

AIRGLAZE

Ofen & Heißluftfritteuse
Oven & Hot Air Fryer
Horno y freidora de aire caliente
Four & friteuse à air chaud
Forno e friggitrice ad aria calda

10045478 10046474



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

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
Hinweise zum sicheren Gebrauch 5
Vor der ersten Benutzung 6
Bedienfeld 6
Geräteübersicht und Zubehör 7
So benutzen Sie den Drehspeiß 8
Regler und Einstellungen 10
Bedienung und Tipps 11
Gartabelle 12
Reinigung und Pflege 12
Fehlerbehebung 13
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 16
Hinweise zur Entsorgung 18
Hersteller & Importeur (UK) 18

English 19
Español 33
Français 47
Italiano 61

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045478 , 10046474
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2000 W
Volumen der Körbe	34 L
Einstellbare Temperatur und Timer	70-230 °C / 60 min

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.
- Sollte der Netzstecker nicht richtig passen, ziehen Sie auf jeden Fall einen qualifizierten Elektriker hinzu, um die potenzielle Stromschlaggefahr 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 Verringerung der Stromschlaggefahr ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.

HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie Luftein- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in die Pfanne, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- während es in Betrieb ist.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist hoch, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts.

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.



VORSICHT

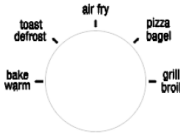
Verbrennungsgefahr! Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Stecker aus dem Gerät entfernen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen, in Bauernhöfen, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen und in Bed-and-Breakfast-Einrichtungen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss nach dem Gebrauch 30 Minuten abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

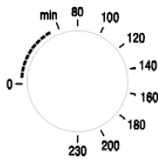
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das Zubehör in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Reinigen Sie das Hauptgerät und das Zubehör niemals in der Spülmaschine.
- Wir empfehlen, alle Zubehörteile in den Ofen zu stellen und ihn 20 Minuten lang bei maximaler Temperatur auf AIR FRY laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen. Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist. Dadurch werden eventuelle Verpackungsrückstände und Geruchsspuren entfernt. Dies ist völlig sicher und beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht.

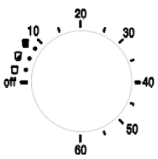
BEDIENFELD



Funktionen



Temperatur



Timer

Reference information (cooking performance based on test status)

bake: 180°C - 30 min.	bagel: 180°C - 10 min.
warm: 80°C - 30 min.	grill: 230°C - 10 min.
toast: 200°C - 10 min.	broil: 200°C - 10 min.
defrost: 80°C - 20 min.	
air fry: 230°C - 10 min.	
pizza: 200°C - 10 min.	

POWER

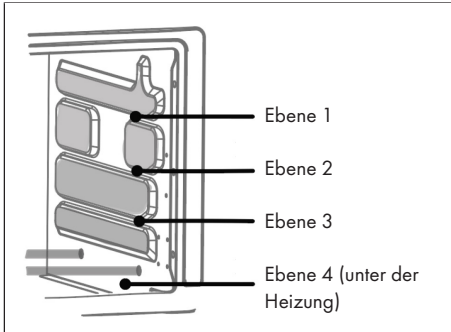
COOKING

LAMP LIGHT

Licht / Tipps

GERÄTEÜBERSICHT UND ZUBEHÖR

Ebenen für die Verwendung von Zubehör



Zubehör

	Multifunktionsblech Das Blech kann in Ebene 1/2/3 als Backblech und in Ebene 4 als Fettauffangschale eingesetzt werden.
	Grillrost Kann in Ebene 1/2/3 eingesetzt werden.
	Frittierkorb Kann für trockene Zutaten in Ebene 1/2 eingesetzt werden.
	Drehspieß
	Drehspießzange

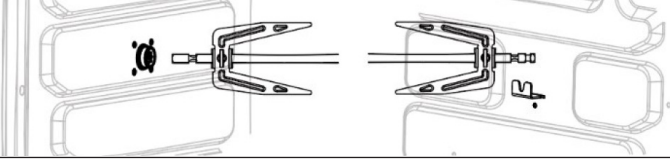
SO BENUTZEN SIE DEN DREHSPIESS

So bereiten Sie das Hähnchen vor

Verwenden Sie kein Hähnchen, das schwerer als 1,5 kg ist. Würzen Sie das Hähnchen und binden Sie das Hähnchen mit Küchengarn wie folgt zusammen:

a	Legen Sie das Hähnchen auf den Rücken, so dass die Beine zu Ihnen zeigen.	
b	Schieben Sie ein Stück Küchengarn unter den Rücken des Hähnchens zwischen die Flügel und die Oberschenkel.	
c	Ziehen Sie beide Enden des Küchengarns hoch unter die Achselhöhlen des Hähnchens und dann über die Flügel.	
d	Kreuzen Sie das Küchengarn um die Oberseite der Brust und achten Sie darauf, dass die Haut fest sitzt.	
e	Bringen Sie die Enden des Küchengarns wieder zu sich und führen Sie sie an den Seiten der Brust über den Flügeln und Schenkeln entlang.	
f	Kreuzen Sie die Enden des Küchengarns und ziehen Sie es straff hoch und unter den Scheitel des Hähnchens.	
g	Schlaufen Sie die Enden des Küchengarns unter den Beinen und dann über die Oberseite der Beine. Kreuzen und festziehen. Die Oberschenkel sollten ein wenig hochstehen.	
h	Drehen Sie das Hähnchen auf den Bauch und binden Sie zum Schluss die Schnüre mit einem Knoten um den Schwanz. Schneiden Sie die Enden ab.	

So befestigen Sie das Hähnchen auf dem Drehspieß

1	Nachdem das Hähnchen gefesselt ist, führen Sie den Drehspieß vorsichtig vom Hals bis zu den Beinen durch das Hähnchen.
2	Schieben Sie die Drehspießgabeln auf beiden Seiten des Drehspießes durch das Hähnchen. Achten Sie darauf, dass das Hähnchen fest sitzt.
3	Ziehen Sie die Drehspießgabeln mit der Schraubenmutter leicht an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, da das Entfernen der Drehspießgabeln sonst nach dem Garen schwierig werden kann.
4	Öffnen Sie die Tür. Stecken Sie zuerst das lange Ende des Drehspießes in die Halterung links im Ofen. Stecken Sie dann das andere Ende in den Schlitz der Halterung rechts im Ofen. Drehen Sie den Drehspieß nicht mit Gewalt in die Drehspießhalterung, sondern so lange, bis er leicht hineinrutscht.
	
5	Schließen Sie die Tür, drücken Sie die Taste zum Einschalten des Geräts und wählen Sie die Voreinstellung für den Grill.

So entfernen Sie den Drehspieß und die Drehspießgabeln

1	Öffnen Sie die Tür.
2	Fassen Sie die Drehspießzange mit beiden Händen an. Haken Sie die untere linke und rechte Seite des Drehspießes in die Aussparungen der Drehspießzange ein.
3	Heben Sie den Drehspieß vorsichtig aus dem Schlitz der Halterung auf der rechten Seite des Ofens. Ziehen Sie den Drehspieß aus Halterung links im Ofen und entfernen Sie ihn aus dem Gerät.

REGLER UND EINSTELLUNGEN

Funktion auswählen

BAKE WARM	Für Kuchen, Kekse und ähnliche Lebensmittel und zum Aufwärmen von Lebensmitteln.
TOAST DEFROST	Zum Toasten von maximal 9 Scheiben Brot auf einmal oder beschleunigen Sie das Auftauen von Tiefkühlkost.
AIR FRY	Für Chicken Wings, Pommes, Chicken Nuggets und ähnliche Lebensmittel. In diesem Modus werden die Lebensmittel mit wenig oder gar keinem zugesetzten Öl gebraten.
PIZZA BAGEL	Für das Toasten von maximal 9 Bagelhälften, wenn sie mit der Schnittfläche nach oben auf das Gitter gelegt werden und zum Backen von Pizza.
GRILL BROIL	Für Steaks, Fisch, Nachos und zum Verfeinern von Aufläufen

Temperatur einstellen

Die Temperatur kann von 70 °C (Minimum) - 230 °C eingestellt werden.

Timer einstellen

	Für das Toasten von Brot können am Regler 3 verschiedene Bräunungsstufen eingestellt werden.
---	--

Außerdem lässt sich der Timer auf bis zu 60 Minuten einstellen.

Nach der Auswahl der Funktion und Temperatur, startet das Gerät automatisch, wenn Sie den Timer auf einen bestimmten Wert einstellen. Wenn Timer abgelaufen ist, stoppt das Gerät.

Licht und Tipps

- Drücken Sie LAMP/LIGHT, dann leuchtet das Licht im inneren des Ofen. Die Taste LAMP/LIGHT muss immer gedrückt gehalten werden, damit das Licht im Inneren des Backofens eingeschaltet ist. Wenn die Person den Finger von der Taste LAMP/LIGHT nimmt, schaltet sich das Licht aus.
- Sobald der Stecker eingesteckt ist, leuchtet Die POWER-Leuchte. Sie bleibt an, bis der Stecker wieder ausgesteckt wird.
- Nach dem Drehen des TIMER-Reglers beginnt die eingestellte Zeit abzulaufen und die WORKING-Leuchte geht an. Wenn der Timer abgelaufen ist, erlischt die WORKING-Leuchte.
- Das Schild TIPPS zeigt die empfohlene Funktionszeit und Temperatur an.

BEDIENUNG UND TIPPS

Bevor die Lebensmittel zum Garen in den Ofen geschoben werden, ist es besser, den Ofen für 3 Minuten auf 160 °C vorzuheizen (ohne Lebensmittel und Zubehör).

1. Legen Sie die Zutaten auf das Zubehör und schieben Sie es in den Ofen.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Stellen Sie mit Hilfe der Regler die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
4. Sobald der Timer eingestellt ist, startet das Gerät.
5. Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Wenn die Zutaten noch nicht perfekt durchgegart sind, verlängern Sie die Kochzeit.

Zubereitungstipps

- **Gefrorenes Fleisch / Fisch:** Vor dem Garen vollständig auftauen und die Oberfläche abtupfen, damit sie trocken ist.
- **Gefrorene Pommes / Pizza:** Müssen nicht auftauen, sondern können direkt im Ofen zubereitet werden.

GARTABELLE

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie mit dem Garen beginnen, wenn Sie das Gerät nicht vorgeheizt haben.

Lebensmittel	Temperatur	Funktion	Timer
Flügel	230 °C	air fry	15-20 min
Pommes	230 °C	toast	18-30 min
Tiefkühlpizza	200-230 °C	pizza	15-20 min
Toast	200 °C	toast	
Chicken Nuggets	200-230 °C	air fry	10-15 min
Kekse	160-180 °C	bake	20-25 min
Fisch	160-200 °C	broil	10-15 min
Rindfleisch	200-230 °C	grill	10-15 min
Gemüse	230 °C	toast	15-20 min
Ganze Kartoffeln	230 °C	toast	20-30 min

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
- Entfernen Sie das Zubehör.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Zubehör und die Innenseite des Gerätes nicht mit spitzen oder scharfen Küchenutensilien oder Scheuermitteln, da diese die Beschichtung beschädigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Entfernen Sie hartnäckige Fettrückstände mit einer Entfettungsflüssigkeit.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, reinigen Sie es, bevor Sie es verstauen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösungsansatz
Der Ofen der Heißluftfritteuse schaltet sich nicht ein.	Prüfen Sie, ob Sie eine Funktion ausgewählt oder die Temperatur und den Timer eingestellt haben.
	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist, der Strom eingeschaltet ist und die Steckdose funktioniert. Falls nicht, überprüfen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose.
Das Essen ist nicht gar.	Möglicherweise haben Sie den Korb überfüllt. Geben Sie kleinere Portionen in den Korb, die gleichmäßiger gebraten werden.
	Prüfen Sie, ob die Temperatur richtig eingestellt ist.
	Fügen Sie mehr Zeit zum Garen hinzu.
Aus dem Gerät kommt Rauch.	Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist dies normal und kein Grund zur Sorge, es sollte bald abklingen. Sorgen Sie für gute Belüftung.
	Wenn Sie den Ofen zuvor benutzt haben, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass die Innenflächen und alle Zubehörteile im Inneren des Ofens sauber und frei von Lebensmittelmrückständen sind.
	Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel frittieren, kann Öl in die Pfanne tropfen und weißen Rauch erzeugen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Wenn Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt haben und es weiterhin Rauch erzeugt, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Problem	Lösungsansatz
Dampf entweicht aus der Tür.	Lebensmittel haben immer einen hohen Feuchtigkeitsgehalt. Beim Backen bildet sich Dampf, der während des Betriebs an der Oberseite der Tür des Ofens entweichen kann. Es ist normal, dass Dampf auftritt, die Garergebnisse und die Produktqualität werden dadurch nicht beeinträchtigt. Tauen Sie die Lebensmittel vor dem Garen auf, um den Feuchtigkeitsgehalt zu reduzieren.
Das Essen wird ungleichmäßig gebraten.	Versuchen Sie, den Korb nach der Hälfte der Garzeit mit dem Essen zu schütteln, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Die Metallteile sind während des Gebrauchs sehr heiß.
Hausgemachte Pommes sind ungleichmäßig frittiert.	Möglicherweise haben Sie nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Frittieren fest bleiben. Achten Sie außerdem darauf, dass Sie die geschnittenen Kartoffelstäbchen vor dem Kochen gut abspülen und abtrocknen.
Teig/Panade löst sich beim Heißluftfrittieren ab.	Achten Sie darauf, dass der Teig nicht zu nass ist. Fügen Sie eine trockene Schicht hinzu und klopfen Sie sie fest auf die (panierten) Lebensmittelstücke, damit die Panade während des Frittierens an den Lebensmitteln haften bleibt.
Das herausnehmbare Blech verzieht sich während des Backens.	Eine Verformung des Blechs tritt am häufigsten dann beim Backen auf, wenn das Blech schnellen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Das Blech wird wieder in seine ursprüngliche Form gebracht, wenn es abkühlt.
Ein seltsames Geräusch während der Benutzung.	Das Innere des Ofens ist vollständig aus Metall. Die Teile sind miteinander befestigt. Wenn sich die Temperatur im Inneren des Ofens schnell ändert treten Geräusche auf. Dies ist meist ein normaler Vorgang, der den Gebrauch nicht beeinträchtigt. Wenn das Geräusch kontinuierlich ist, halten Sie das Gerät an und warten Sie, bis der Ofen heruntergekühlt ist. Nehmen Sie ihn dann wieder in Betrieb. Wenn Sie weiterhin Probleme haben, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Problem	Lösungsansatz
Der Stromkreisunterbrecher oder der Schutzschalter wurden aktiviert.	Dieses Gerät nimmt im Betrieb viel Strom auf. Wenn es zusammen mit anderen Küchengeräten am selben Stromkreis verwendet wird, kann es zur Aktivierung des Stromkreisunterbrechers oder Schutzschalters kommen. Prüfen Sie, ob andere Geräte gleichzeitig in Betrieb sind (z. B. Wasserkocher, Toaster, Mikrowellen). Wenn ja, trennen Sie die Geräte vom selben Stromkreis. Betreiben Sie das Gerät dann separat, um sicherzustellen, dass der Strom nicht mehr unterbrochen wird.
Kondenswasser / Wasser / Feuchtigkeit sammelt sich im Inneren der Ofentür.	Das ist ein natürlicher Vorgang, besonders wenn die Raumtemperatur sehr niedrig ist. Dieser Fall hat keinen Einfluss auf die Produktfunktionen und die Kondensation verschwindet nach dem Abkühlen des Ofens.
	Heizen Sie Ihren Ofen 15 Minuten vor dem Garen vor, um die Kondensation zu verringern.
	Wenn die Speisen in den kalten Ofen gestellt werden, ist die Wahrscheinlichkeit größer, dass sich Kondenswasser bildet. Heizen Sie den Ofen vor.

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 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 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
- 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 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

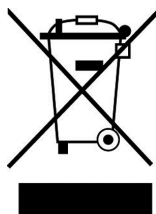
Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear customer,

Congratulations on your purchase. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

Safety instructions	20
Instructions for safe use	21
Before first use	22
Control panel	22
Device overview and accessories	23
How to use the rotisserie	24
Controller and settings	26
Operation and tips	27
Cooking table	28
Cleaning and care	28
Troubleshooting	29
Disposal considerations	32
Manufacturer & importer (UK)	32

TECHNICAL DATA

Article number	10045478 , 10046474
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	2000 W
Volume of the baskets	34 L
Adjustable temperature and timer	70-230 °C / 60 min

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 containing 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 power plug does not fit properly, be sure to consult a qualified electrician to reduce the potential 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 reduce the risk of electric shock, only prepare food in the coated, non-stick container provided.

INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

- Always place the ingredients to be fried in the basket so that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not cover air inlet and outlet openings while the device is in operation.
- Do not fill the pan with oil as this may pose a fire hazard
- while it is in operation.

**CAUTION**

Burn risk! The temperature of the accessible surfaces is high when the device is in operation. Never touch the inside of the device.

- Do not place the device against a wall or other devices. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm on top of the device.
- Do not place any objects on the device.
- Do not leave the device unattended while it is running.

**CAUTION**

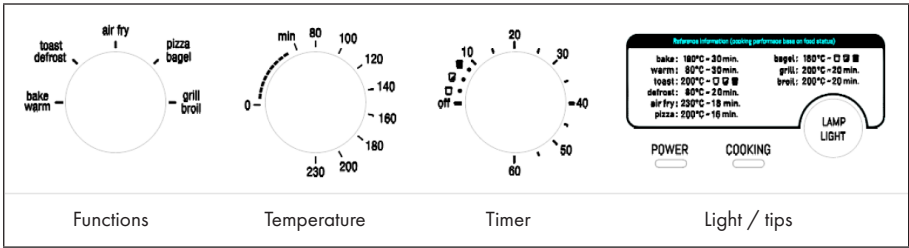
Risk of burns! Hot air frying releases hot steam through the air outlet openings. Keep your hands and face a safe distance from the steam and air vents. Also, be careful of hot steam and air when removing the pan from the device.

- Unplug the power cord immediately if you see dark smoke coming from the unit. Wait until the smoke stops before removing the plug from the device.
- Make sure that the device is on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for use in households and similar areas such as: in staff kitchens in shops, in offices and other work areas, in farms, by customers in hotels, motels and other residential areas and in bed and breakfast establishments.
- Always pull out the mains plug when you are not using the device.
- The device must cool down for 30 minutes after use before it can be handled or cleaned safely.
- Keep the device and its cord out of the reach of children under 8 years old.
- The device must not be operated with an external timer or a separate remote control system.

BEFORE FIRST USE

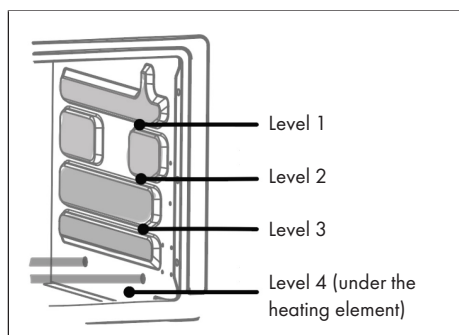
- Remove and discard all packaging material, promotional labels and tape from the device.
- Remove all accessories from the packaging and read this manual carefully. Pay particular attention to the operating instructions, warnings, and important safety precautions in order to avoid personal injury or property damage.
- Wash the accessories in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Never clean the main unit and accessories in the dishwasher.
- We recommend placing all the accessories in the oven and letting it run on AIR FRY at maximum temperature for 20 minutes without adding any food. Make sure the area is well ventilated. This will remove any packaging residue and traces of smell. This is completely safe and does not affect the performance of the oven.

CONTROL PANEL



DEVICE OVERVIEW AND ACCESSORIES

Levels for using accessories



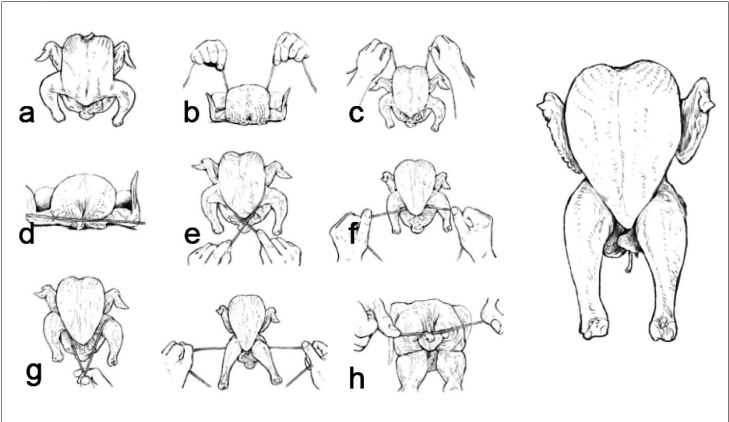
Accessories

	Multifunctional tray The tray can be used as a baking tray on levels 1/2/3 and as a drip tray on level 4.
	Grill grate Can be used on levels 1/2/3.
	Frying basket Can be used for dry ingredients on levels 1/2.
	Rotisserie
	Rotisserie tongs

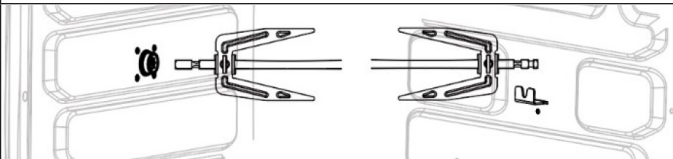
HOW TO USE THE ROTISSERIE

How to prepare the chicken

Do not use chicken heavier than 1.5 kg. Season the chicken and tie the chicken with kitchen twine as follows:

	
a	Lay the chicken on its back with the legs facing you.
b	Slip a piece of kitchen twine under the back of the chicken between the wings and the thighs.
c	Pull both ends of the kitchen twine up under the chicken's armpits and then over the wings.
d	Cross the kitchen twine around the top of the breast, making sure the skin is tight.
e	Bring the ends of the kitchen twine back to you and run them along the sides of the breast over the wings and thighs.
f	Cross the ends of the kitchen twine and pull it tightly up and under the crown of the chicken.
g	Loop the ends of the kitchen twine under the legs and then over the top of the legs. Cross and tighten. The thighs should stick up a little.
h	Turn the chicken onto its belly and finish by tying the strings around the tail in a knot. Cut off the ends.

To attach the chicken to the rotisserie

1	After the chicken is tied, carefully thread the rotisserie through the chicken from the neck to the legs.
2	Slide the rotisserie forks through the chicken on both sides of the rotisserie. Make sure the chicken is firmly seated.
3	Lightly tighten the rotisserie forks with the nut. Do not over tighten them or removing the rotisserie forks may become difficult after cooking.
4	Open the door. First, insert the long end of the rotisserie into the holder on the left side of the oven. Then insert the other end into the slot in the holder on the right side of the oven. Do not force the rotisserie into the rotisserie holder, but rather rotate it until it slides in easily.
	
5	Close the door, press the button to turn on the device and select the preset for the grill.

To remove the rotisserie and rotisserie forks

1	Open the door.
2	Grasp the rotisserie tongs with both hands. Hook the lower left and right sides of the rotisserie into the recesses of the rotisserie tongs.
3	Carefully lift the rotisserie out of the slot in the holder on the right side of the oven. Pull the rotisserie out of holder on the left side of the oven and remove it.

CONTROLLER AND SETTINGS

Select function

BAKE WARM	For cakes, biscuits and similar foods and for warming up foods.
TOAST DEFROST	To toast a maximum of 9 slices of bread at once or to speed up the defrosting of frozen food.
AIR FRY	For chicken wings, fries, chicken nuggets and similar foods. In this mode, the food is fried with little or no added oil.
PIZZA BAGEL	For toasting a maximum of 9 bagel halves when placed cut side up on the grid and for the baking of pizza.
GRILL BROIL	For steaks, fish, nachos and to refine casseroles

Set the temperature

The temperature can be set from 70 °C (minimum) - 230 °C.

Setting the timer

	3 different browning levels for toasting bread can be set on the controller.
---	--

The timer can also be set for up to 60 minutes.

After selecting the function and temperature, the device will start automatically when you set the timer to a certain value. When the timer expires, the device will stop.

Light and tips

- Press LAMP/LIGHT, then the light inside the oven will light up. LAMP/LIGHT button must always be kept pressed so that the light inside the oven is turned on. When the person removes his finger off the LAMP/LIGHT button, the light will turn off.
- Once plugged in, the POWER light will illuminate. It stays on until the plug is unplugged again.
- After turning the TIMER knob, the set time starts counting down and the WORKING light comes on. When the timer expires, the WORKING light turns off.
- The TIPS sign shows the recommended operating time and temperature.

OPERATION AND TIPS

Before putting food in the oven to cook, it is best to preheat the oven to 160 °C for 3 minutes. (without food or accessories).

1. Put the ingredients on the accessory and put it in the oven.
2. Plug the power plug into the mains socket.
3. Use the controls to set the desired function and temperature.
4. Once the timer is set, the device will start.
5. When the cooking time has elapsed, the device emits a signal tone.
6. If the ingredients are not perfectly cooked, increase the cooking time.

Preparation tips

- **Frozen meat/fish:** Before cooking, thaw completely and pat the surface to dry.
- **Frozen chips/pizza:** Don't need to be thawed, can be prepared directly in the oven.

COOKING TABLE

The table below will help you to choose the basic settings for the ingredients you are using. Note that these settings are guidelines only. Because ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Add 3 minutes to the preparation time when you start cooking if you have not preheated the device.

Food	Temperature	Function	Timer
Wings	230 °C	air fry	15-20 min
Chips	230 °C	toast	18-30 min
Frozen pizza	200-230 °C	pizza	15-20 min
Toast	200 °C	toast	
Chicken Nuggets	200-230 °C	air fry	10-15 min
Biscuits	160-180 °C	bake	20-25 min
Fish	160-200 °C	broil	10-15 min
Beef	200-230 °C	grill	10-15 min
Vegetables	230 °C	toast	15-20 min
Whole potatoes	230 °C	toast	20-30 min

CLEANING AND CARE

- Remove the plug from the socket and let the device cool down for at least 30 minutes.
- Remove the accessories.
- Clean the device after each use. Do not clean the accessories or the inside of the device with pointed or sharp kitchen utensils or abrasives, as these will damage the coating.
- Wipe the outside of the device with a damp cloth.
- Clean the accessories with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Remove stubborn grease residues with a degreasing liquid.
- Clean the inside of the device with a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
- If the appliance will not be used for a considerable period of time, it should be cleaned before it is stored away.

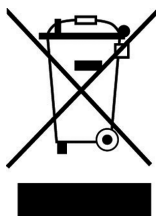
TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The air fryer oven does not turn on.	Check that you have selected a function or set the temperature and timer.
	Make sure the power cord is plugged in, the power is on, and the mains outlet is working. If not, check the device in a different mains outlet.
The food is not cooked.	You may have overfilled the basket. Place smaller portions in the basket which will cook more evenly.
	Check if the temperature is set correctly.
	Add more time to cook.
Smoke is coming out of the device.	If you are using the device for the first time, this is normal and nothing to worry about, it should subside soon. Ensure good ventilation.
	If you have used the oven before, unplug it from the outlet and allow the device to cool down. Make sure the interior surfaces and all accessories inside the oven are clean and free of food residue.
	When frying fatty foods, oil can drip into the pan and produce white smoke. This does not affect the device or the end result.
	If you have properly cleaned the device and it continues to produce smoke, stop using the device and contact our customer service.

Problem	Solution
Steam is escaping from the door.	Food always has a high moisture content. Baking produces steam that can escape through the top of the oven door during operation. It is normal for steam to appear, it will not affect cooking results or product quality.
	Defrost food before cooking to reduce moisture content.
The food is unevenly fried.	Try shaking the basket with the food halfway through cooking, but be careful not to burn yourself. The metal parts get very hot during use.
Homemade chips are fried unevenly.	You may not have used the correct type of potato. Use fresh potatoes that stay firm when fried.
	Also, be sure to rinse and dry the sliced potato sticks well before cooking.
Batter/breading peels off during air frying.	Make sure the dough is not too wet.
	Add a dry layer and pat it firmly onto the (breaded) food pieces to help the breading stick to the food during frying.
The removable tray warps during baking.	Sheet warping is most common during baking, when the sheet is exposed to rapid temperature changes.
	The sheet will return to its original shape as it cools.
A strange noise occurs during use.	The interior of the oven is made entirely of metal. The parts are attached to each other. When the temperature inside the oven changes rapidly, noise occurs. This is usually a normal process that does not affect use.
	If the noise is continuous, stop the device and wait for the oven to cool down. Then put it back into operation.
	If you continue to have problems, contact our customer service.

Problem	Solution
The circuit breaker or safety cut-out has activated.	This device consumes a lot of electricity during operation. If it is used with other kitchen appliances on the same circuit, it may activate the circuit breaker or safety cut-out. Check if other appliances are running at the same time (e.g. kettle, toaster, microwave). If so, disconnect the devices from the same circuit. Then operate the device separately to ensure that the power is no longer interrupted.
Condensation/water/ moisture collects inside the oven door.	This is a natural process, especially when the room temperature is very low. This case will not affect the product functions, and the condensation will disappear after the oven cools down.
	Preheat your oven for 15 minutes before cooking to reduce condensation.
	If the food is placed in a cold oven, there is a greater chance of condensation forming. Preheat the oven.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or 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

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	34
Indicaciones sobre el uso correcto	35
Antes del primer uso	36
Panel de control	36
Vista general del aparato y accesorios	37
Uso del espetón	38
Reguladores y configuraciones	40
Funcionamiento y consejos	41
Tabla de cocción	42
Limpieza y cuidado	42
Reparación de anomalías	43
Indicaciones sobre la retirada del aparato	46
Fabricante e importador (Reino Unido)	46

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045478 , 10046474
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2000 W
Capacidad de la cesta	34 L
Temperatura y temporizador regulables	70-230 °C/60 min

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.
- Conecte el aparato 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 encimeras ni entre en contacto con 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.
- No permita que los niños manejen el aparato.
- El uso de accesorios no 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 protegido resistente al calor bajo el aparato antes de utilizarlo.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado, si el aparato no funciona correctamente 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 ni dentro de un horno caliente.
- Contacte con un electricista cualificado en caso de que el enchufe no encaje para minimizar el riesgo potencial de descarga eléctrica. En ningún caso intente manipular el enchufe.
- No limpie el aparato con estropajos metálicos. Se podrían romper pequeñas piezas metálicas y cortocircuitar componentes eléctricos del aparato, lo que provocaría una descarga eléctrica y la posible avería del aparato.
- Para minimizar el riesgo de descarga eléctrica, prepare los alimentos únicamente en los recipientes con recubrimiento antiadherente incluidos en el envío.

INDICACIONES SOBRE EL USO CORRECTO

- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta de forma que no entren en contacto con las resistencias.
- No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No eche aceite en la sartén, ya que puede suponer un riesgo de incendio.
- mientras esté en funcionamiento.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! La temperatura de las superficies accesibles es elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca el interior del aparato.

- No coloque el aparato pegado a una pared o a otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Durante la fritura con aire caliente se libera vapor caliente a través de las aberturas. 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 retire el recipiente del aparato.

- Desenchufe el aparato inmediatamente si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato ha sido concebido para su uso en espacios domésticos o similares como, por ejemplo, para el personal en las cocinas de oficina, despachos y otros espacios profesionales, así como en granjas, o para los clientes de un hotel, motel u otro tipo de alojamiento.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
- Deje el aparato enfriar durante 30 minutos después de su uso para poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva del aparato y deséchelos.
- Retire cualquier accesorio del embalaje y lea detenidamente el presente manual de instrucciones. Preste especial atención a las indicaciones de uso, las advertencias y las medidas de seguridad importantes para evitar lesiones o daños materiales.
- Lave los accesorios en agua enjabonada tibia, aclárelos y séquelos bien. No limpie la unidad principal o los accesorios en el lavavajillas.
- Recomendamos colocar los accesorios en el aparato y ponerlo a temperatura máxima en el modo AIR FRY durante 20 minutos sin agregar ningún tipo de alimento. Compruebe que el espacio esté correctamente ventilado. Así, eliminará posibles elementos del embalaje u olores residuales. Es del todo seguro y no afecta a la eficacia del aparato.

PANEL DE CONTROL

toast

defrost

air fry

pizza

bagel

grill

broil

bake

warm

min

80

100

120

140

160

180

200

230

0

10

20

30

40

50

60

off

Reference information (cooking performance based on food status)

bake: 180°C - 30 min.

warm: 80°C - 30 min.

toast: 200°C - 10 min.

defrost: 80°C - 10 min.

air fry: 230°C - 18 min.

pizza: 200°C - 16 min.

bagel: 180°C - 10 min.

grill: 200°C - 20 min.

broil: 200°C - 20 min.

LAMP LIGHT

POWER

COOKING

Funciones

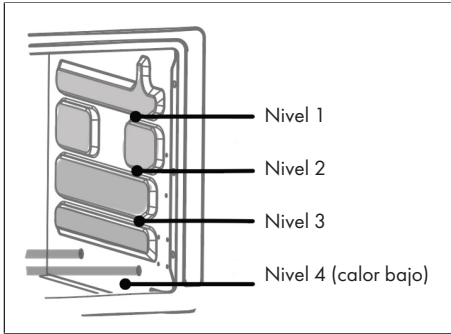
Temperatura

Temporizador

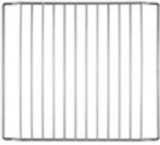
Luz/consejos

VISTA GENERAL DEL APARATO Y ACCESORIOS

Niveles y accesorios



Accesorios

	Bandeja multifuncional La bandeja sirve para hornear en los niveles 1, 2 y 3, mientras que en el nivel 4 sirve para recoger grasas.
	Parrilla Para los niveles 1, 2 y 3.
	Cesta para freír Para ingredientes secos en los niveles 1 y 2.
	Espetón
	Dientes del espetón

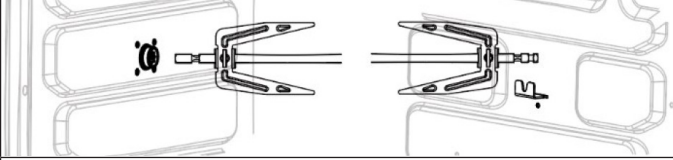
USO DEL ESPETÓN

Preparación del pollo

No utilice pollos de más de 1,5 kg. Sazone el pollo y átelo con hilo de cocina como se indica a continuación:

a	Coloque el pollo boca arriba de modo que las patas queden mirando hacia usted.
b	Deslice un trozo de hilo de cocina por debajo de la espalda del pollo, entre las alas y los muslos.
c	Pase ambos extremos del hilo de cocina por debajo de las alas y luego por encima de las alas.
d	Cruce el hilo de cocina alrededor de la parte superior de la pechuga, asegurándose de que la piel quede tensa.
e	Mueva los extremos del hilo de cocina hacia usted y páselos por los lados del pecho, sobre las alas y los muslos.
f	Cruce los extremos del hilo de cocina y tire de ellos con fuerza hacia arriba y por debajo de la parte superior del pollo.
g	Pase los extremos del hilo de cocina por debajo de las patas y luego por encima de la parte superior de las patas. Cruce y apriete. Los muslos deberían levantarse un poco.
h	Gire el pollo sobre su vientre y termine atando los hilos alrededor de la cola con un nudo. Corte los extremos.

Fijación del pollo en el espetón

1	Una vez atado el pollo, inserte con cuidado el espetón en el pollo desde el cuello hasta las patas.
2	Empuje las horquillas del espetón por ambos lados del espetón hacia el pollo. Asegúrese de que el pollo está bien asentado.
3	Apriete ligeramente las horquillas giratorias con la tuerca. No las apriete con mucha fuerza, ya que puede resultar difícil retirarlas después de la cocción.
4	Abra la puerta. Introduzca primero el extremo largo del espetón en el soporte situado en el lado izquierdo del horno. A continuación, introduzca el otro extremo en la ranura del soporte situado en el lado derecho del horno. No fuerce el espetón para introducirlo en el soporte; gírelo hasta que se deslice con facilidad. 
5	Cierre la puerta, pulse el botón de encendido del aparato y seleccione la preselección para el grill.

Retirada del espetón y las horquillas

1	Abra la puerta.
2	Sujete las horquillas con ambas manos. Enganche los lados inferior izquierdo y derecho del espetón en los huecos de las horquillas del espetón.
3	Levante con cuidado el espetón para sacarlo de la ranura del soporte situado en el lado derecho del horno. Saque el espetón del soporte situado en el lado izquierdo del horno y extráigalo del aparato.

REGULADORES Y CONFIGURACIONES

Seleccionar una función

BAKE WARM	Para tartas, galletas y similares, así como para calentar comida.
TOAST DEFROST	Para tostar un máximo de 9 rebanadas de pan al mismo tiempo o acelerar la descongelación de productos congelados.
AIR FRY	Para alitas de pollo, patatas fritas, nuggets de pollo y similares. En este modo, se fríen los alimentos con poco o ningún aceite adicional.
PIZZA BAGEL	Para tostar un máximo de 9 rebanadas de bagel colocados sobre la rejilla con la parte cortada hacia arriba, así como para preparar pizza.
GRILL BROIL	Para bistecs, pescados, nachos y enriquecer gratinados

Ajuste de la temperatura

La temperatura se puede ajustar entre 70 °C (mínimo) y 230 °C (máximo).

Configuración del temporizador

	Si desea tostar el pan, puede ajustar 3 niveles de tostado diferentes en el regulador.
---	--

El temporizador se ajusta hasta 60 minutos máximo.

Tras seleccionar la función y la temperatura, el aparato se pone en marcha automáticamente cuando usted configura el temporizador a un tiempo determinado. Al transcurrir el tiempo elegido, el aparato se detiene.

Luces y consejos

- Pulse LAMP/LIGHT para encender la luz en el interior del aparato. Mantenga el botón LAMP/LIGHT pulsado para iluminar el interior del horno. Al retirar el dedo del botón LAMP/LIGHT, la luz se apaga.
- Cuando enchufa el aparato, se ilumina el indicador POWER. El indicador se mantiene encendido hasta que se desenchufa de nuevo el aparato.
- Tras girar el regulador TIMER, el tiempo programado empieza a transcurrir y se enciende el indicador WORKING. Cuando se agote el tiempo, el indicador WORKING se apaga.
- La señal TIPPS muestra recomendaciones de tiempo y temperatura.

FUNCIONAMIENTO Y CONSEJOS

Antes de preparar los alimentos en el aparato, se recomienda precalentarlo durante 3 minutos a 160 °C (sin alimentos ni accesorios en el interior).

1. Coloque los ingredientes en el accesorio e introdúzcalo en el aparato.
2. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
3. Configure la función y temperatura deseadas con los reguladores
4. En cuanto configure el temporizador, el aparato se pone en marcha.
5. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite una señal acústica.
6. En el caso de que los ingredientes no estén del todo cocinados, aumente el tiempo de cocción.

Consejos de preparación

- **Carne o pescado congelados:** descongelar por completo y secar la superficie antes de la cocción.
- **Pizza/patatas fritas congeladas:** no hace falta descongelarlos, se preparan directamente en el aparato.

TABLA DE COCCIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar. Tenga en cuenta que estos ajustes son meramente orientativos. Dado que los ingredientes varían en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no se puede garantizar que los ajustes indicados a continuación sean los mejores para sus ingredientes. Añada 3 minutos adicionales al comienzo de la cocción en el caso de que no haya precalentado el aparato.

Alimentos	Temperatura	Función	Temporizador
Alitas	230 °C	Air fry	15-20 min
Patatas fritas	230 °C	Toast	18-30 min
Pizza congelada	200-230 °C	Pizza	15-20 min
Toast	200 °C	Toast	
Nuggets de pollo	200-230 °C	Air fry	10-15 min
Galletas	160-180 °C	Bake	20-25 min
Pescado	160-200 °C	Broil	10-15 min
Carne de vacuno	200-230 °C	Grill	10-15 min
Verduras	230 °C	Toast	15-20 min
Patatas enteras	230 °C	Toast	20-30 min

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente al menos 30 minutos antes de limpiarlo.
- Retire los accesorios.
- Limpie el aparato después de cada uso. No limpie los accesorios ni el interior del aparato con utensilios de cocina puntiagudos o afilados ni con limpiadores abrasivos, ya que dañarían el revestimiento.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de producto de limpieza y una esponja no abrasiva.
- Elimine los restos de grasa incrustados con un líquido desengrasante.
- Limpie el interior del aparato con una esponja no abrasiva.
- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de alimentos.
- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, límpielo antes de guardarlo.

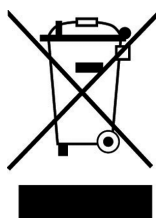
REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posible solución
El horno de la freidora sin aceite no se enciende.	Compruebe si ha seleccionado una función o si están configurados tanto la temperatura como el temporizador.
	Asegúrese de que el aparato esté enchufado y de que la corriente y el enchufe funcionen. Si no funcionan, enchufe el aparato a otra toma de corriente.
La comida está poco hecha.	Probablemente haya llenado demasiado la cesta. Coloque porciones más pequeñas para que se frían de forma uniforme.
	Compruebe que la temperatura esté configurada correctamente.
	Aumente el tiempo de cocción.
Sale humo del aparato.	Al estrenar el aparato es normal que ocurra y no hay motivo de preocupación, ya que debería disminuir al poco tiempo. Asegúrese de que haya buena ventilación.
	Si no es la primera vez que lo usa, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe. Asegúrese de que tanto el interior como los accesorios estén limpios y sin restos alimentarios.
	Al freír alimentos grasos, podría caer aceite en la bandeja y producir humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	Si limpia el aparato siguiendo las instrucciones, pero continúa produciendo humo, deje de utilizarlo y contacte a nuestro servicio de asistencia al cliente.

Anomalía	Posible solución
Sale vapor por la puerta.	Los alimentos cuentan con un alto contenido en agua. Durante la cocción, se forma vapor que puede salir por la parte superior de la puerta. Es normal que se produzca vapor, esto no afecta a los resultados ni a la calidad del producto.
	Descongele los alimentos antes de freírlos para reducir el nivel de humedad.
La comida no se fríe de manera homogénea.	Procure agitar la cesta cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción con cuidado de no quemarse. Los elementos metálicos se calientan mucho durante el uso.
Las patatas caseras no se fríen de forma homogénea.	Lo más probable es que no haya utilizado el tipo de patata adecuado. Utilice patatas frescas que no se deshagan al freírlas.
	Asimismo, procure lavar y secar adecuadamente las patatas cortadas antes de freírlas.
La masa/el rebozado se desprende al freírlo con aire.	Procure que la masa no esté demasiado húmeda.
	Añada una capa seca y adhiérala bien a los trozos de comida (empanados) para que se mantenga al freírlos.
La bandeja extraíble se deforma durante la cocción.	La deformación de la bandeja durante la cocción suele darse cuando se ve expuesta a cambios bruscos de temperatura.
	La bandeja vuelve a su forma inicial cuando se enfría.
El aparato emite un ruido extraño durante el funcionamiento.	El interior de la freidora es completamente metálico. Sus partes están fijadas unas a otras. Cuando hay cambios bruscos de temperatura en el interior, el aparato puede producir ruidos. Se trata de algo normal que no afecta al funcionamiento.
	Si el ruido es continuo, detenga el aparato y espere a que se enfríe. Luego, vuelva a encenderlo.
	De persistir el problema, contacte con el servicio de atención al cliente.

Anomalía	Posible solución
Se ha activado el fusible o el protector del circuito.	Durante el uso, el aparato consume una cantidad considerable de energía. Si se emplea a la vez que otros electrodomésticos conectados al mismo circuito eléctrico, puede provocar que se active el fusible o el protector del circuito. Compruebe si hay otros electrodomésticos en uso a la vez (como hervidores, tostadoras o microondas). En caso afirmativo, conéctelos a circuitos eléctricos diferentes. Emplee el aparato por separado para asegurarse de que no se vuelva a interrumpir el suministro eléctrico.
Agua de condensación/ agua/humedad en el interior de la puerta.	Es normal, sobre todo cuando la temperatura ambiente es baja. Esto no afecta a las funciones del producto. La condensación desaparece cuando la freidora se enfría.
	Precaliente la freidora 15 minutos antes de la cocción para disminuir la condensación.
	Si coloca los alimentos en una freidora sin precalentar, aumenta la probabilidad de condensación. Precaliente la freidora.

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 de 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 retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

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
Reino Unido

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes suivantes et suivez-les pour 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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Consignes pour une utilisation en toute sécurité.	49
Avant la première utilisation	50
Panneau de commande	50
Aperçu de l'appareil et accessoires	51
Comment utiliser le tournebroche	52
Commandes et paramètres	54
Fonctionnement et conseils	55
Tableau de cuisson	56
Nettoyage et entretien	56
Résolution des problèmes	57
Informations sur le recyclage	60
Fabricant et importateur (GB)	60

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045478 , 10046474
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2000 W
Capacité des paniers	34 L
Température et minuterie réglables	70-230 °C / 60 min

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 parfaitement, consultez un électricien qualifié pour réduire le risque d'électrocution. 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 réduire le risque d'électrocution, préparez les aliments uniquement dans le récipient à revêtement antiadhésif fourni.

CONSIGNES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ.

- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- pendant que l'appareil est en marche.



ATTENTION

Risque de brûlure ! La température des surfaces accessibles est élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil.

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne posez aucun objet sur cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.



ATTENTION

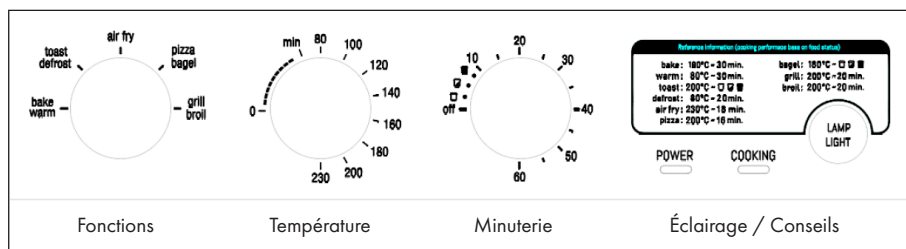
Risque de brûlure ! Pendant la friture à l'air chaud de la vapeur chaude se libère par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de sécurité des sorties d'évacuation d'air et des vapeurs. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- Débranchez immédiatement la fiche de l'appareil si vous voyez une fumée sombre s'en échapper. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres zones de travail, dans les fermes, par les clients dans les hôtels, motels et autres zones résidentielles et dans les établissements de chambres d'hôtes.
- Débranchez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil doit refroidir pendant 30 minutes après utilisation avant de pouvoir le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.
- Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système séparé avec télécommande.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

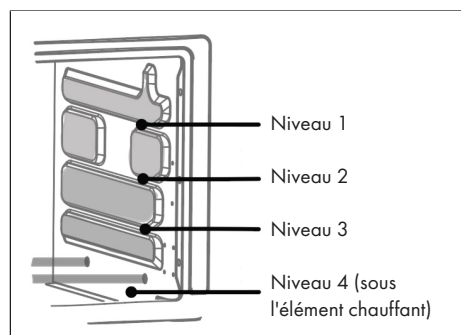
- Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes publicitaires et le ruban adhésif de l'appareil et jetez-les.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Portez une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux précautions de sécurité importantes pour éviter les blessures ou les dommages matériels.
- Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Ne nettoyez jamais l'unité principale ou les accessoires dans le lave-vaisselle.
- Nous vous recommandons de mettre tous les accessoires dans le four et de le faire fonctionner sur AIR FRY pendant 20 minutes à température maximale sans ajouter d'aliment. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé. Cela éliminera tout résidu d'emballage et toute trace d'odeur. Ceci est totalement sûr et n'affecte pas les performances du four.

PANNEAU DE COMMANDE



APERÇU DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES

Niveaux d'utilisation des accessoires



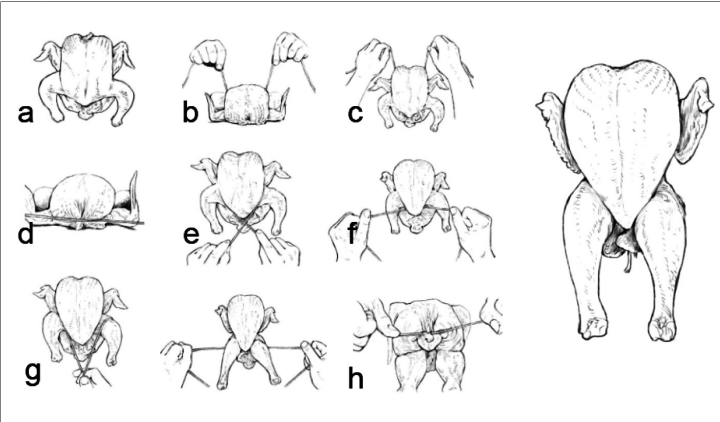
Accessoires

	Plaque multifonction La plaque peut servir de plaque de cuisson au niveau 1/2/3 et comme lèchefrite au niveau 4.
	grille de cuisson Utilisable aux niveaux 1/2/3.
	Panier à friture Peut servir pour les ingrédients secs au niveau 1/2.
	Tournebroche
	Pince de tournebroche

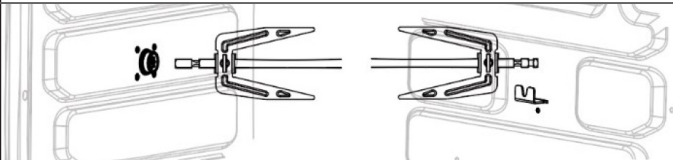
COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE

Comment préparer le poulet

Ne pas utiliser de poulet de plus de 1,5 kg. Assaisonner le poulet et l'attacher avec de la ficelle de cuisine comme suit :

	
a	Couchez le poulet sur le dos avec les pattes vers vous.
b	Glisser un morceau de ficelle de cuisine sous le dos du poulet entre les ailes et les cuisses.
c	Tirez les deux extrémités de la ficelle de cuisine sous les ailes du poulet, puis sur les ailes.
d	Croisez la ficelle de cuisine autour du haut de la poitrine en vous assurant que la peau est bien serrée.
e	Ramenez les extrémités de la ficelle de cuisine vers vous et enfillez-les sur les côtés de la poitrine par-dessus les ailes et les cuisses.
f	Croisez les extrémités de la ficelle de cuisine et tirez-la vers le haut et sous le haut du poulet.
g	Enroulez les extrémités de la ficelle de cuisine sous les pattes, puis au-dessus des pattes. Croisez et serrez. Les cuisses doivent se redresser un peu.
h	Retournez le poulet sur le ventre et terminez en nouant les ficelles autour de la queue avec un nœud. Coupez les extrémités.

Comment attacher le poulet sur le tournebroche

1	Une fois le poulet attaché, insérez délicatement la broche de rôtisserie dans le poulet du cou aux cuisses.
2	Poussez les fourchettes de tournebroche à travers le poulet de chaque côté. Assurez-vous que le poulet est serré.
3	Serrez légèrement les fourchettes du tournebroche avec l'écrou à vis. Ne pas trop serrer pour que les fourchettes du tournebroche ne soient pas trop difficiles à retirer après la cuisson.
4	Ouvrez la porte. Insérez d'abord l'extrémité longue du tournebroche dans le support sur le côté gauche du four. Insérez ensuite l'autre extrémité dans la fente du support sur le côté droit du four. Ne forcez pas pour installer le tournebroche dans son support mais tournez-le jusqu'à ce qu'il s'insère facilement. 
5	Fermez la porte, appuyez sur le bouton d'alimentation et sélectionnez le prééglage du gril.

Comment retirer le tournebroche et les fourchettes de serrage

1	Ouvrez la porte.
2	Tenez la pince à rôtir à deux mains. Accrochez les côtés inférieurs gauche et droit du tournebroche dans les fentes des pinces du tournebroche.
3	Soulevez délicatement le tournebroche hors de la fente du support sur le côté droit du four. Retirez le tournebroche du support sur le côté gauche du four et retirez-le de l'appareil.

COMMANDES ET PARAMÈTRES

Choix d'une fonction

BAKE WARM	Pour gâteaux, biscuits et aliments similaires et pour réchauffer des aliments.
TOAST DEFROST	Pour griller au maximum 9 tranches de pain à la fois ou accélérer la décongélation des aliments surgelés.
AIR FRY	Pour les ailes de poulet, les frites, les nuggets de poulet et les aliments similaires. Dans ce mode, les aliments sont frits avec peu ou pas d'huile ajoutée.
PIZZA BAGEL	Pour griller un maximum de 9 moitiés de bagel lorsqu'elles sont placées face coupée vers le haut sur la grille et pour cuire des pizzas.
GRILL BROIL	Pour steaks, poissons, nachos et pour affiner les ragoûts

Réglage de la température

La température est réglable de 70 °C (minimum) à 230 °C.

Réglage de la minuterie

	3 niveaux de brunissage différents sont réglables pour le pain grillé.
---	--

La minuterie est également réglable jusqu'à 60 minutes.

Après avoir sélectionné la fonction et la température, l'appareil démarre automatiquement lorsque vous réglez la minuterie sur une certaine valeur. Lorsque la minuterie expire, l'appareil s'arrête.

Éclairage et conseils

- Appuyez sur LAMP/LIGHT pour allumer la lumière à l'intérieur du four. La touche LAMP/LIGHT doit toujours être maintenue pour que la lumière à l'intérieur du four soit allumée. Si vous relâchez la touche LAMP/LIGHT, la lumière s'éteint.
- Dès que la fiche est branchée, le témoin POWER s'allume. Il reste allumé jusqu'à ce que la prise soit à nouveau débranchée.
- Après avoir tourné le bouton TIMER, le temps réglé commence à s'écouler et le voyant WORKING s'allume. Lorsque la minuterie est écoulée, le voyant WORKING s'éteint.
- Le signe TIPS indique la durée et la température de fonctionnement recommandées.

FONCTIONNEMENT ET CONSEILS

Avant d'enfourner les aliments à cuire, il est préférable de préchauffer le four à 160 °C pendant 3 minutes (hors aliments et accessoires).

1. Mettez les ingrédients sur l'accessoire et mettez-le au four.
2. Branchez la fiche dans la prise.
3. Réglez la température au niveau souhaité.
4. Une fois la minuterie réglée, l'appareil démarre.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore.
6. Si les ingrédients ne sont pas parfaitement cuits, augmentez le temps de cuisson.

Conseils de préparation

- **Viande/poisson congelés** : avant la cuisson, décongelez complètement et tapotez la surface pour la sécher.
- **Frites/pizzas surgelées** : n'ont pas besoin d'être décongelées, peuvent être préparées directement au four.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour les ingrédients à cuire. Notez que ces paramètres ne sont qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, il n'est pas possible de garantir que les paramètres ci-dessous seront les meilleurs pour les vôtres. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous démarrez la cuisson si vous n'avez pas préchauffé l'appareil.

Aliment	Température	Fonction	Minuterie
ailles de poulet	230 °C	AIR FRY	15-20 min
Frites	230 °C	Toast	18-30 min
Pizza surgelée	200-230 °C	Pizza	15-20 min
Toast	200 °C	Toast	
Nuggets de poulet	200-230 °C	AIR FRY	10-15 min
Biscuit	160-180 °C	BAKE	20-25 min
Poisson	160-200 °C	BROIL	10-15 min
Viande de bœuf	200-230 °C	GRILL	10-15 min
Légumes	230 °C	Toast	15-20 min
Pommes de terre entières	230 °C	Toast	20-30 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement au moins 30 minutes.
- Retirez les accessoires
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas les accessoires ou l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine pointus ou tranchants ou des nettoyeurs abrasifs, car ils endommagent le revêtement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Éliminez les résidus de graisse tenaces avec un dégraissant liquide.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour éliminer tout résidu alimentaire.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le avant de le ranger.

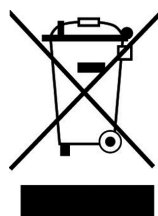
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution
Le four de la friteuse à air chaud ne s'allume pas.	Vérifiez si vous avez sélectionné une fonction ou réglé la température et la minuterie.
	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché, que l'appareil est sous tension et que la prise fonctionne. Si ce n'est pas le cas, vérifiez l'appareil dans une autre prise.
La nourriture n'est pas assez cuite.	Vous avez peut-être trop rempli le panier. Placez de plus petites portions dans le panier, elles cuiront plus uniformément.
	Vérifiez si la température est réglée correctement.
	Rallongez le temps de cuisson.
De la fumée sort de l'appareil.	Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, cela est normal et ne vous inquiétez pas, cela devrait bientôt disparaître. Assurez une bonne aération.
	Si vous avez déjà utilisé le four, débranchez-le de la prise et laissez l'appareil refroidir. Assurez-vous que les surfaces intérieures et tous les accessoires à l'intérieur du four sont propres et exempts de résidus alimentaires.
	Lors de la friture d'aliments gras, l'huile peut couler dans la poêle et produire de la fumée blanche. Cela n'a aucun effet sur l'appareil ni sur le résultat final.
	Si vous avez correctement nettoyé l'appareil et qu'il continue à produire de la fumée, arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez notre service client.

Problème	Solution
De la vapeur s'échappe de la porte.	L'aliment a une forte teneur en eau. La cuisson produit de la vapeur qui peut s'échapper par le haut de la porte du four pendant le fonctionnement. Il est normal que de la vapeur apparaisse, cela n'affectera pas les résultats de cuisson ni la qualité du produit.
	Décongelez les aliments avant la cuisson pour réduire la teneur en humidité.
La nourriture est frite de manière inégale.	Essayez de secouer le panier avec les aliments à mi-cuisson, mais faites attention de ne pas vous brûler. Les parties métalliques sont très chaudes pendant l'utilisation.
Les frites maison sont cuites de manière inégale.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre. Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Assurez-vous également de bien rincer et sécher les frites de pommes de terre en tranches avant la cuisson.
La pâte/la panure se décolle pendant la friture à l'air.	Assurez-vous que la pâte n'est pas trop humide
	Ajoutez une couche sèche et tapotez-la fermement sur les morceaux d'aliments (panés) pour aider la panure à coller aux aliments pendant la friture.
La plaque amovible se déforme pendant la cuisson.	La déformation de la plaque est le plus souvent produit pendant la cuisson, lorsque la plaque est exposée à des changements rapides de température.
	La plaque reprendra sa forme d'origine en refroidissant.
Bruit étrange lors de l'utilisation.	L'intérieur du four est entièrement en métal. Les pièces sont attachées les unes aux autres. Lorsque la température à l'intérieur du four change rapidement, du bruit se produit. Il s'agit généralement d'un processus normal qui n'affecte pas l'utilisation.
	Si le bruit est continu, arrêtez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Remettez-le ensuite en service.
	Si le problème persiste, contactez le service client.

Problème	Solution
Le disjoncteur s'est déclenché.	Cet appareil consomme beaucoup d'électricité pendant son fonctionnement. S'il est utilisé avec d'autres appareils de cuisine sur le même circuit, il peut déclencher le disjoncteur. Vérifiez si d'autres appareils fonctionnent en même temps (par exemple, bouilloire, grille-pain, micro-ondes). Si c'est le cas, débranchez les appareils du même circuit. Ensuite, faites fonctionner l'appareil séparément pour vous assurer que l'alimentation n'est plus interrompue.
De la condensation/ de l'eau/de l'humidité s'accumule à l'intérieur de la porte du four.	Il s'agit d'un processus naturel, surtout lorsque la température ambiante est très basse. Ce cas n'affecte pas les fonctions du produit et la condensation disparaîtra après le refroidissement du four.
	Préchauffez votre four 15 minutes avant la cuisson pour réduire la condensation.
	Si les aliments sont placés dans le four froid, il y a un plus grand risque de formation de condensation. Préchauffez le four.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage PIÈCEique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électOIniques. En respectant des règles de recyclage, vous pOI tégez l'enviOInnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce pOIduit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	62
Indicazioni per un utilizzo sicuro	63
Operazioni preliminari	64
Pannello di controllo	64
Descrizione del dispositivo e accessori	65
Utilizzare lo spiedo girarrosto	66
Manopole e impostazioni	68
Utilizzo e consigli	69
Tabella per la cottura	70
Pulizia e manutenzione	70
Risoluzione dei problemi	71
Avviso di smaltimento	74
Produttore e importatore (UK)	74

DATI TECNICI

Numero articolo	10045478 , 10046474
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2000 W
Volume dei cestelli	34 L
Temperatura e timer regolabili	70-230 °C/60 minuti

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 per 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 indipendente. 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 assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se la spina non può essere collegata correttamente, rivolgersi a un elettricista qualificato per minimizzare il rischio di scosse elettriche. Non cercare in alcun caso di modificare 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 ridurre il rischio di scosse elettriche, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente incluso in consegna.

INDICAZIONI PER UN UTILIZZO SICURO

- Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, in modo da evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di uscita e ingresso dell'aria quando il dispositivo è in funzione.
- Non riempire il contenitore d'olio, altrimenti si corre il rischio d'incendi.
- durante il funzionamento.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Quando il dispositivo è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili è elevata. Non toccare assolutamente il lato interno del dispositivo.

- Non posizionare il dispositivo contro una parete o altri dispositivi. Lasciare almeno 10 cm di spazio sui lati, sul retro e sulla parte superiore del dispositivo.
- Non poggiare oggetti sopra il dispositivo.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione.



ATTENZIONE

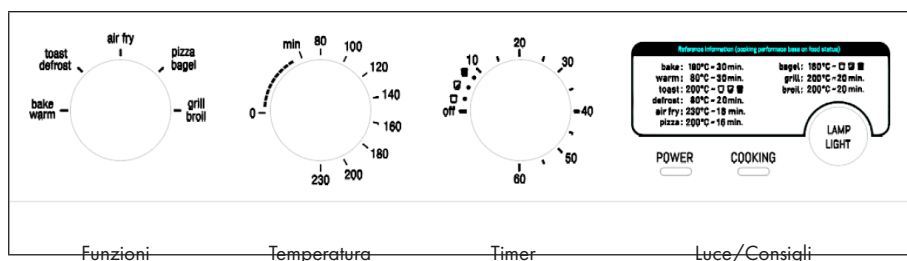
Pericolo di ustioni! Quando si frigge con aria calda, dalle aperture di uscita viene emesso vapore bollente. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita dell'aria e dal vapore. Fare attenzione all'aria bollente e al vapore anche quando si rimuove il contenitore dal dispositivo.

- Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se esce fumo scuro dal dispositivo. Attendere che il fumo scompaia prima di staccare la spina dal dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo si trovi su una superficie orizzontale, stabile e in piano.
- Questo dispositivo è adatto all'uso domestico e in contesti simili, come: cucine per il personale presso aziende, uffici e altri ambienti lavorativi, agriturismi, clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti abitativi.
- Quando non si utilizza il dispositivo, staccare sempre la spina di alimentazione.
- Per toccare e pulire il dispositivo in sicurezza, attendere che si raffreddi per 30 minuti dopo l'uso.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

OPERAZIONI PRELIMINARI

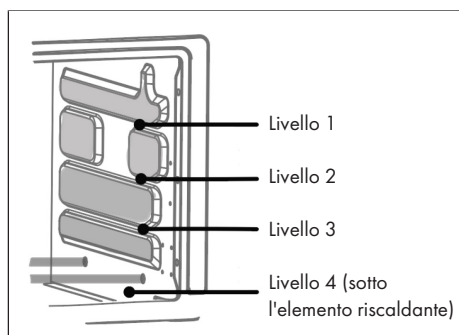
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette e il nastro adesivo dal dispositivo e smaltirli.
- Togliere dall'imballaggio tutti gli accessori e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'utilizzo, alle avvertenze e alle procedure di sicurezza fondamentali, in modo da evitare lesioni o danni materiali.
- Lavare gli accessori in acqua calda e sapone, sciacquarli e asciugarli per bene. Non lavare mai il dispositivo e gli accessori in lavastoviglie.
- Consigliamo di mettere tutti gli accessori nel dispositivo per 20 minuti alla massima temperatura in modalità AIR FRY senza l'aggiunta di alimenti. Assicurarsi che il luogo di posizionamento sia ben ventilato. Questo permette di eliminare eventuali residui d'imballaggio e odori. Questa procedura è sicura e non influisce negativamente sulle prestazioni del dispositivo.

PANNELLO DI CONTROLLO



DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E ACCESSORI

Livelli per l'utilizzo degli accessori



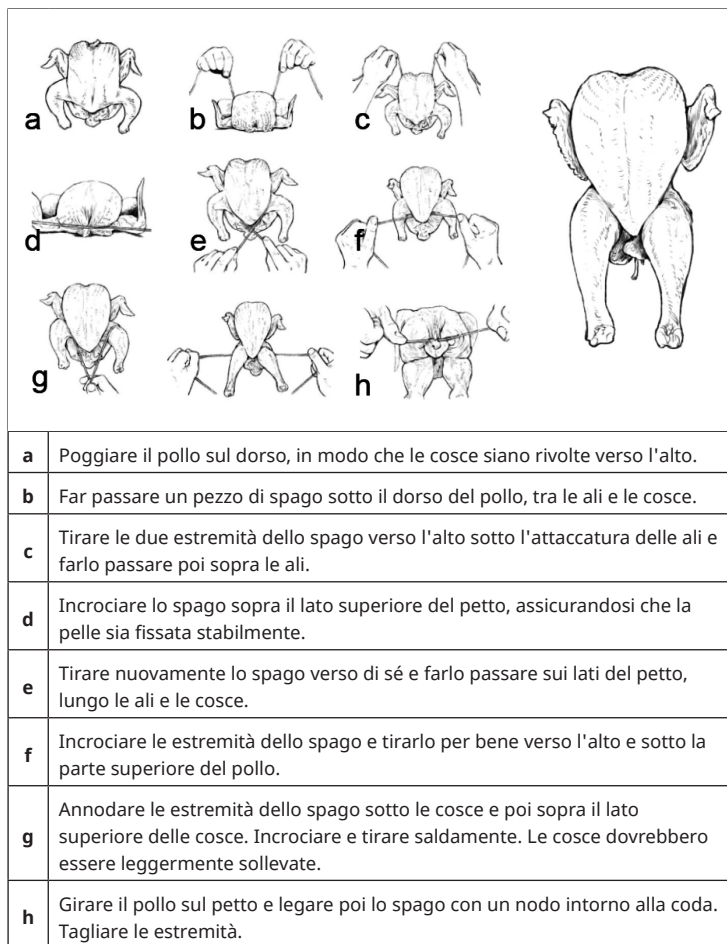
Accessori

	Teglia multifunzione La teglia può essere utilizzata per la cottura sui livelli 1/2/3 e come vaschetta di gocciolamento sul livello 4.
	Griglia di cottura Può essere utilizzata sui livelli 1/2/3.
	Cestello per friggere Può essere utilizzato sui livelli 1/2 per ingredienti secchi.
	Spiedo girarrosto
	Pinza dello spiedo girarrosto

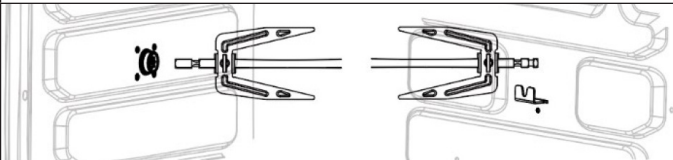
UTILIZZARE LO SPIEDO GIRARROSTO

Come preparare il pollo

Il peso massimo del pollo deve essere di 1,5 kg. Insaporire il pollo con sale e spezie e legarlo con uno spago da cucina seguendo queste indicazioni:



Fissare il pollo allo spiedo

1	Dopo aver legato il pollo, far passare lo spiedo attraverso il pollo, dal collo fino alle cosce.
2	Fissare il pollo da entrambi i lati dello spiedo con le apposite forche. Assicurarsi che il pollo sia ben fissato.
3	Stringere leggermente le forche con i dadi. Non stringere eccessivamente, altrimenti risulterà difficile rimuovere la forche al termine della cottura.
4	Aprire lo sportello. Posizionare prima l'estremità lunga dello spiedo sul supporto a sinistra all'interno del forno. Posizionare poi l'altra estremità nella fessura del supporto a destra all'interno del forno. Non girare con forza lo spiedo nel supporto, ma solo fino a quando raggiunge la posizione corretta. 
5	Chiudere lo sportello, premere il tasto di accensione del dispositivo e selezionare l'impostazione predefinita per il grill.

Rimuovere lo spiedo e le forche

1	Aprire lo sportello.
2	Impugnare la pinza dello spiedo con entrambe le mani. Agganciare i lati destro e sinistro dello spiedo alle cavità della pinza.
3	Sollevare con cura lo spiedo dalla fessura del supporto sul lato destro del forno. Rimuovere lo spiedo dal supporto a sinistra del forno e toglierlo dal dispositivo.

MANOPOLE E IMPOSTAZIONI

Selezionare la funzione

BAKE WARM	Per torte, biscotti, prodotti simili e per scaldare gli alimenti.
TOAST DEFROST	Per tostare un massimo di 9 fette di pane in una volta sola o per sbrinare prodotti surgelati più rapidamente.
AIR FRY	Per alette e crocchette di pollo, patatine fritte e alimenti simili. In questa modalità, gli alimenti vengono cotti con poco olio o senza.
PIZZA BAGEL	Per tostare un massimo di 9 metà di bagel, poggiate sulla griglia con il lato interno rivolto verso l'alto e per cuocere la pizza.
GRILL BROIL	Per bistecche, pesce, nachos e per gratinare gli sformati.

Impostare la temperatura

La temperatura può essere impostata tra 70 (minima) e 230 °C.

Impostare il timer

	Per tostare il pane, è possibile impostare 3 gradi di doratura diversi con la manopola.
---	---

Il timer può essere impostato fino a 60 minuti.

Dopo aver selezionato funzione e temperatura, il dispositivo si avvia automaticamente se il timer è stato impostato su un valore. Quando il timer è scaduto, il dispositivo si arresta.

Luce e consigli

- Premere LAMP/LIGHT e la luce interna si accende. Per fare in modo che la luce all'interno resti accesa, è necessario tenere sempre premuto il tasto LAMP/LIGHT. Se si toglie il dito dal tasto LAMP/LIGHT, la luce si spegne.
- Non appena si inserisce la spina, si illumina la spia POWER. Resta accesa finché non si stacca la spina.
- Dopo aver ruotato la manopola TIMER, inizia il conto alla rovescia del tempo impostato e la spia WORKING si accende. Quando il timer è scaduto, la spia WORKING si spegne.
- L'indicazione TIPPS mostra la durata e la temperatura di funzionamento consigliate.

UTILIZZO E CONSIGLI

Prima di mettere gli alimenti nel dispositivo per la cottura, si consiglia di preriscaldarlo per 3 minuti a 160 °C (senza alimenti e accessori).

1. Posizionare gli alimenti sugli appositi accessori e metterli nel dispositivo.
2. Inserire la spina nella presa elettrica.
3. Impostare la funzione e la temperatura desiderate con le manopole.
4. Non appena il timer è stato impostato, il dispositivo entra in funzione.
5. Quando il tempo di cottura è terminato, viene emesso un segnale acustico.
6. Se gli ingredienti non sono cotti alla perfezione, aumentare la durata di cottura.

Consigli per la preparazione

- **Carne/pesce congelati:** scongelare completamente i prodotti prima della cottura e asciugare la superficie con un panno di carta.
- **Pizza/patatine congelate:** non è necessario scongelarle e possono essere cotte direttamente.

TABELLA PER LA COTTURA

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti da cuocere. Nota: queste impostazioni servono solo come riferimento. Dato che gli ingredienti si differenziano per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per gli ingredienti in questione. Aggiungere 3 minuti alla durata di cottura se il dispositivo non è stato preriscaldato.

Alimenti	Temperatura	Funzione	Timer
Alette	230 °C	Air fry	15-20 minuti
Patatine fritte	230 °C	Toast	18-30 minuti
Pizza surgelata	200-230 °C	Pizza	15-20 minuti
Toast	200 °C	Toast	
Crocchette di pollo	200-230 °C	Air fry	10-15 minuti
Biscotti	160-180 °C	Bake	20-25 minuti
Pesce	160-200 °C	Broil	10-15 minuti
Manzo	200-230 °C	Grill	10-15 minuti
Verdure	230 °C	Toast	15-20 minuti
Patate intere	230 °C	Toast	20-30 minuti

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina e lasciar raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti.
- Rimuovere gli accessori.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Non pulire gli accessori o l'interno del dispositivo con utensili da cucina affilati o appuntiti o con prodotti abrasivi, altrimenti si danneggia il rivestimento.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno inumidito.
- Pulire gli accessori con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Rimuovere residui di grasso ostinati con un liquido sgrassante.
- Pulire l'interno del dispositivo con una spugna non abrasiva.
- Pulire la resistenza con una spazzola, in modo da rimuovere eventuali resti di alimenti.
- Se non si utilizza il dispositivo per lunghi periodi, pulirlo prima di metterlo via.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Il dispositivo non si accende.	Controllare se è stata selezionata una funzione e se temperatura e timer sono impostati.
	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato, che la corrente sia accesa e che la presa elettrica funzioni. Se non è così, controllare se il dispositivo funziona con un'altra presa elettrica.
Gli alimenti non sono cotti.	Il cestello potrebbe essere troppo pieno. Mettere nel cestello porzioni più piccole per una cottura più omogenea.
	Controllare se la temperatura è impostata correttamente.
	Prolungare la durata di cottura.
Esce fumo dal dispositivo.	Se si usa il dispositivo per la prima volta, è normale e non c'è motivo di preoccuparsi. Il fumo scompare rapidamente. Garantire una buona ventilazione.
	Se il dispositivo è stato utilizzato in precedenza, staccare la spina e lasciarlo raffreddare. Assicurarsi che le superfici interne e gli accessori all'interno siano puliti e privi di residui di alimenti.
	Se si cuociono alimenti molto grassi, può gocciolare olio nel contenitore e si forma fumo bianco. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato finale.
	Se il dispositivo è stato pulito correttamente e si forma comunque fumo, interrompere l'utilizzo e contattare il servizio di assistenza ai clienti.

Problema	Soluzione
Esce vapore dallo sportello.	Gli alimenti hanno sempre un alto contenuto di umidità. Durante la cottura si forma vapore, che può fuoriuscire dallo sportello durante il funzionamento. La fuoriuscita di vapore è normale e non influisce negativamente sui risultati di cottura o sulla qualità del prodotto.
	Per ridurre il contenuto di umidità, scongelare gli alimenti prima della cottura.
Gli alimenti non sono cotti omogeneamente.	Provare a scuotere il cestello con gli alimenti a metà del tempo di cottura, facendo attenzione a non scottarsi. I componenti metallici sono estremamente caldi durante il funzionamento.
Le patatine fatte in casa non sono fritte omogeneamente.	Le patate utilizzate potrebbero non essere della tipologia giusta. Usare patate fresche e assicurarsi che mantengano una consistenza soda durante la cottura.
	Assicurarsi anche di sciacquare e asciugare i bastoncini di patate prima della cottura.
L'impasto/la panatura si stacca durante la cottura.	Assicurarsi che l'impasto non sia troppo umido.
	Aggiungere uno strato secco e picchiettare sugli alimenti (impanati) in modo che la panatura aderisca correttamente durante la cottura.
La teglia rimovibile si deforma durante la cottura.	Una deformazione della teglia compare generalmente quando viene sottoposta a rapidi cambi di temperatura.
	Quando si raffredda, la teglia torna alla sua forma originaria.
Strano rumore durante l'uso.	L'interno del dispositivo è completamente in metallo. I componenti sono fissati tra loro. Quando la temperatura all'interno cambia rapidamente, possono comparire rumori. Questo è normale nella maggior parte dei casi e non influisce negativamente sul funzionamento.
	Se il rumore è continuo, interrompere il funzionamento e lasciar raffreddare il dispositivo. Procedere poi con l'utilizzo.
	Se il problema persiste, rivolgersi al nostro servizio di assistenza ai clienti.

Problema	Soluzione
Si attiva l'interruttore di circuito o l'interruttore di sicurezza.	Il dispositivo assorbe troppa corrente durante il funzionamento. Se viene utilizzato sullo stesso circuito elettrico di altri dispositivi da cucina, può attivarsi l'interruttore di circuito o l'interruttore di sicurezza. Controllare se sono in funzione altri dispositivi (ad es. bollitore, tostapane, microonde). Se è così, scollegare i dispositivi dal circuito elettrico. Utilizzare il dispositivo separatamente per assicurarsi che l'alimentazione non venga più interrotta.
Condensa/acqua/umidità si accumulano all'interno dello sportello.	Questo è un processo naturale, in particolare se la temperatura della stanza è molto bassa. Non influisce negativamente sulle funzioni del prodotto e la condensa scompare quando il dispositivo si raffredda.
	Scaldare il dispositivo per 15 minuti prima della cottura per ridurre la condensa.
	Se le pietanze vengono messe nel dispositivo quando è freddo, è più probabile che si formi condensa. Preriscaldare il dispositivo.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN