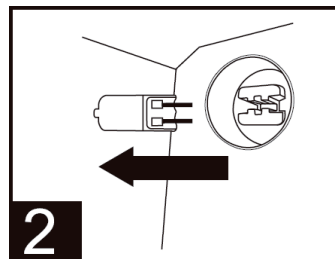
### CAUTION

Risk of electric shock! Make sure that the mains plug of the appliance has been disconnected from the socket and allow the appliance to cool down completely before replacing the light bulb.

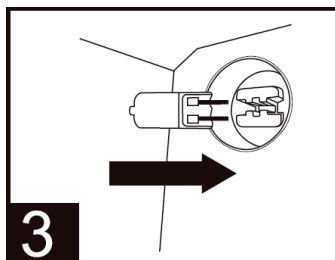
**Bulb required:** 25 W halogen lamp



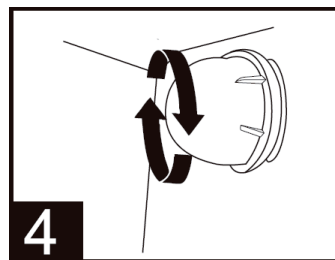
**1** Turn the lamp cover counter-clockwise to take it out.



**2** Remove the defective bulb by pulling it out directly.



**3** Insert the new light bulb.



**4** Turn the lamp cover clockwise to tighten it.

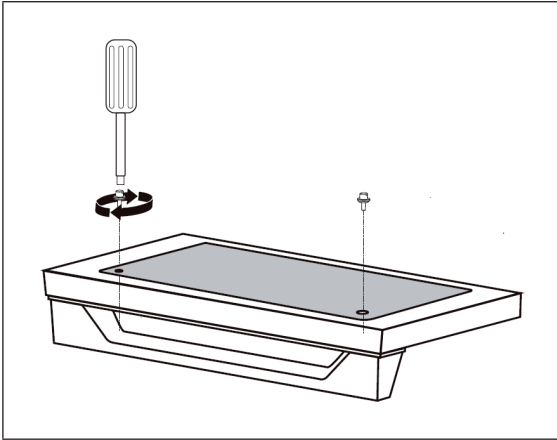
## DISASSEMBLING THE GLASS DOOR



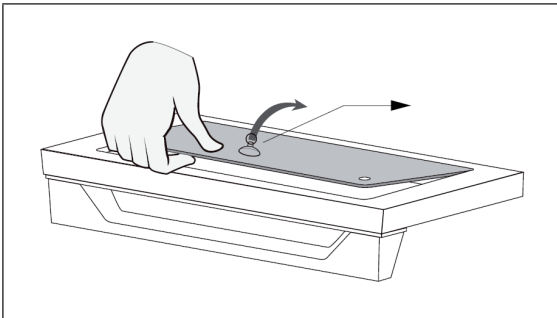
### CAUTION

Risk of burns! Make sure that the glass door has cooled down completely before disassembling it.

1. Loosen the screws by turning them counter-clockwise with a screwdriver.



2. The glass can be sucked in with a silicone suction cup and then removed with the hands.



3. Replace the glass after cleaning and drying and tighten the screws clockwise.

---

## CLEANING, CARE AND STORAGE

---

**Note:** Disconnect the power plug from the socket before cleaning. Let the appliance and accessories cool down completely before disassembling and cleaning.

### Cleaning the housing, the door and the LED screen

- Wipe the housing with a soft, damp sponge. A mild liquid cleaner or spray can be used to prevent staining. Apply the cleaner to the sponge before cleaning and not directly to the housing.
- Clean the glass door with a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads as these may scratch the housing.
- Wipe the LED screen with a soft, damp cloth. Apply the cleaning agent to the cloth and never directly to the LED screen. Cleaning the screen with a dry cloth or abrasive cleaner may damage the screen.



#### WARNING

Risk of electrical shock! Never immerse the device or the power cord in water or other liquids.

### Cleaning the cooking chamber

- Wipe the walls of the cooking chamber with a soft, damp sponge to remove food residues. To avoid staining, you can use a non-abrasive liquid detergent or a mild cleaning spray. Apply the cleaning agent to the cloth before cleaning and not directly to the surfaces in the cooking chamber.



#### WARNING

risk of fire and electrical shock! Be extremely careful when cleaning the heating elements. Before cleaning, let the appliance cool down completely and wipe the heating elements lengthwise with a damp, soft cloth. Do not use any cleaning agents or cleaning sprays for this purpose. Allow all surfaces to dry completely before plugging the mains plug back into the socket and switching the appliance on.



### **Cleaning the crumb tray**

- Pull out the crumb tray after each use of the appliance and dispose of the crumbs. Wipe the crumb tray out with a soft, damp sponge. To avoid staining, you can use a non-abrasive liquid detergent or a mild cleaning spray. Before cleaning, apply the detergent to the sponge and not directly in the crumb tray. Then allow the crumb tray to dry completely.
- To loosen burnt-on grease, soak the crumb tray in a warm soap solution and then clean it with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Then rinse the crumb tray and dry it completely.
- After cleaning, push the crumb tray back into the device. Only plug the mains plug back into the mains socket after inserting the crumb tray and only switch on the appliance when the crumb tray is inside.


### **Cleaning the accessories (baking rack, baking tray, frying basket)**

- Clean all accessories in a warm soap solution with a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry them thoroughly. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads, as these can damage the accessories.
- It is not recommended to clean the accessories in the dishwasher as this may shorten the life of the accessories.

### **Storage**

- Make sure that the unit and all accessories are completely clean and dry.
- Make sure the door is closed.
- Store the unit in an upright position on its feet. Do not store the appliance while it is wet or still warm. Do not store the unit in a humid or warm environment.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The device does not work	The device is not connected to the mains.	Make sure that the plug of the device is inserted in the socket.
	The unit has not been switched on.	Touch the ON/OFF button  to switch on the unit.
	The device door has not been closed properly.	Make sure the door is properly closed.
Steam escapes from the front of the appliance door.	Foods with a high moisture content are being cooked.	This is normal. The door has ventilation openings so that steam produced, for example, when defrosting frozen bread, can escape.
White smoke is coming out of the unit.	The unit is being used for the first time.	This is normal the first time you use the device. It is recommended to run the appliance for 18-20 minutes at the highest temperature setting.
	Fatty foods are being cooked.	This is normal when cooking fatty foods. This does not affect the cooking process.
	The baking tray, crumb tray or heating elements still contain grease or oil residues from previous use.	Make sure that all components are thoroughly cleaned after each use.
Black smoke is coming out of the unit.	The food is burning.	Switch off the appliance immediately and remove the food.

<b>Problem</b>	<b>Potential cause</b>	<b>Solution</b>
The food is not cooking.	There is too much food in the appliance.	Reduce the amount of food being cooked at one time.
	The set cooking temperature is too low or the cooking time is set too short.	Set a higher temperature or a longer time.
	The wrong programme has been selected.	Make sure you have selected the correct cooking programme.
The food is not cooked evenly.	The food was stacked or stuck together.	Make sure that the food is evenly distributed.
	The baking tray, the frying basket or the baking rack are not positioned correctly.	Place the accessories in the correct position. Be careful when doing this as the accessories may be hot.
After frying, the food is not crispy.	The food has a high moisture content.	Spraying or brushing food evenly with a small amount of oil can increase crispness.
Error code 'E1'	Short circuit in the temperature monitor.	Disconnect the power plug from the mains. Please contact customer service.
Error code 'E2'	The temperature monitor or the heating elements do not work.	Unplug the mains plug from the socket, wait briefly and plug the mains plug back into the socket. Contact customer service if this does not solve the problem.

---

## 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

**Cher client, chère cliente,**

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 des informations supplémentaires concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	54
Aperçu de l'appareil	56
Accessoires	57
Mise en marche	58
Panneau de commande LED	59
Fonction des touches	59
Programmes de cuisson	62
Utilisation	63
Double cuisson	66
Tableau de cuisson	68
Remplacement de l'ampoule	70
Démontage de la porte vitrée	71
Nettoyage, entretien et stockage	72
Identification et résolution des problèmes	74
Informations sur le recyclage	76
Fabricant et importateur (UK)	76

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10039940, 10039941
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1800 W
Capacité	30 L
Température réglable	30-230 °C

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise correspond à la tension spécifiée.
- Pour éviter toute décharge électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- L'appareil doit être utilisé sur un circuit d'alimentation séparé des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un récipient contenant des aliments chauds.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas 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 en aucun cas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour déplacer ou soulever l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil sur des surfaces en verre sensibles à la chaleur, des surfaces en bois ou des nappes. Assurez-vous de placer sur ces surfaces et sous l'appareil une plaque insensible à la chaleur avec protection thermique.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de toute autre manière.
- Avant le nettoyage et en cas de non-utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de fours à gaz ou électriques chauds ou dans un four chauffé.
- Si la fiche d'alimentation ne s'adapte pas correctement, consultez un électricien qualifié pour réduire le risque de décharge électrique. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges abrasives métalliques. Les petites pièces métalliques pourraient se casser et court-circuiter les composants électriques de l'appareil, ce qui pourrait entraîner une décharge électrique et endommager l'appareil.
- Pour minimiser le risque de décharge électrique, ne préparez les aliments que dans le récipient enduit et antiadhésif fourni.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! La friteuse à air chaud libère de la vapeur chaude par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de sécurité des bouches d'aération et de vapeur. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez des pièces de l'appareil de l'appareil.

## APERÇU DE L'APPAREIL



1	Panneau de commande LED	4	Tournebroche
2	Poignée de porte	5	Fenêtre de visualisation
3	Lampe	6	Ramasse-miettes

### Caractéristiques de l'appareil

L'appareil dispose d'une technologie d'air chaud à 360 °C.

#### Capteur de porte

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le processus de cuisson s'interrompt et le voyant s'allume.






Le voyant apparaît sur le panneau de commande :



Dès que la porte est fermée, la lumière s'éteint et le processus de cuisson se poursuit. Veillez à ce que la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.



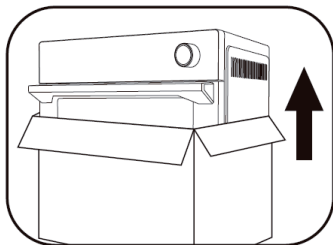
## ACCESSOIRES

<p><b>Grille de cuisson</b></p> 	<p>Peut être utilisé pour la viande, le pain, la pizza, etc.</p>
<p><b>Panier à friture</b></p> 	<p>Utilisez le panier à friture en combinaison avec la fonction air chaud pour optimiser vos résultats de cuisson. Peut être utilisé pour les frites, les ailes de poulet, les oignons, etc. ou comme panier de déshydratation.</p>
<p><b>Plaque de cuisson</b></p> 	<p>Peut servir pour la cuisson des biscuits, les gâteaux, la dinde, etc. Vous pouvez également l'utiliser pour récupérer les restes ou l'huile lors des fritures.</p>
<p><b>Ramasse-miettes</b></p>	<p>Peut être utilisé pour collecter les restes alimentaires.</p>
<p><b>Fourchette de broche pivotante</b></p> 	<p>Peut s'utiliser pour rôtir uniformément des aliments (par exemple, un poulet entier).</p>
<p><b>Poignée de tourne-broche</b></p> 	<p>Utilisez la poignée pour retirer la broche de l'appareil après la cuisson.</p>

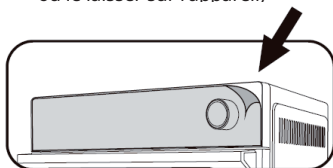
## MISE EN MARCHÉ

### Avant l'utilisation

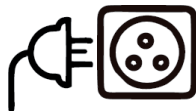
1. Retirez tous les matériaux d'emballage autour et à l'intérieur de l'appareil.



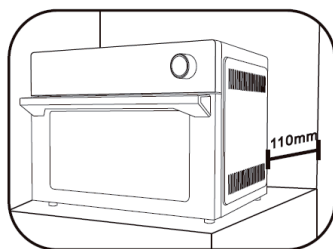
3. Retirez le film de protection du panneau de commande. (Ce film sert à protéger le panneau de commande, vous pouvez le retirer ou le laisser sur l'appareil)



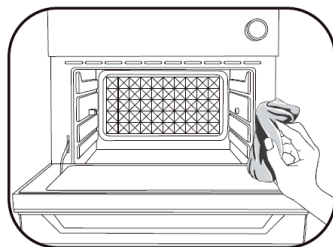
5. Avant de brancher la fiche, assurez-vous que la tension d'alimentation de la prise correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.



2. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à une distance sûre des objets qui pourraient être endommagés par la chaleur. Maintenez une distance minimale de 110 mm entre le raccordement au réseau et le mur, les meubles, etc.

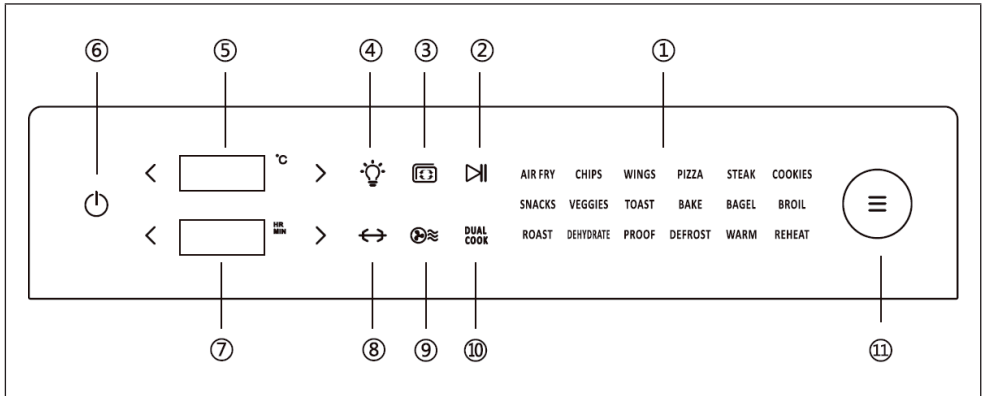


4. Nettoyez tous les accessoires et nettoyez l'intérieur de l'appareil. Laissez sécher les accessoires complètement avant de les remettre dans l'appareil.











6. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, faites-le fonctionner au réglage le plus élevé (230 °C) pendant au moins 18 minutes pour le stériliser et éliminer les odeurs de fabrication. L'appareil peut émettre des odeurs ou de la fumée à partir du film de protection.


## PANNEAU DE COMMANDE LED



## FONCTION DES TOUCHES

N°	Symbole de la touche	Fonction de la touche	Utilisation
1		<b>Aperçu du programme</b>	Vous trouverez la liste des programmes dans la section « Programmes de cuisson ».
2		<b>Démarrage / pause</b>	Touchez l'icône START/PAUSE pour démarrer ou mettre en pause un programme.
3		<b>Préchauffage</b>	Après avoir sélectionné un programme et réglé la température, touchez le symbole pour préchauffer l'appareil. (Il n'est pas nécessaire de toucher l'icône START/PAUSE (2) pour lancer le programme de préchauffage. Une fois le processus de préchauffage terminé, l'appareil émet 5 bips et le message « Add Food » (ajoutez les aliments) s'affiche à l'écran

N°	Symbole de la touche	Fonction de la touche	Utilisation
4		<b>Interrupteur d'éclairage</b>	Touchez le symbole d'éclairage pour allumer ou éteindre la lampe. (La lumière s'éteint automatiquement après 5 minutes).
5		<b>Réglage de la température</b>	Appuyez sur la touche < pour réduire la température. Appuyez sur la touche > pour augmenter la température. Pour effectuer les réglages plus rapidement, maintenez la touche correspondante.
6		<b>Marche/arrêt</b>	Touchez cette commande pour allumer ou éteindre l'appareil.
7		<b>Réglage de la durée</b>	Pour réduire la durée, touchez le bouton <. Pour augmenter la durée, touchez le bouton >. Pour effectuer les réglages plus rapidement, maintenez la touche correspondante.
8		<b>Tournebroche</b>	Touchez ce bouton si vous voulez utiliser la rôtissoire.
9		<b>Air chaud</b>	Ce symbole est un témoin lumineux. Dès qu'un programme utilisant l'air chaud est réglé, le symbole clignote pendant le fonctionnement.

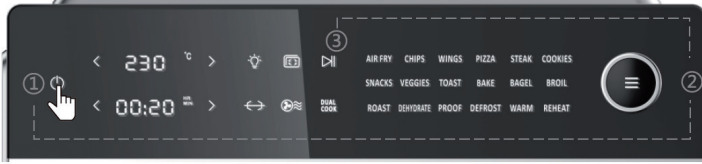
N°	Symbole de la touche	Fonction de la touche	Utilisation
10	<b>DUAL COOK</b>	<b>Double cuisson</b>	<p>Cette technologie avancée vous permet de démarrer l'appareil avec un programme, puis de passer automatiquement à un autre programme pour une cuisson parfaite. Par exemple, si vous voulez préparer un rôti braisé avec de la chapelure, réglez les programmes « BAKE » (cuisson) et « BROIL » (gratiner). Le rôti est bien cuit et a une panure dorée et croustillante à la fin. Vous n'avez qu'à régler les programmes, l'appareil fait le reste tout seul. Savourez vos plats préférés sans effort supplémentaire.</p>
11		<b>Menu</b>	<p>Le programme souhaité se sélectionne en tournant la molette de commande. Sélectionnez le programme suivant en tournant la molette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre. Sélectionnez le programme précédent en tournant la molette de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Après avoir sélectionné le programme, appuyez sur la touche MENU pour lancer le processus de cuisson.</p>




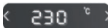



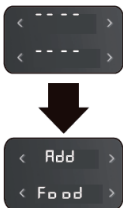
## PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Par défaut Température	Durée par défaut	Plage de réglage de la température	Plage de réglage de la durée
<b>AIR FRY</b> (Friture à l'air chaud)	200 °C	10 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>CHIPS</b> (Frites surgelées)	230 °C	18 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>WINGS</b> (ailes de poulet)	230 °C	18 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>PIZZA</b>	230 °C	11 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>STEAK</b>	230 °C	7 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>COOKIES</b> (biscuit)	180 °C	15 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>SNACKS</b>	200 °C	18 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>VEGGIES</b> (Légumes)	230 °C	15 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>TOAST</b>	--	--	Niveau 1-7	1-7 min
<b>BAKE</b> (Cuire)	175 °C	25 minutes	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>BAGEL</b>	230 °C	13 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>BROIL</b> (gratiner)	230 °C	13 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>ROAST</b> (Rôtir)	200 °C	30 mn	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>DEHYDRATE</b> (Déshydrater)	60 °C	5 heures	30-80 °C	1-12 heures
<b>PROOF</b>	34 °C	45 minutes	30-40 °C	jusqu'à 8 heures
<b>DEFROST</b> (Décongélation)	50 °C	20 mn	30-80 °C	jusqu'à 2 heures
<b>REHEAT</b> (Réchauffer)	95 °C	5 min	90-230 °C	jusqu'à 2 heures
<b>CHAUD</b> (Maintenir au chaud)	50 °C	4 heures	30-120 °C	jusqu'à 8 heures

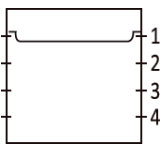
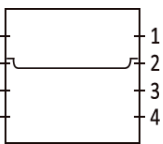
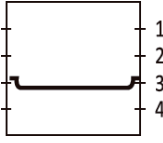
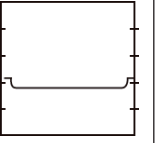
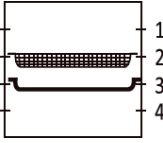
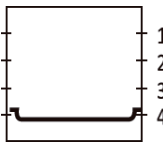
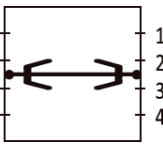

**Remarque :** Les informations contenues dans le tableau sont données à titre indicatif uniquement. Les réglages de température et de durée peuvent être ajustés par l'utilisateur selon ses besoins.

## UTILISATION


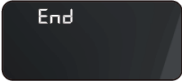


1		<p>Insérez la fiche secteur dans la prise de courant et appuyez sur la touche ON/OFF (6) pour mettre l'appareil en marche. L'écran s'allume et le symbole AIR CHAUD (9) clignote.</p>
2	 	<p>Tournez le bouton MENU (11) et sélectionnez le programme souhaité. La température et l'heure pré-réglées respectives s'affichent à l'écran. Vous pouvez régler la température  et l'heure  en touchant les boutons &lt; et &gt;. Après avoir sélectionné le programme, appuyez sur la touche MENU pour lancer la cuisson.</p> <p><b>Remarque :</b> La température de la fonction « TOAST » ne peut pas être réglée. Touchez le réglage de la durée  pour les niveaux 1-7 de la fonction « TOAST ».</p>
3	 <b>PREHEAT</b> 	<p>Touchez l'icône PREHEAT (3) pour préchauffer l'appareil. Dès que l'espace de cuisson atteint une température de 150 °C, le message « Add Food » s'affiche à l'écran. (Après le préchauffage, placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte, le processus de cuisson démarre automatiquement)</p> <p><b>Remarque :</b> aucun préchauffage n'est nécessaire pour les programmes TOAST, DEHYDRATE (déshydrater), PROOF, DEFROST (Décongélation), REHEAT (réchauffer) et WARM (maintenir au chaud).</p>

## Positionnement des accessoires




Position 1 : DEHYDRATE 	Position 2 : TOAST DEHYDRATE 
Position 3 : TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA  	Position 2 : CHIPS WINGS 
Position 4 : ROAST 	Position 5 : Tournebroche 
<b>Accessoires</b>	 <p>Grille de cuisson    Panier à friture    Plaque de cuisson    Tournebroche</p>
<p><b>Remarque :</b> si vous préparez des aliments gras à l'aide de la grille de cuisson, du panier à friture ou de la broche rotative (par exemple, du poulet), vous devez également placer la plaque de cuisson un cran plus bas pour récupérer la graisse qui s'égoutte.</p>	



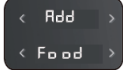




4	<b>Positionnement des accessoires</b>	<p>Faites glisser les accessoires avec les aliments dans la fente souhaitée de l'appareil et fermez la porte. Il y a quatre hauteurs de rails. Positionnez les accessoires dans l'emplacement approprié selon le tableau « Positionnement des accessoires » ci-dessus.</p> <p><b>Remarque :</b> si vous souhaitez utiliser la rôtissoire, fixez les aliments dessus, puis placez la rôtissoire dans l'appareil.</p>
5	 <b>START/PAUSE</b>	<p>Si vous ignorez la fonction de préchauffage à l'étape 3, touchez l'icône START/PAUSE (2) pour commencer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips et le message « END » s'affiche à l'écran Toutes les icônes du menu s'allument.</p> <p><b>Remarque :</b> pour utiliser la rôtissoire, touchez l'icône de la rôtissoire (8) après avoir touché l'icône START/PAUSE.</p>
	<p><b>Remarque :</b> L'écran affiche « END » jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MENU (11). En fin de cuisson, le ventilateur continue de fonctionner pendant 4 minutes pour refroidir l'appareil.</p>	

## DOUBLE CUISSON



1		<p>Insérez la fiche secteur dans la prise de courant et appuyez sur la touche ON/OFF (6) pour mettre l'appareil en marche. L'écran s'allume et le symbole AIR CHAUD (9) clignote.</p>
2	<p><b>DUAL COOK</b></p>	<p><b>Exemple :</b></p> <p><b>Étape 1 :</b></p>  <p><b>Étape 2 :</b></p>  <p>Appuyez sur le symbole DUAL COOK (10). Les cinq programmes AIR FRY / BAKE / BROIL / ROAST / WARM s'allument pendant un long moment. Tournez le bouton MENU (11) et sélectionnez le programme souhaité, par exemple AIR FRY. « AIR FRY » clignote à l'écran (les 4 autres programmes restent allumés). Puis touchez l'affichage de la température &lt; 230 °C &gt; et réglez la température souhaitée. Touchez l'affichage de l'heure &lt; 00:20 &gt; pour régler la durée souhaitée. Enfin, appuyez sur la touche MENU (11) pour confirmer le premier programme défini. Les quatre autres programmes continuent de s'allumer à l'écran. Répétez les étapes ci-dessus pour régler le deuxième programme.</p>
		<p><b>Remarque :</b> Appuyez sur l'icône START/PAUSE (2) puis sur l'icône DUAL COOK (10) pour revenir au menu principal et annuler la fonction de double cuisson.</p>

3	 <p>PREHEAT</p>  	<p>Touchez l'icône PRECHAUFFAGE (3) pour préchauffer l'appareil. Dès que l'espace de cuisson atteint une température de 150 °C, le message « Add Food » s'affiche à l'écran. (Après le préchauffage, placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte, le processus de cuisson démarre automatiquement)</p>
4	<p><b>Positionnement des accessoires</b></p>	<p>Faites glisser les accessoires avec les aliments dans la fente souhaitée de l'appareil et fermez la porte. Il y a quatre hauteurs de rails. Positionnez les accessoires dans l'emplacement approprié selon le tableau « Positionnement des accessoires » ci-dessus.</p>
5	 <p>START/ PAUSE</p>	<p>Si vous ignorez la fonction de préchauffage à l'étape 3, touchez l'icône START/PAUSE (2) pour commencer la cuisson. Le temps programmé est décompté sur l'écran. Le premier programme sélectionné s'allume pendant un long moment. Le deuxième programme sélectionné ne s'affiche à l'écran que lorsque le premier programme est terminé. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips et le message « END » s'affiche à l'écran. Toutes les icônes du menu s'allument.</p> <p><b>Remarque :</b> pour utiliser la rôtissoire, touchez l'icône de la rôtissoire (8) après avoir touché l'icône START/PAUSE (2).</p>
	<p><b>Remarque :</b> L'écran affiche « END » jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MENU (11). En fin de cuisson, le ventilateur continue de fonctionner pendant 4 minutes pour refroidir l'appareil.</p>	

## TABLEAU DE CUISSON

PROGRAMMES DE CUISSON				
Fonction	Préchauffage	Quantité d'aliments recommandée	Accessoires recommandés	Position recommandée
<b>AIR FRY</b> (Friture à l'air chaud)	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Panier à friture	2
<b>CHIPS</b> (Frites surgelées)	oui	550 g	Panier à friture	2
<b>WINGS</b> (ailes de poulet)	oui	1038 g (28 pièces)	Panier à friture	2
<b>PIZZA</b>	oui	33 cm	Plaque de cuisson ou grille de cuisson	3
<b>STEAK</b>	oui	190 g	Plaque de cuisson ou grille de cuisson	2
<b>COOKIES</b> (biscuit)	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson	2
<b>SNACKS</b>	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson ou grille de cuisson	3
<b>VEGGIES</b> (Légumes)	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson ou panier à friture	3
<b>TOAST</b>	non	6 pièces	Grille de cuisson	2 / 3
<b>BAKE</b> (Cuire)	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson ou grille de cuisson	3
<b>BAGEL</b>	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson ou panier à friture	2
<b>BROIL</b> (gratiner)	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson ou grille de cuisson	2
<b>ROAST</b> (Rôtir)	oui	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson ou tournebroche	4 ou Tournebroche Position
<b>DEHYDRATE</b> (Déshydrater)	non	en fonction des aliments sélectionnés	Panier à friture	1 / 2 / 3
<b>PROOF</b>	non	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson	3
<b>DEFROST</b> (Décongélation)	non	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson	2
<b>REHEAT</b> (Réchauffer)	non	en fonction des aliments sélectionnés	Grille de cuisson	3
<b>WARM</b> (Réchauffer)	non	en fonction des aliments sélectionnés	Plaque de cuisson	2

Double cuisson					
Fonction 1	Fonction 2	Préchauffage	Quantité d'aliments recommandée	Accessoires recommandés	Position recommandée
<b>AIR FRY</b> (Friture à l'air chaud)	<b>WARM</b> (Réchauffer)	oui	en fonction des sélectionnés aliments	Panier à friture	2
<b>BAKE</b> (Cuire)	<b>BROIL</b> (gratiner)			Plaque de cuisson ou grille de cuisson	3
<b>AIR FRY</b> (Friture à l'air chaud)	<b>WARM</b> (Réchauffer)			Plaque de cuisson ou tournebroche	4 ou Tournebroche Position
<b>ROAST</b> (Rôtir)	<b>AIR FRY</b> (Friture à l'air chaud)			Plaque de cuisson ou tournebroche	4 ou Tournebroche Position
<b>AIR FRY</b> (Friture à l'air chaud)	<b>BROIL</b> (gratiner)			Panier à friture ou grille de cuisson	2 / 3
<p><b>Remarque :</b> Il est normal qu'un peu d'humidité se dépose sur la porte de l'appareil pendant la cuisson. Il est recommandé de préchauffer l'appareil avant de cuisiner.</p>					

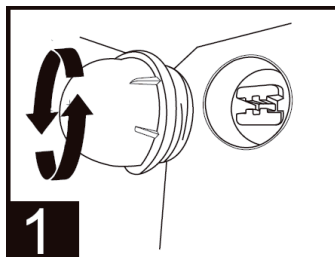
## REPLACEMENT DE L'AMPOULE



### ATTENTION

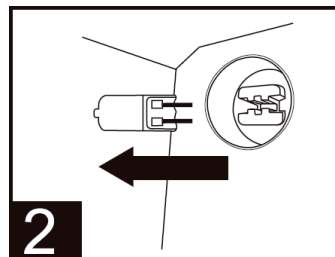
Risque d'électrocution ! Assurez-vous que la fiche secteur de l'appareil a été débranchée de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.

**Ampoule requise :** lampe halogène de 25 W



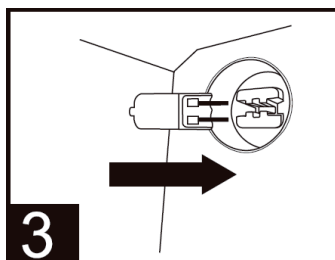
1

Tournez le couvercle de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



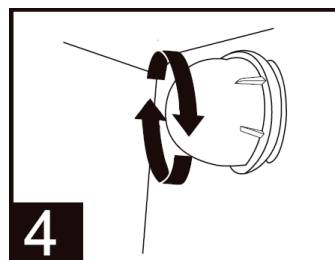
2

Retirez l'ampoule défectueuse en la tirant directement.



3

Insérez la nouvelle ampoule.



4

Tournez le couvercle de la lampe dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

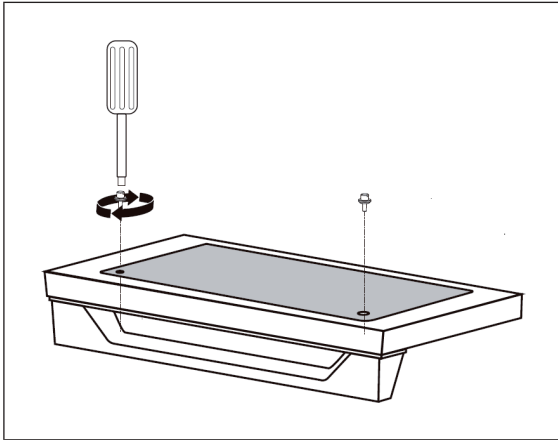
## DÉMONTAGE DE LA PORTE VITRÉE



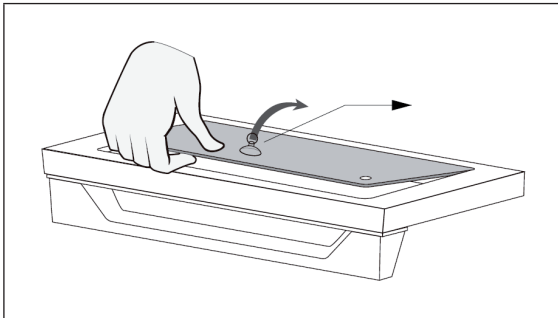
### ATTENTION

Risque de brûlure ! Assurez-vous que la porte vitrée a complètement refroidi avant de la démonter.

1. Desserrez les vis en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'un tournevis.



2. La vitre peut s'aspirer à l'aide d'une ventouse en silicone, puis être retirée avec les mains.



3. Remettez la vitre en place après le nettoyage et le séchage et serrez les vis dans le sens des aiguilles d'une montre.

## NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

**Remarque :** Avant le nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

### Nettoyage du boîtier, de la porte et de l'écran LED

- Essuyez le boîtier avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide doux ou un spray pour éviter les taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge avant le nettoyage et non directement sur le boîtier.
- Nettoyez la porte vitrée avec un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en métal, car ils pourraient rayer le boîtier.
- Essuyez l'écran LED avec un chiffon doux et humide. Appliquez le produit de nettoyage sur le chiffon et jamais directement sur l'écran LED. Le nettoyage de l'écran avec un chiffon sec ou un produit abrasif risque d'endommager l'écran.



#### MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.

### Nettoyage de l'espace de cuisson

- Essuyez les parois de l'espace de cuisson avec une éponge douce et humide pour éliminer les résidus d'aliments. Pour éviter les taches, vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou un spray nettoyant doux. Appliquez le produit de nettoyage sur le chiffon avant le nettoyage et non directement sur les surfaces de l'espace de cuisson.



#### MISE EN GARDE

Risque de choc électrique et d'incendie ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. Avant le nettoyage, laissez l'appareil refroidir complètement et essuyez les éléments chauffants dans le sens de la longueur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits ou de sprays de nettoyage pour cela. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de rebrancher la fiche secteur dans la prise et de mettre l'appareil en marche.



### **Nettoyage du ramasse-miettes**

- Retirez le ramasse-miettes après chaque utilisation de l'appareil et jetez les miettes. Essuyez le ramasse-miettes avec une éponge douce et humide. Pour éviter les taches, vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou un spray nettoyant doux. Appliquez le produit de nettoyage sur le chiffon avant le nettoyage et non directement sur les surfaces de l'espace de cuisson. Laissez ensuite le ramasse-miettes sécher complètement.
- Pour détacher la graisse brûlée, trempez le ramasse-miettes dans une solution savonneuse tiède, puis nettoyez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez ensuite le ramasse-miettes et laissez-le sécher complètement.
- Après le nettoyage, remettez le ramasse-miettes dans l'appareil. Ne rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir inséré le ramasse-miettes et ne mettez l'appareil en marche que lorsque le ramasse-miettes est à l'intérieur.

### **Nettoyage des accessoires (grille de cuisson, plaque de cuisson, panier à friture)**

- Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement les pièces. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer en métal, car ils pourraient rayer les accessoires.
- Il n'est pas recommandé de nettoyer les accessoires au lave-vaisselle, car cela pourrait réduire leur durée de vie.

### **Stockage**

- Assurez-vous que l'appareil et tous les accessoires sont parfaitement propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Rangez l'appareil en position verticale sur ses pieds. Ne rangez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud. Ne stockez pas l'appareil dans un environnement humide ou chaud.

## IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Vérifiez que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise.
	L'appareil n'est pas allumé.	Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de Marche/arrêt (⏻).
	La porte de l'appareil n'a pas été fermée correctement.	Assurez-vous que la porte est bien fermée.
La vapeur s'échappe par l'avant de la porte de l'appareil.	Vous avez cuit des aliments avec une forte teneur en eau.	Cela est normal. La porte est dotée d'ouvertures de ventilation afin que la vapeur produite, par exemple, lors de la décongélation du pain, puisse s'échapper.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	C'est normal la première fois que vous l'utilisez. Il est recommandé de faire fonctionner l'appareil pendant 18 à 20 minutes à la température la plus élevée.
	Vous avez cuit des aliments gras.	Ceci est normal lors de la cuisson d'aliments gras. Cela n'a aucune influence sur la cuisson.
	La plaque de cuisson, le ramasse-miettes ou les éléments chauffants contiennent encore des résidus de graisse ou d'huile provenant d'une utilisation précédente.	Veillez à ce que tous les composants soient soigneusement nettoyés après chaque utilisation.
De la fumée noire sort de l'appareil.	La nourriture brûle.	Éteignez immédiatement l'appareil et retirez les aliments.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La nourriture n'est pas assez cuite.	Il y a trop de nourriture dans l'appareil.	Réduisez la quantité d'aliments à cuire en une seule fois.
	La température de cuisson réglée est trop basse ou le temps de cuisson est réglé trop court.	Réglez une température plus élevée ou un temps plus long.
	Vous avez sélectionné le mauvais programme.	Vérifiez que vous avez sélectionné le bon programme de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments étaient empilés ou collés les uns aux autres.	Veillez à ce que les aliments soient uniformément répartis.
	La plaque de cuisson, le panier à friture ou la grille de cuisson ne sont pas positionnés correctement.	Placez correctement les accessoires. Faites attention lors de cette opération car les accessoires peuvent être chauds.
Après la friture, les aliments ne sont pas croustillants.	L'aliment a une forte teneur en eau.	Vaporiser ou badigeonner uniformément les aliments avec une petite quantité d'huile peut augmenter le croustillant.
Code erreur « E1 »	Court-circuit dans le contrôleur de température.	Débranchez la fiche de la prise. Contactez le service clientèle.
Code erreur « E2 »	Le contrôleur de température ou les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Débranchez la fiche secteur de la prise, attendez un instant et rebranchez la fiche secteur dans la prise. Contactez le service clientèle si cela n'a pas résolu le problème.

---

## 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 síguelas 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	78
Descripción general del aparato	80
Accesorios	81
Puesta en marcha	82
Panel de control LED	83
Funciones de las teclas	83
Programas de cocción	86
Funcionamiento	87
Cocción dual	90
Tablas de cocción	92
Sustituir la bombilla	94
Desmontaje de la puerta de cristal	95
Limpieza, cuidado y almacenamiento	96
Detección y reparación de anomalías	98
Indicaciones sobre la retirada del aparato	100
Fabricante e importador (Reino Unido)	100

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número del artículo	10039940, 10039941
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1800 W
Capacidad	30 L
Temperatura regulable	30-230 °C

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

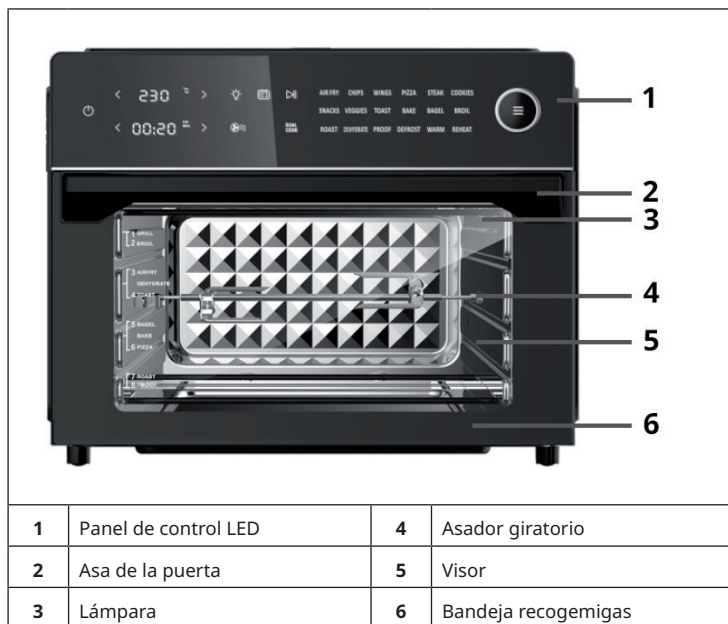
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente coincida con la indicada en la placa técnica del aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos 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.
- Extrema 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 mesa o encimera.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas para mover o levantar el aparato.
- El aparato no debe ser manejado por niños.
- La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados expresamente por el fabricante puede provocar lesiones.
- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor, superficies de madera, de cristal o manteles. Sobre dichas superficies, coloque siempre un soporte resistente al calor con protección bajo el aparato 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.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. 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 metálicas. 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, con el fin de minimizar el riesgo de descarga eléctrica, exclusivamente en los recipientes incluidos en el envío con recubrimiento antiadherente.

- El aparato solamente es apto para un uso doméstico y en interiores.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Conserve este manual de instrucciones para usos posteriores.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

**ATENCIÓN**

¡Peligro 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.

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO



### Características del aparato

El aparato cuenta con tecnología de aire caliente a 360 °C.

### Sensor de puerta

Si se abre la puerta durante la cocción, el proceso se detiene y la luz indicadora se enciende.






En el panel de control aparece el indicador:



En cuanto se cierra la puerta, la luz se apaga y se reanuda el proceso de cocción. Asegúrese de que la puerta del aparato permanezca cerrada durante la cocción.



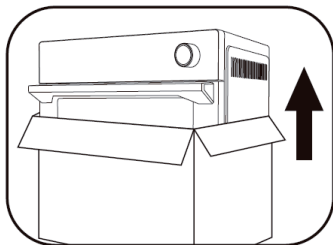
## ACCESORIOS

<p><b>Rejilla para hornear</b></p> 	<p>Puede utilizarse para carne, pan, pizza, etc.</p>
<p><b>Cesta para freír</b></p> 	<p>Utilice la cesta para freír con la función de aire caliente para optimizar sus resultados de cocción. Puede utilizarse para patatas fritas, alitas de pollo, cebollas, etc. o como cesta para deshidratar.</p>
<p><b>Bandeja de horneado</b></p> 	<p>Puede utilizarse para galletas, pasteles, pavo, etc. También se puede utilizar para recoger restos de comida o aceite.</p>
<p><b>Bandeja recogemigas</b></p>	<p>Puede utilizarse para recoger los restos de alimentos.</p>
<p><b>Tenedor del asador giratorio</b></p> 	<p>Puede utilizarse para asar uniformemente los alimentos (por ejemplo, un pollo entero).</p>
<p><b>Mango del asador giratorio</b></p> 	<p>Utilice el mango para retirar el asador del aparato después de la cocción.</p>

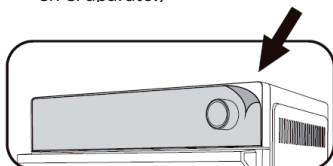
## PUESTA EN MARCHA

### Antes del uso

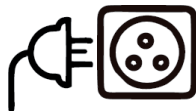
1. Retire todo el material de embalaje alrededor y dentro del aparato.



3. Retire la película protectora del panel de control. (Esta lámina se utiliza para proteger el panel de control, puede quitarla o dejarla en el aparato.)

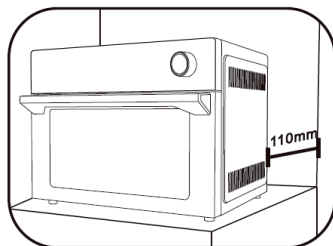


5. Asegúrese de que la tensión de suministro de la toma de corriente coincida con la tensión indicada en la placa de especificaciones técnicas.

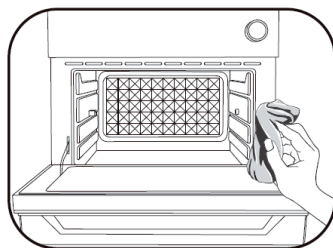


6. Cuando utilice el aparato por primera vez, póngalo en marcha en la posición más alta (230 °C) durante al menos 18 minutos para esterilizarlo y eliminar los olores del proceso de producción. La unidad puede emitir olores o humo procedentes de la película protectora.

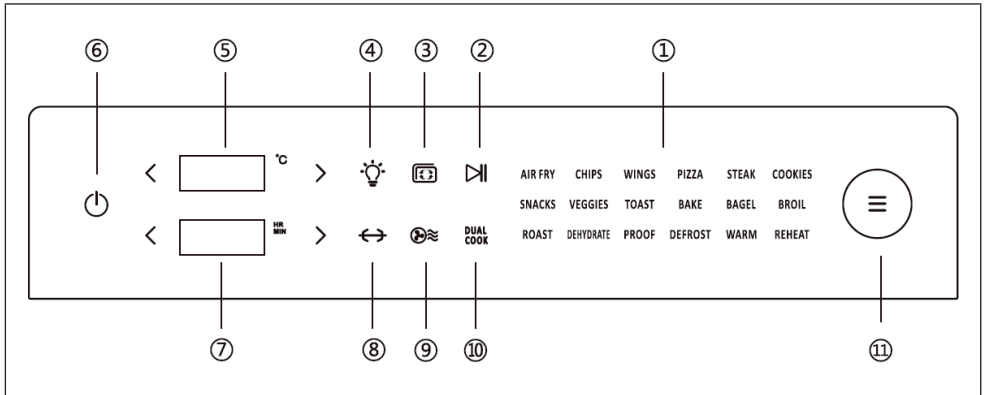
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, a una distancia segura de los objetos que puedan sufrir daños por el calor. Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre la conexión a la red y la pared, los muebles, etc.



4. Limpie todos los accesorios y limpie el interior del aparato. Seque completamente los accesorios antes de colocarlos de nuevo en el aparato.










## PANEL DE CONTROL LED



## FUNCIONES DE LAS TECLAS

Núm.	Símbolo de la tecla	Función de la tecla	Funcionamiento
1		<b>Vista general del programa</b>	Encontrará la lista de programas en la sección "Programas de cocina".
2		<b>Inicio/pausa</b>	Toque el símbolo START/PAUSE para iniciar o pausar un programa.
3		<b>Precalentamiento</b>	Después de seleccionar un programa y ajustar la temperatura, toque el símbolo para precalentar el aparato. (No es necesario tocar el símbolo START/PAUSE (2) para iniciar el programa de precalentamiento. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, el aparato emite 5 pitidos y en la pantalla aparece "Add Food" (añadir alimentos)).

Núm.	Símbolo de la tecla	Función de la tecla	Funcionamiento
4		<b>Interruptor de luz</b>	Toque el símbolo de la luz para encender o apagar la lámpara. (La luz se apaga automáticamente después de 5 minutos).
5		<b>Ajuste de temperatura</b>	Pulse la tecla < para reducir la temperatura. Para aumentar la temperatura, toque la tecla >. Para realizar los ajustes más rápidamente, mantenga pulsada la tecla correspondiente.
6		<b>ON/OFF</b>	Toque la tecla para encender y apagar el aparato.
7		<b>Configurar el tiempo</b>	Para reducir el tiempo, toque la tecla <. Para aumentar el tiempo, toque la tecla >. Para realizar los ajustes más rápidamente, mantenga pulsada la tecla correspondiente.
8		<b>Asador giratorio</b>	Toque esta tecla si desea utilizar el asador giratorio.
9		<b>Aire caliente</b>	Este símbolo es un indicador luminoso. En cuanto se ajusta un programa con aire caliente, el símbolo parpadea durante el funcionamiento.

Núm.	Símbolo de la tecla	Función de la tecla	Funcionamiento
10	<b>DUAL COOK</b>	<b>Cocción dual</b>	<p>Esta avanzada tecnología permite poner en marcha el aparato con un programa y cambiar automáticamente a otro para lograr una cocción perfecta. Por ejemplo, si quiere preparar carne guisada con empanado, seleccione los programas "BAKE" y "BROIL". La carne guisada se cocinará y al final tendrá una corteza crujiente y dorada. Lo único que hay que hacer es seleccionar los programas y el aparato hace el resto de manera autónoma. Disfrute de su comida favorita sin ningún esfuerzo adicional.</p>
11		<b>Menú</b>	<p>El programa deseado se puede seleccionar girando el regulador. Seleccione el siguiente programa girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj. Seleccione el programa anterior girando el regulador en el sentido contrario a las agujas del reloj. Después de seleccionar el programa, pulse el botón MENÚ para iniciar el proceso de cocción.</p>




## PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programa	Predeterminado Temperatura	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura configurable	Rango de franja de tiempo
<b>AIR FRY</b> (freír con aire caliente)	200 °C	10 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>CHIPS</b> (Patatas fritas congeladas)	230 °C	18 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>WINGS</b> (alitas de pollo)	230 °C	18 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>PIZZA</b>	230 °C	11 minutos	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>STEAK</b>	230 °C	7 minutos	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>COOKIES</b> (Galletas)	180 °C	15 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>SNACKS</b>	200 °C	18 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>VEGGIES</b> (Verduras)	230 °C	15 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>TOAST</b>	-	-	Nivel 1-7	1-7 minutos
<b>BAKE</b> (hornear)	175 °C	25 minutos	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>BAGEL</b>	230 °C	13 minutos	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>BROIL</b> (asar)	230 °C	13 minutos	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>ROAST</b> (Tostar)	200 °C	30 min	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>DEHYDRATE</b> (deshidratar)	60 °C	5 horas	30-80 °C	1-12 horas
<b>PROOF</b>	34 °C	45 minutos	30-40 °C	hasta 8 horas
<b>DEFROST</b> (descongelar)	50 °C	20 min	30-80 °C	hasta 2 horas
<b>REHEAT</b> (recalentar)	95 °C	5 minutos	90-230 °C	hasta 2 horas
<b>WARM</b> (mantener caliente)	50 °C	4 horas	30-120 °C	hasta 8 horas

**Nota:** La información de la tabla es solo orientativa. El usuario puede ajustar la temperatura y el tiempo según sus necesidades.


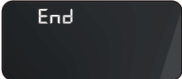
# FUNCIONAMIENTO



1		<p>Inserte el enchufe en la toma de corriente y toque la tecla ON/OFF (6) para encender el aparato. La pantalla se ilumina y el símbolo HOT AIR (9) parpadea.</p>
2		<p>Gire el regulador MENU (11) y seleccione el programa deseado. La temperatura y la hora predeterminadas aparecen en la pantalla. Puede ajustar la temperatura &lt; 230 °C &gt; y la hora &lt; 00:20 &gt; tocando las teclas &lt; y &gt;. Pulse la tecla MENÚ para iniciar el proceso de cocción.</p> <p><b>Nota:</b> la temperatura de la función "TOAST" no puede ajustarse. Toque el ajuste de tiempo &lt; 00:20 &gt; para seleccionar los niveles 1 a 7 en la función "TOAST".</p>
3		<p>Toque el icono PREHEAT (3) para precalentar el aparato. En cuanto la cámara de cocción alcance una temperatura de 150 °C, aparece en la pantalla "Add Food" (añadir alimentos). (Tras el precalentamiento, coloque los alimentos en el aparato y cierre la puerta, y el proceso de cocción se iniciará automáticamente)</p> <p><b>Nota:</b> no es necesario precalentar el aparato para los programas TOAST, DEHYDRATE, PROOF, DEFROST, REHEAT y WARM.</p>





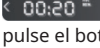
Colocar accesorios	
Posición 1: DEHYDRATE	
Posición 2: TOAST DEHYDRATE	
Posición 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	
Posición 2: CHIPS WINGS	
Posición 4: ROAST	
Posición 5: Asador giratorio	
<b>Accesorios</b>	
	Rejilla para hornear      Cesta para freír      Bandeja de horneado      Asador giratorio
<p><b>Nota:</b> si prepara alimentos grasos con la rejilla para hornear, la cesta para freír o el espetón giratorio (por ejemplo, pollo), debe colocar también la bandeja para hornear un escalón más abajo para recoger la grasa que gotea.</p>	

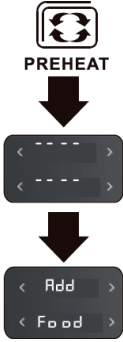




4	<p><b>Colocar accesorios</b></p>	<p>Deslice los accesorios con los alimentos por la ranura deseada del aparato y cierre la puerta. Hay cuatro zonas de inserción. Coloque los accesorios en la ranura correspondiente según la tabla "Colocar accesorios" anterior.</p> <p><b>Nota:</b> si desea utilizar el asador giratorio, fije los alimentos en él y luego coloque el asador en el aparato.</p>
5	 <p><b>START/ PAUSE</b></p>	<p>Si omite la función de precalentamiento en el paso 3, toque el icono START/PAUSE (2) para empezar a cocinar. La pantalla muestra la cuenta atrás del temporizador. Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y en la pantalla aparece "END" (final). Todos los símbolos del menú se iluminan.</p> <p><b>Nota:</b> para utilizar el asador giratorio, toque el símbolo del asador (8) después de tocar el símbolo START/ PAUSE.</p>
	<p><b>Nota:</b> la pantalla mostrará "END" hasta que se pulse el botón MENÚ (11). Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador sigue funcionando durante 4 minutos para enfriar el aparato.</p>	

## COCCIÓN DUAL



1		<p>Conecte el enchufe a la toma de corriente y toque la tecla ON/OFF (6) para encender el aparato. La pantalla se ilumina y el símbolo HOT AIR (9) parpadea en pantalla.</p>
2	<p><b>DUAL COOK</b></p>	<p><b>Ejemplo:</b></p> <p><b>Paso 1:</b></p>  <p><b>Paso 2:</b></p>  <p>Toque el símbolo DUAL COOK (10). Los cinco programas AIR FRY / BAKE / BROIL / ROAST / WARM se iluminan permanentemente. Gire el regulador de MENU (11) y seleccione el programa deseado, como AIR FRY. "AIR FRY" parpadea en la pantalla (los otros 4 programas también permanecen encendidos). Pulse a continuación el botón de temperatura  y ajuste la temperatura deseada. Toque la pantalla de la hora  para ajustar la hora deseada. Por último, pulse el botón MENÚ (11) para confirmar el primer programa configurado. Los cuatro programas restantes siguen iluminándose en la pantalla. Repita los pasos anteriores para ajustar el segundo programa.</p>
		<p><b>Nota:</b> toque el símbolo START/PAUSE (2) y luego el símbolo DUAL COOK (10) para volver al menú principal y cancelar la función de cocción dual.</p>

3		<p>Toque el símbolo PREHEAT (3) para precalentar el aparato. En cuanto la cámara de cocción alcance una temperatura de 150 °C, aparece en la pantalla "Add Food" (añadir alimentos). (Tras el precalentamiento, coloque los alimentos en el aparato y cierre la puerta, y el proceso de cocción se iniciará automáticamente)</p>
4	<p><b>Colocar accesorios</b></p>	<p>Deslice los accesorios con los alimentos por la ranura deseada del aparato y cierre la puerta. Hay cuatro zonas de inserción. Coloque los accesorios en la ranura correspondiente según la tabla "Colocar accesorios" anterior.</p>
5	 <p><b>START/ PAUSE</b></p>	<p>Si omite la función de precalentamiento en el paso 3, toque el icono START/PAUSE (2) para empezar a cocinar. La cuenta atrás del tiempo establecido aparece en la pantalla. El primer programa seleccionado se ilumina continuamente. El segundo programa seleccionado solo aparece en la pantalla cuando el primer programa ha terminado. Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y en la pantalla aparece "END" (final). Todos los símbolos del menú se iluminan.</p> <p><b>Nota:</b> para utilizar el asador giratorio, toque el símbolo del asador (8) después de tocar el símbolo START/ PAUSE.</p>
	<p><b>Nota:</b> la pantalla mostrará "END" hasta que se pulse el botón MENÚ (11). Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador sigue funcionando durante 4 minutos para enfriar el aparato.</p>	

## TABLAS DE COCCIÓN

PROGRAMAS DE COCCIÓN				
Función	Precalentamiento	Cantidad recomendada de alimentos	Accesorios recomendados	Posición recomendada
<b>AIR FRY</b> (freír con aire caliente)	sí	según los alimentos seleccionados	Cesta para freír	2
<b>CHIPS</b> (Patatas fritas congeladas)	sí	550 g	Cesta para freír	2
<b>WINGS</b> (alitas de pollo)	sí	1038 g (28 piezas)	Cesta para freír	2
<b>PIZZA</b>	sí	33 cm	Bandeja de horneado o rejilla para hornear	3
<b>STEAK</b>	sí	190 g	Bandeja de horneado o rejilla para hornear	2
<b>COOKIES</b> (Galletas)	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado	2
<b>SNACKS</b>	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado o rejilla para hornear	3
<b>VEGGIES</b> (Verduras)	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado o cesta para freír	3
<b>TOAST</b>	no	6 piezas	Rejilla para hornear	2 / 3
<b>BAKE</b> (hornear)	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado o rejilla para hornear	3
<b>BAGEL</b>	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado o cesta para freír	2
<b>BROIL</b> (asar)	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado o rejilla para hornear	2
<b>ROAST</b> (Tostar)	sí	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado o asador giratorio	4 o posición del asador giratorio
<b>DEHYDRATE</b> (deshidratador)	no	según los alimentos seleccionados	Cesta para freír	1 / 2 / 3
<b>PROOF</b>	no	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado	3
<b>DEFROST</b> (descongelar)	no	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado	2
<b>REHEAT</b> (recalentar)	no	según los alimentos seleccionados	Rejilla para hornear	3
<b>WARM</b> (mantener caliente)	no	según los alimentos seleccionados	Bandeja de horneado	2

COCCIÓN DUAL					
Función 1	Función 2	Precalentamiento	Cantidad recomendada de alimentos	Accesorios recomendados	Posición recomendada
<b>AIR FRY</b> (freír con aire caliente)	<b>WARM</b> (mantener caliente)	sí	según los alimentos seleccionados	Cesta para freír	2
<b>BAKE</b> (hornear)	<b>BROIL</b> (asar)			Bandeja de horneado o rejilla para hornear	3
<b>AIR FRY</b> (freír con aire caliente)	<b>WARM</b> (mantener caliente)			Bandeja de horneado o asador giratorio	4 o posición del asador giratorio
<b>ROAST</b> (Tostar)	<b>AIR FRY</b> (freír con aire caliente)			Bandeja de horneado o asador giratorio	4 o posición del asador giratorio
<b>AIR FRY</b> (freír con aire caliente)	<b>BROIL</b> (asar)			Cesta para freír o rejilla para hornear	2 / 3
<p><b>Nota:</b> es normal que se forme algo de humedad en la puerta del aparato durante la cocción. Se recomienda precalentar el aparato antes de cocinar.</p>					

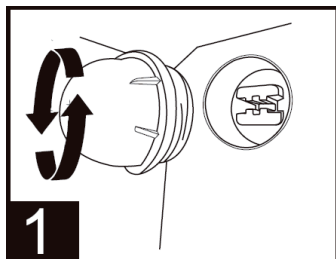
## SUSTITUIR LA BOMBILLA



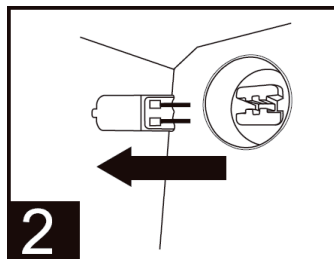
### PRECAUCIÓN

¡Peligro de descarga eléctrica! Asegúrese de que el enchufe del aparato se haya desconectado de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente antes de sustituir la bombilla.

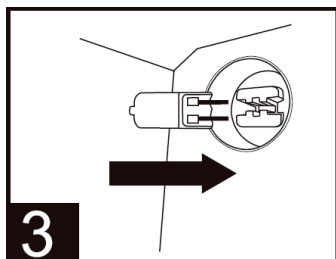
**Bombilla necesaria:** lámpara halógena de 25 W



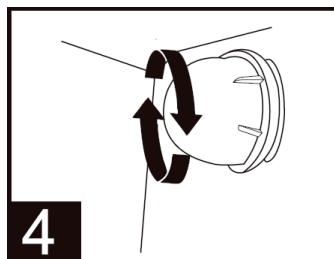
Desenrosque la cubierta de la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.



Retire la bombilla defectuosa tirando de ella directamente.



Introduzca la nueva bombilla.



Enrosque la cubierta de la lámpara en el sentido de las agujas del reloj para apretarla.

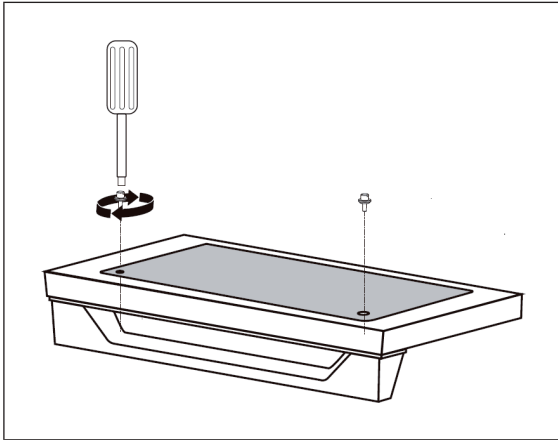
## DESMONTAJE DE LA PUERTA DE CRISTAL



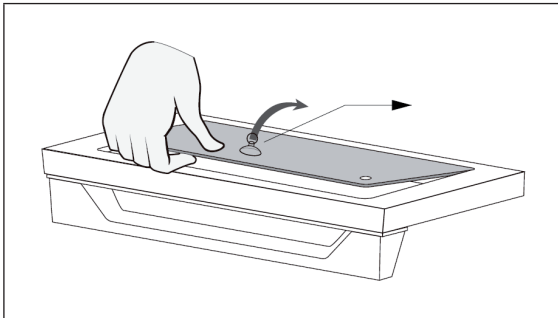
### ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Asegúrese de que la puerta de cristal se haya enfriado completamente antes de desmontarla.

1. Afloje los tornillos girándolos con un destornillador en sentido contrario a las agujas del reloj.



2. El vidrio puede succionarse con una ventosa de silicona y luego retirarse con las manos.



3. Vuelva a colocar el vidrio después de limpiarlo y secarlo y apriete los tornillos en el sentido de las agujas del reloj.

## LIMPIEZA, CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

**Nota:** antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.

### Limpieza de la carcasa, la puerta y la pantalla LED

- Limpie la carcasa con una esponja suave y húmeda. Se puede utilizar un limpiador líquido suave o un spray neutro para evitar las manchas. Aplique el limpiador a la esponja antes de limpiar y no directamente a la carcasa.
- Limpie la puerta de cristal con un limpiacristales o un limpiador suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos, ya que podrían arañar la carcasa.
- Limpie la pantalla LED con un paño suave y húmedo. Aplique el producto de limpieza en el paño y nunca directamente sobre la pantalla LED. Limpiar la pantalla con un paño seco o un limpiador abrasivo puede originar daños.



#### ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

### Limpieza de la cámara de cocción

- Limpie las paredes de la cámara de cocción con una esponja suave y húmeda para eliminar los restos de comida. Para evitar las manchas, puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o un spray de limpieza suave. Aplique el producto de limpieza en el paño antes de la limpieza y no directamente en las superficies de la cámara de cocción.



#### ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio y descarga eléctrica! Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos calefactores. Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe completamente y limpie los elementos calefactores a lo largo con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza ni sprays de limpieza para este fin. Deje que todas las superficies se sequen por completo antes de volver a conectar el enchufe a la toma de corriente y encender el aparato.



### **Limpieza de la bandeja recogemigas**

- Saque la bandeja recogemigas después de cada uso del aparato y elimine las migas. Limpie la carcasa con una esponja suave y húmeda. Para evitar las manchas, puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o un spray de limpieza suave. Aplique el producto de limpieza en el paño antes de la limpieza y no directamente en las superficies de la cámara de cocción. A continuación, deje que la bandeja recogemigas se seque por completo.
- Para soltar la grasa quemada, sumerja la bandeja recogemigas en una solución jabonosa tibia y luego límpiela con una esponja suave o un estropajo de plástico blando. A continuación, deje que la bandeja recogemigas se seque por completo.
- Después de la limpieza, vuelva a introducir la bandeja recogemigas en el aparato. Vuelva a enchufar el enchufe a la red eléctrica solo después de haber introducido la bandeja recogemigas y encienda el aparato cuando la bandeja esté dentro.


### **Limpieza de los accesorios (rejilla de hornear, bandeja de hornear, cesta de freír)**

- Limpie todos los accesorios en una solución jabonosa tibia con una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque bien las piezas. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos, ya que podrían arañar la carcasa.
- No se recomienda limpiar los accesorios en el lavavajillas, ya que puede acortar su vida útil.

### **Almacenamiento**

- Asegúrese de que la unidad y todos los accesorios estén completamente limpios y secos.
- Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante ese proceso.
- Guarde el aparato en posición vertical sobre sus patas. No almacene el aparato mientras todavía esté caliente. No almacene el aparato en un ambiente húmedo o cálido.

## DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado a la toma de corriente.
	El aparato no está encendido.	Pulse la tecla de encendido/apagado  para encender el aparato.
	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante ese proceso.
El vapor sale por la parte delantera de la puerta del aparato.	Los alimentos con un alto contenido de humedad se cocinan.	Es normal. La puerta tiene aberturas de ventilación para que pueda salir el vapor que se produce, por ejemplo, al descongelar el pan congelado.
Sale humo blanco del aparato.	Es la primera vez que se utiliza el aparato.	Esto es normal la primera vez que se utiliza. Se recomienda poner en marcha el aparato durante 18-20 minutos a la temperatura más alta.
	Los alimentos grasos se cocinan.	Es un fenómeno normal cuando se cocinan alimentos grasos. No tiene influencia en el proceso de cocción.
	La bandeja de hornear, la bandeja recogemigas o los elementos calefactores todavía contienen residuos de grasa o aceite de un uso anterior.	Asegúrese de que todos los componentes se limpien a fondo después de cada uso.
Sale humo blanco del aparato.	Los alimentos se queman.	Apague el aparato inmediatamente y saque los alimentos.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
La comida no termina de cocinarse.	Hay demasiada cantidad de comida en el aparato.	Reduzca la cantidad de alimentos que se cocinan a la vez.
	La temperatura de cocción ajustada es demasiado baja o el tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste una temperatura más alta o mayor tiempo de preparación.
	Se ha seleccionado el programa equivocado.	Asegúrese de haber seleccionado el programa de cocción correcto.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	La comida estaba apilada o demasiado pegada.	Asegúrese de que los alimentos se distribuyan uniformemente.
	La bandeja de cocción, la cesta de freír o la rejilla de cocción no están colocadas correctamente.	Coloque los accesorios en la posición correcta. Tenga cuidado al hacerlo, ya que los accesorios pueden estar calientes.
Después de freír, la comida no está crujiente.	El alimento tiene un alto contenido de humedad.	Rociar o cepillar los alimentos de manera uniforme con una pequeña cantidad de aceite puede hacer que estén más crujientes.
Código de error "E1"	Cortocircuito en el sistema de control de temperatura.	Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Contacte con el servicio de atención al cliente.
Código de error "E2"	El sistema de control de temperatura o las resistencias no funcionan.	Desenchufe el enchufe de la toma de corriente, espere un momento y vuelva a enchufar el enchufe a la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto no soluciona el problema.

---

## 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. 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	102
Descrizione del dispositivo	104
Accessori	105
Messa in funzione	106
Pannello di controllo LED	107
Tasti funzione	107
Programmi di cottura	110
Utilizzo	111
Cottura diversificata	114
Tabelle di cottura	116
Sostituire la lampadina	118
Smontaggio dello sportello di vetro	119
Pulizia, manutenzione e stoccaggio	120
Ricerca e correzione degli errori	122
Avviso di smaltimento	124
Produttore e importatore (UK)	124

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10039940, 10039941
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1800 W
Capacità	30 L
Temperatura impostabile	30-230 °C

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

- Prima di procedere all'utilizzo, verificare che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare scosse elettriche.
- 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 del piano di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Posizionare sempre il dispositivo al centro del tavolo o del piano di lavoro.
- Non toccare in alcun caso le superfici bollenti del dispositivo. Utilizzare le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- I bambini non devono usare 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 prima di procedere all'utilizzo.
- Non utilizzare in alcun caso 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 qualificato per minimizzare il rischio di scosse elettriche. 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 scosse elettriche e danni al dispositivo.
- Per minimizzare il rischio di scosse elettriche, 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.
- Conservare il manuale d'uso per futuri utilizzi.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! 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 dal vapore e dai punti di scarico dell'aria. Fare attenzione a vapori e aria bollente anche quando si tolgono componenti dal dispositivo.

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Pannello di controllo LED	4	Spiedo girarrostro
2	Impugnatura dello sportello	5	Finestra panoramica
3	Lampada	6	Vano di raccolta per le briciole

### Caratteristiche del dispositivo

Il dispositivo è dotato di una tecnologia ad aria calda a 360°.

### Sensore dello sportello

Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il processo di cottura si ferma e la luce si accende.

Sul pannello di controllo compare l'indicazione:



Non appena lo sportello viene chiuso, la luce si spegne e il processo di cottura continua. Assicurarsi che lo sportello del dispositivo rimanga chiuso durante la cottura.



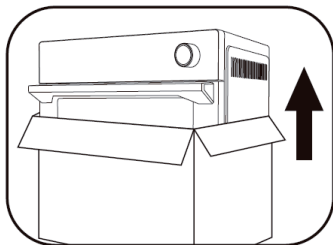
## ACCESSORI

<p><b>Griglia di cottura</b></p> 	<p>Può essere usata per la preparazione di carne, pane, pizza, ecc.</p>
<p><b>Cestello per friggere</b></p> 	<p>Usare il cestello per friggere in combinazione con la funzione ad aria calda per ottimizzare i risultati di cottura. Può essere usato per la preparazione di patatine fritte, alette di pollo, cipolle, ecc. o come cestello per essiccare.</p>
<p><b>Teglia</b></p> 	<p>Può essere usata per la preparazione di biscotti, torte, tacchino, ecc. Può essere utilizzata anche per raccogliere residui di alimenti o olio mentre si frigge.</p>
<p><b>Vano di raccolta per le briciole</b></p>	<p>Può essere usato per raccogliere residui di alimenti.</p>
<p><b>Spiedo girevole a forca</b></p> 	<p>Può essere usato per arrostitire uniformemente gli alimenti (ad es. un pollo intero).</p>
<p><b>Impugnatura per lo spiedo</b></p> 	<p>Utilizzare l'impugnatura per rimuovere lo spiedo dal dispositivo dopo la cottura.</p>

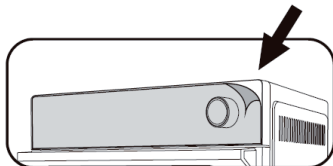
## MESSA IN FUNZIONE

### Prima di procedere all'utilizzo

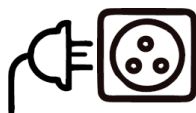
1. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio intorno e all'interno del dispositivo.



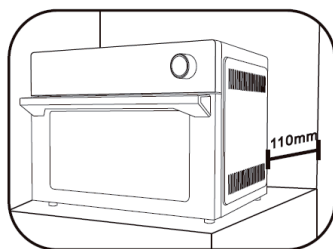
3. Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di controllo. (Questa pellicola serve a proteggere il pannello di controllo, è possibile toglierla o lasciarla sul dispositivo.)



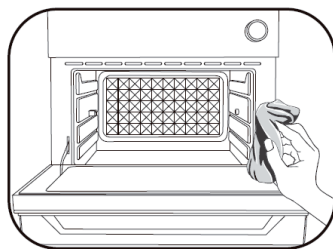
5. Prima di collegare la spina, assicurarsi che la tensione di alimentazione della presa sia conforme alla tensione indicata sulla targhetta del dispositivo.



2. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile, piatta e resistente al calore, a distanza di sicurezza da oggetti che potrebbero essere danneggiati dal calore. Mantenere una distanza minima di 110 mm tra la connessione di alimentazione e pareti, mobili, ecc.

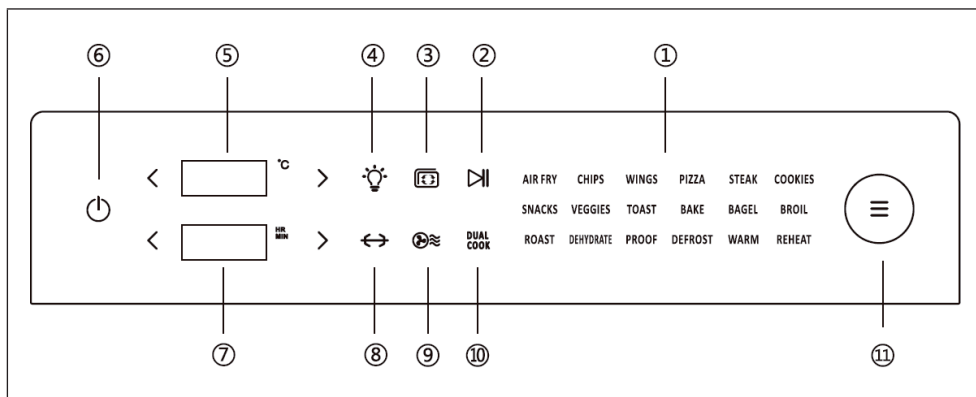


4. Pulire tutti gli accessori e l'interno del dispositivo. Asciugare gli accessori prima di rimetterli nel dispositivo.











6. Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, attivarlo alla temperatura massima (230 °C) per almeno 18 minuti per sterilizzarlo ed eliminare gli odori di fabbricazione. Il dispositivo può emettere odori o fumo dalla pellicola protettiva.


## PANNELLO DI CONTROLLO LED



## TASTI FUNZIONE

N.	Simbolo dei tasti	Tasti funzione	Utilizzo
1		<b>Panoramica dei programmi</b>	La lista dei programmi si trova nel paragrafo "Programmi di cottura".
2		<b>Start/Pausa</b>	Toccare il simbolo START/PAUSA per avviare o mettere in pausa un programma.
3		<b>Preriscaldamento</b>	Dopo aver selezionato un programma e impostato la temperatura, toccare il simbolo per preriscaldare il dispositivo. (Non è necessario toccare il simbolo START/PAUSA (2) per avviare il programma di preriscaldamento. Una volta terminato il processo di preriscaldamento, il dispositivo emette 5 segnali acustici e sullo schermo compare "Add Food" (inserire gli alimenti).)

N.	Simbolo dei tasti	Tasti funzione	Utilizzo
4		<b>Interruttore luce</b>	Toccare il simbolo della luce per accendere o spegnere la lampada. (La luce si spegne automaticamente dopo 5 minuti).
5		<b>Impostazione della temperatura</b>	Utilizzare il tasto < per abbassare la temperatura. Utilizzare il tasto > per alzare la temperatura. Per inserire le impostazioni più rapidamente, tenere premuto il rispettivo tasto.
6		<b>ON/OFF</b>	Premere il tasto per accendere il dispositivo.
7		<b>Impostazione della durata</b>	Per ridurre il tempo, utilizzare il tasto <. Per aumentare il tempo, utilizzare il tasto >. Per inserire le impostazioni più rapidamente, tenere premuto il rispettivo tasto.
8		<b>Spiedo girarrostro</b>	Toccare questo tasto per usare il girarrostro.
9		<b>Aria calda</b>	Questo simbolo è una spia luminosa di indicazione. Non appena viene impostato un programma con aria calda, il simbolo lampeggia durante il funzionamento.

N.	Simbolo dei tasti	Tasti funzione	Utilizzo
10	<b>DUAL COOK</b>	<b>Cottura diversi- ficata</b>	Questa tecnologia avanzata permette di avviare il dispositivo con un programma e di passare automaticamente a un altro programma per una cottura perfetta. Ad esempio, per preparare un arrosto con panatura, impostare i programmi "BAKE" (cottura al forno) e "BROIL" (grigliare). L'arrosto viene cotto e la panatura risulterà dorata e croccante. Basterà impostare i programmi e al resto ci pensa il dispositivo. Tutto il piacere di un piatto perfetto, senza sforzi aggiuntivi.
11		<b>Menu</b>	Il programma desiderato può essere selezionato con la manopola. Selezionare il programma successivo ruotando la manopola in senso orario. Selezionare il programma precedente ruotando la manopola in senso antiorario. Dopo aver selezionato il programma, premere il tasto MENU per avviare la cottura.



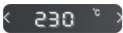
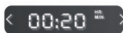

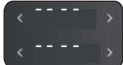


## PROGRAMMI DI COTTURA

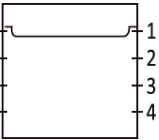
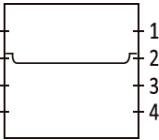
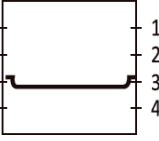
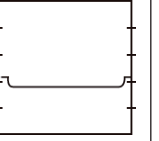
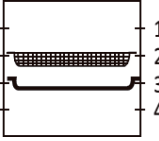
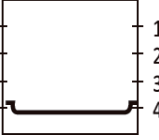
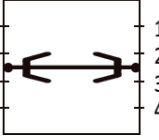




Programma	Temperatura predefinita	Durata predefinita	Intervallo di impostazione della temperatura	Intervallo di impostazione della durata
<b>AIR FRY</b> (friggere con aria calda)	200 °C	10 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>CHIPS</b> (patate fritte congelate)	230 °C	18 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>WINGS</b> (alette di pollo)	230 °C	18 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>PIZZA</b>	230 °C	11 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>STEAK</b> (bistecca)	230 °C	7 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>COOKIES</b> (biscotti)	180 °C	15 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>SNACKS</b>	200 °C	18 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>VEGGIES</b> (verdure)	230 °C	15 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>TOAST</b>	-	-	Livello 1-7	1-7 min
<b>BAKE</b> (cottura al forno)	175 °C	25 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>BAGEL</b>	230 °C	13 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>BROIL</b> (grigliare)	230 °C	13 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>ROAST</b> (arrostire)	200 °C	30 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>DEHYDRATE</b> (essiccare)	60 °C	5 ore	30-80 °C	1-12 ore
<b>PROOF</b> (lievitare)	34 °C	45 min	30-40 °C	fino a 8 ore
<b>DEFROST</b> (scongelare)	50 °C	20 min	30-80 °C	fino a 2 ore
<b>REHEAT</b> (riscaldare)	95 °C	5 min	90-230 °C	fino a 2 ore
<b>WARM</b> (mantenimento calore)	50 °C	4 ore	30-120 °C	fino a 8 ore

**Nota:** le informazioni nella tabella servono solo come riferimento. Le impostazioni di temperatura e durata possono essere regolate dall'utente secondo necessità.


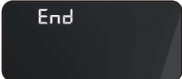
## UTILIZZO



1		<p>Inserire la spina nella presa e toccare il tasto ON/OFF (6) per accendere il dispositivo. <b>Lo schermo si illumina e il simbolo ARIA CALDA (9) lampeggia.</b></p>
2	  	<p>Girare la manopola MENU (11) e selezionare il programma desiderato. La temperatura e la durata preimpostate vengono mostrate sullo schermo. Temperatura &lt; 230 °C &gt; e durata &lt; 00:20 min &gt; possono essere regolate con i tasti &lt; e &gt;. Premere il tasto MENU per avviare la cottura.</p> <p><b>Nota:</b> la temperatura della funzione "TOAST" non può essere regolata. Utilizzare l'impostazione della durata &lt; 00:20 min &gt; per i livelli 1-7 della funzione "TOAST".</p>
3	 <b>PREHEAT</b>   	<p>Toccare il simbolo PREHEAT (3) per preriscaldare il dispositivo. Non appena il vano di cottura raggiunge una temperatura di 150 °C, sullo schermo compare "Add Food". (Dopo il preriscaldamento, mettere gli alimenti nel dispositivo e chiudere lo sportello. Il processo di cottura inizierà automaticamente).</p> <p><b>Nota:</b> non è necessario alcun preriscaldamento per i programmi TOAST (tostare), DEHYDRATE (essiccare), PROOF (lievitare), DEFROST (scongellare), REHEAT (riscaldare) e WARM (mantenimento calore).</p>




Posizionare gli accessori	
Posizione 1: DEHYDRATE 	Posizione 2: TOAST DEHYDRATE 
Posizione 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA  	Posizione 2: CHIPS WINGS 
Posizione 4: ROAST 	Posizione 5: Spiedo girarrosto 
<b>Accessori</b>	    Griglia di cottura      Cestello per friggere      Teglia      Spiedo girarrosto
<b>Nota:</b> se si preparano cibi grassi con la griglia, il cestello per friggere o lo spiedo rotante (ad es. pollo), posizionare anche la teglia un livello più in basso per raccogliere il grasso che gocciola.	










4	<b>Posizionare gli accessori</b>	<p>Posizionare gli accessori con gli alimenti sul livello desiderato del dispositivo e chiudere lo sportello. Sono disponibili quattro livelli per il posizionamento. Posizionare gli accessori sul livello adeguato seguendo la tabella in alto "Posizionare gli accessori".</p> <p><b>Nota:</b> se si vuole usare il girarrosto, fissare gli alimenti allo spiedo e posizionarlo poi nel dispositivo.</p>
5	 <b>START/PAUSA</b>	<p>Se si salta la funzione di preriscaldamento al punto 3, toccare l'icona START/PAUSA (2) per iniziare la cottura. Lo schermo mostra il conto alla rovescia del timer. Una volta terminato il processo di cottura, il dispositivo emette 5 segnali acustici e sullo schermo compare "END". Tutti i simboli del menu si illuminano.</p> <p><b>Nota:</b> per utilizzare il girarrosto, toccare il simbolo dello spiedo (8) dopo aver toccato il simbolo START/PAUSA.</p>
	<p><b>Nota:</b> lo schermo mostra "END" fino a quando si preme il tasto MENU (11). Terminato il processo di cottura, la ventola continua a funzionare per 4 minuti per raffreddare il dispositivo.</p>	

## COTTURA DIVERSIFICATA



1		<p>Inserire la spina nella presa e toccare il tasto ON/OFF (6) per accendere il dispositivo. Lo schermo si illumina e il simbolo ARIA CALDA (9) lampeggia.</p>
2	<p><b>DUAL COOK</b></p>	<p><b>Esempio:</b></p> <p><b>Passaggio 1:</b></p>  <p><b>Passaggio 2:</b></p>  <p>Toccare il simbolo DUAL COOK (10). I cinque programmi AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST/WARM si illuminano a lungo. Girare la manopola MENU (11) e selezionare il primo programma, ad es. AIR FRY. "AIR FRY" lampeggia sullo schermo (gli altri 4 programmi rimangono illuminati). Poi toccare l'indicazione della temperatura <b>230 °C</b> e impostare la temperatura desiderata. Toccare l'indicazione della durata <b>00:20 m</b> per impostare la durata desiderata. Infine, premere il tasto MENU (11) per confermare il primo programma impostato. Gli altri quattro programmi restano illuminati sullo schermo. Ripetere i passaggi precedenti per impostare il secondo programma.</p>
		<p><b>Nota:</b> toccare il simbolo START/PAUSA (2) e poi l'icona DUAL COOK (10) per tornare al menu principale e annullare la funzione di cottura diversificata.</p>

3	 <p><b>PREHEAT</b></p>    	<p>Toccare il simbolo PREHEAT (3) per preriscaldare il dispositivo. Non appena il vano di cottura raggiunge una temperatura di 150 °C, sullo schermo compare "Add Food". (Dopo il preriscaldamento, mettere gli alimenti nel dispositivo e chiudere lo sportello. Il processo di cottura inizierà automaticamente).</p>
4	<p><b>Posizionare gli accessori</b></p>	<p>Posizionare gli accessori con gli alimenti sul livello desiderato del dispositivo e chiudere lo sportello. Sono disponibili quattro livelli per il posizionamento. Posizionare gli accessori sul livello adeguato seguendo la tabella in alto "Posizionare gli accessori".</p>
5	 <p><b>START/ PAUSA</b></p>	<p>Se si salta la funzione di preriscaldamento al punto 3, toccare l'icona START/PAUSA (2) per iniziare la cottura. Il conto alla rovescia della durata impostata viene mostrato sullo schermo. Il primo programma selezionato resta illuminato a lungo. Il secondo programma selezionato viene mostrato sullo schermo solo al termine del primo programma. Una volta terminato il processo di cottura, il dispositivo emette 5 segnali acustici e sullo schermo compare "END". Tutti i simboli del menu si illuminano.</p> <p><b>Nota:</b> per utilizzare il girarrosto, toccare il simbolo dello SPIEDO (8) dopo aver toccato il simbolo START/PAUSA (2).</p>
	<p><b>Nota:</b> lo schermo mostra "END" fino a quando si preme il tasto MENU (11). Terminato il processo di cottura, la ventola continua a funzionare per 4 minuti per raffreddare il dispositivo.</p>	

## TABELLE DI COTTURA

PROGRAMMI DI COTTURA				
Funzione	Preriscaldamento	Quantità di alimenti consigliata	Accessori consigliati	Posizione consigliata
<b>AIR FRY</b> (friggere con aria calda)	sì	in base agli alimenti selezionati	Cestello per friggere	2
<b>CHIPS</b> (patate fritte congelate)	sì	550 g	Cestello per friggere	2
<b>WINGS</b> (alette di pollo)	sì	1038 g (28 pezzi)	Cestello per friggere	2
<b>PIZZA</b>	sì	33 cm	Teglia o griglia di cottura	3
<b>STEAK</b> (bistecca)	sì	190 g	Teglia o griglia di cottura	2
<b>COOKIES</b> (biscotti)	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia	2
<b>SNACKS</b>	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia o griglia di cottura	3
<b>VEGGIES</b> (verdure)	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia o cestello per frittura	3
<b>TOAST</b>	no	6 pezzi	Griglia di cottura	2 / 3
<b>BAKE</b> (cottura al forno)	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia o griglia di cottura	3
<b>BAGEL</b>	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia o cestello per frittura	2
<b>BROIL</b> (grigliare)	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia o griglia di cottura	2
<b>ROAST</b> (arrostire)	sì	in base agli alimenti selezionati	Teglia o spiedo girarrosto	4 o Posizione dello spiedo
<b>DEHYDRATE</b> (essiccare)	no	in base agli alimenti selezionati	Cestello per friggere	1 / 2 / 3
<b>PROOF</b> (lievitare)	no	in base agli alimenti selezionati	Teglia	3
<b>DEFROST</b> (scongelare)	no	in base agli alimenti selezionati	Teglia	2
<b>REHEAT</b> (riscaldare)	no	in base agli alimenti selezionati	Griglia di cottura	3
<b>WARM</b> (mantenimento calore)	no	in base agli alimenti selezionati	Teglia	2

COTTURA DIVERSIFICATA					
Funzione 1	Funzione 2	Preriscaldamento	Quantità di alimenti consigliata	Accessori consigliati	Posizione consigliata
<b>AIR FRY</b> (friggere con aria calda)	<b>WARM</b> (mantenimento calore)	sì	in base agli alimenti selezionati	Cestello per friggere	2
<b>BAKE</b> (cottura al forno)	<b>BROIL</b> (grigliare)			Teglia o griglia di cottura	3
<b>AIR FRY</b> (friggere con aria calda)	<b>WARM</b> (mantenimento calore)			Teglia o spiedo girarrosto	4 o Posizione dello spiedo
<b>ROAST</b> (arrostire)	<b>AIR FRY</b> (friggere con aria calda)			Teglia o spiedo girarrosto	4 o Posizione dello -
<b>AIR FRY</b> (friggere con aria calda)	<b>BROIL</b> (grigliare)			Cestello per friggere o griglia di cottura	2 / 3
<p><b>Nota:</b> è normale che un po' di umidità si depositi sullo sportello del dispositivo durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il dispositivo prima della cottura.</p>					

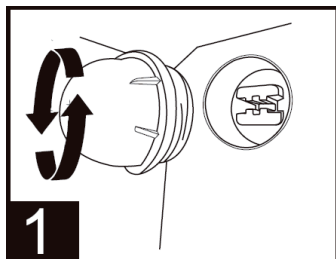
## SOSTITUIRE LA LAMPADINA



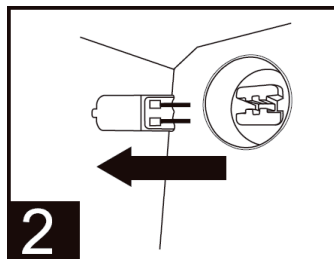
### ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica! Assicurarsi che la spina sia stata scollegata dalla presa e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di sostituire la lampadina.

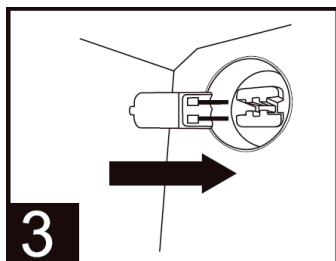
**Lampadina necessaria:** lampada alogena da 25 W



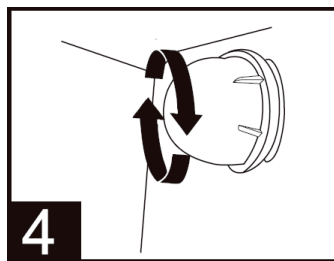
Girare la copertura della lampada in senso antiorario per rimuoverla.



Rimuovere la lampadina difettosa estraendola direttamente.



Inserire la nuova lampadina.



Girare la copertura della lampada in senso orario per fissarla.

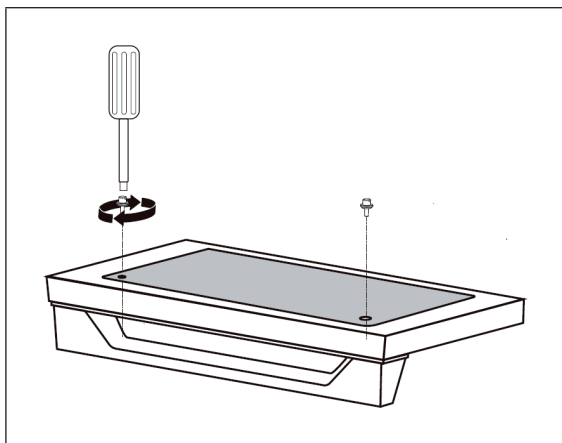
## SMONTAGGIO DELLO SPORTELLO DI VETRO



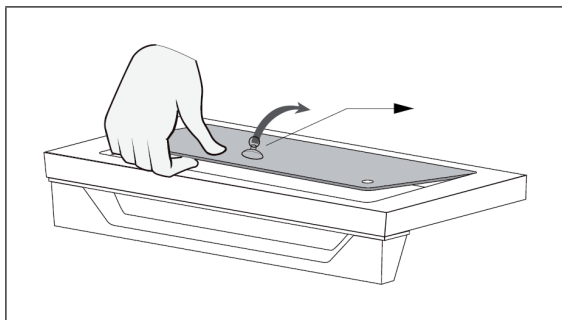
### ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Assicurarsi che lo sportello di vetro si sia raffreddato completamente prima di smontarlo.

1. Allentare le viti girandole in senso antiorario con un cacciavite.



2. Il vetro può essere tenuto con una ventosa in silicone e poi rimosso con le mani.



3. Riposizionare il vetro dopo averlo pulito e asciugato e stringere le viti in senso orario.

## PULIZIA, MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

**Nota:** staccare la spina dalla presa prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo e gli accessori prima di procedere a smontaggio e pulizia.

### Pulizia dell'alloggiamento, dello sportello e dello schermo LED

- Pulire l'alloggiamento con una spugna morbida e umida. Per prevenire la formazione di macchie, si può usare un detergente liquido delicato o uno spray. Applicare il detergente sulla spugna prima della pulizia e non direttamente sull'alloggiamento.
- Pulire lo sportello con un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna morbida e umida o un pad abrasivo di plastica morbida. Non usare detergenti abrasivi o spugne metalliche perché potrebbero graffiare l'alloggiamento.
- Pulire lo schermo LED con un panno morbido e umido. Applicare il detergente sul panno e mai direttamente sullo schermo LED. La pulizia dello schermo con un panno asciutto o un detergente abrasivo può danneggiarlo.



#### AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica! Non immergere dispositivo e cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

### Pulizia del vano di cottura

- Pulire le pareti del vano di cottura con una spugna morbida e umida per rimuovere i residui di alimenti. Per evitare la formazione di macchie, usare un detergente liquido non abrasivo o uno spray per la pulizia delicato. Applicare il detergente sul panno prima della pulizia e non direttamente sulle superfici del vano di cottura.



#### AVVERTENZA

Pericolo di incendio e scosse elettriche! Fare molta attenzione quando si puliscono gli elementi riscaldanti. Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il dispositivo e pulire gli elementi riscaldanti nel senso della lunghezza con un panno umido e morbido. Non usare detergenti o spray per la pulizia. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di reinserire la spina nella presa e accendere il dispositivo.



### **Pulire il vano di raccolta per le briciole**

- Estrarre il vano di raccolta delle briciole dopo ogni uso e svuotarlo. Pulirlo con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie, usare un detergente liquido non abrasivo o uno spray per la pulizia delicato. Applicare il detergente sul panno prima della pulizia e non direttamente sul vano di raccolta per le briciole. Lasciare asciugare completamente il vassoio delle briciole.
- Per eliminare grasso bruciato, immergere il vano di raccolta per le briciole in una soluzione saponosa calda e pulirlo con una spugna morbida o un pad abrasivo di plastica morbida. Lasciare asciugare completamente il vassoio delle briciole.
- Dopo la pulizia, riposizionare il vano di raccolta per le briciole nel dispositivo. Reinserire la spina nella presa di corrente e accendere il dispositivo solo dopo aver posizionato il vano di raccolta per le briciole all'interno.


### **Pulizia degli accessori (griglia, teglia, cestello per friggere)**

- Pulire tutti gli accessori in una soluzione saponosa calda con una spugna morbida e umida o un pad abrasivo di plastica morbida. Sciacquarli e asciugarli accuratamente. Non usare detersivi abrasivi o spugne metalliche perché potrebbero danneggiare gli accessori.
- Non si raccomanda di pulire gli accessori nella lavastoviglie, dato che potrebbe accorciarne la vita utile.

### **Stoccaggio**

- Assicurarsi che dispositivo e tutti gli accessori siano completamente puliti e asciutti.
- Assicurarsi che lo sportello sia chiuso.
- Conservare il dispositivo in posizione verticale sui piedi d'appoggio. Non mettere via il dispositivo finché è caldo o bagnato. Non conservare il dispositivo in un ambiente umido o caldo.

## RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	Il dispositivo non è collegato all'alimentazione.	Assicurarsi che la spina sia collegata alla presa elettrica.
	Il dispositivo non è acceso.	Premere il tasto ON/OFF  per accendere il dispositivo.
	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Assicurarsi che lo sportello sia chiuso.
Il vapore fuoriesce dalla parte anteriore dello sportello del dispositivo.	Vengono cotti alimenti con elevato contenuto di umidità.	È normale. Lo sportello è dotato di aperture di ventilazione per permettere al vapore di dissiparsi, ad es. quando si scongela il pane.
Esce del fumo bianco dal dispositivo.	Il dispositivo viene utilizzato per la prima volta.	È normale al primo utilizzo. Si raccomanda di lasciare in funzione il dispositivo per 18-20 minuti alla temperatura più alta.
	Vengono cotti cibi grassi.	È normale quando si cucinano cibi grassi. Questo non influisce sulla cottura.
	La teglia, il vano di raccolta per le briciole o gli elementi riscaldanti contengono ancora residui di grasso o di olio dall'uso precedente.	Assicurarsi che tutti i componenti siano accuratamente puliti dopo ogni utilizzo.
Esce del fumo nero dal dispositivo.	Gli alimenti si stanno bruciando.	Spegnere immediatamente il dispositivo e rimuovere gli alimenti.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Gli alimenti non si cuociono.	Ci sono troppi alimenti nel dispositivo.	Ridurre la quantità di alimenti da cucinare in una sola volta.
	La temperatura di cottura impostata è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare una temperatura più alta o un tempo più lungo.
	È stato selezionato il programma sbagliato.	Assicurarsi di aver selezionato il programma di cottura corretto.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti erano sovrapposti o troppo vicini.	Assicurarsi che gli alimenti siano distribuiti uniformemente.
	La teglia, il cestello per friggere o la griglia di cottura non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente gli accessori. Prestare attenzione, dato che gli accessori possono essere molto caldi.
Dopo la frittura, gli alimenti non sono croccante.	Gli alimenti hanno un alto contenuto di umidità.	Spruzzare o spennellare gli alimenti in modo uniforme con una piccola quantità di olio può aumentare la croccantezza.
Codice di errore "E1"	Cortocircuito nel sensore di controllo della temperatura.	Staccare la spina dalla presa elettrica. Contattare il servizio di assistenza ai clienti.
Codice di errore "E2"	Il sensore di controllo della temperatura o gli elementi riscaldanti non funzionano.	Scollegare la spina dalla presa, attendere brevemente e reinserirla. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza ai clienti.

---

## 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

**Geachte klant,**

gefelicitiseerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en voor meer informatie over het artikel.




---

## INHOUDSOPGAVE

---

Veiligheidsinstructies	126
Overzicht apparaat	128
Accessoires	129
Ingebruikname	130
LED bedieningspaneel	131
Toetsenfuncties	131
Kookprogramma's	134
Bediening	135
Duaal koken	138
Kooktabellen	140
Gloeilamp vervangen	142
Glasdeur uit elkaar halen	143
Reiniging, onderhoud en opslag	144
Problemen en oplossingen	146
Instructies voor afvoer	148
Fabrikant & importeur (UK)	148

---

## TECHNISCHE GEGEVENS

---

Artikelnummer	10039940, 10039941
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	1800 W
Capaciteit	30 L
Instelbare temperatuur	30-230 °C

---

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

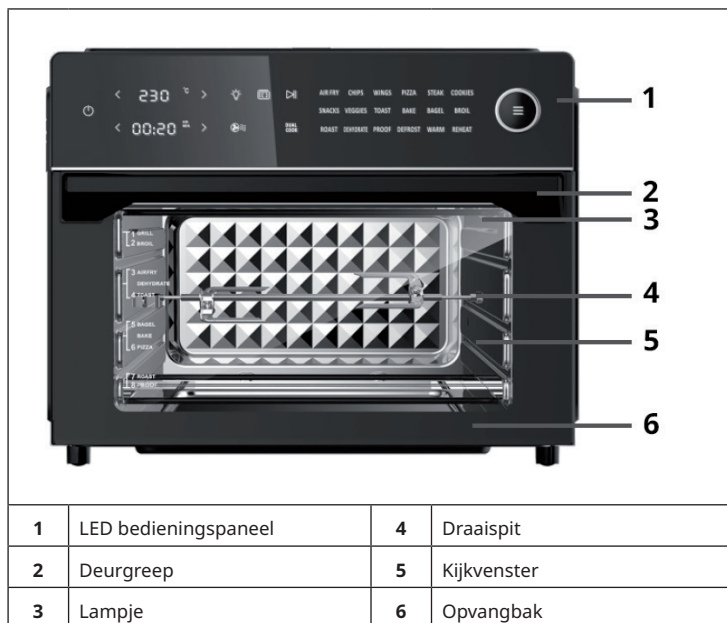
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u controleren of de spanning van uw stopcontact overeenkomt met de aangegeven spanning op het apparaat.
- Dompel de stroomkabel of het apparaat zelf niet onder in water of andere vloeistoffen om een elektrische schok te voorkomen.
- Houdt kinderen en huisdieren op afstand wanneer u het apparaat gebruikt.
- Schakel het apparaat na gebruik uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gebruikt op een van andere apparatuur gescheiden stroomcircuit. Als het stroomcircuit wordt overbelast door andere apparatuur, kan het zijn dat dit toestel niet goed werkt.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een object dat heet voedsel bevat.
- Laat het stroomsnoer niet over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met de hete oppervlakken van de apparatuur.
- Plaats het apparaat altijd stevig in het midden van de tafel of het werkblad.
- Raak nooit de hete oppervlakken van het apparaat aan. Gebruik de handgrepen voor het verplaatsen of optillen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Het gebruik van accessoires die niet nadrukkelijk door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot letsel.
- Plaats of gebruik het toestel niet op warmtegevoelige oppervlakten van glas, houten oppervlakken of tafelkleden. Voor deze oppervlaktes moet een hittebestendige plaat met thermische bescherming onder het toestel worden geplaatst.
- Gebruik het toestel nooit als het stroomsnoer beschadigd is, als het toestel slecht functioneert of op een andere manier beschadigd is.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u met schoonmaken begint of wanneer u het apparaat niet gebruikt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of toevoegt.
- Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van hete gas- of elektrische ovens of in een verwarmde bakoven.
- Indien de stroomstekker niet goed past, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien voor advies om het risico op elektrische schokken tot een minimum te beperken. Probeer de stekker op geen enkele manier te manipuleren.
- Reinig het toestel niet met metalen schuursponsjes. Kleine metalen onderdelen kunnen afbreken en kortsluiting veroorzaken in de elektrische onderdelen van het toestel, hetgeen kan leiden tot een elektrische schok en beschadiging van het toestel.
- Om het risico van elektrische schokken tot een minimum te beperken, mag u alleen voedsel bereiden in de meegeleverde gecoate, anti-aanbak houder.

- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
- Gebruik het toestel alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkte lichamelijke, sensorische en/of geestelijke gezondheid mogen het apparaat alleen gebruiken wanneer ze van tevoren door een voor hen verantwoordelijke persoon uitvoerig met de functies en veiligheidsinstructies van het apparaat vertrouwd zijn gemaakt en de hieraan verbonden risico's begrijpen.

**LET OP**

Verbrandingsgevaar! Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtafvoergaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom- en de luchtafvoergaten. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u onderdelen uit het toestel haalt.

## OVERZICHT APPARAAT



### Kenmerken apparaat

Het apparaat beschikt over een 360 °C hetelucht technologie

### Deursensor

Zodra de deur tijdens het gaarwordingsproces wordt geopend, pauzeert het gaarwordingsproces en gaat het licht aan.

Op het bedieningspaneel verschijnt de aanwijzing:



zodra de deur wordt gesloten, gaat het licht uit en het gaarwordingsproces wordt voortgezet. Weer er zeker van dat de deur tijdens het gaarwordingsproces gesloten blijft.



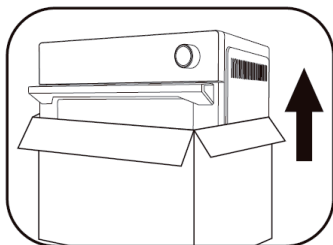
## ACCESSOIRES

<p><b>Bakrooster</b></p> 	<p>Kan voor de bereiding van vlees, brood, pizza, etc. worden gebruikt.</p>
<p><b>Frituurmand</b></p> 	<p>Gebruik de frituurmand in combinatie met de hetelucht functie om uw kookresultaten te optimaliseren. Kan worden gebruikt voor het bereiden van friet, kippenvleugels, uien, etc. of als droogrooster.</p>
<p><b>Bakplaat</b></p> 	<p>Kan voor de bereiding van koekjes, gebak, kalkoen, etc. worden gebruikt. Bovendien kunt u het bij het frituren voor het opvangen van voedselresten of olie gebruiken.</p>
<p><b>Opvangbak</b></p>	<p>Kan voor het opvangen van etensrestjes worden gebruikt.</p>
<p><b>Draaispit</b></p> 	<p>Kan voor het gelijkmatig roosteren van levensmiddelen (b.v. een hele kip) worden gebruikt.</p>
<p><b>Greep voor draaispit</b></p> 	<p>Gebruik de greep om de draaispit na het gaarwordingsproces uit het apparaat te nemen.</p>

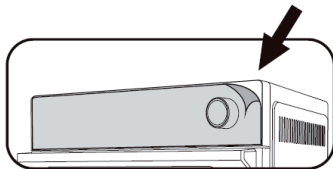
## INGEBRUIKNAME

### Voor het gebruik

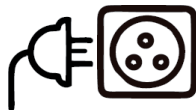
1. Verwijder het complete verpakkingsmateriaal dat om het apparaat heen zit en zich in het apparaat bevindt.



3. Verwijder de beschermende folie van het bedieningspaneel. (Deze folie dient ter bescherming van het bedieningspaneel, u kunt het eraf halen of op het apparaat laten.)

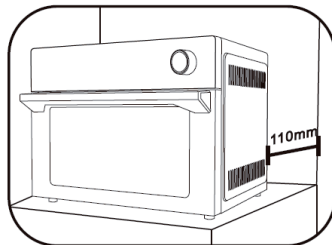


5. Verzeker uzelf ervan, voordat u de stroomstekker in het stopcontact steekt, dat de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenstemt met de spanning van het stopcontact.

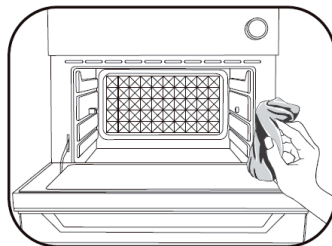


6. Laat het apparaat, als u het voor de eerste keer gebruikt, minimaal 18 minuten lang op de hoogste stand (230 °C) lopen om het te steriliseren en de eventuele geurtjes van het productieproces te elimineren. Het apparaat daarbij geurtjes of rook afscheiden die van de beschermende folie afkomstig zijn.

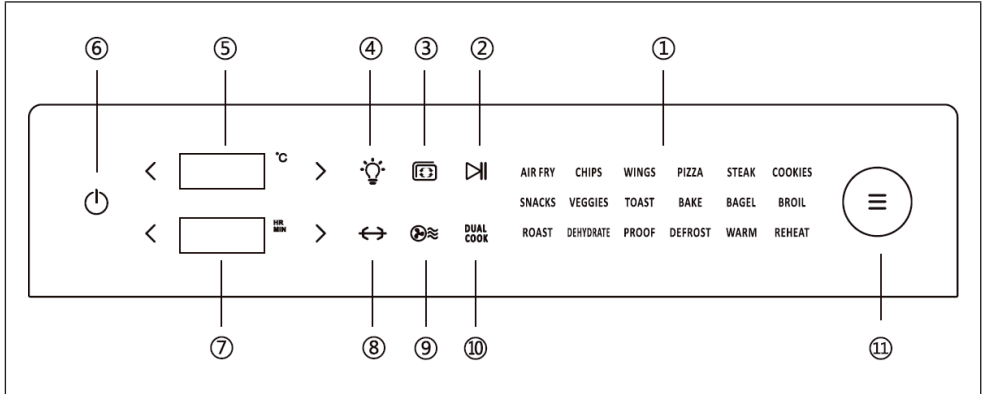
2. Zet het apparaat op een stabiel, egaal, hittebestendig oppervlak op veilige afstand van objecten die door warmte beschadigd kunnen worden. Houd een minimale afstand van 110 mm tussen stroomaansluiting en de muur, meubels, etc. in acht.




4. Reinig alle accessoires en reinig de binnenruimte van het apparaat. Droog de accessoires grondig af voordat u ze weer in het apparaat plaatst.










## LED BEDIENINGSPANEEL



## TOETSENFUNCTIES

Nr.	Toetssymbool	Toetsfunctie	Bediening
1		<b>Programma-overzicht</b>	De lijst met programma's vindt u in het hoofdstuk „kookprogramma's“.
2		<b>START/PAUZE</b>	Raak het START/PAUZE symbool aan om een programma te starten of te pauzeren.
3		<b>Voorverwarmen</b>	Raak, na een programma te hebben uitgekozen en de temperatuur te hebben ingesteld, het symbool aan om het apparaat voor te verwarmen. (Het aanraken van het START/PAUZE- symbool (2) is voor het starten van het voorverwarmprogramma niet noodzakelijk. Zodra het voorverwarmen is afgelopen, piept het apparaat 5 keer en op het beeldscherm wordt „Add Food“ (levensmiddelen toevoegen) weergegeven.)

Nr.	Toetssymbool	Toetsfunctie	Bediening
4		<b>Lichtschakelaar</b>	Raak het lichtsymbool aan om de lamp in- of uit te schakelen. (Het licht wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld).
5	 °C	<b>Temperatuurinstelling</b>	Om de temperatuur te laten dalen, raak de toets < aan. Om de temperatuur te verhogen, raak de toets > aan. Om de instellingen sneller uit te voeren, houdt de desbetreffende toets ingedrukt.
6		<b>AAN/UIT</b>	Raak deze toets aan om het apparaat aan of uit te zetten.
7		<b>Tijdinstelling</b>	Om de tijd te reduceren, raak de toets < aan. Om de tijd te verhogen, raak de toets > aan. Om de instellingen sneller uit te voeren, houdt de desbetreffende toets ingedrukt.
8		<b>Draaispit</b>	Raak deze toets aan als u de draaispit wilt gebruiken.
9		<b>Hetelucht</b>	Bij dit symbool gaat het om een controlelampje. Zodra een programma wordt ingesteld dat hetelucht gebruikt, zal dit symbool tijdens gebruik oplichten.

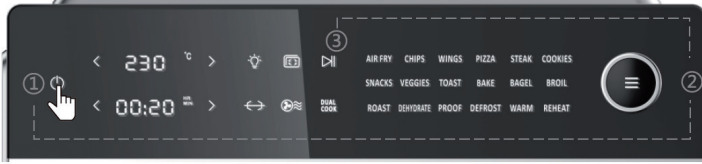
Nr.	Toetssymbool	Toetsfunctie	Bediening
10	<b>DUAL COOK</b>	<b>Duaal koken</b>	Deze vooruitstrevende technologie maakt het mogelijk het apparaat met een programma te starten en daarna automatisch naar een ander programma over te gaan om een perfecte bereiding mogelijk te maken. Als u bijvoorbeeld gestoofd vlees met paneerlaagje wilt bereiden, stelt u het programma „BAKE“ (bakken) en „BROIL“ (grillen) in. Het vlees wordt goed gebraden en heeft uiteindelijk een goudkleurig, knapperig paneerlaagje. U hoeft alleen de programma's in te stellen - de rest doet het apparaat helemaal alleen. Geniet van uw lievelingseten zonder extra veel moeite.
11		<b>Menu</b>	Het gewenste programma kan door het draaien aan de draaiknop worden uitgekozen. Kies het volgende programma uit door de draaiknop met de klok mee te draaien. Kies het vorige programma uit door de draaiknop tegen de klok in te draaien. Druk na de programmakeuze op de MENU toets om het gaarwordingsproces te starten.






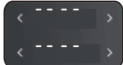
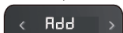

## KOOKPROGRAMMA'S

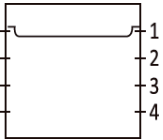
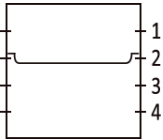
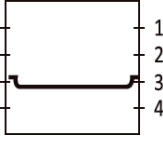
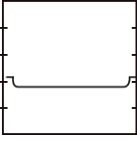
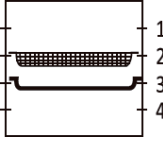
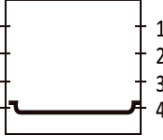
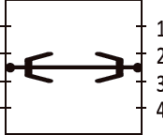




Programma	Ingestelde temperatuur	Ingestelde tijd	Temperatuur-instelbereik	Tijd-instelbereik
<b>AIR FRY</b> (hetelucht frituren)	200 °C	10 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>CHIPS</b> (bevroren friet)	230 °C	18 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>WINGS</b> (kippenvleugels)	230 °C	18 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>Pizza</b>	230 °C	11 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>STEAK</b>	230 °C	7 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>COOKIES</b> (koekjes)	180 °C	15 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>SNACKS</b>	200 °C	18 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>VEGGIES</b> (groente)	230 °C	15 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>TOAST</b>	-	-	Stand 1-7	1-7 min
<b>BAKE</b> (bakken)	175 °C	25 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>BAGEL</b>	230 °C	13 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>BROIL</b> (grillen)	230 °C	13 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>ROAST</b> (roosteren)	200 °C	30 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>DEHYDRATE</b> (drogen)	60 °C	5 uur	30-80 °C	1-12 uur
<b>PROOF</b>	34 °C	45 min	30-40 °C	tot 8 uur
<b>DEFROST</b> (ontdooien)	50 °C	20 min	30-80 °C	tot 2 uur
<b>REHEAT</b> (opwarmen)	95 °C	5 min	90-230 °C	tot 2 uur
<b>WARM</b> (warmhouden)	50 °C	4 uur	30-120 °C	tot 8 uur

**Aanwijzing:** de informatie in de tabel dient alleen als referentie. Temperatuur-en tijdstelling kunnen naar wens van de gebruiker worden aangepast.



## BEDIENING



1		<p>Stop de stroomstekker in het stopcontact en raak bij het inschakelen de AAN/UIT toets (6) aan. Het beeldscherm licht op en het HETELUCHT symbool (9) wordt verlicht.</p>
2	  	<p>Draai aan de MENU-draaiknop (11) en kies het gewenste programma. De desbetreffende ingestelde temperatuur en tijd worden op het beeldscherm weergegeven. U kunt de temperatuur &lt; 230 °C &gt; en de tijd &lt; 00:20 min &gt; oor het aanraken van de toetsen &lt; en &gt; aanpassen. Druk op de MENU toets om het gaarwordingsproces te starten.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> de temperatuur van de functie „TOAST“ kan niet aangepast worden. Raak de tijdstelling &lt; 00:20 min &gt; voor de standen 1-7 van de „TOAST“ functie aan.</p>
3	 <b>PREHEAT</b>   	<p>Raak het VOORVERWARMEN symbool (3) aan om het apparaat voor te verwarmen. Zodra de binnenruimte een temperatuur van 150 °C bereikt, wordt op het beeldscherm „Add Food“ weergegeven. (Plaats na het voorverwarmen de levensmiddelen in het apparaat en sluit de deur, het gaarwordingsproces start automatisch)</p> <p><b>Aanwijzing:</b> Voor de programma's „TOAST“, „DEHYDRATE“ (drogen), „PROOF“, „DEFROST“ (ontdooien), „REHEAT“ (opwarmen) en „WARM“ (warmhouden) is voorverwarmen niet nodig.</p>




Accessoires positioneren	
Positie 1: DEHYDRATE 	Positie 2: TOAST DEHYDRATE 
Positie 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA  	Positie 2: CHIPS WINGS 
Positie 4: ROAST 	Positie 5: Draaispit 
<b>Accessoires</b>	    Bakrooster      Frituurmand      Bakplaat      Draaispit
<b>Aanwijzing:</b> Als u vette levensmiddelen met het bakrooster, de frituurmand of de draaispit bereidt (bijvoorbeeld kip), moet u ook de bakplaat een verdieping lager plaatsen om druppelend vet op te vangen.	






4	<b>Accessoires positioneren</b>	<p>Schuif het accessoire met de levensmiddelen in de gewenste hoogte in het apparaat en sluit de deur. Er zijn vier inschuifhoogtes voorhanden. Plaats het accessoire volgens de bovenstaande tabel „Accessoires positioneren“ in de passende inschuifhoogte.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> Als u de draaispit wilt gebruiken, maak de levensmiddelen er dan aan vast en plaats de draaispit vervolgens in het apparaat.</p>
5	 <b>START/PAUZE</b>	<p>Als u de voorverwarmfunctie in stap 3 overslaat, raakt u het START/PAUZE symbool (2) aan om het gaarwordingsproces te starten. Op het beeldscherm wordt de timer weergegeven, die de tijd naar beneden aftelt. Zodra het gaarwordingsproces is afgelopen, piept het apparaat 5 keer en op het beeldscherm wordt „END“ weergegeven. Alle menu symbolen lichten op.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> raak bij gebruik van de draaispit, nadat u het START/PAUZE symbool heeft aangeraakt, het DRAAISPIT symbool (8) aan.</p>
		<p><b>Aanwijzing:</b> op het beeldscherm wordt zolang „END“ weergegeven tot, op de MENU toets (11) wordt gedrukt. Zodra het gaarwordingsproces is afgelopen, loopt de ventilator 4 minuten lang verder om het apparaat af te koelen.</p>

## DUAAL KOKEN



1		<p>Stop de stroomstekker in het stopcontact en raak bij het inschakelen van het apparaat de AAN/UIT toets (6) aan. Het beeldscherm licht op en het HETELUCHT symbool (9) wordt op het beeldscherm verlicht.</p>
2	<p><b>DUAL COOK</b></p>	<p><b>Voorbeeld:</b></p> <p><b>Stap 1:</b></p>  <p><b>Stap 2:</b></p>  <p>Raak het symbool DUAL COOK (10) aan. De vijf programma's AIR FRY / BAKE/ BROIL / ROAST / WARM lichten lang op. Draai aan de MENU-draaiknop (11) en kies het eerste programma, bijvoorbeeld AIR FRY. „AIR FRY“ licht op het beeldscherm op (de andere 4 programma's blijven nog steeds oplichten). Raak vervolgens de temperatuurweergave &lt;math&gt;230^{\circ}&lt;/math&gt; aan en stel de gewenste temperatuur in. Raak de tijdweergave &lt;math&gt;00:20&lt;/math&gt; aan om de gewenste tijd in te stellen. Druk vervolgens op de MENU toets (11) om het eerste ingestelde programma te bevestigen. De vier verblijvende programma's lichten weer op het beeldscherm op. Herhaal de hierboven genoemde stappen om het tweede programma in te stellen.</p>

		<p><b>Aanwijzing:</b> raak het START/PAUZE symbool (2) aan en vervolgens het DUAL COOK symbool (10) om naar het hoofdmenu terug te keren en de duale kookfunctie af te breken.</p>
3		<p>Raak het VOORVERWARMEN symbool (3) aan om het apparaat voor te verwarmen. Zodra de binnenruimte van het apparaat een temperatuur van 150 °C bereikt, wordt op het beeldscherm „Add Food“ weergegeven. (Plaats na het voorverwarmen de levensmiddelen in het apparaat en sluit de deur, het gaarwordingsproces start automatisch)</p>
4	<p><b>Accessoires positioneren</b></p>	<p>Schuif het accessoire met de levensmiddelen in de gewenste hoogte in het apparaat en sluit de deur. Er zijn vier inschuifhoogtes voorhanden. Plaats het accessoire volgens de bovenstaande tabel „Accessoires positioneren“ in de passende inschuifhoogte.</p>
5		<p>Als u de voorverwarmfunctie in stap 3 overslaat, raakt u het START/PAUZE symbool (2) aan om het gaarwordingsproces te starten. Op het beeldscherm wordt de ingestelde tijd afgeteld. Het eerste uitgekozen programma licht lang op. Het tweede uitgekozen programma wordt pas op het beeldscherm weergegeven zodra het eerste programma is afgelopen. Zodra het gaarwordingsproces is afgelopen, piept het apparaat 5 keer en op het beeldscherm wordt „END“ weergegeven. Alle menu symbolen lichten op.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> als u de draaispit wilt gebruiken, raak het DRAAISPIT symbool (8) aan nadat u het START/PAUZE symbool (2) aangeraakt heeft.</p>
		<p><b>Aanwijzing:</b> op het beeldscherm wordt zolang „END“ weergegeven, tot op de MENU toets (11) wordt gedrukt. Na het einde van het gaarwordingsproces loopt de ventilator 4 minuten lang verder om het apparaat af te koelen.</p>

## KOOKTABELLEN

KOOKPROGRAMMA'S				
Functie	Voorverwarmen	Aanbevolen levensmiddel-portie	Aanbevolen accessoires	Aanbevolen positie
<b>AIR FRY</b> (hetelucht frituren)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Frituurmand	2
<b>CHIPS</b> (bevoren friet)	ja	550 g	Frituurmand	2
<b>WINGS</b> (kippenvleugels)	ja	1038 g (28 stuks)	Frituurmand	2
<b>PIZZA</b>	ja	33 cm	Bakplaat of bakrooster	3
<b>STEAK</b>	ja	190 g	Bakplaat of bakrooster	2
<b>COOKIES</b> (koekjes)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat	2
<b>SNACKS</b>	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat of bakrooster	3
<b>VEGGIES</b> (groente)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat of frituurmand	3
<b>TOAST</b>	nee	6 stuks	Bakrooster	2 / 3
<b>BAKE</b> (bakken)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat of bakrooster	3
<b>BAGEL</b>	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat of frituurmand	2
<b>BROIL</b> (grillen)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat of bakrooster	2
<b>ROAST</b> (roosteren)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat of draaispits	4 of draaispitspositie
<b>DEHYDRATE</b> (drogen)	nee	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Frituurmand	1 / 2 / 3
<b>PROOF</b>	nee	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat	3
<b>DEFROST</b> (ontdooien)	nee	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat	2
<b>REHEAT</b> (opwarmen)	nee	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakrooster	3
<b>WARM</b> (warmhouden)	nee	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Bakplaat	2

DUAAL KOKEN					
Functie 1	Functie 2	Voorverwarmen	Aanbevolen levensmiddelportie	Aanbevolen accessoires	Aanbevolen positie
<b>AIR FRY</b> (hetelucht frituren)	<b>WARM</b> (warmhouden)	ja	afhankelijk van de gekozen levensmiddelen	Frituurmand	2
<b>BAKE</b> (bakken)	<b>BROIL</b> (grillen)			Bakplaat of bakrooster	3
<b>AIR FRY</b> (hetelucht frituren)	<b>WARM</b> (warmhouden)			Bakplaat of draaispit	4 of Draaispitpositie
<b>ROAST</b> (roosteren)	<b>AIR FRY</b> (hetelucht frituren)			Bakplaat of draaispit	4 of draaispitpositie
<b>AIR FRY</b> (hetelucht frituren)	<b>BROIL</b> (grillen)			Frituurmand of bakrooster	2 / 3
<b>Aanwijzing:</b> het is normaal dat zich tijdens het gaarwordingsproces wat vochtigheid op de deur van het apparaat kan neerslaan. Het wordt aanbevolen het apparaat voor het koken voor te verwarmen.					

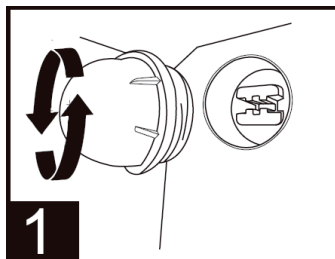
## GLOEILAMP VERVANGEN



### PAS OP

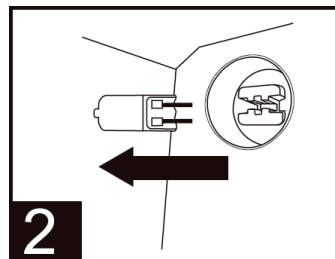
elektrische schok gevaar! Wees er zeker van dat de stroomstekker van het apparaat uit het stopcontact werd getrokken en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de gloeilamp vervangt.

**Benodigd verlichtingsmiddel** 25 W halogeen lamp



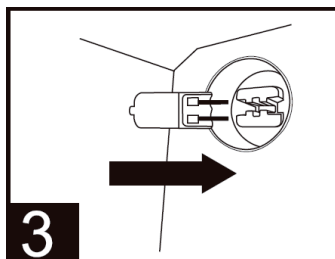
**1**

Draai de afdekking van de lamp tegen de klok in, om hem eruit te nemen.



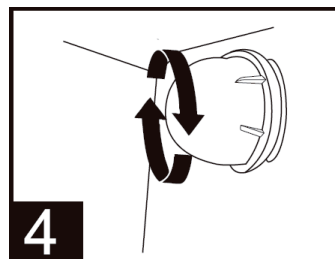
**2**

Verwijder de defecte gloeilamp, door deze direct eruit te trekken.



**3**

Zet de nieuwe gloeilamp erin.



**4**

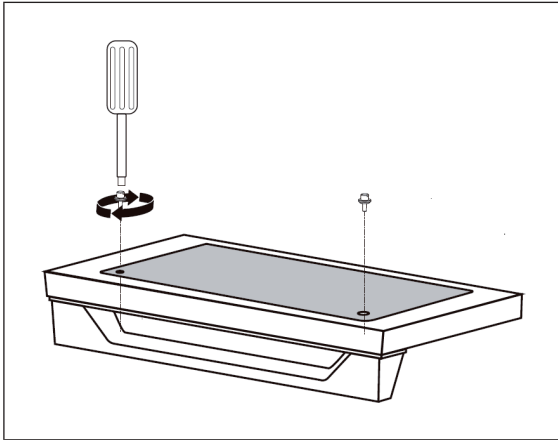
Draai de afdekking van de lamp met de klok mee om hem vast te schroeven.

## GLASDEUR UIT ELKAAR HALEN

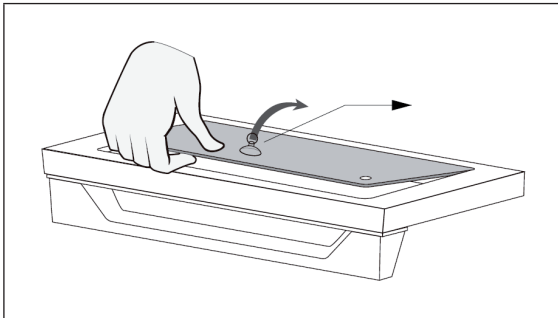
**LET OP**

Verbrandingsgevaar! Wees er zeker van dat de glasdeur volledig is afgekoeld voordat u deze uit elkaar haalt.

1. Maak de schroeven los door deze met een schroevendraaier tegen de klok in te draaien.



2. Het glas kan met een silicone zuignap worden aangezogen en dan met de hand worden weggenomen.



3. Zet het glas na het reinigen en drogen er weer in en draai de schroeven met de klok mee vast.

## REINIGING, ONDERHOUD EN OPSLAG

**Aanwijzing:** trek voor het reinigen de stroomstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat en accessoires voor het uit elkaar halen en reinigen eerst volledig afkoelen.

### Reiniging van de behuizing, de deur en het LED-beeldscherm

- Veeg de behuizing af met een zachte, vochtige spons. Een mild vloeibaar reinigingsmiddel of een milde spray kan worden gebruikt om vlekkenvorming te voorkomen. Breng het reinigingsmiddel voor het reinigen op de spons aan en niet direct op de behuizing.
- Reinig de glasdeur met een glasreiniger of een mild schoonmaakmiddel en een zachte, vochtige spons of een zacht plastic schuursponsje. Gebruik geen schuurmiddel of een metalen schuurspons, omdat dit krassen op de behuizing kan veroorzaken.
- Veeg het LED-beeldscherm met een zachte, vochtige doek af. Breng het reinigingsmiddel op het doekje aan en nooit direct op het LED-beeldscherm. Het reinigen van het beeldscherm met een droog doekje of een schuurmiddel kan tot schade aan het beeldscherm leiden.



#### LET OP

Gevaar voor elektrische schokken! Dompel het apparaat of het netsnoer nooit in water of andere vloeistof(fen) onder.

### Reiniging van de kookruimte.

- Veeg de wanden van de binnenruimte af met een zacht, vocht sponsje om etensresten te verwijderen. Om vlekkenvorming te voorkomen kunt u een niet-schurend reinigingsmiddel of een milde reinigingsspray gebruiken. Breng het reinigingsmiddel voor de reiniging op het doekje aan en niet direct op de oppervlakken in de kookruimte.



#### LET OP

Gevaar voor brand en elektrische schokken! Ga bij de reiniging van de verwarmingselementen uiterst voorzichtig te werk. Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen en veeg de verwarmingselementen met de lengte mee met een vochtig, zacht doekje af. Gebruik hiervoor geen reinigingsmiddel of reinigingsspray. Laat alle oppervlakken volledig drogen voordat u de stroomstekker weer in het stopcontact steekt en het apparaat aanzet.



### **Reiniging van de opvangbak.**

- Trek de opvangbak er na ieder gebruik van het apparaat uit en verwijder de kruimels. Veeg de opvangbak schoon met een zachte, vochtige spons. Om vlekkenvorming te voorkomen kunt u een niet-schurend reinigingsmiddel of een milde reinigingsspray gebruiken. Breng het reinigingsmiddel voor de reiniging op de spons aan en niet direct in de opvangbak. Laat de opvangbak vervolgens volledig drogen.
- Om ingebrand vet los te weken, zet u de opvangbak in een warme zeepoplossing en reinigt u deze vervolgens met een zachte spons of een zacht, plastic schuursponsje. Spoel de opvangbak vervolgens af en droog hem compleet af.
- Schuif de opvangbak na de reiniging weer in het apparaat. Steek de stroomstekker pas na het inschuiven van de opvangbak weer in het stopcontact en zet het apparaat alleen aan als de opvangbak zich in het apparaat bevindt.

### **Reiniging van de accessoires (bakrooster, bakplaat, frituurmand)**

- Reinig alle accessoires in een warme zeepoplossing met een zachte, vochtige spons of een zacht, plastic schuursponsje. Spoel en droog alles grondig af. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuursponsjes, omdat deze de accessoires kunnen beschadigen.
- Het wordt afgeraden de accessoires in de vaatwasser te reinigen, omdat dit de levensduur van de accessoires kan verkorten.

### **Opslag**

- Wees er zeker van dat het apparaat en alle accessoires volledig schoon en droog zijn.
- Wees er zeker van dat de deur gesloten is.
- Berg het apparaat overeind op de pootjes op. Berg het toestel niet op als het nog nat of warm is. Bewaar het apparaat niet in een vochtige of warme omgeving.

## PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	Het apparaat is niet aan de stroom aangesloten.	Wees er zeker van dat de stroomstekker van het apparaat in het stopcontact zit.
	Het apparaat ging niet aan.	Raak de AAN/UIT toets aan  om het apparaat aan te zetten.
	De deur van het apparaat werd niet goed gesloten.	Wees er zeker van dat de deur op juiste wijze gesloten is.
Stoom komt uit de voorkant van de deur van het apparaat.	Er worden levensmiddelen met een hoog vochtigheidsgehalte gaar gemaakt.	Dit is normaal. De deur beschikt over ventilatieopeningen zodat stoom, die bijvoorbeeld bij het ontdooien van bevroren brood ontstaat, kan ontsnappen.
Witte rook komt uit het apparaat.	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Bij het eerste gebruik is dat normaal. Het wordt aanbevolen het apparaat 18-20 minuten op de hoogste temperatuurstelling te laten lopen.
	Er worden vethoudende levensmiddelen gaar gemaakt.	Bij het gaar maken van vethoudende levensmiddelen is dat normaal. Dit heeft geen invloed op het gaarwordingsproces.
	De bakplaat, de opvangbak of de verwarmingselementen bevatten nog vet- of olieresten van het vorige gebruik.	Wees er zeker van dat alle componenten na ieder gebruik grondig worden gereinigd.
Zwarte rook komt uit het apparaat.	Het eten brandt aan.	Zet het apparaat direct uit en neem het eten eruit.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Het eten wordt niet gaar.	Er bevindt zich een te grote hoeveelheid voedsel in het apparaat.	Reduceer de hoeveelheid voedsel die in één keer gaar moet worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag of de kooktijd is te kort ingesteld.	Stel een hoge temperatuur in of een langere tijd.
	Er worden verkeerde programma's gekozen.	Wees er zeker van dat u het juiste kookprogramma heeft gekozen.
De levensmiddelen worden niet gelijkmatig gaar.	De levensmiddelen hopen zich op of kleven aan elkaar.	Wees er zeker van dat de levensmiddelen gelijkmatig zijn verdeeld.
	De bakplaat, de frituurmand of het bakrooster zijn niet juist gepositioneerd.	Breng de accessoires in de juiste positie. Ga daarbij voorzichtig te werk, omdat de accessoires heet kunnen zijn.
Na het frituren zijn de levensmiddelen niet krokant.	De levensmiddelen hebben een hoog vochtigheidsgehalte.	Het gelijkmatig besproeien of met een penseel bevochtigen van levensmiddelen met een kleine hoeveelheid olie kan de kroktheid vergroten.
Foutcode „E1“	Kortsluiting in de temperatuurbewaker.	Trek de stroomstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
Foutcode „E2“	De temperatuurbewaker of de verwarmingselementen functioneren niet.	Trek de stroomstekker uit het stopcontact, wacht korte tijd en steek de stroomstekker weer in het stopcontact. Neem contact op met de klantendienst als het probleem daardoor niet verholpen kon worden.

---

## INSTRUCTIES VOOR AFVOER

---



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst dit symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen negatieve consequenties. Informatie over recycling en het wegdoen van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

---

## FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

---

**Fabrikant:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

**Importeur voor Groot-Brittannië:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom









**KLARSTEIN**