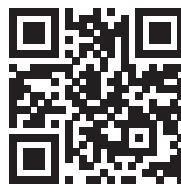


Sehr geehrter Kunde,

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

Technische Daten 4

Sicherheitshinweise 5

Geräteübersicht 7

Bedienung 8

Tipps 10

Rezepte 11

Reinigung und Wartung 12

Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 13

Hinweise zur Entsorgung 15

Hersteller & Importeur (UK) 15

English 17

Français 27

Español 39

Italiano 51

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10040278
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1250 W
Topfgröße	5,7 l

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Hinweise

- Waschen Sie das Gehäuse niemals mit fließendem Wasser ab, um die elektrischen Komponenten nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Produkt beschädigt ist.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie den Stecker oder das Bedienfeld nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie dieses Produkt nicht auf oder neben Tischdecken, Vorhänge und andere brennbare Materialien.
- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz zu allen Seiten. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Bei Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf austreten. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um ein Verbrühen zu vermeiden.

- Stecken Sie keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden, da es sich sonst überheizt.

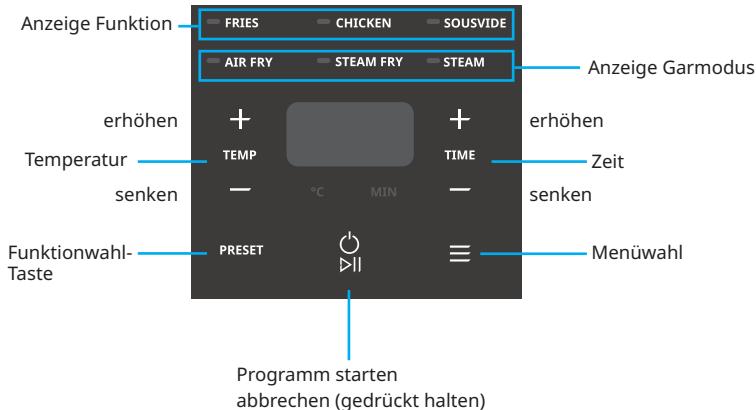
Hinweise zum sicheren Gebrauch**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren und benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Installieren Sie das Gerät auf einer trockenen, flachen Oberfläche und lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz in alle Richtungen, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Küchengeräte angeschlossen sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen. Installieren Sie es weit entfernt von Fenstervorhängen, Türvorhängen, Tapeten und ähnlichen Gegenständen, um einen Brand zu verhindern. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Reinigen Sie die Türscheibe des Ofens mit einem weichen und feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob Ihr Kochgeschirr für dieses Produkt geeignet ist. Wir empfehlen Ihnen hitzebeständige Glasbehälter oder Keramikbehälter zu benutzen. Befüllen Sie den Behälter maximal auf zwei Drittel.
- Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Orientieren Sie sich beim Befüllen an der MAX-Markierung im Tank.
- Stellen Sie keine Behälter auf die geöffnete Ofentür.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel in einem versiegelten Behälter, da der Behälter sonst explodieren kann. Füllen Sie die Lebensmittel vor der Erwärmung in ein hitzebeständiges Gefäß um.

GERÄTEÜBERSICHT

Bedienfeld



Tasten	Funktion	Aktion
PRESET	Funktionswahl <ul style="list-style-type: none"> • Fries • Steam • Chicken • Air Fry • Steam Fry 	
☰	Menü <ul style="list-style-type: none"> • Air Fry • Steam Fry • Fries • Chicken • Sousvide • Steam 	
⊕	Starten und abbrechen	Gedrückt halten, um die aktuelle Funktion abzubrechen. Alarm für niedrigen Wasserstand abbrechen.
TEMP + -	Temperatur erhöhen senken	Temperatur wird erhöht Temperatur wird gesenkt
TIME + -	Zeit erhöhen senken	Zeit wird erhöht Zeit wird gesenkt

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entnehmen Sie den Frittierkorb und das Edelstahlgitter. Entfernen Sie die Luftpolsterfolie vom Edelstahlgitter.
3. Reinigen Sie den Frittierkorb und das Edelstahlgitter mit warmem Wasser. Reiben Sie die Seiten und die Unterseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Frittierkorb mit einem milden Reinigungsmittel und verwenden Sie zum Trocknen ein weiches Tuch. Verwenden Sie das Gerät nur dann, wenn es vollständig getrocknet ist.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, flache Oberfläche.

Stellen Sie sicher, dass sich um das Gerät herum ausreichend Raum befindet. Stecken Sie andere Geräte nicht gleichzeitig in die gleiche Wandsteckdose ein.

Hinweise

- Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang vor (Air Fry Menu), bevor Sie Funktionen/ Menüs verwenden, damit Rückstände verdampfen.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann ein seltsamer Geruch auftreten. Dies ist bei der ersten Verwendung normal und kein Grund zur Besorgnis.

Vorbereitung

- Platzieren Sie die Lebensmittel richtig auf dem Gitter.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel nicht die Höhe der Heißluftfritteuse übersteigen.
- Platzieren Sie das Gitter im Frittierkorb und platzieren Sie diesen in der Heißluftfritteuse. Stellen Sie die Temperatur gemäß dem Rezept oder nach Ihren persönlichen Vorlieben ein.
- Wenn Sie die Funktion „Steam“ oder „Steam Fry“ und das Menü „Chicken“ oder „Sousvide“ verwenden, müssen Sie zunächst den Wassertank aus der Vorderseite des Geräts entnehmen und diesen mit Trinkwasser auffüllen.

Hinweis: Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass der Wassertank richtig eingesetzt wurde, um eine normale Funktion des Geräts zu gewährleisten.

Verwendung

1. Drücken Sie mehrfach kurz die Taste MENU, um das gewünschte Menü auszuwählen. Bei jedem Drücken leuchtet die entsprechende Menüanzeige auf.

2. Legen Sie die Zubereitungsdauer fest. Drücken Sie kurz auf die Taste Time + oder Time -, um in den Zeitanpassungsmodus zu gelangen. Die Zeit kann nun durch Drücken der Taste + erhöht und durch Drücken der Taste - gesenkt werden. Wenn Sie die jeweilige Taste gedrückt halten, wird die Zeit schneller erhöht oder gesenkt. Im Bereich von 1- 30 Minuten wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten angepasst. Im Bereich von 30 – 60 Minuten wird die Zeit in 2-Minuten-Schritten angepasst. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten
3. Drücken Sie kurz auf die Taste Temperature + oder Temperature -, um in den Temperaturanpassungsmodus zu gelangen. Die Temperatur kann nun durch Drücken der Taste + erhöht und durch Drücken der Taste - gesenkt werden. Wenn Sie die jeweilige Taste gedrückt halten, wird die Temperatur schneller erhöht oder gesenkt. Der Temperaturanpassungsbereich der Heißluftfunktion „Fry“ liegt zwischen 30 und 200 °C. Der Temperaturanpassungsbereich der Funktion „Steam Roast“ liegt zwischen 100 und 200 °C. Der Temperaturanpassungsbereich der Funktion „Steam“ liegt zwischen 80 und 110 °C.
4. Drücken Sie, nachdem die Temperatur und die Zubereitungszeit festgelegt wurden, die Taste Start/Cancel auf dem Bedienfeld. Die verbleibende Betriebszeit wird auf dem Bildschirm angezeigt, sobald die Taste Start/Cancel gedrückt wurde.
5. Bitte verwenden Sie die Vorheizfunktion und wenden das Gargut nach dem Erinnerungston, so wie es im Rezeptteil vorgegeben ist.
6. Wenn ein tickendes Geräusch zu hören ist und das Ende auf dem Bildschirm angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Einstellung abgeschlossen ist. Entnehmen Sie den Frittierkorb und stellen Sie diesen auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Wenn die Abdeckung während der Zubereitung geöffnet wird, wird „E11“ angezeigt und von einem Alarmton begleitet. Der Alarmton weist darauf hin, dass die Abdeckung aktuell geöffnet ist und die Zubereitung deshalb unterbrochen wird. Schließen Sie die Abdeckung oder drücken Sie die Taste Cancel, um den Alarm abzubrechen.

Preset-Funktion

- Wählen Sie das gewünschte Menü aus und passen Sie die Temperatur und die Zeit entsprechend der Schritte 1 – 3 an.
- Drücken Sie die Taste PRESET und passen Sie die Zeit an (voreingestellt sind 6 Stunden; durch Drücken der Tasten + und – kann die Zeit zwischen 0,5 und 24 Stunden angepasst werden).
- Drücken Sie die Taste Start/Cancel um in den voreingestellten Kochmodus zu gelangen. Sobald die Zeit abgelaufen ist, erlischt der Bildschirm und die Zubereitung ist beendet.

Tabelle Voreinstellungen

Menü	Temperatur (°C)		Zeit (min)		voreingest. Zeit	Vorheizen
	Vorein- stellung	Einstell- bereich	Vorein- stellung	Einstell- bereich		
Fries	180	170-190	18	15-30	0,5-24 H	ja
Chicken	190	180-200	27	15-40	0,5-24 H	nein
Sousvide	80	80-95	120	30-240	-	nein
Air Fry	180	30-200	60	1-60	0,5-24 H	ja
Steam Fry	180	100-200	60	1-60	0,5-24 H	ja
Steam	100	80-110	60	1-60	0,5-24 H	ja

Niedriger Wasserstand/offene Abdeckung

- Das Gerät kann nicht normal funktionieren, wenn sie Abdeckung offen ist. Auf dem Bildschirm wird die Fehlermeldung „E11“ angezeigt und ein tickender Alarmton erklingt.
- Bei der Verwendung der Funktionen „Steam“ oder „Steam Fry“ und dem Menü „Chicken“ oder „Rice“, sollte eine gewisse Menge Wasser in den Wassertank gefüllt werden. Wenn der Wasserstand im Wassertank zu niedrig ist, wird auf dem Bildschirm die Fehlermeldung „E12“ angezeigt und ein tickender Alarmton erklingt.

TIPPS

- Verwenden Sie keine hitzeanfälligen Behälter, wie beispielsweise Plastik oder Papier, um die Lebensmittel im Frittierkorb zu platzieren.
- Die Röst-/Grillzeit kann entsprechend der persönlichen Vorlieben angepasst werden. Es wird empfohlen, die Lebensmittel während der Zubereitung regelmäßig zu überprüfen, um zu verhindern, dass diese anbrennen.
- Zur Erzielung eines Besseren Grill- und Backeffekts wird empfohlen, das Gerät vor der Verwendung 5 – 10 Minuten vorheizen zu lassen.
- Fügen Sie die Zutaten hinzu, wenn Sie Add auf dem Bildschirm sehen und den ersten Piepton während des Garvorgangs hören, was bedeutet, dass das Vorheizen beendet ist.
- Wenn das Gerät sich eine Weile im Betriebszustand befindet, wird die Temperatur der äußeren Oberflächen und des Luftauslasses sehr heiß. Bewegen und berühren Sie diese nicht, so lange das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Frittierkorb in der richtigen Position befindet, wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um eine sichere Verwendung und eine gute Zubereitung zu gewährleisten.

REZEPTE

Nr	Rezept	Modus	Vorheizen	Temp (°C)	Zeit (min)	wenden
1	Pommes (350 g)	Air Fry	ja	180	18	ja
	Pommes (800 g)	Air Fry	ja	180	30	ja
2	Chicken-wings	Steam/ Air Fry	nein	100/190	5+22	ja
3	Sousvide	Steam	nein	80	120	nein
4	Muffins	Air Fry	ja	160	14	nein
5	Rosenkohl	Steam	100	100	20	nein
6	Schnitzel	Steam/ Airfry	200	200	20	ja

- **Vorheizzeit:** Bitte fügen Sie die Zutaten hinzu, wenn Sie den Signalton hören und das Add-Symbol auf dem Bildschirm sehen.
- **Wendezeit:** Bitte drehen Sie das Essen um, wenn Sie den zweiten Signalton hören.
- Bitte ignorieren Sie den Signalton, wenn dies nicht notwendig ist, wie z. B. bei Dampfgaren und Dampf-/Heißluftgaren.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reiben Sie das Abtropfblech mit einem in Seifenwasser getränkten Schwamm aus.
- Geben Sie, zum Entfernen von hartnäckigen Flecken, etwas Kochöl auf die Heizplatte und entfernen Sie die Rückstände mit einem Holz- oder Plastikspatel.
- Reinigen Sie die Heizplatte keinesfalls mit einem Scheuerschwamm aus Metall oder anderen abreibenden Materialien. Reinigen Sie diese ausschließlich mit einem feuchten Schwamm und einem milden Spülmittel. Reiben Sie die Heizplatte anschließend mit einem feuchten Tuch ab, um Spülmittelreste zu entfernen.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser und leeren Sie kein Wasser darüber.
- Trocknen Sie die Heizplatte nach der Reinigung gründlich und achten Sie insbesondere auf die elektrischen Anschlüsse.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und Lagerung vollständig abkühlen.
- Legen Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wie beispielsweise auf Tischplatten, Arbeitsplatten oder in Schrankfächern.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußereren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 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 Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
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

Technical Data	18
Safety Instructions	19
Product Description	21
Operation	22
Tips	24
Recipes	25
Cleaning and Maintenace	25
Disposal Considerations	26
Manufacturer & Importer (UK)	26

TECHNICAL DATA

Item number	10040278
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power rating	1250 W
Pot capacity	5.7 l

SAFETY INSTRUCTIONS

General information

- Never wash the cabinet with running water to prevent damage to the electrical components.
- To prevent electric shock, do not allow water or other liquids to enter the unit.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Before use, check the voltage on the device's sticker. Only connect the device to sockets that correspond to the voltage of the device.
- Do not use this product if the plug, power cord, or product is damaged.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service centre, or a similarly qualified person.
- Do not allow children to play with the product.
- Do not handle the plug or control panel with wet hands.
- Do not place this product on or near tablecloths, curtains, or other combustible materials.
- Allow at least 10 cm of space around the product on all sides. Do not place any objects on top of the unit.
- Do not leave the unit unattended during use.



CAUTION

Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.

- Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.
- Do not insert any foreign bodies into the openings of the appliance.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Do not install the unit in a cabinet, as it may overheat.

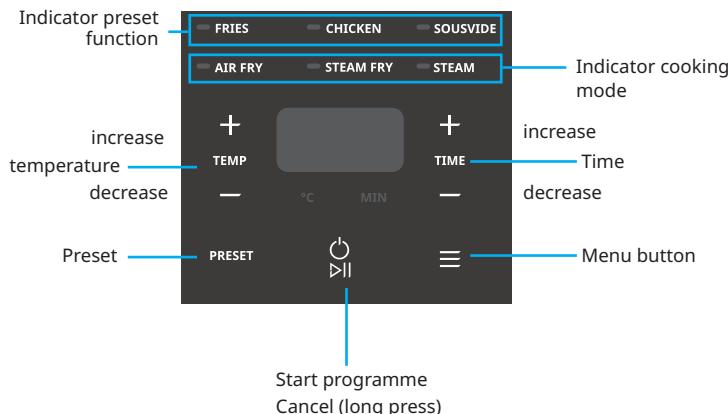
Instructions for safe use**CAUTION**

Danger of burns! The appliance becomes hot during use. Take care not to touch the heating elements inside the oven and use oven gloves.

- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Install the appliance on a dry, flat surface and leave at least 10 cm of space around the appliance in all directions so that the air can circulate sufficiently.
- Do not plug the appliance into an outlet that is already connected to other kitchen appliances.
- Do not place the appliance near flammable objects. Install it away from window curtains, door curtains, wallpaper, and similar objects to prevent fire. Do not place or place any objects on the unit.
- Clean the door panel of the stove with a soft and damp cloth. Do not use abrasives or metal scrapers as they will scratch the surface.
- Do not connect the unit to external timers or remotely controlled power sockets.
- Before use, check that your cookware is suitable for this product. We recommend that you use heat-resistant glass containers or ceramic containers. Fill the container to a maximum of two thirds.
- Do not overfill the water tank. When filling, use the MAX mark in the tank as a guide.
- Do not place any containers on the open oven door.
- Do not heat food in a sealed container, otherwise the container may explode. Transfer the food into a heat-resistant container before heating.

PRODUCT DESCRIPTION

Control panel



Buttons	Function	Operation
PRESET	Select preset function <ul style="list-style-type: none"> Fries Steam Chicken Air Fry Steam Fry 	
≡	Select main menu <ul style="list-style-type: none"> Air Fry Steam Fry Fries Chicken Sousvide Steam 	
○	Start and cancel	Long press to stop current function Stop alarm in water shortage
TEMP + -	Temperature Increase Decrease	Increase temperature Decrease temperature
TIME + -	Time Increase Decrease	More cooking time Less cooking time

OPERATION

Preparation before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Take out the fryer and stainless steel rack. Remove the bubble wrap from the rack.
3. Clean the fryer and rack with warm water, wipe the sides and bottom of the electric oven with a soft damp cloth. Clean the fryer with mild detergent and use a soft cloth to dry. Use the product when completely dry.
4. Place the product on a smooth even surface.

Please ensure there is enough space around the product. Do not plug other appliance in the same wall socket/outlet.

Notes:

- The product should be pre-heated for 5 minutes (Air Fry Menu) before using any function/menu to remove residual cooking fumes.
- You may experience a peculiar smell, which is normal at first use and nothing to be alarmed with.

Instructions for use

- Properly place the food on the rack.
- Make sure that the food does not exceed the height of the fryer.
- Place the rack in the fryer and place it in the electric oven. Set the heat to the desired temperature according to the recipe or personal preference.
- When using the "Steam" or "Steam Fry" function and "Chicken" or "Sousvide"-menu, you need to take out the water tank at the front side of the product and add enough pure water.

Note: Ensure that the water tank is secured during assembly to ensure normal pumping of the product.

Steps for use

1. Short press the MENU button to switch and select the required function/ menu. During the switching process, the selected function/menu indicator light will turn on.
2. Determine how long it will take to cook the ingredients. Short press "Time +" and "Time -" key to enter the time adjustment mode and adjust the time. Long press can quickly add or subtract the time. 1 minute/step within 1-30 minutes; 2 minutes/step within 30-60 minutes (maximum time adjustment range: 1-240 min, with recyclable adjustment).

3. Confirm the temperature required to cook the ingredients. Short press "temperature +" and "temperature -" to enter the temperature adjustment mode and adjust the temperature. Long press can quickly add or subtract the temperature. Adjustment range of air fry: 30-200° C, steam roast: 100-200° C, steam: 80-110 °C, with recyclable adjustment
4. After determining the temperature and time required to cook the ingredients, tap the "Start/Cancel" key on the control panel. The remaining working time will be displayed by default after pushing the Start/Cancel button.
5. Please use the preheating and turn food reminder sound according to the instruction in recipes part.
6. When the 'ticking' sound is heard and The End is displayed on the screen, this indicates the set cooking has been completed. You may take out the fryer and place it on a heat-resistant table to the enjoy the food.

Note: When the cover is opened while cooking, an E11 prompt will be displayed, accompanied by an alarm sound. The alarm indicates that the cover is currently open while cooking and the cycle will be suspended. Close the cover or push the cancel button to turn off the alarm.

Preset function

- Choose the required cooking menu and adjust the required temperature. and time according to the instructions in steps 1, 2 and 3.
- Press the PRESET key and adjust the time required for preset. (It is 6 hours by default, and you can press "+" and "-" to adjust the pre-set time with the selection range of 0.5 to 24 hours).
- Press the "Start/Cancel" key to enter the pre-set cooking mode. The pre-set display time is the cooking completion time. Once time ends, display is gone and cooking is finished.

Preset table

Menu	Temperature (°C)		Time (min)		Preset time	Preheating function
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range		
Fries	180	170-190	18	15-30	0.5-24 H	yes
Chicken	190	180-200	27	15-40	0.5-24 H	no
Sousvide	80	80-95	120	30-240	-	no
Air Fry	180	30-200	60	1-60	0.5-24 H	yes
Steam Fry	180	100-200	60	1-60	0.5-24 H	yes
Steam	100	80-110	60	1-60	0.5-24 H	yes

Water shortage/lid is open

- The product cannot work normally when the lid is open as the display screen will prompt the E11 alarm, accompanied by a 'ticking' alarm sound.
- When using the "Steam" or "Steam Fry" function and the menu of "Chicken" or "Sousvide" , a certain amount of pure water should be added to the water tank. When the water in the water tank is insufficient, the display screen will display the E12 alarm, accompanied by the "ticking" alarm sound.

TIPS

- Do not use heat-labile containers such as plastic or paper to carry food into the fryer.
- The roasting/grilling time can be adjusted according to personal preference. It is recommended that you check the food frequently during the grilling time to avoid the food from being burnt.
- In order to make the grilling and baking effect better, it is recommended to preheat it for 5-10 minutes before use.
- Add the ingredients when you see Add on the screen and hear the first beep sound during the cook process, which means the preheating is finished.
- When the appliance is in working condition after a period of time, the temperature of the outer surface and the air outlet may be very high. Please do not touch and move, so as not to cause accidents.
- When the appliance is working, please ensure that the fryer is put in place to avoid affecting the safe operation of the product and the baking effect on the food.

RECIPES

No	Recipe	Mode	Preheat	Default temp (°C)	Default time (min)	Turn food
1	Fries (350 g)	Air Fry	yes	180	18	yes
	Fries (800 g)	Air Fry	yes	180	30	yes
2	Chicken wings ¹	Steam/Air Fry	no	100/190	5+22	yes
3	Sousvide	Steam	no	80	120	no
4	Muffins	Air Fry	yes	160	14	no
5	Brussels sprouts	Steam	yes	100	20	no
6	Schnitzel	Steam/Airfry	yes	200	20	yes

- **Preheat time:** Please add the ingredients when you hear the beep sound, and see the Add on the screen.
- **Turn food time:** Please turn the food when you hear the second beep sound.
- Please ignore the beep sound when it is not necessary to do so according to your cooking experience like steam and steam airfry.

CLEANING AND MAINTENACE

- Turn off the appliance before cleaning.
- Always unplug from the main socket and wait for the appliance to cool down completely before cleaning.
- Wipe the drip tray with warm water and soapy sponge.
- To remove stubborn food residue, spread a small amount of cooking oil to the heating plate and gently remove the residue with a wooden/plastic spatula.
- Do not use a metal scouring pad or any abrasive objects to clean the heating plate. Use a damp cloth with mild detergent to clean the heating plate. Clean with a damp cloth afterwards to wipe off the detergent.
- Do not use acidic or abrasive detergents.
- Do not pour water or immerse the controller in water.
- After washing, dry the plate thoroughly, paying particular attention to the electrical socket and pins.
- Always allow the griller to completely cool down before cleaning and storing.
- Store the griller in a dry location, such as tabletops, countertops or cupboard shelves.

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 Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique	28
Consignes de sécurité	29
Aperçu de l'appareil	31
Utilisation	32
Conseils	34
Recettes	35
Nettoyage et maintenance	36
Informations sur le recyclage	37
Fabricant et importateur (UK)	37

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10040278
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale	1250 W
Taille de la cuve	5,7 l

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes générales

- Ne lavez jamais le boîtier à l'eau courante afin de ne pas endommager les composants électriques.
- Pour éviter toute décharge électrique, ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
- 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.
- Vérifiez la tension indiquée sur la plaque signalétique avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension.
- N'utilisez pas ce produit si la fiche, le cordon d'alimentation ou le produit est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez ni le panneau de commande ni la fiche avec les mains mouillées.
- Ne placez pas ce produit sur ou à côté de nappes, de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Laissez un espace d'au moins 10 cm de tous les côtés autour de l'appareil. Ne posez aucun objet sur cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.



ATTENTION

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte du four. Maintenez une distance de sécurité afin d'éviter de vous ébouillerter.

- N'insérez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être encastré dans une niche car il risquerait de surchauffer.

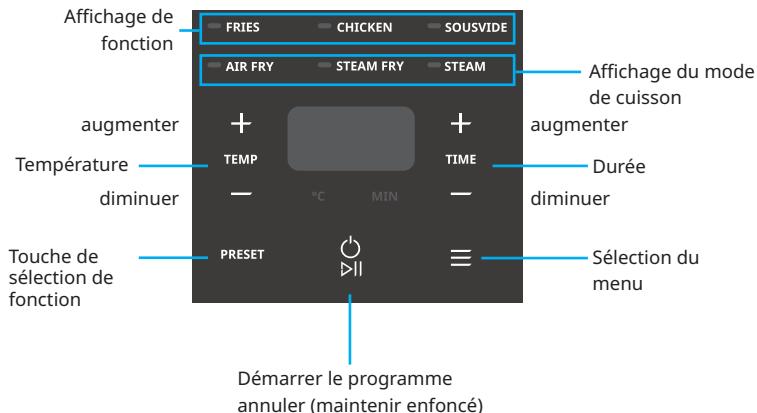
Consignes pour une utilisation en toute sécurité.**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et utilisez des gants de four.

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Installez l'appareil sur une surface sèche et plane et laissez au moins 10 cm d'espace autour de l'appareil dans toutes les directions pour que l'air puisse circuler suffisamment.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise multiple déjà utilisée par d'autres appareils électroménagers.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables. Installez-le loin des voilages, des rideaux de porte, du papier peint et d'autres objets similaires afin d'éviter tout incendie. Ne posez et ne laissez aucun objet sur cet appareil.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques, car ils rayeraient la surface.
- Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.
- Avant d'utiliser ce produit, vérifiez que votre ustensile de cuisine est adapté à ce produit. Nous vous recommandons d'utiliser des récipients en verre ou en céramique résistants à la chaleur. Remplissez le récipient au maximum aux deux tiers.
- Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau. Lors du remplissage, reportez-vous au repère MAX du réservoir.
- Ne placez pas de récipients sur la porte ouverte du four.
- Ne réchauffez pas d'aliments dans un récipient scellé, car le récipient pourrait exploser. Transférez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les réchauffer.

APERÇU DE L'APPAREIL

Panneau de commande



Touches	Fonction	Action
PRESET	Sélecteur de fonction <ul style="list-style-type: none"> • Fries • Steam • Chicken • Air Fry • Steam Fry 	
≡	Menu <ul style="list-style-type: none"> • Air Fry • Steam Fry • Fries • Chicken • Sousvide • Steam 	
○	Démarrer et interrompre	Maintenir cette touche enfoncée pour annuler la fonction en cours. Annuler l'alarme de niveau d'eau bas.
TEMP + --	Température augmenter diminuer	La température est augmentée La température est diminuée
TIME + -	Durée augmenter diminuer	Le temps est augmenté Le temps est réduit

UTILISATION

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez le panier à frites et la grille en acier inoxydable. Retirez le papier bulle de la grille en acier inoxydable.
3. Nettoyez le panier à frites et la grille en acier inoxydable à l'eau chaude. Frottez les côtés et le dessous de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide. Nettoyez le panier à frites avec un détergent doux et utilisez un chiffon doux pour le sécher. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est complètement sec.
4. Placez l'appareil sur une surface lisse et plane.

Assurez-vous qu'il y a suffisamment de plac autour de l'appareil. Ne branchez pas d'autres appareils en même temps sur la même prise murale.

Remarques

- Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes (Air Fry Menu) avant d'utiliser les fonctions/menus pour que les résidus s'évaporent.
- Au premier démarrage, l'appareil peut émettre une odeur étrange. C'est normal lors de la première utilisation et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Préparatifs

- Placez correctement la nourriture sur la grille.
- Assurez-vous que la nourriture ne dépasse pas la hauteur de la friteuse à air chaud.
- Placez la grille dans le panier à frites et placez ce dernier dans la friteuse à air chaud. Réglez la température selon la recette ou selon vos préférences personnelles.
- Si vous utilisez la fonction "Steam" ou "Steam Fry" et le menu "Chicken" ou "Sousvide", vous devez d'abord retirer le réservoir d'eau de la face avant de l'appareil et le remplir d'eau potable.

Remarque : avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le réservoir d'eau a été correctement inséré afin de garantir un fonctionnement normal de l'appareil.

Utilisation

1. Appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche MENU pour sélectionner le mode souhaité. À chaque pression, l'affichage de menu correspondant s'allume.

2. Définissez la durée de préparation. Appuyez brièvement sur la touche Time + ou Time - pour passer en mode d'ajustement de l'heure. Il est maintenant possible d'augmenter la durée en appuyant sur le bouton + et de la diminuer en appuyant sur le bouton -. Si vous maintenez la touche correspondante enfonce, la durée augmente ou diminue plus rapidement. Dans la plage 1-30 minutes, la durée est adaptée par paliers d'une minute. Dans la plage 30-60 minutes, la durée est adaptée par paliers de deux minutes. Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 60 minutes.
3. Appuyez brièvement sur la touche Température + ou Temperature - pour passer en mode d'ajustement de la température. Il est maintenant possible d'augmenter la température en appuyant sur le bouton + et de la diminuer en appuyant sur le bouton -. Si vous maintenez la touche correspondante enfonce, la température augmente ou diminue plus rapidement. La plage d'adaptation de la température de la fonction air chaud "Fry" est comprise entre 30 et 200 °C. La plage d'adaptation de la température de la fonction "Steam Roast" est comprise entre 100 et 200 °C. La plage d'adaptation de la température de la fonction "Steam" est comprise entre 80 et 110 °C.
4. Après avoir défini la température et la durée de préparation, appuyez sur la touche Start/Cancel du panneau de commande. La durée de fonctionnement restante s'affiche à l'écran dès que l'on appuie sur la touche Start/Cancel.
5. Veuillez utiliser la fonction de préchauffage et retourner l'aliment après le rappel de cuisson, comme indiqué dans la partie recette.
6. Si un bruit de tic-tac se fait entendre et que la fin s'affiche à l'écran, cela signifie que le paramétrage est terminé. Retirez le panier à frites et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : si le couvercle est ouvert pendant la préparation, "E11" s'affiche et est accompagné d'une alarme sonore. L'alarme sonore indique que le couvercle est actuellement ouvert et que la préparation est donc interrompue. Fermez le couvercle ou appuyez sur la touche Cancel pour annuler l'alarme.

Fonction de présélection

- Sélectionnez le menu souhaité et ajustez la température et la durée en suivant les étapes 1 à 3.
- Appuyez sur la touche PRESET et ajustez l'heure (le réglage par défaut est de 6 heures ; en appuyant sur les boutons + et -, vous pouvez ajuster l'heure entre 0,5 et 24 heures).
- Appuyez sur la touche Start/Cancel pour accéder au mode de cuisson préréglé. Dès que le temps est écoulé, l'écran s'éteint et la préparation est terminée.

Tableau des paramètres par défaut

Menu	Température (°C)		Temps (min.)		Présélectionné. Durée	Préchauffage
	Paramètres par défaut	Plage de réglage	Paramètres par défaut	Plage réglage		
Fries	180	170-190	18	15-30	0,5-24 H	oui
Chicken	190	180-200	27	15-40	0,5-24 H	non
Sousvide	80	80-95	120	30-240	-	non
Air Fry	180	30-200	60	1-60	0,5-24 H	oui
Steam Fry	180	100-200	60	1-60	0,5-24 H	oui
Steam	100	80-110	60	1-60	0,5-24 H	oui

Niveau d'eau bas/couvercle ouvert

- L'appareil ne peut pas fonctionner normalement si le couvercle est ouvert. Le message d'erreur "E11" s'affiche à l'écran et un tic-tac d'alarme retentit.
- Lors de l'utilisation des fonctions "Steam" ou "Steam Fry" et du menu "Chicken" ou "Rice", une certaine quantité d'eau doit être versée dans le réservoir d'eau. Si le niveau d'eau dans le réservoir d'eau est trop bas, le message d'erreur "E12" s'affiche à l'écran et un tic-tac d'alarme retentit.

CONSEILS

- N'utilisez pas de récipients sensibles à la chaleur, comme du plastique ou du papier, pour placer la nourriture dans le panier à frites.
- Le temps de torréfaction/cuisson peut être adapté en fonction des préférences personnelles. Il est recommandé de vérifier régulièrement la nourriture pendant la préparation afin d'éviter qu'elle ne brûle.
- Pour obtenir un meilleur effet grillé et de cuisson, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.
- Ajoutez les ingrédients lorsque vous voyez Add sur l'écran et entendez le premier bip pendant la cuisson, ce qui signifie que le préchauffage est terminé.
- Si l'appareil est en état de marche pendant un certain temps, la température des surfaces extérieures et de la sortie d'air devient très chaude. Ne les déplacez pas et ne les touchez pas tant que l'appareil est en fonctionnement afin d'éviter toute blessure.
- Assurez-vous que le panier à frites se trouve dans la bonne position lorsque vous utilisez l'appareil, afin de garantir une utilisation sûre et une bonne préparation.

RECETTES

N°	Recette	Mode	Préchauffage	Temp (°C)	Temps (min.)	Utilisation
1	Frites (350 g)	Air Fry	oui	180	18	oui
	Frites (800 g)	Air Fry	oui	180	30	oui
2	Ailes de poulet	Steam/ Air Fry	non	100/190	5+22	oui
3	Sousvide	Steam	non	80	120	non
4	Muffins	Air Fry	oui	160	14	non
5	Choux de Bruxelles	Steam	100	100	20	non
6	Escalope	Steam/ Airfry	200	200	20	oui

- **Durée de préchauffage :** veuillez ajouter les ingrédients lorsque vous entendez le signal sonore et voyez l'icône Add à l'écran.
- **Heure du retournement :** veuillez retourner le repas lorsque vous entendez le deuxième signal sonore.
- Veuillez ignorer le signal sonore lorsque cela n'est pas nécessaire, comme pour la cuisson à la vapeur et la cuisson à la vapeur/air chaud.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Frottez la plaque d'égouttoir avec une éponge imbibée d'eau savonneuse.
- Pour enlever les taches tenaces, versez un peu d'huile de cuisson sur la plaque chauffante et enlevez les résidus avec une spatule en bois ou en plastique.
- Ne nettoyez en aucun cas la plaque chauffante avec une éponge abrasive en métal ou tout autre matériau abrasif. Nettoyez-la exclusivement avec une éponge humide et un produit vaisselle doux. Frottez ensuite la plaque chauffante avec un chiffon humide pour éliminer les restes de produit vaisselle.
- N'utilisez pas de produit d'entretien acide ou agressif.
- Ne plongez pas l'appareil sous l'eau et ne versez pas d'eau dessus.
- Après le nettoyage, séchez soigneusement la plaque chauffante et faites particulièrement attention aux connexions électriques.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Placez l'appareil dans un endroit sec, par exemple sur des tables, des plans de travail ou sur des étagères.

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 Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

- Datos técnicos 40
- Indicaciones de seguridad 41
- Descripción general del aparato 43
- Funcionamiento 44
- Consejos 46
- Recetas 47
- Limpieza y mantenimiento 48
- Indicaciones sobre la retirada del aparato 49
- Fabricante e importador (Reino Unido) 49

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10040278
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia nominal	1250 W
Tamaño de la olla	5,7 l

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones generales

- No lave nunca la carcasa con agua corriente para no dañar los componentes eléctricos.
- No permita que entre agua u otros líquidos en la unidad para evitar una descarga eléctrica.
- 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.
- Compruebe el voltaje en la placa de características antes de utilizarlo. Conecte el aparato a tomas de corriente que se adecuen a su tensión.
- No utilice este producto si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No toque ni el enchufe ni el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque este producto sobre o cerca de manteles, cortinas y otros materiales combustibles.
- Deje al menos 10 cm de espacio alrededor de la unidad en todos los lados. No coloque ningún objeto sobre el dispositivo.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! El vapor caliente puede salir al abrir la puerta del horno. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras.

- No introduzca objetos extraños en las aberturas de la unidad.
- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.
- Asegúrese de que la unidad está apagada antes de sustituir la lámpara para evitar una descarga eléctrica.
- La unidad no debe instalarse en un armario, ya que se sobrecalentará.

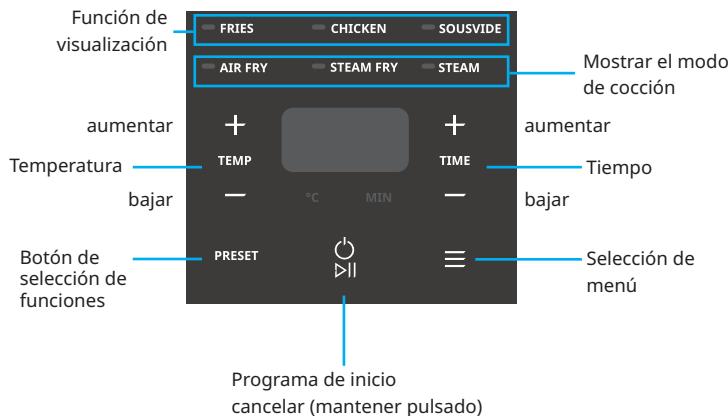
Notas sobre el uso correcto**ATENCIÓN**

¡Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores de en el interior del horno y utilice guantes de cocina.

- Desenchufe el aparato y deje que se enfrie totalmente antes de limpiarlo.
- Instale el aparato en una superficie seca y plana y deje al menos 10 cm de espacio alrededor del aparato en todas las direcciones para que el aire pueda circular suficientemente.
- No conecte el aparato a tomas de corriente a las que ya estén conectados otros aparatos de cocina.
- No coloque el aparato cerca de objetos inflamables. Instálelo lejos de las cortinas de las ventanas, las cortinas de las puertas, el papel pintado y otros objetos similares para evitar incendios. No coloque ningún objeto sobre la unidad.
- Limpie el cristal de la puerta del horno con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores de metal, ya que rayarán la superficie.
- No conecte el aparato a temporizadores externos ni a tomas de corriente con mando a distancia.
- Antes de utilizarlo, compruebe que su batería de cocina es adecuada para este producto. Le recomendamos que utilice recipientes de vidrio resistentes al calor o recipientes de cerámica. Llene el recipiente hasta un máximo de dos tercios.
- No llene demasiado el depósito de agua. Llene hasta la marca MAX del depósito.
- No coloque ningún recipiente sobre la puerta abierta del horno.
- No caliente los alimentos en un recipiente cerrado, de lo contrario el recipiente podría explotar. Transfiera los alimentos a un recipiente resistente al calor antes de calentarlos.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Panel de control



Botones	Función	Acción
PRESET	Selector de funciones <ul style="list-style-type: none"> • Fries • Steam • Chicken • Air Fry • Steam Fry 	
≡	Menú <ul style="list-style-type: none"> • Air Fry • Steam Fry • Fries • Chicken • Sousvide • Steam 	
⊕	Iniciar y cancelar	Mantenga pulsado para cancelar la función actual. Cancela la alarma de bajo nivel de agua.
TEMP + -	Temperatura aumentar bajar	La temperatura aumenta La temperatura se reduce
TIME + -	Tiempo aumentar bajar	El tiempo se incrementa El tiempo se reduce

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Retire la cesta de freír y la rejilla de acero inoxidable. Retire el plástico de burbujas de la rejilla de acero inoxidable.
3. Limpie la cesta de freír y la rejilla de acero inoxidable con agua caliente. Frote los lados y el fondo de la freidora de aire caliente con un paño húmedo. Limpie la cesta de la sartén con un detergente suave y utilice un paño suave para secarla. Utilice la unidad sólo cuando esté completamente seca.
4. Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

Asegúrese de que el aparato se encuentre apagado. No enchufe otros aparatos en la misma toma de corriente al mismo tiempo.

Notas

- Precaliente el aparato durante 5 minutos (Menú Air Fry) antes de utilizar las funciones/menús para que se evaporen los residuos.
- Cuando use el aparato por primera vez, puede notar un olor raro. Es normal durante el primer uso y no debe preocuparle.

Preparación

- Coloque los alimentos correctamente en la rejilla.
- Asegúrese de que los alimentos no superan la altura de la freidora de aire caliente.
- Coloque la rejilla en la cesta de freír y póngala en la freidora de aire caliente. Ajuste la temperatura según la receta o sus preferencias personales.
- Si utiliza la función "Vapor" o "Fritura al vapor" y el menú "Pollo" o "Sousvide", deberá retirar primero el depósito de agua de la parte delantera del aparato y llenarlo de agua potable.

Nota: Antes de utilizarla, asegúrese de que el depósito de agua se ha introducido correctamente para garantizar el funcionamiento normal de la máquina.

Utilización

1. Pulse brevemente varias veces el botón MENU para seleccionar el modo deseado. Cada vez que se pulsa, se enciende el indicador del menú correspondiente.

2. Establezca el tiempo de preparación. Pulse brevemente el botón Hora + o Hora - para entrar en el modo de ajuste de la hora. Ahora se puede aumentar el tiempo pulsando el botón + y disminuirlo pulsando el botón -. Si se mantiene pulsado el botón correspondiente, el tiempo aumenta o disminuye más rápidamente. En el rango de 1- 30 minutos, el tiempo se ajusta en pasos de 1 minuto. En el rango de 30 a 60 minutos, el tiempo se ajusta en pasos de 2 minutos. El tiempo máximo elegible es de 60 minutos
3. Pulse brevemente el botón Temperatura + o Temperatura - para entrar en el modo de ajuste de la temperatura. Ahora se puede aumentar la temperatura pulsando el botón + y disminuirla pulsando el botón -. Si se mantiene pulsado el botón correspondiente, la temperatura sube o baja más rápidamente. El rango de ajuste de la temperatura de la función de aire caliente "Fry" está entre 30 y 200 °C. El rango de ajuste de la temperatura de la función "Asado al vapor" está entre 100 y 200 °C. El rango de ajuste de la temperatura de la función "Vapor" está entre 80 y 110 °C.
4. Despues de ajustar la temperatura y el tiempo de cocción, pulse el botón Start/Cancel en el panel de control. El tiempo de funcionamiento restante se muestra en la pantalla en cuanto se pulsa el botón de inicio/cancelación.
5. Por favor, utilice la función de precalentamiento y dé la vuelta a los alimentos después del tono de recalentamiento, como se especifica en la sección de recetas.
6. Cuando se escuche un sonido de tic-tac y se muestre el final en la pantalla, significa que el ajuste se ha completado. Retire la cesta de freír y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: Si se abre la tapa durante la preparación, se muestra "E11" y va acompañado de un sonido de alarma. El sonido de la alarma indica que la tapa está abierta en ese momento y, por lo tanto, la preparación se interrumpe. Cierra la tapa o pulsa el botón Cancelar para anular la alarma.

Función de preselección

- Seleccione el menú deseado y ajuste la temperatura y el tiempo según los pasos 1 - 3.
- Pulse el botón PRESET y ajuste el tiempo (por defecto son 6 horas; pulse los botones + y - para ajustar el tiempo entre 0,5 y 24 horas).
- Pulse el botón Start/Cancel para entrar en el modo de cocción preestablecido. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla se apaga y la preparación ha terminado.

Preajustes

Menú	Temperatura (°C)		Tiempo (min.)		preesta-blecido. Tiempo	Precalen-tamiento
	Prees-tableci-do	Rango de ajuste	Preesta-blecido	Rango de ajuste		
Patatas fritas	180	170-190	18	15-30	0,5-24 H	sí
Chicken	190	180-200	27	15-40	0,5-24 H	no
Sousvide	80	80-95	120	30-240	-	no
Air fry	180	30-200	60	1-60	0,5-24 H	sí
Fritura al vapor	180	100-200	60	1-60	0,5-24 H	sí
Vapor	100	80-110	60	1-60	0,5-24 H	sí

Nivel de agua bajo/ tapa abierta

- La unidad no puede funcionar normalmente cuando la tapa está abierta. El mensaje de error "E11" aparece en la pantalla y suena un tono de alarma.
- Cuando se utilizan las funciones "Vapor" o "Freír al vapor" y el menú "Pollo" o "Arroz", debe añadirse una cierta cantidad de agua al depósito de agua. Si el nivel de agua en el depósito de agua es demasiado bajo, aparece el mensaje de error "E12" en la pantalla y suena un tono de alarma.

CONSEJOS

- No utilice recipientes sensibles al calor, como plástico o papel, para colocar los alimentos en la cesta de freír.
- El tiempo de asado/parrilla puede ajustarse según las preferencias personales. Se recomienda controlar regularmente los alimentos durante su preparación para evitar que se quemen.
- Para un mejor efecto de asado y horneado, se recomienda precalentar el aparato durante 5 - 10 minutos antes de su uso.
- Añada los ingredientes cuando vea Add en la pantalla y oiga el primer pitido durante la cocción, lo que significa que el precalentamiento ha terminado.
- Cuando la unidad ha estado en funcionamiento durante un tiempo, la temperatura de las superficies exteriores y de la salida de aire se calienta mucho. No los mueva ni los toque mientras el aparato esté en funcionamiento para evitar lesiones.
- Asegúrese de que la cesta de freír está en la posición correcta cuando utilice el aparato para garantizar un uso seguro y una buena cocción.

RECETAS

Núm.	Receta	Modo	Precalentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Voltear
1	Patatas fritas (350 g)	Air fry	sí	180	18	sí
	Patatas fritas (800 g)	Air fry	sí	180	30	sí
2	Alas de pollo	Vapor/Air Fry	no	100/190	5+22	sí
3	Sousvide	Vapor	no	80	120	no
4	Magdalenas	Air fry	sí	160	14	no
5	Coles de Bruselas	Vapor	100	100	20	no
6	Schnitzel	Vapor Airfry	200	200	20	sí

- **Tiempo de precalentamiento:** Por favor, añada los ingredientes cuando oiga el pitido y vea el símbolo Add en la pantalla.
- **Tiempo de giro:** Por favor, déle la vuelta a la comida cuando oiga el segundo pitido.
- Por favor, ignore el pitido si no es necesario, como en el caso de la cocción al vapor y la cocción al vapor/aire caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- Frote la bandeja de goteo con una esponja empapada en agua jabonosa.
- Para eliminar las manchas más resistentes, ponga un poco de aceite de cocina en la plancha y retire los residuos con una espátula de madera o de plástico.
- No limpie nunca la placa calefactora con un estropajo metálico u otros materiales abrasivos. Límpialos sólo con una esponja húmeda y un detergente suave. A continuación, frote la placa calefactora con un paño húmedo para eliminar los restos de detergente.
- No utilice productos de limpieza ácidos o agresivos.
- No sumerja la unidad en agua y no vacíe agua sobre ella.
- Seque bien la placa calefactora después de limpiarla y preste especial atención a las conexiones eléctricas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Coloque la unidad en un lugar seco, como por ejemplo, sobre la mesa, la encimera o en los compartimentos del armario.

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 Berlin, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd

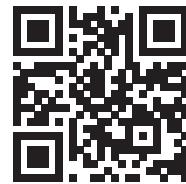
PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

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

- Dati tecnici 52
- Avvertenze di sicurezza 53
- Descrizione del dispositivo 55
- Utilizzo 56
- Consigli 58
- Ricette 59
- Pulizia e manutenzione 60
- Avviso di smaltimento 61
- Produttore e importatore (UK) 61

DATI TECNICI

Numero articolo	10040278
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza nominale	1250 W
Capacità del contenitore per la cottura	5,7 l

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze generiche

- Non lavare mai l'alloggiamento con acqua corrente per evitare di danneggiare i componenti elettrici.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nel dispositivo, in modo da evitare scosse elettriche.
- 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 sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Prima dell'utilizzo, controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente a quella indicata.
- Non usare questo prodotto se la spina, il cavo di alimentazione o il prodotto stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non toccare la spina o il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare questo prodotto sopra o vicino a tovaglie, tende e altri materiali infiammabili.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno a tutti i lati del dispositivo. Non poggiare oggetti sopra al dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Quando si apre lo sportello del dispositivo può fuoriuscire vapore bollente. Mantenere una distanza di sicurezza per evitare ustioni.

- Non inserire corpi estranei nelle aperture del dispositivo.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampada per evitare scosse elettriche.
- Il dispositivo non deve essere installato in un armadio per evitare il surriscaldamento.

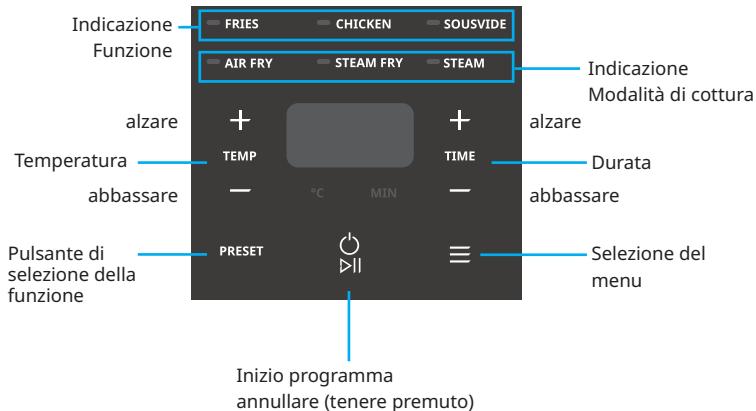
Indicazioni per un utilizzo sicuro**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del dispositivo e usare guanti da forno.

- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Installare il dispositivo su una superficie piana e asciutta e lasciare almeno 10 cm di spazio in tutte le direzioni in modo che l'aria possa circolare sufficientemente.
- Non collegare il dispositivo a prese elettriche, a cui sono già collegati altri elettrodomestici da cucina.
- Non posizionare il dispositivo vicino a oggetti infiammabili. Installarlo lontano dalle tende di porte e finestre, da carta da parati e da oggetti simili per evitare incendi. Non poggiare o conservare oggetti sopra al dispositivo.
- Pulire lo sportello del dispositivo con un panno morbido inumidito. Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non collegare assolutamente il dispositivo a timer esterni o a prese elettriche con comando a distanza.
- Prima dell'uso, assicurarsi che le stoviglie siano adatte a questo prodotto. Si consiglia di utilizzare contenitori di vetro resistenti al calore o di ceramica. Riempire il contenitore di cottura fino a un massimo di due terzi.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento all'indicazione MAX nel serbatoio.
- Non mettere contenitori sullo sportello del dispositivo aperto.
- Non riscaldare alimenti in un contenitore sigillato, altrimenti potrebbe esplodere. Trasferire gli alimenti in un contenitore resistente al calore prima di scaldarli.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Pannello di controllo



Tasti	Funzione	Azione
PRESET	Manopola di selezione della funzione <ul style="list-style-type: none"> • Fries • Steam • Chicken • Air Fry • Steam Fry 	
≡	Menu <ul style="list-style-type: none"> • Air Fry • Steam Fry • Fries • Chicken • Sousvide • Steam 	
⊕	Avviare e annullare	Tenere premuto per cancellare la funzione corrente. Annullare l'allarme di basso livello dell'acqua.
TEMP + -	Temperatura alzare abbassare	La temperatura si alza La temperatura si abbassa
TIME + -	Durata alzare abbassare	La durata aumenta La durata diminuisce

UTILIZZO

Prima di procedere all'utilizzo

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere il cestello per friggere e la griglia in acciaio inossidabile. Rimuovere il pluriball dalla griglia in acciaio inossidabile.
3. Pulire con acqua calda il cestello e la griglia in acciaio inossidabile. Strofinare i lati e il fondo della friggitrice ad aria calda con un panno umido. Pulire il cestello con un detergente delicato e servirsi di un panno morbido per asciugarlo. Utilizzare il dispositivo solo quando è completamente asciutto.
4. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e liscia.

Assicurarsi che attorno al dispositivo ci sia abbastanza spazio. Non collegare contemporaneamente altri apparecchi alla stessa presa di corrente.

Note

- Preriscaldare il dispositivo per 5 minuti (Menu Air Fry) prima di utilizzare le funzioni/menu per permettere ai residui di evaporare.
- Quando si usa il dispositivo per la prima volta, può capitare che si senta un odore strano. È normale e non è motivo di preoccupazione.

Preparazione

- Posizionare il cibo correttamente sulla griglia.
- Assicurarsi che il cibo non superi l'altezza della friggitrice ad aria calda.
- Posizionare la griglia nel cestello e sistemarlo nella friggitrice ad aria calda. Impostare la temperatura secondo la ricetta o le proprie preferenze personali.
- Se si utilizza la funzione "Steam" o "Steam Fry" e il menu "Chicken" o "Sousvide", è necessario prima rimuovere il serbatoio dalla parte anteriore del dispositivo e riempirlo con acqua potabile.

Nota: prima dell'uso, assicurarsi che il serbatoio sia stato inserito correttamente per garantire il normale funzionamento della macchina.

Utilizzo

1. Premere brevemente più volte MENU per scegliere il menu desiderato. Ogni volta che lo si preme, l'indicatore del menu corrispondente si accende.
2. Impostare il tempo di cottura. Premere brevemente il pulsante Time + o Time - per entrare nella modalità di regolazione dell'ora. Ora si può aumentare il tempo premendo il pulsante + e diminuirlo premendo -. Se si tiene premuto il rispettivo pulsante, il tempo aumenta o diminuisce più rapidamente. Nella gamma di 1- 30 minuti, il tempo è regolato in passaggi di 1 minuto. Nella gamma di 30 - 60 minuti, il tempo è regolato in passaggi di 2 minuti. Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti.
3. Premere brevemente il pulsante Temperature + o Temperature - per entrare nella modalità di regolazione dell'ora. Ora si può aumentare la temperatura premendo il pulsante + e diminuirla premendo -. Se si tiene premuto il rispettivo pulsante, la temperatura aumenta o diminuisce più rapidamente. La gamma di regolazione della temperatura della funzione aria calda "Fry" è compresa tra 30 e 200 °C. La gamma di regolazione della temperatura della funzione "Steam Roast" è compresa tra 100 e 200 °C. La gamma di regolazione della temperatura della funzione "Steam" è compresa tra 80 e 110 °C.
4. Dopo aver impostato la temperatura e il tempo di cottura, premere il pulsante Start/Cancel sul pannello di controllo. Il tempo di funzionamento rimanente viene visualizzato sullo schermo non appena si preme il pulsante Start/Cancel.
5. Si prega di utilizzare la funzione di preriscaldamento e di girare il cibo dopo il tono di promemoria, come specificato nella ricetta.
6. Quando si sente un ticchettio e la fine viene mostrata sullo schermo, significa che l'impostazione è completa. Togliere il cestello e sistemarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: se il coperchio viene aperto durante la cottura, appare "E11" con un suono di allarme. Il suono di allarme indica che il coperchio è aperto e la cottura è quindi interrotta. Chiudere il coperchio o premere Cancel per annullare l'allarme.

Funzione Preset

- Selezionare il menu desiderato e regolare la temperatura e la durata secondo i passaggi 1 - 3.
- Premere PRESET e regolare la durata (l'impostazione di default è di 6 ore; premere i pulsanti + e - per regolare la durata tra 0,5 e 24 ore).
- Premere Start/Cancel per entrare nella modalità di cottura preimpostata. Non appena il tempo è trascorso, lo schermo si spegne e la cottura è finita.

Tabella impostazioni predefinite

Menu	Temperatura (°C)		Durata (min)		Durata predefinita	Pre-riscaldare
	Impostazione predefinita	Campo di regolazione	Impostazione predefinita	Campo di regolazione		
Fries	180	170-190	18	15-30	0,5-24 H	sì
Chicken	190	180-200	27	15-40	0,5-24 H	no
Sousvide	80	80-95	120	30-240	-	no
Air Fry	180	30-200	60	1-60	0,5-24 H	sì
Steam Fry	180	100-200	60	1-60	0,5-24 H	sì
Steam	100	80-110	60	1-60	0,5-24 H	sì

Livello dell'acqua basso/coperchio aperto

- Il dispositivo non può funzionare normalmente quando il coperchio è aperto. Sullo schermo appare il messaggio di errore "E11" e viene emesso un ticchettio di allarme.
- Quando si usano le funzioni "Steam" o "Steam Fry" e il menu "Chicken" o "Rice", si deve aggiungere una certa quantità d'acqua nel serbatoio. Quando il livello dell'acqua è troppo basso nel serbatoio, sullo schermo appare il messaggio di errore "E12" e viene emesso un ticchettio di allarme.

CONSIGLI

- Non usare contenitori sensibili al calore, come plastica o carta, per sistemare il cibo nel cestello.
- La durata per grigliare e tostare può essere regolata secondo le preferenze personali. Si raccomanda di controllare regolarmente il cibo durante la cottura per evitare che si bruci.
- Per ottenere un effetto migliore di grigliatura e cottura, si raccomanda di preriscaldare il dispositivo per 5 - 10 minuti prima dell'uso.
- Aggiungere gli ingredienti quando si vede Add sullo schermo e si sente il primo bip durante la cottura, il che significa che il preriscaldamento è finito.
- Quando il dispositivo è stato in funzione per un po', la temperatura delle superfici esterne e dell'uscita dell'aria diventa molto calda. Non muoverle o toccarle mentre il dispositivo è in funzione per evitare lesioni.
- Assicurarsi che il cestello sia nella posizione corretta per garantire un uso sicuro e una buona cottura quando si utilizza il dispositivo.

RICETTE

N.	Ricetta	Modalità	Preriscaldare	Temp. (°C)	Durata (min)	Girare
1	Patatine fritte (350 g)	Air Fry	sì	180	18	sì
	Patatine fritte (800 g)	Air Fry	sì	180	30	sì
2	Chicken-wings	Steam/ Air Fry	no	100/190	5+22	sì
3	Sousvide	Steam	no	80	120	no
4	Muffin	Air Fry	sì	160	14	no
5	Cavoletti di Bruxelles	Steam	100	100	20	no
6	Cotoletta	Steam/ Airfry	200	200	20	sì

- **Tempo di preriscaldamento:** si prega di aggiungere gli ingredienti quando si sente il segnale acustico e si vede il simbolo Add sullo schermo.
- **Tempo di svolta:** si prega di girare il cibo quando si sente il secondo segnale acustico.
- Si prega di ignorare il segnale acustico se non è necessario, come per la cottura a vapore e la cottura a vapore/aria calda.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere il dispositivo prima di pulirlo.
- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Strofinare la vaschetta raccogligocce con una spugna imbevuta di acqua e sapone.
- Per rimuovere le macchie ostinate, mettere un po' di olio da cucina sulla piastra elettrica e rimuovere il residuo con una spatola di legno o di plastica.
- Non pulire mai la piastra elettrica con una spugnetta metallica o altri materiali abrasivi. Pulirli solo con una spugna umida e un detergente delicato. Poi strofinare la piastra elettrica con un panno umido per rimuovere eventuali residui di detergente.
- Non usare detergenti acidi o aggressivi.
- Non immergere il dispositivo in acqua e non versarvela sopra.
- Asciugare bene la piastra elettrica dopo la pulizia e prestare particolare attenzione ai collegamenti elettrici.
- Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo e di metterlo a posto.
- Posizionare il dispositivo in un luogo asciutto, come ad esempio su piani del tavolo, piani di lavoro o mensole.

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 Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom



KLARSTEIN