

AIRGLAZE DIGITAL

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

10045479 10046475



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
Anzeigen und Tastenfunktionen 10
Reinigung und Pflege 15
Fehlerbehebung 16
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 18
Hinweise zur Entsorgung 20
Hersteller & Importeur (UK) 20

English 21
Español 37
Français 53
Italiano 69

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045479, 10046475
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2100 W
Volumen der Körbe	34 L
Einstellbare Temperatur	40-230 °C

SICHERHEITSHINWEISE

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

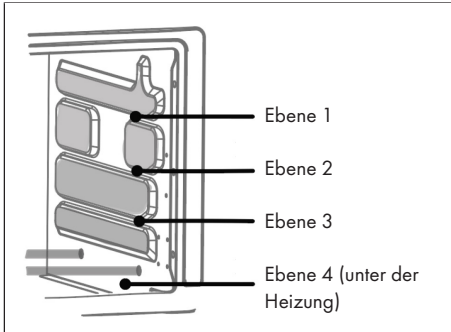
BEDIENFELD

The diagram shows the top control panel of the oven. Callout 1 points to a large circular button on the right labeled 'SELECT + START/CANCEL'. Callout 2 points to a power button on the left. Callout 3 points to a digital display showing '88:88' and '888°'. Callout 4 points to a row of function buttons: LIGHT, MENU, RECORD, TIME/TEMP, and FAN/HEATER. Callout 5 points to a row of program buttons: BAKE, BAKE, BAKE, FISH/STEAK, DEHYDRATE, WARM, COOK, and REHEAT. Callout 6 points to a QR code located above the function buttons.

1	Einstellknopf für Select (Auswahl) / Start / Pause / Cancel (Abbruch)	4	Funktionstasten
2	Power-Taste (Gerät ein/aus)	5	Alltagsprogramme
3	Display	6	QR-Code oben auf dem Gerät mit Link zur Rezeptwebseite mit zugehörigen Programmnummern (die Webseite ist nur auf englisch verfügbar)

GERÄTEÜBERSICHT UND ZUBEHÖR

Ebenen für die Verwendung von Zubehör



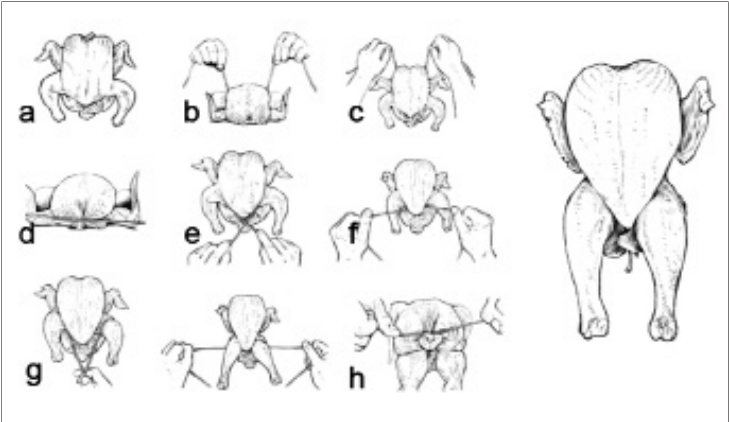
Zubehör

	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

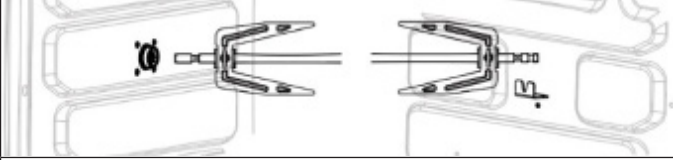
SO BENUTZEN SIE DEN DREHSPIESS

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.

ANZEIGEN UND TASTENFUNKTIONEN

(1) Regler für Select (Auswahl) / Start / Pause / Cancel (Abbruch)

- Drehen Sie den Einstellknopf, um eine Funktion auszuwählen oder eine Einstellung zu ändern.
- Drücken Sie den Einstellknopf, das Gerät beginnt auf der Basis der gewählten Funktion/Einstellung zu arbeiten.
- Drücken Sie den Einstellknopf ein zweites Mal und das Gerät geht in den Pausenmodus. Durch erneutes Drücken des Einstellknopfes wird das Gerät wieder in Betrieb genommen.
- Wenn Sie den Einstellknopf 2 Sekunden lang drücken, wird die gewählte Funktion/Einstellung abgebrochen und die Hintergrundbeleuchtung des gesamten Bedienfelds leuchtet auf. Das Gerät wurde nun zurückgesetzt und Sie können eine neue Funktion/Einstellung auswählen.

(2) Power-Taste (Gerät ein/aus)

- Sobald der Stecker eingesteckt ist, blinkt die Power-Taste.
- Drücken Sie die Power-Taste, leuchtet die Hintergrundbeleuchtung des gesamten Bedienfelds auf. Das Gerät ist nun bereit für den Gebrauch.
- Wenn 5 Minuten lang keine Aktion erfolgt, geht das Licht auf dem Bedienfeld aus und nur die Power-Taste blinkt.
- Wenn 10 Minuten lang keine Aktion erfolgt, geht auch das Licht der Power-Taste aus.
- Drehen Sie den Einstellknopf und die Power-Taste blinkt wieder.

(3) Displayanzeigen

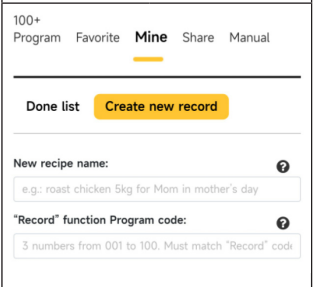
Das Display zeigt die zeigt die Einstellungen und die aktuellen Daten der gewählten Funktion an.

	Das Heizsymbol erscheint, wenn das Gerät heizt.
	Symbole für Oberhitze / Lüfter / Unterhitze / Lüfter aus

(4) Funktionstasten

- Drücken Sie eine dieser Tasten und die gewählte Taste blinkt.
- Drücken Sie nach der Einstellung zur Bestätigung den Einstellknopf und das Gerät beginnt zu arbeiten. Wenn die zusätzliche Funktionen verfügbar sind, leuchten die entsprechenden Tasten auf dem Bedienfeld. Wenn nicht, sind alle anderen Tasten inaktiv.

LIGHT	Drücken Sie die Taste. Die Lampe im Gerät leuchtet nun 2 Minuten lang und geht dann aus.
MENU	Diese Taste ist für die Rezeptwebseite mit zugehörigen Programmnummern (die Webseite ist nur auf englisch verfügbar). • Die Programme unter dieser Taste können nicht geändert werden, sie sind festgelegt. • Auf der Startseite der Rezeptwebseite werden 100 Rezepte mit zugehöriger Programmnummer (Menu code) angezeigt. Es handelt sich um die voreingestellte Programme, die über die Eingabe der Programmnummer im Gerät aufgerufen werden können (siehe Beispiel).
	 Potato wedges Tea time, Party, Picnic, Vegetable, Newcomer Menu code : 003
	• Drücken Sie die MENU-Taste und drehen Sie den Einstellknopf, um das voreingestellte Programm über die Programmnummer (Menu code) auszuwählen. • Bereiten Sie die Speisen wie im Rezept angegeben vor und geben Sie sie in den Ofen. Drücken Sie dann den Einstellknopf, um den Garvorgang zu starten. • Wenn sie diese Funktion nutzen, sind alle anderen Tasten inaktiv, bis auf die LIGHT-Taste.

RECORD	Im Gegensatz zur MENU-Funktion können die Programme mit der RECORD-Funktion geändert und als neues Programm im Gerät gespeichert werden.	
	So erzeugen Sie eine neues Programm: 1. Drücken Sie die RECORD-Taste. Drehen Sie den Einstellknopf, um das leere Programm aufzurufen (Display zeigt 00000 an). 2. Drücken Sie auf die Taste TIME/TEMP. und stellen Sie mit dem Einstellknopf Zeit und Temperatur ein. Drücken Sie zur Bestätigung auf den Einstellknopf. 3. Drücken Sie dann auf FAN/HEATER, um mit Hilfe des Einstellknopfes die gewünschte Option für den Lüfter und die Heizung auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf den Einstellknopf. 4. Drücken Sie dann die RECORD-Taste für 2 Sekunden. Es ertönt ein Piepton und die neuen Daten werden auf dem Display angezeigt und gespeichert.	
	Tipp: Um sich an das neue Programm zu erinnern, empfehlen wir Ihnen sich auf der Rezeptwebseite anzumelden, um die Informationen zum Programm abzuspeichern.	
	Scannen Sie dazu den QR-Code und erstellen Sie ein Benutzerkonto. Wenn Sie eingeloggt sind, wählen Sie zuerst in der oberen Liste MINE aus und klicken Sie dann auf CREATE NEW RECORD. Füllen Sie dann alle Felder aus und speichern Sie den Eintrag. Ihre gespeicherten Programme finden sie in der DONE LIST.	
So benutzen Sie das neue Programm: 1. Loggen Sie sich auf der Rezeptwebseite ein und öffnen Sie die DONE LIST, um die Programmnummer herauszusuchen. 2. Drücken Sie die RECORD-Taste und drehen Sie den Einstellknopf, um die Programmnummer auszuwählen. Drücken Sie dann den Einstellknopf, um das Programm zu starten.		

TIME/ TEMP.	Drücken Sie diese Taste und drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Einstellung für Zeit und Temperatur auszuwählen.
FAN/ HEATER	Drücken Sie diese Taste und drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Einstellung für Lüfter und Heizung auszuwählen. • Drücken Sie diese Taste, drehen Sie den Einstellknopf und stellen Sie die gewünschte Einstellung ein. • Lüfter und Heizung werden als eine Gruppe eingestellt. • Wenn die Temperatur auf mehr als 180 °C eingestellt ist, wird der Ventilator zwangsweise eingeschaltet, falls der Ofen zu heiß wird.

(5) Alltagsprogramme

Im Gegensatz zur MENU-Funktion befinden sich in dieser Liste die am häufigsten genutzten Programme.

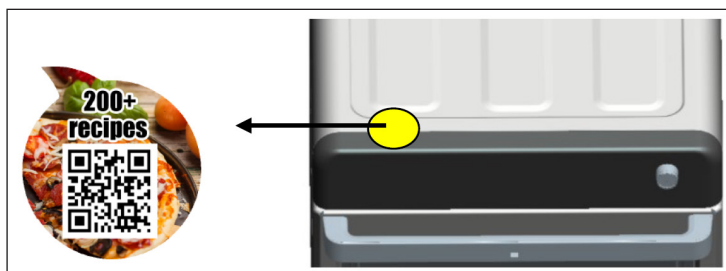
- Um eines dieser Programme auszuwählen, drücken Sie auf die Power-Taste und drehen Sie dann am Einstellknopf.
- Optional können Sie über den Taste TIME/TEMP. die Zeit und die Temperatur anpassen. Die angepasste Zeit/Temperatur für das ausgewählte Programm wird aber nicht dauerhaft im Gerät gespeichert.

WHOLE ROAST	Für große Portionen, wie z. B. ein großes ganzes Huhn.
AIR ROAST	Für Mahlzeiten, dickere Portionen und gebratenes Gemüse. In diesem Modus werden die Speisen außen knusprig und innen gut durchgebraten.
BAKE	Für Kuchen, Kekse und ähnliche Lebensmittel.
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.
BROIL	Für Steaks, Fisch, Nachos und zum Verfeinern von Aufläufen
TOAST	Zum Toasten von maximal 9 Scheiben Brot auf einmal.
BAGEL	Für das Toasten von maximal 9 Bagelhälften, wenn sie mit der Schnittfläche nach oben auf das Gitter gelegt werden.
WARM	Erwärmen Sie die Speisen, ohne sie zu überkochen.
FERMENT	Beschleunigung der Teiggärung, insbesondere bei kühlem/kaltem Wetter

DEHYDRATE	Zum Dörren von gesunde Snacks, wie Gemüse, Obst und sogar Fleisch.
DEFROST	Beschleunigen Sie das Auftauen von Tiefkühlkost.
WINGS	Programm für Chicken Wings.
CAKE	Programm für Kuchen.
COOKIE	Programm für Kekse.
FRIES	Programm für Pommes.
PIZZA	Programm für Pizza.

(6) QR-Code mit Link zur Rezeptwebseite

Der QR-Code befindet sich oben auf dem Gerät. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone und rufen Sie die Website auf, um die Rezepte und die zugehörigen Programmnummern zu sehen. Sie müssen sich dafür nicht extra auf der Webseite anmelden.



- Auf der Startseite der Rezeptwebseite werden 100 Rezepte mit zugehöriger Programmnummer (Menu code) angezeigt. Es handelt sich um die voreingestellte Programme, die über die Eingabe der Programmnummer im Gerät aufgerufen werden können.
- Drücken Sie die MENU-Taste und drehen Sie den Einstellknopf, um das voreingestellte Programm über die Programmnummer (Menu code) auszuwählen.
- Wenn das Rezept keine voreingestellte Programmnummer enthält, müssen Sie die Werte für TIME/TEMP. und FAN/HEATER über die zugehörigen Tasten manuell einstellen. Wenn Sie die eingegeben Werte als Programm beibehalten möchten, benutzen Sie die RECORD-Funktion.
- Bereiten Sie die Speisen wie im Rezept angegeben vor und geben Sie sie in den Ofen. Drücken Sie dann den Einstellknopf, um den Garvorgang zu starten.

Zubereitungstipps

Bevor die Lebensmittel zum Garen in den Ofen geschoben werden, ist es besser, den Ofen für 5 Minuten auf 170 °C vorzuheizen.

- **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.

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, und drücken Sie dann auf den Einstellknopf, um das Gerät zu starten.
	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 Zubehöerteile im Inneren des Ofens sauber und frei von Lebensmittelrückständen 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.
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.

Problem	Lösungsansatz
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.
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	22
Instructions for safe use	23
Before first use	24
Control panel	24
Device overview and accessories	25
How to use the rotisserie	26
Displays and button functions	28
Cleaning and care	33
Troubleshooting	34
Disposal considerations	36
Manufacturer & importer (UK)	36

TECHNICAL DATA

Article number	10045479, 10046475
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	2100 W
Volume of the baskets	34 L
Adjustable temperature	40-230 °C

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using for the first time, check that the voltage of your socket corresponds to the voltage specified.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device while it is in operation.
- Switch off the device after use and pull the power plug out of the socket.
- The device should be operated on a power circuit separate from other devices. If the electrical circuit is overloaded with other devices, this device may not function properly.
- Use extreme caution when moving a container 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

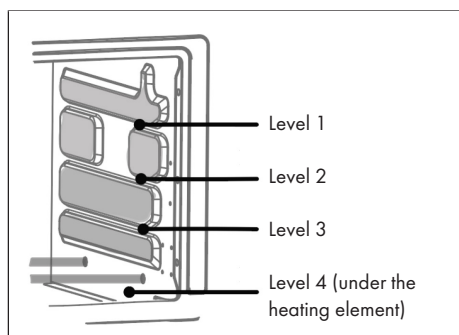
The diagram shows the control panel of an oven with the following components labeled:

- 1:** A large circular knob on the right side, labeled "SELECT + START/CANCEL".
- 2:** A power button on the left, indicated by a power symbol.
- 3:** A digital display in the center showing "88:88" and "88.8".
- 4:** A row of five function buttons: "LIGHT", "MENU", "RECORD", "TIME/TEMP", and "PAUSE/HEATER".
- 5:** A row of twelve program buttons: "WHOLE ROAST", "BAKE", "BROIL", "BAGEL", "FERMENT", "DEFOST", "CAKE", "PRES", "AIR ROAST", "AIR FRY", "TOAST", "WARM", "DEHUMID", "WINGS", "COOKE", and "BREA".
- 6:** A QR code located on the top left of the control panel.

1	Adjustment knob for Select / Start / Pause / Cancel	4	Function buttons
2	POWER button (device on/off)	5	Everyday programs
3	Display	6	QR code on top of device with link to recipe website with associated program numbers (website is only available in English)

DEVICE OVERVIEW AND ACCESSORIES

Levels for using accessories



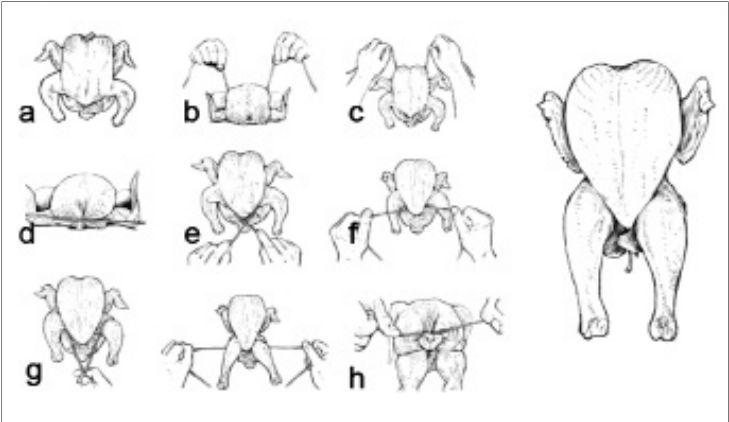
Accessories

	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

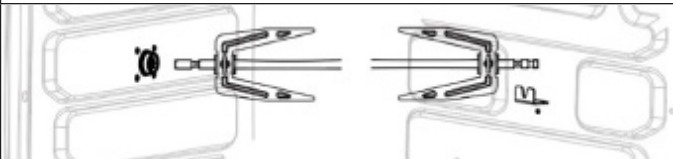
HOW TO USE THE ROTISSERIE

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.

DISPLAYS AND BUTTON FUNCTIONS

(1) Knob for Select / Start / Pause / Cancel

- Turn the adjustment knob to select a function or change a setting.
- Press the adjustment knob, and the device will start to work based on the selected function/setting.
- Press the adjustment knob a second time and the device will go into pause mode. Pressing the adjustment knob again puts the device back into operation.
- If you press the adjustment knob for 2 seconds, the selected function/setting will be cancelled and the backlight of the entire control panel lights up. The device has now been reset and you can select a new function/setting.

(2) POWER button (device on/off)

- Once plugged in, the power button will flash.
- Press the power button, and the backlight of the entire control panel will light up. The device is now ready for use.
- If there is no action for 5 minutes, the light on the control panel will go out and only the power button will flash.
- If there is no action for 10 minutes, the power button light will also turn off.
- Rotate the adjustment knob and the power button will flash again.

(3) Display indications

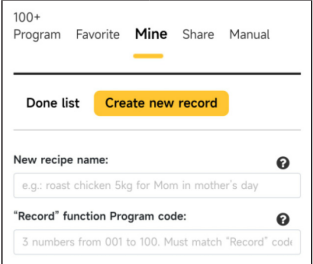
The display shows the settings and the current data of the selected function.

	The heating symbol appears when the device is heating.
	Symbols for top heat / fan / bottom heat / fan off

(4) Function buttons

- Press one of these buttons and the selected button will flash.
- After setting, press the adjustment knob to confirm and the device will start to work. When the additional functions are available, the corresponding buttons on the control panel light up. If not, all other buttons are inactive.

LIGHT	Press the button. The lamp in the device will now light up for 2 minutes and then will go out.
MENU	This button is for the recipe website with associated program numbers (website is only available in English). • The programs under this button cannot be changed, they are fixed. • 100 recipes with the associated program number (menu code) are displayed on the start page of the recipe website. These are the preset programs that can be called up by entering the program number on the device (see example).
	 Potato wedges Tea time, Party, Picnic, Vegetable, Newcomer Menu code : 003
	• Press the MENU button and turn the adjustment knob to select the preset program by the program number (menu code). • Prepare the food as instructed in the recipe and place in the oven. Then press the adjustment knob to start the cooking process. • When using this function, all other buttons are inactive except for the LIGHT button.

RECORD	In contrast to the MENU function, the programs can be changed with the RECORD function and saved as a new program in the device.		
	To create a new program: 1. Press the RECORD button. Turn the adjustment knob to enter the empty program (display shows 00000). 2. Press the TIME/TEMP button and use the adjustment knob to set the time and temperature. Press the adjustment knob to confirm. 3. Then press FAN/HEATER to use the adjustment knob to select the desired fan and heater option. Press the adjustment knob to confirm. 4. Then press and hold the RECORD button for 2 seconds. A beep will sound and the new data will be shown on the display and saved.		
	Tip: To remember the new program, we recommend that you log in to the recipe website to save the program information. To do this, scan the QR code and create a user account. If you are logged in, first select MINE in the top list and then click on CREATE NEW RECORD. Then fill in all fields and save the entry. You can find your saved programs in the DONE LIST.		
	How to use the new program: 1. Log in to the recipe website and open the DONE LIST to find the program number. 2. Press the RECORD button and turn the adjustment knob to select the program number. Then press the adjustment knob to start the cooking process.		

TIME/ TEMP.	Press this button and turn the adjustment knob to select the desired time and temperature setting.
FAN/ HEATER	Press this button and turn the adjustment knob to select the desired fan and heater setting. • Press this button, turn the adjustment knob and set the desired setting. • Fan and heater are set as one group. • When the temperature is set more than 180 °C, the fan will be forced to turn on in case the oven gets too hot.

(5) Everyday programs

In contrast to the MENU function, this list contains the most frequently used programs.

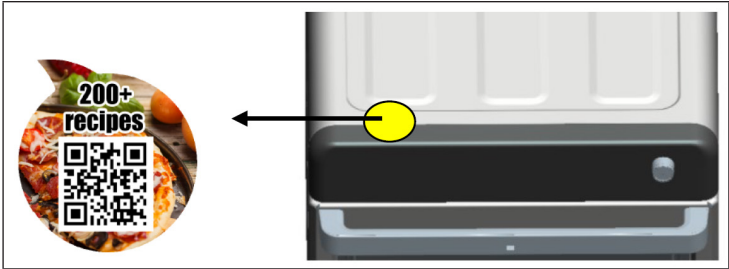
- To select one of these programs, press the power button and then turn the adjustment knob.
- Optionally, you can use the TIME/TEMP. button to adjust the time and temperature. However, the adjusted time/temperature for the selected program is not permanently stored in the device.

WHOLE ROAST	For large portions, e.g. a whole large chicken.
AIR ROAST	For meals, larger portions and roasted vegetables. In this mode, food will be crispy on the outside and well-done on the inside.
BAKE	For cakes, biscuits and similar foods.
AIR FRY	For chicken wings, fries, chicken nuggets and similar foods. In this mode, the food is fried with little or no added oil.
BROIL	For steaks, fish, nachos and to refine casseroles
TOAST	For toasting a maximum of 9 slices of bread at once.
BAGEL	For toasting a maximum of 9 bagel halves when placed cut side up on the grid.
WARM	For reheating food without overcooking.
FERMENT	To accelerate dough fermentation, especially in cool/cold weather.

DEHYDRATE	For dehydrating healthy snacks such as vegetables, fruit and even meat.
DEFROST	To speed up the defrosting of frozen foods.
WINGS	Program for chicken wings.
CAKE	Program for cake.
COOKIE	Program for biscuits.
FRIES	Program for chips.
PIZZA	Program for pizza.

(6) QR code with link to recipe website

The QR code is located at the top of the device. Scan the QR code with your smartphone and go to the website to see the recipes and their associated program numbers. You do not need to register on the website for this.



- 100 recipes with the associated program number (menu code) are displayed on the start page of the recipe website. These are the preset programs that can be called up by entering the program number on the device.
- Press the MENU button and turn the adjustment knob to select the preset program by the program number (menu code).
- If the recipe does not contain a preset program number, you must enter the values for TIME/TEMP. and FAN/HEATER manually using the associated buttons . If you want to keep the entered values as a program, use the RECORD function.
- Prepare the food as instructed in the recipe and place in the oven. Then press the adjustment knob to start the cooking process.

Preparation tips

Before putting food in the oven to cook, it is best to preheat the oven to 170 °C for 5 minutes.

- **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.

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 in use 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, then press the adjustment knob to start the device.
	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.
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.

Problem	Solution
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.
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	38
Indicaciones sobre el uso correcto	39
Antes del primer uso	40
Panel de control	40
Vista general del aparato y accesorios	41
Uso del espetón	42
Indicadores y funciones clave	44
Limpieza y cuidado	49
Reparación de anomalías	50
Indicaciones sobre la retirada del aparato	52
Fabricante e importador (Reino Unido)	52

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045479, 10046475
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2100 W
Volumen de las cestas	34 L
Temperatura regulable	40-230 °C

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente coincida con la indicada en la placa técnica del aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente tras su uso.
- 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.

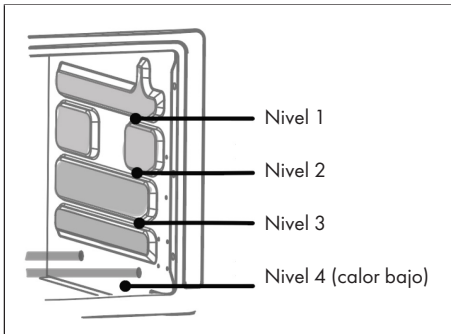
PANEL DE CONTROL

The diagram shows the top control panel of the air fryer. It features a row of six circular buttons on the left, a digital display in the center, and a large circular button on the right. Numbered callouts point to specific features: 1 points to the large right button, 2 points to the power button, 3 points to the digital display, 4 points to the menu button, 5 points to the row of six buttons, and 6 points to a QR code located above the panel.

1	Botones de configuración para Select (seleccionar)/ Start/Pause/Cancel (detener)	4	Botones de control
2	Botón POWER (encender/ apagar aparato)	5	Programas frecuentes
3	Pantalla	6	Código QR en la parte alta del aparato con un enlace a la web de recetas y los programas correspondientes (solo disponible en inglés)

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

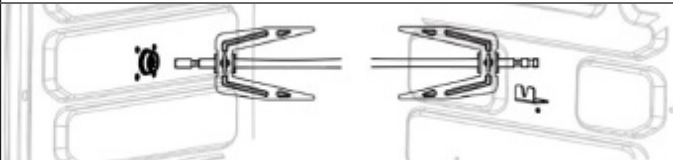
USO DEL ESPETÓN

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.

INDICADORES Y FUNCIONES CLAVE

(1) Regulador Select (selección)/Start/Pause/Cancel (detención)

- Gire el botón de configuración para seleccionar una función o reconfigurar los ajustes.
- Pulse el botón de configuración para poner en marcha el aparato con la función y las configuraciones programadas.
- Pulse el botón de configuración por segunda vez para pausar el aparato. Pulse el botón de configuración una tercera vez para reactivarlo.
- Si pulsa el botón de configuración durante dos segundos, se interrumpirá la función y las configuraciones programadas, además de iluminarse el panel de control completo. Ha reiniciado el aparato, por lo que puede ahora seleccionar una nueva función/configuración.

(2) Botón POWER (encender/apagar aparato)

- En cuanto enchufe el aparato, parpadeará el botón POWER.
- Púlselo y se iluminará el panel de control completo. Ya puede utilizar el aparato.
- Si en los 5 minutos siguientes no interactúa con el aparato, se apagará la luz del panel de control, mientras que el botón Power continuará parpadeando.
- Si en los 10 minutos siguientes no interactúa con el aparato, se apagará también la luz del botón Power.
- Gire el botón de configuración para que vuelva a parpadear el botón Power.

(3) Indicadores

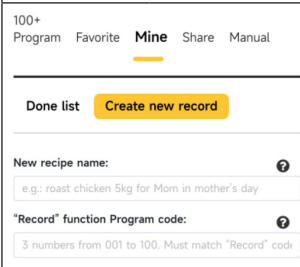
La pantalla muestra las configuraciones y datos actuales de las funciones seleccionadas.

	La señal de calor aparece cuando el aparato se esté calentando.
	Símbolos de calor superior / ventilación / calor inferior / ventilación apagada

(4) Botones de control

- Pulse alguno de estos botones y verá como parpadea.
- Púlselo tras completar la configuración para poner en marcha la freidora. De haber funciones adicionales disponibles, verá iluminados los botones correspondientes en el panel. De no haberlas, todas las teclas estarán inactivas.

LIGHT	Pulse el botón. La lámpara del aparato se iluminará durante 2 minutos antes de apagarse.
MENU	Este botón permite acceder a la web de recetas con los números del programa correspondiente (solo disponible en inglés). • Los programas de este botón vienen preinstalados y no son modificables. • La página de inicio de la web de recetas muestra 100 recetas con los números del programa correspondiente (Menu code). Se trata de programas preinstalados que se activan al introducir en el aparato el número de programa (véase el ejemplo).
	 Potato wedges Tea time, Party, Picnic, Vegetable, Newcomer Menu code : 003
	• Pulse el botón MENU y gire el botón de configuración para seleccionar el programa preinstalado con el número del programa (Menu code). • Prepare las comidas tal y como se indica en la receta e introdúzcalas en la freidora. Pulse el botón de configuración para iniciar el proceso de cocción. • Al emplear esta función, se desactivan los demás botones a excepción del botón LIGHT.

RECORD	A diferencia de en la función MENU, puede cambiar los programas de la función RECORD, así como guardar nuevos programas en el aparato.	
	Así puede crear un programa nuevo: 1. Pulse el botón RECORD. Gire el botón de configuración para que aparezca un programa vacío (en la pantalla verá 00000). 2. Pulse el botón TIME/TEMP para configurar con el botón de configuración tanto el tiempo como la temperatura. Pulse el botón de configuración para confirmar. 3. Pulse FAN/HEATER para seleccionar, con ayuda del botón de configuración, la opción de freidora y calefacción deseadas. Para confirmar, pulse el botón de configuración. 4. Pulse el botón de RECORD durante 2 segundos. Emitirá un pitido antes de mostrar y guardar los datos nuevos en la pantalla.	
	Consejo: para no olvidar el programa nuevo, recomendamos registrarse en la web de recetas para guardar la información del programa. Para ello, escanee el código QR y cree una cuenta de usuario. Cuando haya iniciado sesión, seleccione primero la lista MINE en la parte superior y luego CREATE NEW RECORD. Rellene todas las casilla y guarde la entrada. Encontrará los programas guardados en DONE LIST.	 
	Así funciona el nuevo programa: 1. Inicie sesión en la web de rectas, abra DONE LIST y busque el número del programa. 2. Pulse el botón RECORD y gire el botón de configuración para seleccionar el número del programa. Pulse el botón de configuración para iniciar el programa.	

TIME/ TEMP.	Pulse este botón y gire el de configuración para seleccionar el tiempo y la temperatura deseados.
FAN/ HEATER	Pulse este botón y gire el de configuración para seleccionar la ventilación y el calor deseados. • Pulse este botón y gire el de configuración para configurarlo a su gusto. • La ventilación y el calor se configuran en grupo. • Cuando la temperatura configurada supere los 180 °C, la ventilación se activará automáticamente si se calienta la freidora.

(5) Programas frecuentes

Al contrario de la función Menú, aquí se encuentran los programas de mayor uso.

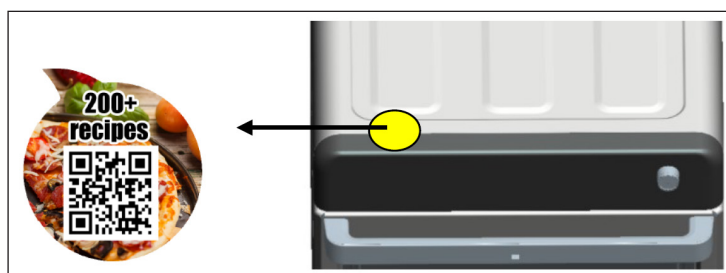
- Para seleccionar uno de estos programas, pulse el botón Power y gire el botón de configuración.
- También puede emplear el botón TIME/TEMP. para configurar el tiempo y la temperatura. Ahora bien, el tiempo y la temperatura configurados para el programa seleccionado no quedará grabado en el aparato.

WHOLE ROAST	Para grandes porciones como, por ejemplo, un pollo entero.
AIR ROAST	Para comidas, porciones gruesas y verdura frita. Con este modo, el exterior queda crujiente y el interior cocinado.
BAKE	Para tartas, galletas y similares.
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.
BROIL	Para bistecs, pescados, nachos y enriquecer gratinados
TOAST	Para tostar un máximo de 9 rebanadas de pan a la vez.
BAGEL	Para tostar un máximo de 9 rebanadas de bagel colocadas sobre la rejilla con la parte cortada hacia arriba.
WARM	Caliente las comidas sin sobrecocinarlas.
FERMENT	Acelere la fermentación de la masa, sobre todo cuando haga fresco o frío.

DEHYDRATE	Para deshidratar tentempiés sanos, como verduras, frutas o, incluso, pescado.
DEFROST	Acelere el proceso de descongelación.
WINGS	Programa para alitas de pollo.
CAKE	Programa para tartas.
COOKIE	Programa para galletas.
FRIES	Programa para patatas fritas.
PIZZA	Programa para pizzas.

(6) Código QR con enlace a la web de recetas.

El código QR se encuentra en la parte superior del aparato. Escanéelo con su teléfono inteligente para abrir la web y encontrar en ella tanto recetas como los números del programa correspondiente a cada una. Para ello, no hace falta registrarse en la página.



- La página de inicio de la web de recetas muestra 100 recetas con los programas correspondientes (Menu code). Se trata de programas preinstalados que se activan al introducir en el aparato el número de programa.
- Pulse el botón MENU y gire el botón de configuración para seleccionar el programa preinstalado con el número del programa (Menu code).
- Si la receta no incluye ningún número de programa, deberá configurar manualmente los valores TIME/TEMP. y FAN/HEATER con los botones correspondientes. De querer guardar los valores introducidos como programa, emplee la función RECORD.
- Prepare las comidas tal y como se indica en la receta e introdúzcalas en la freidora. Pulse el botón de configuración para iniciar el proceso de cocción.

Consejos de preparación

Antes de colocar los alimentos en el aparato para calentarlos, se recomienda precalentarlo durante 5 minutos a 170 °C.

- **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.

LIMPIEZA Y CUIDADO

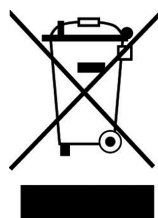
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente al menos 30 minutos antes de limpiarlo.
- Retire los accesorios.
- Limpie el aparato después de cada uso. No limpie los accesorios y el interior del aparato con utensilios de cocina puntiagudos o afilados ni productos abrasivos, pues estos tienen un recubrimiento.
- Limpie el exterior del aparato con un paño 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 calefactor de la freidora no se enciende.	Compruebe si ha seleccionado una función o si están configurados tanto la temperatura como el temporizador antes de pulsar el botón de configuración para poner en marcha el aparato.
	Asegúrese de que esté enchufada 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 tal y como lo indican las instrucciones, pero continúa produciendo humo, deje de utilizarlo y contacte a nuestro servicio de asistencia al cliente.
Se cueban vapores 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.

Anomalía	Posible solución
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.
Se ha activado el interruptor automático o el interruptor de protección.	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 54
Consignes pour une utilisation en toute sécurité. 55
Avant la première utilisation 56
Panneau de commande 56
Aperçu de l'appareil et accessoires 57
Comment utiliser le tournebroche 58
Affichages et fonctions des touches 60
Nettoyage et entretien 65
Résolution des problèmes 66
Informations sur le recyclage 68
Fabricant et importateur (GB) 68

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045479, 10046475
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2100 W
Capacité des paniers	34 L
Température réglable	40-230 °C

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

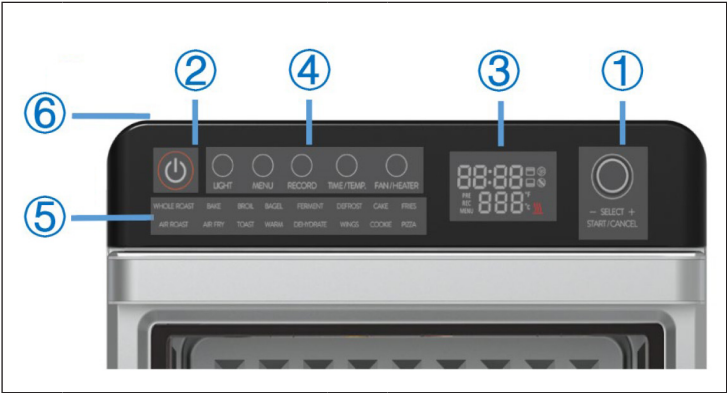
Risque de brûlure ! Pendant la friture à l'air chaud de la vapeur chaude se libère par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de sécurité des sorties d'évacuation d'air et des vapeurs. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- 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



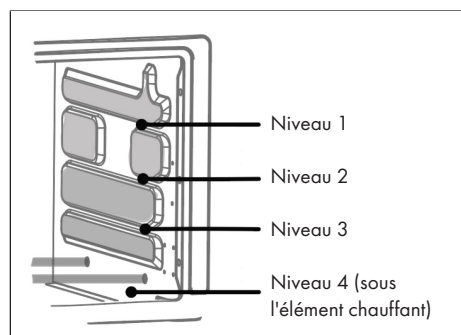
The diagram shows the control panel of the oven with the following components labeled:

- 1: Large circular button on the right labeled "SELECT + START/CANCEL".
- 2: Power button (power symbol) on the left.
- 3: Digital display showing "88:88" with icons for temperature and time.
- 4: Row of function buttons: LIGHT, MENU, RECORD, TIME/TEMP, FAN/HEATER.
- 5: Row of preset buttons: BAKE/ROAST, BAKE, BACON, BACON, FISH/STEAK, DEFROST, CAKE, PIZZA, AIR FRY, TOAST, WARM, DEHYDRATE, WINGS, COOKIES, PIZZA.
- 6: QR code located on the left side of the panel.

1	Bouton de réglage Sélectionner / Démarrer / Pause / Cancel (Annuler)	4	Touches de fonction
2	Touche POWER (mise en marche/arrêt de l'appareil)	5	Programmes quotidiens
3	Écran	6	Code QR sur le dessus de l'appareil avec lien vers le site Web de recettes avec les numéros de programme associés (le site Web n'est disponible qu'en anglais)

APERÇU DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES

Niveaux d'utilisation des accessoires



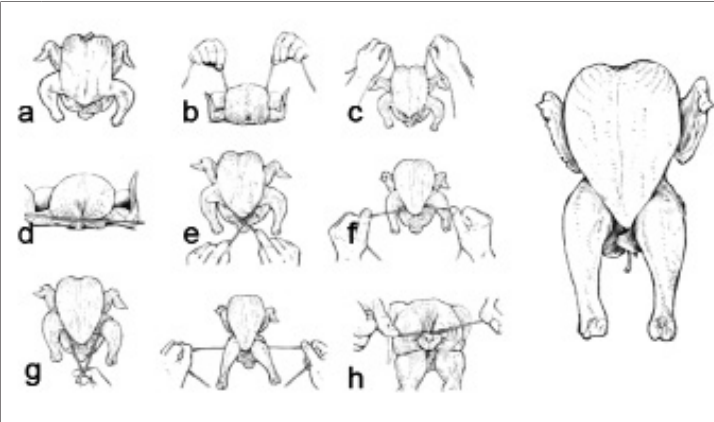
Accessoires

	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

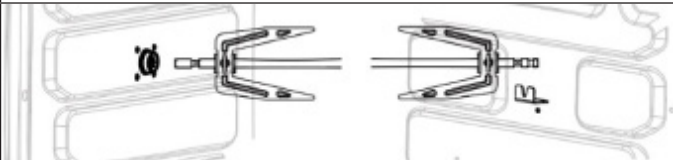
COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE

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.

AFFICHAGES ET FONCTIONS DES TOUCHES

(1) Bouton de réglage Sélectionner / Démarrer / Pause / Cancel (Annuler)

- Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une fonction ou modifier un paramètre.
- Appuyez sur le bouton de réglage, l'appareil commence à fonctionner suivant la fonction/du réglage sélectionné.
- Appuyez une deuxième fois sur le bouton de réglage et l'appareil passe en mode pause. Appuyez à nouveau sur le bouton pour remettre l'appareil en marche.
- Si vous appuyez sur le bouton de réglage pendant 2 secondes, la fonction/le réglage sélectionné est annulé et le rétroéclairage de tout le panneau de commande s'allume. L'appareil est maintenant réinitialisé et vous pouvez sélectionner une nouvelle fonction/un nouveau réglage.

(2) Touche POWER (mise en marche/arrêt de l'appareil)

- Dès que la fiche est insérée, la touche POWER s'allume.
- Appuyez sur la touche d'alimentation, le rétroéclairage de tout le panneau de commande s'allume. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
- S'il n'y a aucune action pendant 5 minutes, le voyant du panneau de commande s'éteint et seul le bouton d'alimentation clignote.
- S'il n'y a aucune action pendant 10 minutes, le voyant du bouton d'alimentation s'éteint également.
- Tournez le bouton de réglage et le bouton d'alimentation clignotera à nouveau.

(3) Voyants à l'écran

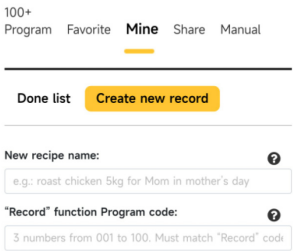
L'écran affiche les paramètres et les données actuelles de la fonction sélectionnée.

	Le symbole de chauffage apparaît lorsque l'appareil chauffe.
	Symboles chaleur de voûte/ventilateur/chaleur de sole/ventilateur éteint

(4) Touches de fonction

- Appuyez sur l'une de ces touches et la touche sélectionnée clignotera.
- Après le réglage, appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer et l'appareil commencera à fonctionner. Lorsque les fonctions supplémentaires sont disponibles, les touches correspondantes du panneau de commande s'allument. Sinon, toutes les autres touches sont inactives.

LIGHT	Appuyez sur la touche. La lampe de l'appareil s'allume maintenant pendant 2 minutes puis s'éteint.	
MENU	Cette touche est destinée à la page Web de la recette avec les numéros de programme associés (la page Web n'est disponible qu'en anglais). • Les programmes accessibles avec cette touche ne peuvent pas être modifiés, ils sont fixes. • 100 recettes avec le numéro de programme associé (code de menu) sont affichées sur la page d'accueil du site Web de recettes. Ce sont les programmes prédéfinis qui peuvent être appelés en saisissant le numéro de programme dans l'appareil (voir exemple).	
		Potato wedges Tea time, Party, Picnic, Vegetable, Newcomer Menu code : 003
	• Appuyez sur la touche MENU et tournez le bouton de réglage pour sélectionner le programme préréglé par le numéro de programme (code de menu). • Préparez les aliments comme indiqué dans la recette et placez-les au four. Appuyez ensuite sur le bouton de réglage pour démarrer la cuisson. • Lorsque vous utilisez cette fonction, toutes les autres touches sont inactives à l'exception de LIGHT.	

RECORD	Contrairement à la fonction MENU, les programmes peuvent être modifiés avec la fonction RECORD et enregistrés en tant que nouveau programme dans l'appareil.	
	Pour créer un nouveau programme : 1. Appuyez sur la touche RECORD. Tourner le bouton de réglage pour entrer dans le programme vide (l'écran affiche 00000). 2. Appuyez sur le bouton TIME/TEMP. et utilisez le bouton de réglage pour régler la durée et la température. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer. 3. Appuyez ensuite sur FAN/HEATER pour utiliser le bouton de réglage et sélectionner l'option de ventilateur et de chauffage souhaitée. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer. 4. Appuyez ensuite sur le bouton RECORD pendant 2 secondes. Un bip retentit et les nouvelles données s'affichent à l'écran et sont enregistrées.	
	Astuce : Pour mémoriser le nouveau programme, nous vous recommandons de vous connecter au site Web de recettes pour enregistrer les informations du programme. Pour cela, scannez le QR code et créez un compte utilisateur. Si vous êtes connecté, sélectionnez d'abord MINE dans la liste du haut, puis cliquez sur CREATE NEW RECORD. Remplissez ensuite tous les champs et enregistrez l'entrée. Vous pouvez trouver vos programmes enregistrés dans la DONE LISTE.	 
	Comment utiliser le nouveau programme : 1. Connectez-vous au site Web de recettes et ouvrez la DONE LISTE pour trouver le numéro de programme. 2. Appuyez sur le bouton RECORD et tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de programme. Appuyez ensuite sur le bouton de réglage pour démarrer le programme.	

TIME/ TEMP	Appuyez sur ce bouton et tournez le bouton de réglage pour sélectionner la durée et la température souhaitées.
FAN/ HEATER	Appuyez sur ce bouton et tournez le bouton de réglage pour sélectionner le réglage du ventilateur et du chauffage. - Appuyez sur ce bouton, tournez le bouton de réglage et effectuez le réglage souhaité. - Le ventilateur et le chauffage sont réglés comme un seul ensemble. - Lorsque la température est réglée sur 180°, le ventilateur sera forcé si le four devient trop chaud.

(5) Programmes quotidiens

Contrairement à la fonction MENU, cette liste contient les programmes les plus fréquemment utilisés.

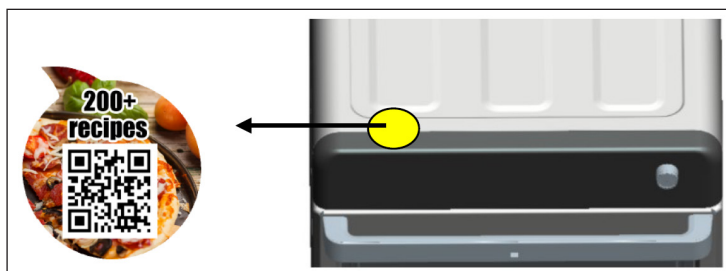
- Pour sélectionner l'un de ces programmes, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis tournez le bouton de réglage.
- En option, vous pouvez utiliser TIME/TEMP. régler le temps et la température. Cependant, la durée/température ajustée pour le programme sélectionné n'est pas enregistrée de manière permanente dans l'appareil.

WHOLE ROAST	Pour les grandes portions, par ex. un gros poulet entier.
AIR ROAST	Pour les repas, les grosses portions et les légumes rôtis. Dans ce mode, les aliments sont croustillants à l'extérieur et bien cuits à l'intérieur.
BAKE	Pour gâteaux, biscuits et aliments similaires.
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.
BROIL	Pour steaks, poissons, nachos et pour affiner les ragoûts
TOAST	Pour griller un maximum de 9 tranches de pain à la fois.
BAGEL	Pour griller un maximum de 9 moitiés de bagel lorsqu'elles sont placées face coupée vers le haut sur la grille.
WARM	Réchauffez les aliments sans trop les cuire.
FERMENT	Accélère la fermentation de la pâte, en particulier par temps frais/froid

DEHYDRATE	Pour déshydrater des collations saines telles que des légumes, des fruits et même de la viande.
DEFROST	Accélérez la décongélation des aliments surgelés.
WINGS	Programme pour les ailes de poulet.
CAKE	Programme de gâteau.
COOKIE	Programme pour les biscuits.
FRIES	Programme pour les frites
PIZZA	Programme pour les pizzas.

(6) Code QR avec lien vers le site Web de la recette

Le code QR se trouve en haut de l'appareil. Scannez le code QR avec votre smartphone et rendez-vous sur le site internet pour voir les recettes et leurs numéros de programmes associés. Vous n'avez pas besoin de vous inscrire sur le site Web pour cela.



- 100 recettes avec le numéro de programme associé (code de menu) sont affichées sur la page d'accueil du site Web de recettes. Ce sont les programmes prédéfinis qui peuvent être appelés en saisissant le numéro de programme dans l'appareil.
- Appuyez sur la touche MENU et tournez le bouton de réglage pour sélectionner le programme préréglé par le numéro de programme (code de menu).
- Si la recette ne contient pas de numéro de programme prédéfini, vous devez entrer les valeurs pour TIME/TEMP. et FAN/HEATER manuellement à l'aide des touches associées. Si vous souhaitez conserver les valeurs saisies en tant que programme, utilisez la fonction RECORD.
- Préparez les aliments comme indiqué dans la recette et placez-les au four. Appuyez ensuite sur le bouton de réglage pour démarrer la cuisson.

Conseils de préparation

Avant d'enfourner les aliments à cuire, il est préférable de préchauffer le four à 170 °C pendant 5 minutes.

- **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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

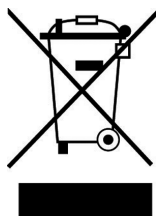
- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement au moins 30 minutes.
- Retirez les accessoires
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas les accessoires ou l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine pointus ou tranchants ou des nettoyeurs 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, puis appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer l'appareil .
	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.
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.

Problème	Solution
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 produite 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.
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	70
Indicazioni per un utilizzo sicuro	71
Operazioni preliminari	72
Pannello di controllo	72
Descrizione del dispositivo e accessori	73
Utilizzare lo spiedo girarrosto	74
Indicazioni e funzioni dei tasti	76
Pulizia e manutenzione	81
Risoluzione dei problemi	82
Avviso di smaltimento	84
Produttore e importatore (UK)	84

DATI TECNICI

Numero articolo	10045479, 10046475
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2100 W
Volume dei cestelli	34 L
Temperatura impostabile	40-230 °C

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di procedere all'utilizzo, verificare che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi 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

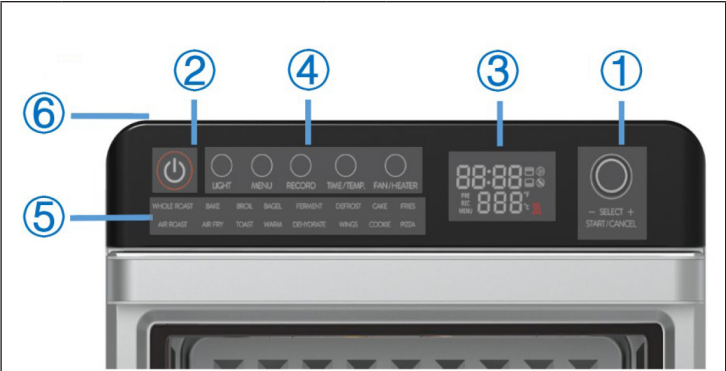
Pericolo di ustioni! Quando si frigge con aria calda, dalle aperture di uscita viene emesso vapore bollente. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita dell'aria e dal vapore. Fare attenzione all'aria bollente e al vapore anche quando si rimuove il contenitore dal dispositivo.

- 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



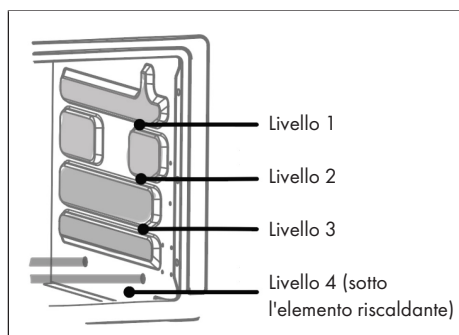
The diagram shows the control panel of the device with the following numbered callouts:

- 1: Select/Start/Cancel knob
- 2: Power button
- 3: Digital display
- 4: Function buttons (LIGHT, MENU, RECORD, TIME/TEMP, FAN/HEATER)
- 5: Daily programs buttons (WAKE/RECALL, BAKE, BROIL, BAKE, FERRARI, DEFROST, CARE, PREP)
- 6: QR code area (indicated by a line pointing to the top left of the panel)

1	Manopola di impostazione per Select (selezione)/Start/Pausa/Cancel (cancellare)	4	Tasti funzione
2	Tasto Power (dispositivo on/off)	5	Programmi quotidiani
3	Display	6	Codice QR sul lato superiore del dispositivo con il link per un sito web di ricette con relativi numeri dei programmi (la pagina web è disponibile solo in inglese).

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E ACCESSORI

Livelli per l'utilizzo degli accessori



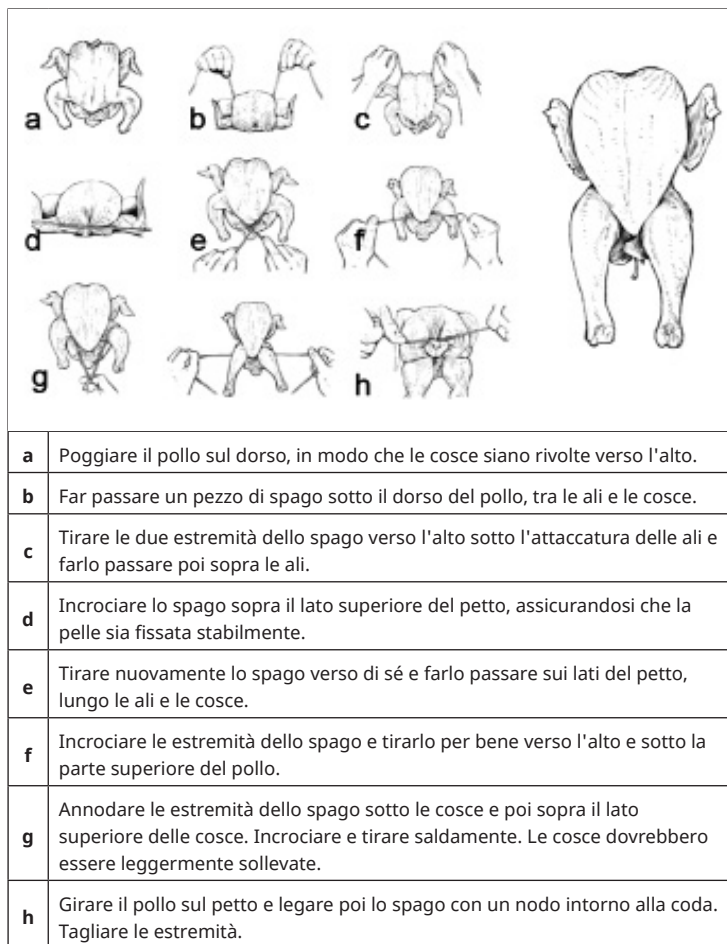
Accessori

	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

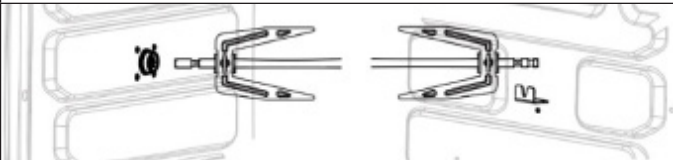
UTILIZZARE LO SPIEDO GIRARROSTO

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.

INDICAZIONI E FUNZIONI DEI TASTI

(1) Manopola per Select (selezione)/Start/Pausa/Cancel (cancellare)

- Ruotare la manopola per selezionare una funzione o modificare un'impostazione.
- Premere la manopola e il dispositivo si avvia con la funzione/impostazione selezionata.
- Premere la manopola una seconda volta e il dispositivo va in pausa. Premere nuovamente la manopola e il dispositivo riprende il funzionamento.
- Se si preme la manopola per 2 minuti, la funzione/impostazione selezionata viene interrotta e la retroilluminazione di tutto lo schermo si accende. Il dispositivo è stato resettato ed è possibile selezionare una nuova funzione/impostazione.

(2) Tasto Power (dispositivo on/off)

- Non appena si inserisce la spina, il tasto Power lampeggia.
- Premere il tasto Power e la retroilluminazione di tutto lo schermo si accende. Il dispositivo è ora pronto all'uso.
- Se non si fa nulla per 5 minuti, la luce del pannello di controllo si spegne e lampeggia solo il tasto Power.
- Se non si fa nulla per 10 minuti, si spegne anche la luce del tasto Power.
- Ruotare la manopola di impostazione e il tasto Power lampeggia di nuovo.

(3) Indicazioni del display

Il display mostra le impostazioni e i dati attuali della funzione selezionata.

	Quando il dispositivo riscalda, compare l'icona corrispondente.
 	Icone per calore dall'alto/ventola/calore dal basso/ventola spenta

(4) Tasti funzione

- Premere uno di questi tasti e il tasto selezionato lampeggia.
- Premere la manopola per confermare l'impostazione e il dispositivo entra in funzione. Se sono disponibili le funzioni aggiuntive, i relativi tasti si illuminano sul pannello di controllo. Se non è così, tutti gli altri tasti sono inattivi.

LIGHT	Premere il tasto. La luce nel dispositivo si accende per 2 minuti e poi si spegne.
MENU	Questo tasto è per la pagina web delle ricette con relativi numeri dei programmi (la pagina web è disponibile solo in inglese). • I programmi disponibili con questo tasto sono fissi e non possono essere modificati. • Sulla pagina iniziale del sito web delle ricette vengono mostrate 100 ricette con i relativi numeri dei programmi (Menu code). Si tratta di programmi predefiniti, a cui è possibile accedere inserendo nel dispositivo il numero corrispondente (v. esempio).
	 Potato wedges Tea time, Party, Picnic, Vegetable, Newcomer Menu code : 003
	• Premere MENU e ruotare la manopola di impostazione per selezionare il programma predefinito utilizzando il relativo numero (Menu code). • Preparare le pietanze come indicato nella ricetta e metterle nel dispositivo. Premere poi la manopola di impostazione per iniziare la cottura. • Quando si usa questa funzione, tutti gli altri tasti sono inattivi, tranne il tasto LIGHT.

A differenza della funzione MENU, con la funzione RECORD è possibile modificare i programmi e salvarli nel dispositivo come programmi nuovi.		
Creare un nuovo programma:		
1. Premere il tasto RECORD. Ruotare la manopola di impostazione per accedere al programma vuoto (il display mostra 00000). 2. Premere TIME/TEMP. e regolare durata e temperatura con la manopola di impostazione. Premere la manopola di impostazione per confermare. 3. Premere poi FAN/HEATER per selezionare con la manopola di impostazione l'opzione desiderata per la ventola e il riscaldamento. Premere la manopola di impostazione per confermare. 4. Premere il tasto RECORD per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico, i nuovi dati compaiono sul display e vengono salvati.		
RECORD	Consiglio: per ricordarsi del nuovo programma, consigliamo di accedere al sito web delle ricette per salvare le informazioni relative al programma. A tal fine, scansionare il codice QR e creare un conto personale. Una volta effettuato l'accesso, scegliere MINE nella prima riga in alto e cliccare su CREATE NEW RECORD. Compilare poi tutti gli altri campi e salvare il programma. I programmi salvati sono disponibili alla voce DONE LIST.	 100+ Program Favorite Mine Share Manual Done list Create new record New recipe name: e.g.: roast chicken 5kg for Mom in mother's day "Record" function Program code: 3 numbers from 001 to 100. Must match "Record" code
	Utilizzare il nuovo programma:	
1. Accedere al sito web delle ricette e aprire DONE LIST per cercare il numero del programma desiderato. 2. Premere RECORD e ruotare la manopola di impostazione per selezionare il numero del programma. Premere poi la manopola di impostazione per avviare il programma.		

TIME/ TEMP.	Premere questo tasto e ruotare la manopola di impostazione per regolare durata e temperatura.
FAN/ HEATER	Premere questo tasto e ruotare la manopola di impostazione per regolare la ventola e il riscaldamento. • Premere questo tasto e ruotare la manopola per selezionare l'impostazione desiderata. • Ventola e riscaldamento vengono impostati come un gruppo unico. • Se la temperatura impostata è superiore a 180 °C, la ventola viene attivata obbligatoriamente se il dispositivo diventa troppo caldo.

(5) Programmi quotidiani

A differenza della funzione MENU, in questa lista si trovano i programmi utilizzati con maggiore frequenza.

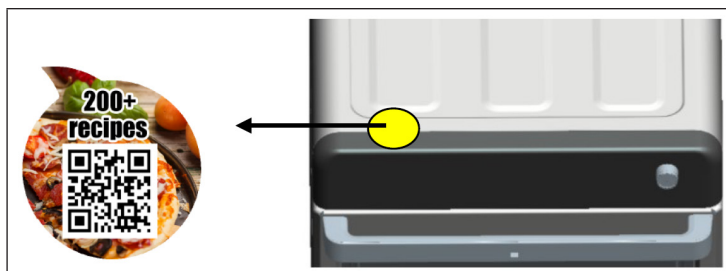
- Per selezionare un programma da questa lista, premere il tasto Power e ruotare poi la manopola di impostazione.
- Opzionalmente, è possibile regolare durata e temperatura con il tasto TIME/TEMP. La durata/temperatura impostata per il programma selezionato non viene però salvata definitivamente nel dispositivo.

WHOLE ROAST	Per porzioni abbondanti, come un pollo intero.
AIR ROAST	Per pasti, porzioni più abbondanti e verdure arrosto. In questa modalità, le pietanze risultano croccanti fuori e ben cotte dentro.
BAKE	Per torte, biscotti e alimenti simili.
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.
BROIL	Per bistecche, pesce, nachos e per gratinare gli sformati.
TOAST	Per tostare fino a 9 fette di pane in una volta sola.
BAGEL	Per tostare un massimo di 9 metà di bagel, poggiate sulla griglia con il lato interno rivolto verso l'alto.
WARM	Per scaldare gli alimenti senza cuocerli eccessivamente.
FERMENT	Per lievitare più rapidamente gli impasti, in particolare quando fa freddo.

DEHYDRATE	Per essiccare snack salutari, come verdure, frutta e addirittura carne.
DEFROST	Per scongelare gli alimenti più rapidamente.
WINGS	Programma per le alette di pollo.
CAKE	Programma per le torte.
COOKIE	Programma per i biscotti.
FRIES	Programma per le patatine fritte.
PIZZA	Programma per la pizza.

(6) Codice QR con il link per il sito web delle ricette

Il codice QR si trova sul lato superiore del dispositivo. Scansionare il codice QR con lo smartphone e accedere al sito web per visualizzare le ricette e i relativi numeri dei programmi. A tal fine non è necessario registrarsi al sito web.



- Sulla pagina iniziale del sito web delle ricette vengono mostrate 100 ricette con i relativi numeri dei programmi (Menu code). Si tratta di programmi predefiniti, a cui è possibile accedere inserendo nel dispositivo il numero corrispondente.
- Premere MENU e ruotare la manopola di impostazione per selezionare il programma predefinito utilizzando il relativo numero (Menu code).
- Se la ricetta non contiene un numero di programma predefinito, è necessario impostare manualmente i valori per TIME/TEMP. e FAN/HEATER con gli appositi tasti. Se si desidera salvare i valori inseriti come un programma, utilizzare la funzione RECORD.
- Preparare le pietanze come indicato nella ricetta e metterle nel dispositivo. Premere poi la manopola di impostazione per iniziare la cottura.

Consigli per la preparazione

Prima di mettere gli alimenti nel dispositivo per la cottura, si consiglia di preriscaldarlo per 5 minuti a 170 °C.

- **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.

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 o se temperatura e timer sono impostati e premere la manopola di impostazione per avviare il dispositivo.
	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.
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.

Problema	Soluzione
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.
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