

VITAIR POMMESMASTER

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

Heteluchtfriteuse

10034528 10034529



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
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
Geräteübersicht und Zubehör 5
Inbetriebnahme und Bedienung 8
Verwendung von Zubehör 11
Zubereitungstabelle 14
Reinigung und Pflege 15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 16
Hinweise zur Entsorgung 18
Hersteller & Importeur (UK) 18

English 19
Español 33
Français 47
Italiano 61
Nederlands 73

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034528, 10034529
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1200-1400 W
Temperaturbereich	50-240 °C
Timer	1-60 Minuten
Volumen	6 L

SICHERHEITSHINWEISE

- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzstromkabel 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 Netzstromkabel nicht über die Kante von Tischen und Arbeitsflächen herunterhängen und achten Sie darauf, dass das Netzstromkabel 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 Netzstromkabel beschädigt ist, das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder auf sonstige Art und Weise beschädigt wurde.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtverwendung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder hinzufügen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die unmittelbare Nähe von heißen Gas- oder Elektroöfen oder in einen aufgeheizten Backofen.
- Ziehen Sie, sollte der Netzstecker nicht richtig passen, auf jeden Fall einen qualifizierten Elektriker hinzu, um ein potentiell Stromschlagrisiko zu minimieren. Versuchen Sie keinesfalls, den Netzstecker auf irgendeine Weise zu manipulieren.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit metallischen Scheuerschwämmen. Kleine Metallteile könnten abbrechen und elektrische Bestandteile des Geräts kurzschließen, was zu einem Stromschlag führen und das Gerät beschädigen könnte.
- Bereiten Sie Lebensmittel zur Minimierung des Stromschlagrisikos ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.

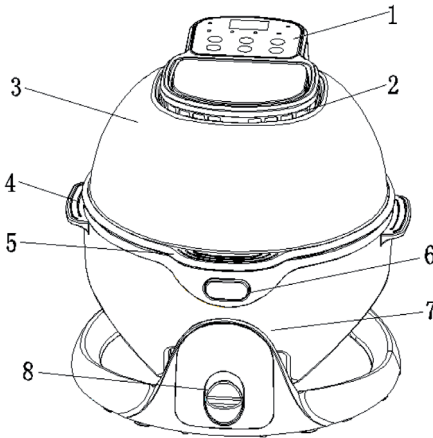
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.



VORSICHT

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

GERÄTEÜBERSICHT UND ZUBEHÖR



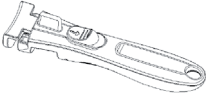
1	Bedienfeld	5	Griff des Deckels
2	Hitzeaustrittsloch	6	Deckelentriegelungsknopf
3	Durchsichtige Abdeckung	7	Gehäuse
4	Gehäusegriff	8	Gehäuseknopf

Bedienfeld

The diagram shows a black control panel with a digital display at the top center showing '888'. To the left of the display is a 'Fry' icon, and to the right is a 'Grill' icon. Below the display are four icons: 'Pizza', 'Stir-fry', 'Roast', and 'Bake'. At the bottom are four circular buttons: a minus sign, a 'Preset' button with a clock icon, a plus sign, and a 'Menu' button with a list icon. A red power button is located in the center of the bottom row, labeled 'Start/Stop'. A 'Temp/time' button with a thermometer icon is to its left. Numbered callouts point to various features: 1 points to the display, 2 points to the top right corner, 3 points to the bottom right corner, 4 points to the 'Start/Stop' button, 5 points to the bottom center, 6 points to the bottom left corner, and 7 points to the left side.

1	Display	5	Voreingestellte Programme
2	Temperatur/Zeit hinzufügen	6	Temperatur/Zeit
3	Menü	7	Temperatur/Zeit reduzieren
4	Start/Stop		

Grundzubehör

Griff	Gitterrost	Backblech	Filter
			
Nützlich zum Tragen der Antihaft-Kochschale.	Kann zum Backen und Rösten verwendet werden.	Kann zusammen mit dem Gitterrost fürs Backen verwendet werden.	Der Filter kann am Hitzeschutz installiert werden, um Fettansammlungen im Inneren der Heizelemente zu vermeiden.

Optionales Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Zange

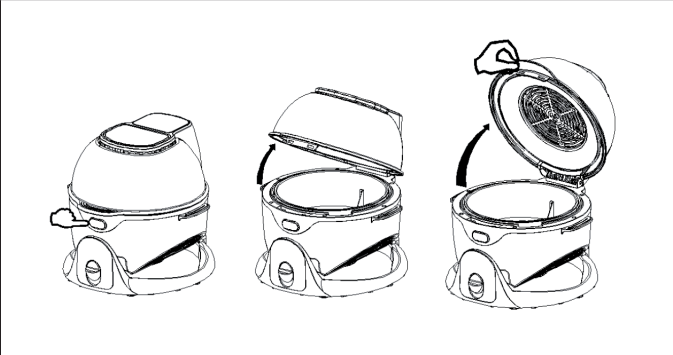
Nützlich zum Hinzufügen und Entnehmen von Lebensmitteln.

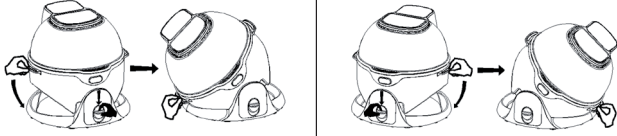
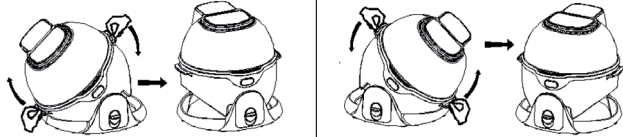
INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Referenzwerte der Parameter in verschiedenen Modi

Modus	Voreingestellte Temperatur (°C)	Voreingestellte Zeit (Minuten)	Empfohlenes Zubehör
Frittieren	240	30	/
Pizza	190	12	Niedriges Gitter
Anbraten	240	15	/
Rösten	210	40	/
Backen	160	20	Niedriges Gitter
Grillen	200	15	Niedriges Gitter

Bedienung

1	Drücken Sie zum Öffnen des Deckels den Deckelentriegelungsknopf. Halten Sie den Griff des Deckels fest und ziehen Sie den Deckel im angezeigten Winkel nach oben (siehe Abbildung unten). 
2	Setzen Sie die Kochschale und das Zubehör (falls benötigt) in das Gerät ein und geben Sie die Lebensmittel, welche Sie zubereiten möchten, in die Kochschale hinein. Hinweis: Schichten Sie die Lebensmittel nicht zu hoch auf. Wenn diese sich zu nah an den Heizelementen befinden können sie verkohlen.

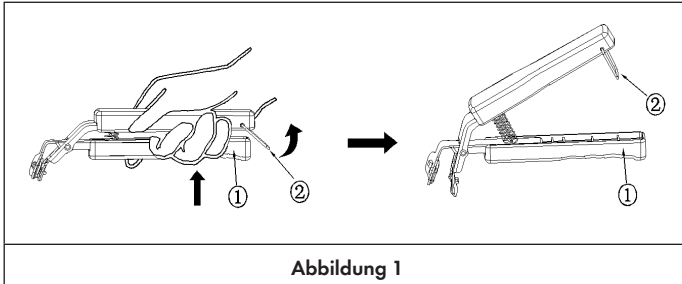
	Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist. Drücken Sie mit einer Hand den Gehäuseknopf nach unten. Halten Sie mit der anderen Hand den Gehäusegriff fest und bringen Sie das Gerät in die gerade oder die geneigte Position.
Hinweis: Beziehen Sie sich zur Auswahl der richtigen Position auf die Zubereitungstabelle.	
Hinweis: Der Deckel kann in der geneigten Position nicht geöffnet werden.	
3	
	
4	Halten Sie den Gehäusegriff mit beiden Händen fest, um das Gerät von der geneigten in die gerade Position zu bringen.
	
5	Auf dem LED-Bildschirm werden, nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, drei Linien (---) angezeigt. Wenn Sie einmal die Taste START drücken, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Auf dem LED-Bildschirm werden drei Nullen (000) angezeigt.
6	Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Modus die Menütaste. Die entsprechende voreingestellte Zeit und die Temperatur werden auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Die Temperatur und die Zubereitungszeit können, entsprechend der individuellen Bedürfnisse, angepasst werden.

7	Falls keine Moduseinstellung vorgenommen wird, kann das Gerät dennoch verwendet werden, falls die Zubereitungszeit und die Temperatureinstellung vorgenommen werden. Wenn Sie die Taste TEMP/TIME drücken, wird auf dem LED-Bildschirm „°C“ angezeigt. Zur Temperatureinstellung können Sie die Tasten +/- drücken. Durch jedes Drücken verändert sich die Temperatur um 10 °C. Drücken Sie die Taste nach dem Anpassen der Temperatur erneut. Auf dem LED-Bildschirm blinkt „min“ auf. Mit den Tasten +/- kann die Zubereitungszeit angepasst werden. Durch jedes Drücken der Taste verändert sich die Zubereitungszeit um jeweils eine Minute. Drücken Sie nach dem Beenden Ihrer Einstellung die Taste START.
8	Durch Drücken der Taste START nimmt das Gerät den Betrieb auf. Die Kochschale dreht sich während des Betriebs kontinuierlich. In der geeigneten Position werden die in der Kochschale befindlichen Lebensmittel, zur gleichmäßigen Bräunung, gewendet.
9	Wenn eine bestimmte Temperatur erreicht wird, kann es vorkommen, dass das Heizelement pausiert. Sobald die Temperatur fällt, aktiviert sich das Heizelement automatisch wieder. Dieser Vorgang wiederholt sich jedes Mal, wenn die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht wurde.
10	Sollten während der Zubereitung Lebensmittel hinzugefügt werden müssen, bringen Sie das Gerät zunächst durch Ziehen am Gehäusegriff in die gerade Position. Ziehen Sie anschließend, nach dem Drücken des Deckelentriegelungsknopfes, den Deckel nach oben. Das Gerät hört dann sofort auf zu Heizen. Wenn Sie den Deckel nach dem Hinzufügen der Lebensmittel wieder schließen, wird der Zubereitungsprozess fortgesetzt. Öffnen Sie den Deckel keinesfalls, wenn sich das Gerät in der geeigneten Position befindet.
11	Sobald die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entnehmen Sie die Lebensmittel. Lassen Sie dabei Vorsicht walten, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie die Kochschale auf eine feuerfeste Unterlage, um Schäden an der Arbeitsfläche zu vermeiden.
12	12. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste PRESET und stellen Sie anschließend die Zubereitungszeit ein. Die voreingestellte Zubereitungszeit beträgt 30 Minuten. Durch jedes Drücken dieser Taste wird die Zubereitungszeit um 60 Minuten angepasst. Der einstellbare Zeitbereich reicht von 1 Minute bis 12 Stunden. Sobald die Zeiteinstellung eine Stunde erreicht hat, wird durch jedes Drücken eine weitere Stunde hinzugefügt. 12. Drücken Sie nach der Einstellung der Zubereitungszeit die Taste START. Drücken Sie anschließend die Menütaste, um den gewünschten Modus auszuwählen. Durch Drücken der Taste TEMP/TIME kann die Temperatur und die Zubereitungszeit angepasst werden. Wenn Sie anschließend zum Bestätigen die Taste START drücken, startet das Gerät den Betrieb und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt. Während des Herunterzählens wird auf dem LED-Bildschirm ein Alarmsymbol angezeigt.

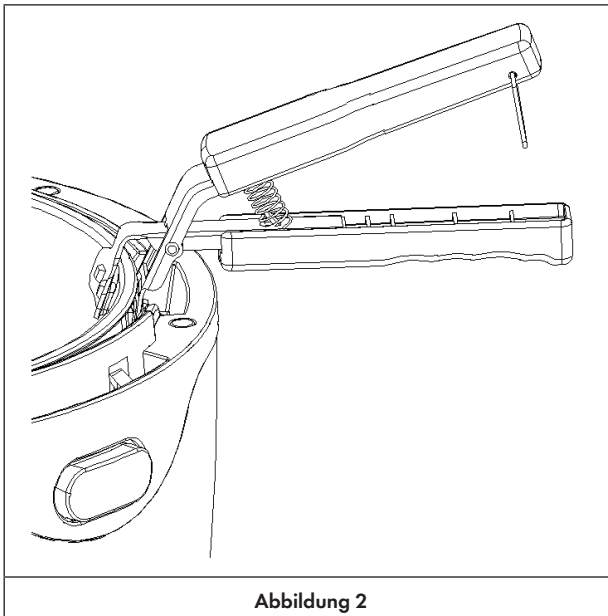
VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

Griff der Kochschale

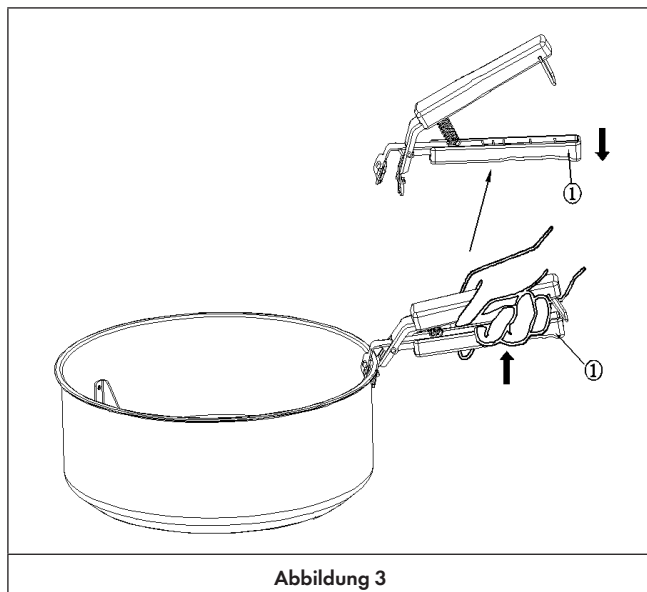
1. Heben Sie den unteren Teil des Griffs an (1), schieben Sie den Verschluss gegen den Uhrzeigersinn nach oben (2) und öffnen Sie den Griff (Abb. 1).



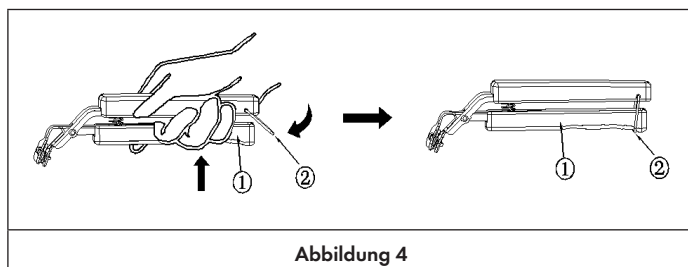
2. Stecken Sie den unteren Teil der Klemme in den Spalt zwischen Topf und Gehäuse (Abb. 2).



3. Heben Sie den unteren Teil des Griffs an (1) und lassen Sie ihn nicht los. Achten Sie darauf, dass der Griff fest am Topf sitzt. Nun können Sie den Topf anheben (Abb. 3).
4. Wenn Sie den Griff vom Topf entfernen wollen, lösen Sie den Druck der Finger am Griffunterteil (1). Nun können Sie den Griff vom Topf entfernen (Abb. 3).



5. Heben Sie das Griffunterteil an (1), schieben Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn nach unten (2). Achten Sie darauf, dass der Griff zur Aufbewahrung richtig verschlossen ist (Abb. 4).



Niedriges Gitter

Legen Sie das Gitter in die Kochschale ein. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf das Gitter und stellen Sie die gewünschten Funktionen ein.

Backblech und Zange

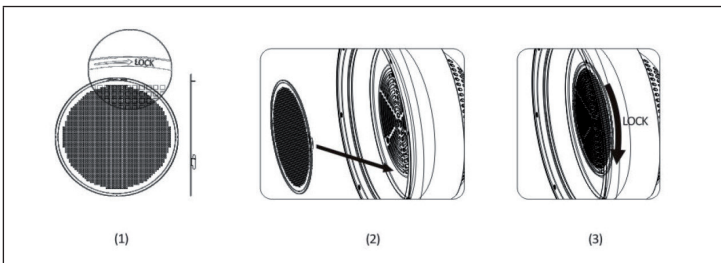
1. Legen Sie das niedrige Gitter in die Kochschale ein und stellen Sie das Backblech direkt auf das Gitter. Fügen Sie die Lebensmittel hinzu und wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
2. Drücken Sie die Taste START.

Hinweis: Die Zange ist hilfreich, um Zubehör und Lebensmittel zu entnehmen.



Filter

1. Es wird empfohlen, vor der Zubereitung von fetthaltigen Lebensmitteln, einen Edelstahlfettfilter auf dem Hitzeschutz zu installieren, um eine Fettansammlung im Inneren des Geräts zu vermeiden.
2. Platzieren Sie den Filter unter dem Heisschild und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn. Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Verwendung.



ZUBEREITUNGSTABELLE

	Temp.	Zeit	Position	Empfohlenes Zubehör
Pommes	240 °C	25-30 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Hähnchen	220 °C	30-35 min	 	Direkt in der Kochschale oder mit niedrigem Gitter zubereiten.
Gemüse	240 °C	15-20 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Bohnen	230 °C	10-15 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Kartoffel	240 °C	30-35 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Popcorn	240 C	12-15 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Bratreis	240 °C	10-15 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Hähnchenschlegel	240 °C	20-25 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Kastanien	200 °C	25-30 min		Direkt in der Kochschale zubereiten.
Fisch	200 °C	10-15 min		Niedriges Gitter
Steak	200 °C	12-18 min		Niedriges Gitter
Pizza	190 °C	10-15 min		Niedriges Gitter und Backschale
Kuchen	160 °C	20-25 min		Niedriges Gitter und Backschale
Pastete	180 °C	20-25 min		Niedriges Gitter und Backschale
Toast	180 °C	25-30 min		Niedriges Gitter und Backschale
Kekse	190 °C	8-12 min		Niedriges Gitter und Backschale
Eierkuchen	180 °C	10-15 min		Niedriges Gitter und Backschale

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Lassen Sie das Gehäuse vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gehäuse des Geräts kann mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden.
- Die Kochschale und das Zubehör, wie Zange, Backschale, niedriges Gitter und der Filter können mit mildem Seifenwasser gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der erneuten Verwendung getrocknet wird.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Verkäufer

Verkäufer mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Verkäufer 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, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	20
Product Overview	21
Commissioning and Operation	24
How to Use the Accessories	27
Preparation Table	30
Cleaning and Care	31
Disposal Considerations	31
Manufacturer & Importer (UK)	31

TECHNICAL DATA

Item number	10034528, 10034529
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1200-1400 W
Temperature range	50-240 °C
Timer	1-60 minutes
Volume	6 L

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using for the first time, check that the voltage of your power outlet matches the specified voltage.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device during operation.
- After use, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket.
- The unit should be operated separately from other units on a separate circuit. If the circuit is overloaded by other devices, this device may not work properly.
- Take extreme care when moving a container containing hot food.
- Do not let the power cord hang over the edge of tables or work surfaces, and be careful not to allow the power cord to come into contact with the hot surfaces of the equipment.
- Always place the unit securely in the center of the table or worktop.
- Do not touch hot device surfaces. Use the handles to move or lift.
- The device must not be used by children.
- Use of accessories not expressly recommended by the manufacturer may result in injury.
- Do not place or use the unit on heat-sensitive glass surfaces, wooden surfaces or tablecloths. Be sure to place a heat-resistant plate with thermal protection under the unit on these surfaces.
- Never use the device if the power cord is damaged, if the device malfunctions or has been damaged in any other way.
- Before cleaning or when not in use, switch off the device and disconnect the power plug from the socket. Allow the device to cool down before removing or adding any parts.
- Do not place the device in the immediate vicinity of hot gas or electric ovens or in a heated oven.
- If the power plug does not fit properly, always contact a qualified electrician to minimize the potential for electrical shock. Never try to manipulate the power plug in any way.
- Do not clean the device with metallic scouring pads. Small metal parts could break off and short out the electrical components of the device, which could result in electric shock or damage the device.
- To minimize the risk of electric shock, only prepare food in the supplied, coated, non-stick container.

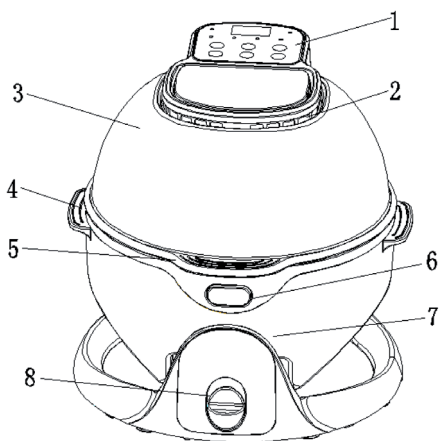
- This device is designed for indoor use only.
- Use the device only for its intended purpose.
- Keep this manual for future reference.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.



CAUTION

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

PRODUCT OVERVIEW



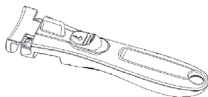
1	Control panel	5	Lid handle
2	Heat sink	6	Lid release button
3	Transparent cover	7	Case
4	Housing handle	8	Housing button

Control Panel

The diagram shows a black control panel with a digital display at the top center showing '888'. To the left of the display is a 'Fry' icon (hand with flame) and to the right is a 'Grill' icon (grill plate). Below the display are four preset icons: 'Pizza' (pizza), 'Stir-fry' (wok with vegetables), 'Roast' (roast meat), and 'Bake' (cupcake). Below these are three large circular buttons: a minus sign (-) on the left, a 'Preset' button with a clock icon in the center, and a plus sign (+) on the right. At the bottom are three more buttons: 'Temp/time' with a thermometer icon on the left, a red 'Start/Stop' button with a power icon in the center, and a 'Menu' button with a list icon on the right. Numbered callouts point to the following features: 1 points to the display; 2 points to the right side of the panel; 3 points to the 'Menu' button; 4 points to the 'Start/Stop' button; 5 points to the bottom center of the panel; 6 points to the 'Temp/time' button; and 7 points to the minus sign button.

1	Display	5	Preset programs
2	Add temperature/time	6	Temperature/Time
3	Menu	7	Reduce temperature/time
4	Start/stop		

Basic accessory

Handle	Rack	Baking pan	Filter
			
A handy tool for carrying non-stick coating pot.	Be used for baking or roasting.	Be used with the dual rack for baking.	Use the filter to be fixed onto the heater shield, to prevent the accumulation of grease inside the heater.

Optional accessories (not included in packing content)

Tong

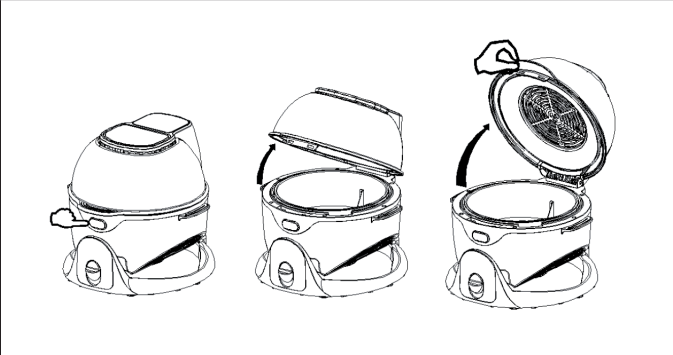
A handy tool for carrying food or plate in and out of the cooking pot.

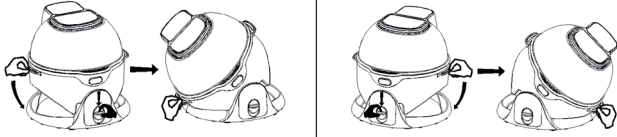
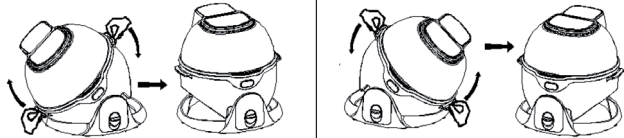
COMMISSIONING AND OPERATION

Parameter reference table for difference modes

Mode	Default Temp (°C)	Default Time (minutes)	Suggested accessories
Fry	240	30	/
Pizza	190	12	Low rack
Stir-fry	240	15	/
Roast	210	40	/
Bake	160	20	Low rack
Grill	200	15	Low rack

Operation

1	Press the lid release button to open the lid. Pull up it to the designated angle by holding the lid handle. Below is the correct method of opening or closing the lid of the appliance: 
2	Put in the cooking pot and the accessories (if required) and the food to be cooked. Note: Do not stack the food close to the heating element or the food may get charred.

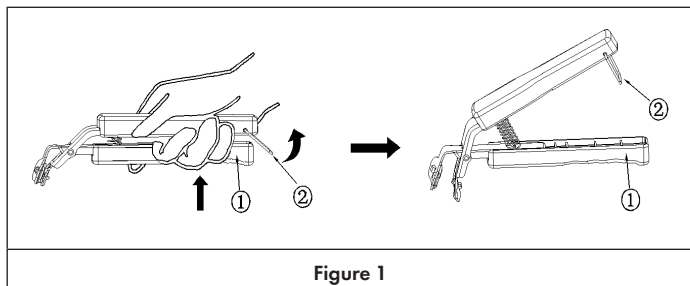
	Make sure the lid is closed. One hand presses the base button down. The other hand holds the base handle to place the machine to regular direction or tilted direction.
Note: Refer to below recipe table to choose the correct cooking direction.	
Note: The lid cannot be opened when the machine is at tilt direction.	
3	
	
4	Two hands hold the base handle to recover the machine from tilt to regular direction.
	
5	Three lines (---) are displayed on the LED screen after the unit is connected to the power supply. If you press the START button once, the unit switches to standby mode. Three zeros (000) are displayed on the LED screen.
6	Press the menu button to select the desired mode. The corresponding preset time and temperature will be displayed on the LED screen. The temperature and preparation time can be adjusted according to individual needs.

7	If no mode setting is made, the appliance can still be used if the preparation time and temperature setting are made. If you press the TEMP/TIME button, "°C" will be displayed on the LED screen. You can press the +/- buttons to adjust the temperature. Each press changes the temperature by 10°C. Press the button again after adjusting the temperature. min" flashes on the LED screen. Use the +/- buttons to adjust the preparation time. Each time the button is pressed, the preparation time changes by one minute. Press the START button when you have finished your setting.
8	Press the START button to start the appliance. The cooking pan rotates continuously during operation. In the inclined position, the food in the cooking bowl is turned for even browning.
9	When a certain temperature is reached, the heating element may pause. As soon as the temperature drops, the heating element is automatically reactivated. This process is repeated each time the temperature you set is reached.
10	If food needs to be added during preparation, first move the appliance to the straight position by pulling the handle. Then, after pressing the lid release button, pull the lid upwards. The appliance will then stop heating immediately. If you close the lid again after adding the food, the preparation process continues. Never open the lid when the appliance is in the inclined position.
11	As soon as the set preparation time has elapsed, the appliance beeps. Unplug the appliance from the wall outlet and remove the food. Take care to avoid burns. Place the cooking pan on a fireproof surface to prevent damage to the worktop.
12	12. in standby mode, press the PRESET button and then set the cooking time. The preset preparation time is 30 minutes. Each time this button is pressed, the preparation time is adjusted by 60 minutes. The adjustable time range is from 1 minute to 12 hours. Once the time setting has reached one hour, each press adds another hour. After setting the preparation time, press the START button. Then press the Menu button to select the desired mode. Press the TEMP/TIME button to adjust the temperature and preparation time. If you then press the START button to confirm, the appliance starts operation and the preparation time is counted down. An alarm icon will appear on the LED screen during the countdown.

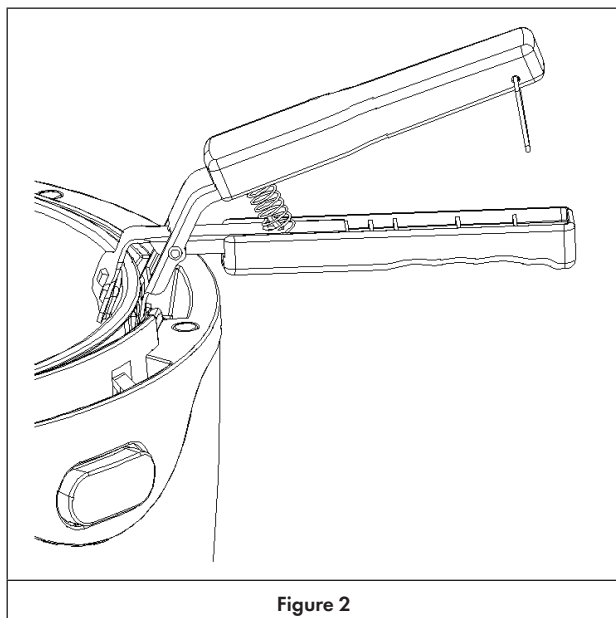
HOW TO USE THE ACCESSORIES

Pot handle

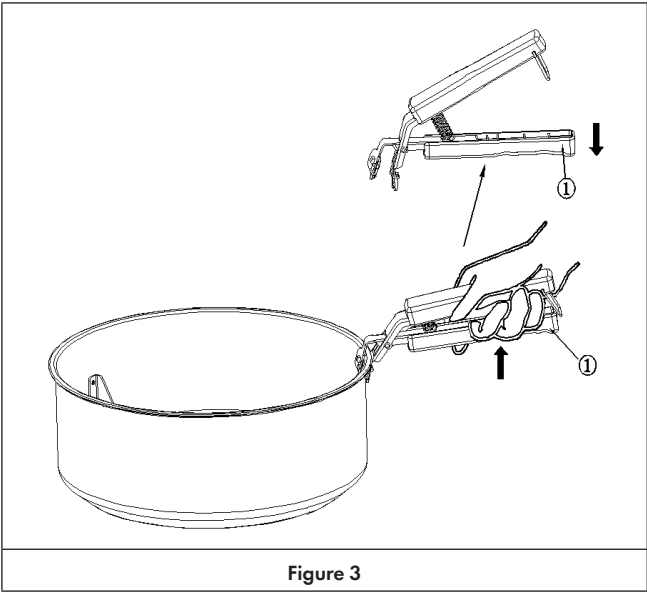
1. Lift the lower part of the handle (1), slide the lock counterclockwise upwards (2) and open the handle (Fig. 1).



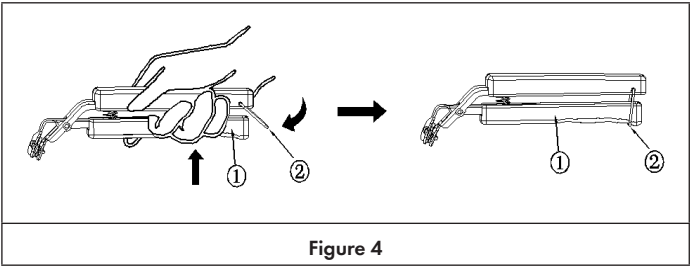
2. Insert the lower part of the clamp into the gap between pot and housing (Fig. 2).



3. Lift the lower part of the handle (1) and do not release it. Make sure that the handle is firmly attached to the pot. Now you can lift the pot (Fig. 3).
4. If you want to remove the handle from the pot, release the pressure of the fingers on the lower part of the handle (1). Now you can remove the handle from the pot (Fig. 3).



5. Lift the lower part of the handle (1) and slide the lock clockwise downwards (2). Make sure that the handle is properly closed for storage (Fig. 4).



Low rack

Put the rack into the cooking pot. Place the food on the rack direct, choose the desired functions.

Baking pan and tong

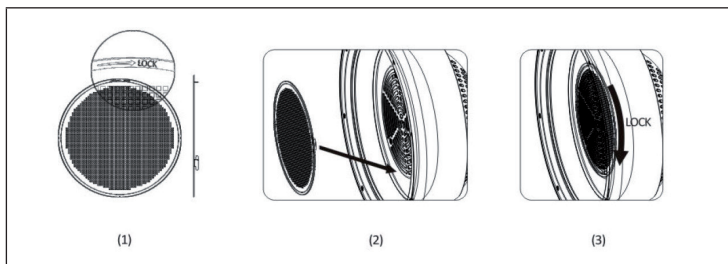
1. Place the low rack into the cooking pot, put the baking pan onto the rack, place the food inside and choose the desired function.
2. Press "START".

Note: The tong is helpful to move the accessories and food.



Filter

1. It is recommended to install a stainless steel grease filter on the heat protection before preparing fatty foods in order to avoid accumulation of grease inside the appliance.
2. Place the filter under the heat shield and turn it clockwise. Clean the grease filter after each use.



PREPARATION TABLE

	Temp.	Cooking time	Cooking direction	Recommended accessories
Chips	240 °C	25-30 min		Cook in the pot directly
Chicken	220 °C	30-35 min	 	Cook in the pot directly or with low rack
Vegetables	240 °C	15-20 min		Cook in the pot directly
Bean	230 °C	10-15 min		Cook in the pot directly
Potato	240 °C	30-35 min		Cook in the pot directly
Popcorn	240 C	12-15 min		Cook in the pot directly
Fried rice	240 °C	10-15 min		Cook in the pot directly
Drumstick	240 °C	20-25 min		Cook in the pot directly
Chestnut	200 °C	25-30 min		Cook in the pot directly
Fish	200 °C	10-15 min		Low rack
Steak	200 °C	12-18 min		Low rack
Pizza	190 °C	10-15 min		Low rack and baking pan
Cake	160 °C	20-25 min		Low rack and baking pan
Pie	180 °C	20-25 min		Low rack and baking pan
Toast	180 °C	25-30 min		Low rack and baking pan
cookie	190 °C	8-12 min		Low rack and baking pan
Egg Tart	180 °C	10-15 min		Low rack and baking pan

CLEANING AND CARE

Hinweis: Lassen Sie das Gehäuse vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Unplug the power cord from the wall outlet before cleaning.
- The housing can be cleaned with a damp cloth.
- The cooking pan and accessories such as pliers, baking pan, low grid and filter can be cleaned with mild soapy water.
- Never immerse the appliance in water.
- Ensure that the accessories are dried before reuse.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

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 código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	34
Vista general del aparato y accesorios	35
Puesta en funcionamiento	38
Indicaciones sobre los accesorios	41
Tabla de preparación	44
Limpieza y cuidado	45
Indicaciones sobre la retirada del aparato	45
Fabricante e importador (Reino Unido)	45

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034528, 10034529
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1200-1400 W
Rango de temperatura	50-240 °C
Temporizador	1-60 minutos
Volumen	6 L

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, compruebe que la tensión de su enchufe corresponde a la tensión especificada.
- No sumerja el cable de alimentación ni el producto en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato cuando este está en marcha.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usarlo.
- El aparato debe conectarse a un circuito eléctrico independiente de otros dispositivos. Si el circuito eléctrico se sobrecarga debido a otros dispositivos, es posible que el aparato no funcione correctamente.
- Extreme las precauciones cuando mueva un recipiente que contenga alimentos calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede colgando de los cantos de mesas y encimeras ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- Coloque el aparato en el centro de la encimera o de la mesa.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas para mover o levantar el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por niños.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían provocar lesiones.
- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor, superficies de madera, de cristal o manteles. Sobre dichas superficies, coloque siempre un soporte resistente al calor con protección debajo el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado, si el aparato presenta problemas en el funcionamiento o si se ha visto dañado de cualquier modo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo o cuando no lo utilice. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de montarlo o desmontarlo.
- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas, o dentro de un horno caliente.
- Contacte con un electricista cualificado en caso de que el enchufe no encaje para minimizar un riesgo potencial de descarga eléctrica. En ningún caso intente manipular el enchufe.
- No limpie el aparato con esponjas de metal. Las pequeñas piezas metálicas pueden romperse y ocasionar un cortocircuito en componentes eléctricos del aparato, lo que provocaría una descarga eléctrica y una posible avería del aparato.
- Prepare los alimentos para minimizar el riesgo de descarga eléctrica exclusivamente en los recipientes incluidos en el envío con recubrimiento antiadherente.

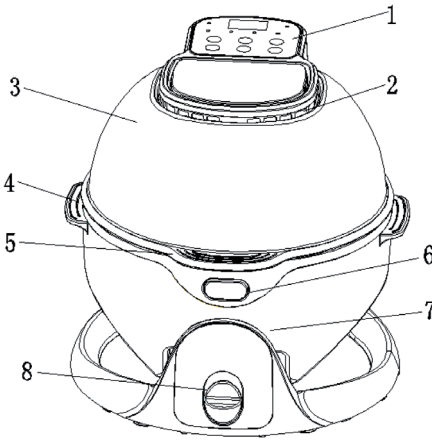
- El aparato solamente es apto para un uso doméstico y en interiores.
- Utilice este aparato solamente con el fin para el cual ha sido concebido.
- Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire. También evite vapor caliente y aire cuando retire las piezas del aparato.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y ACCESORIOS



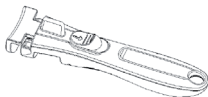
1	Panel de control	5	Asa de la tapa
2	Salida de aire caliente	6	Botón de desbloqueo de la tapa
3	Cubierta transparente	7	Carcasa
4	Asa de la cubierta	8	Botón de la carcasa

Panel de control

The diagram shows a black control panel with a digital display at the top center showing '888'. To the left of the display is a 'Fry' icon, and to the right is a 'Grill' icon. Below the display are four icons: 'Pizza', 'Stir-fry', 'Roast', and 'Bake'. In the center are three circular buttons: a minus sign, a 'Preset' button with a clock icon, and a plus sign. At the bottom are three buttons: 'Temp/time' with a thermometer icon, a red 'Start/Stop' button with a power icon, and a 'Menu' button with a list icon. Numbered callouts point to: 1 (display), 2 (right side), 3 (Menu button), 4 (Start/Stop button), 5 (Temp/time button), 6 (minus button), and 7 (plus button).

1	Display	5	Programas preprogramados
2	Añadir temperatura/hora	6	Temperatura/Hora
3	Menú	7	Disminuir temperatura/hora
4	Start/Stop		

Accesorios básicos

Mango	Parrilla	Bandeja de horno	Filtro
			
Para usar el plato de cocina antiadherente	Se usa para hornear y asar	Se puede utilizar junto con la parrilla para hornear	El filtro puede instalarse en la pantalla térmica para evitar la acumulación de grasa en el interior de los elementos calefactores

Accesorios opcionales (no incluidos en el envío)

Pinzas

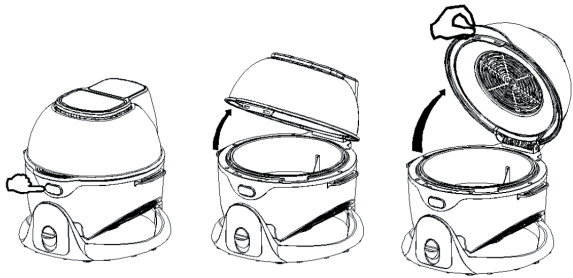
Para añadir o retirar alimentos

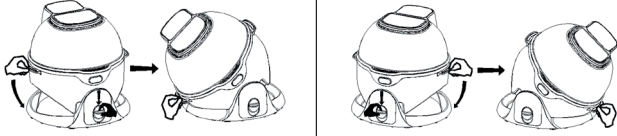
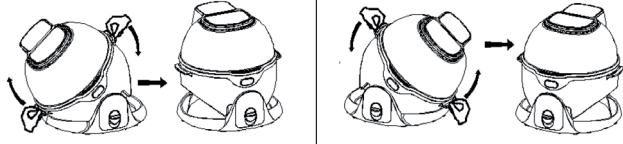
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Valores de referencia de los parámetros en diferentes modos

Modos	Temperatura preconfigurada (°C)	Tiempo (minutos) preconfigurado	Accesorio recomendado
Freír	240	30	/
Pizza	190	12	Parrilla baja
Saltear	240	15	/
Asar a la parrilla	210	40	/
Hornear	160	20	Parrilla baja
Asar	200	15	Parrilla baja

Puesta en marcha

1	Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla. Sujete firmemente el asa de la cubierta y tire de ella hacia arriba en el ángulo indicado en la siguiente ilustración
	
2	Coloque la olla y los accesorios (si es necesario) en el aparato y coloque los alimentos que desea preparar en la olla. Atención: No apile los alimentos demasiado altos. Si están demasiado cerca de los elementos calefactores, pueden carbonizarse.

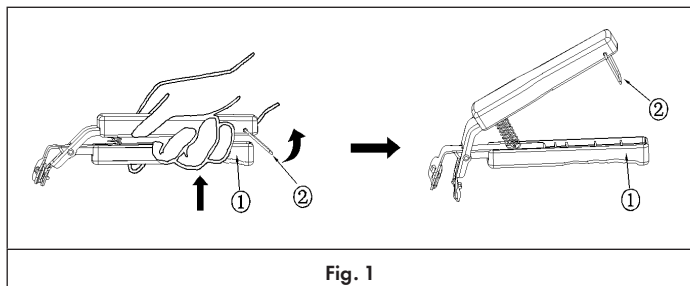
	Asegúrese de que la tapa esté cerrada. Presione el botón de la carcasa hacia abajo con una mano. Con la otra mano, sujete firmemente el asa de la cubierta y coloque el aparato en posición recta o inclinada.
	Atención: Para seleccionar la posición correcta, consulte la tabla de preparación.
	Atención: La tapa no se abre en posición inclinada.
3	
	
	Sujete firmemente el asa de la cubierta con ambas manos para mover el aparato de una posición inclinada a una posición recta.
4	
5	Tres líneas (---) aparecerán en la pantalla led después de conectar el aparato a la toma de corriente. Cuando pulsa el botón START, el aparato entrará en modo Standby. Tres ceros (000) aparecerán en la pantalla led.
6	Presione el botón del menú para seleccionar el modo deseado. El tiempo y la temperatura preconfigurados correspondientes se mostrarán en la pantalla led. La temperatura y el tiempo de preparación se pueden ajustar según las necesidades individuales.

7	Si no elije ningún modo, puede seguir utilizando el aparato si ajusta el tiempo de preparación y la temperatura. Si pulsa el botón TEMP/TIME, aparecerá «°C» en la pantalla led. Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura. Cada vez que pulsa el botón, cambia la temperatura en 10°C. Pulse el botón de nuevo después de ajustar la temperatura. En la pantalla led parpadea «min». Utilice los botones +/- para ajustar el tiempo de preparación. Cada vez que pulsa el botón, el tiempo de preparación cambia en 1 minuto. Presione el botón START cuando haya terminado su configuración.
8	Presione el botón START para poner el aparato en marcha. La bandeja de cocción gira continuamente durante el funcionamiento. En la posición inclinada, la comida en el recipiente de cocción se voltea para que se dore uniformemente.
9	Cuando se alcanza una determinada temperatura, el elemento calefactor se detiene. En cuanto la temperatura desciende, el elemento calefactor se reactiva automáticamente. Este proceso se repite cada vez que se alcanza la temperatura configurada.
10	Si es necesario añadir alimentos durante la preparación, primero coloque el aparato en la posición recta tirando del asa. Luego, después de presionar el botón de desbloqueo de la tapa, tire de la tapa hacia arriba. El aparato dejará de calentarse inmediatamente. Si vuelve a cerrar la tapa después de añadir el alimento, el proceso de preparación continúa. Nunca abra la tapa cuando el aparato esté en posición inclinada.
11	Una vez transcurrido el tiempo de preparación configurado, el aparato emite un sonido. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y retire la comida. Tenga cuidado para evitar quemarse. Coloque la bandeja de cocción sobre una superficie resistente al fuego para evitar que se dañe la encimera.
12	En modo Standby, pulse el botón PRESET y, a continuación, seleccione el tiempo de preparación. El tiempo de preparación preestablecido es de 30 minutos. Cada vez que pulsa el botón, aumenta el tiempo de preparación en 60 minutos. El rango de tiempo ajustable es de 1 minuto a 12 horas. Una vez que la configuración de la hora ha llegado a 1 hora, cada pulsación añade otra hora. Después de ajustar el tiempo de preparación, pulse el botón START. A continuación, pulse el botón Menú para seleccionar el modo deseado. Pulse el botón TEMP/TIME para ajustar la temperatura y el tiempo de preparación. Si a continuación pulsa la tecla START para confirmar, el aparato se pondrá en marcha y el tiempo de preparación se contará hacia atrás. Un icono de alarma aparecerá en la pantalla led durante la cuenta atrás.

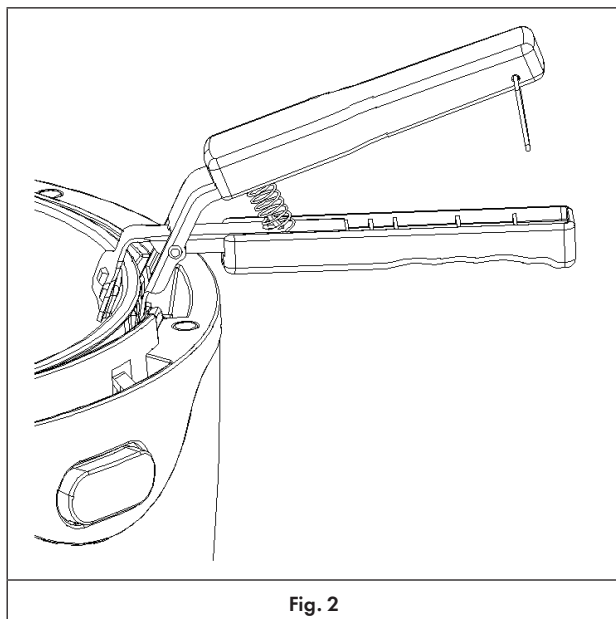
INDICACIONES SOBRE LOS ACCESORIOS

Asa del cuenco de cocción

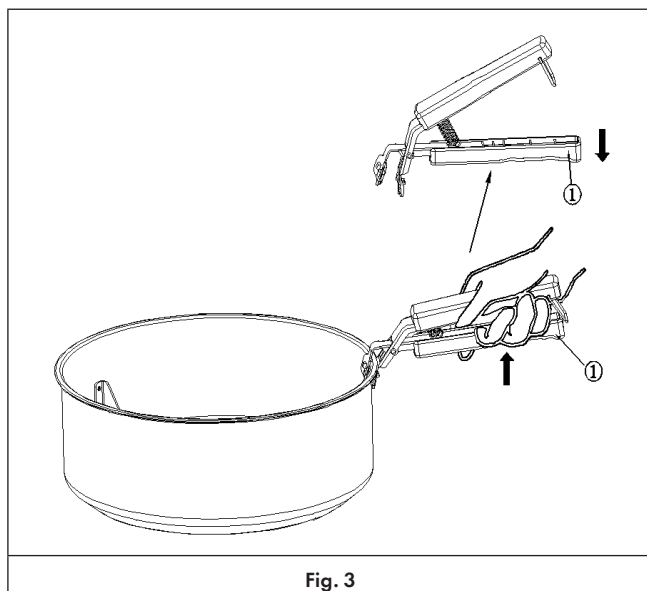
1. Levantar la parte inferior del mango (1), deslizar el pestillo en sentido contrario a las agujas del reloj hacia arriba (2) y abrir el mango (Fig. 1).



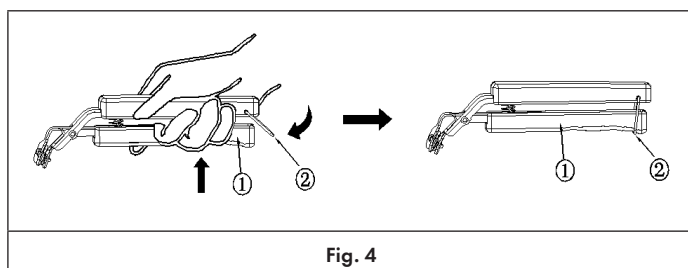
2. Introducir la parte inferior de la abrazadera en el espacio entre el pote y la carcasa (Fig. 2).



3. Levantar la parte inferior del mango (1) y no soltarlo. Asegúrese de que el mango esté firmemente sujeto a la maceta. Ahora puede levantar el recipiente (Fig. 3).
4. Si desea retirar el mango de la maceta, suelte la presión de los dedos en la parte inferior del mango (1). Ahora puede retirar el mango del recipiente (Fig. 3).



5. Levante la parte inferior del mango (1) y deslice la cerradura hacia abajo en el sentido de las agujas del reloj (2). Asegúrese de que la manija esté bien cerrada para el almacenamiento (Fig. 4).



Parrilla baja

Coloque la parrilla en la bandeja de cocción. Ponga los alimentos directamente encima de la parrilla y seleccione la función deseada.

Bandeja de horno y pinzas

1. Coloque la parrilla baja en la bandeja de cocción y coloque la bandeja de horno directamente encima de la parrilla. Añada la comida y seleccione la función deseada.
2. Presione el botón START.

Atención: Utilice las pinzas para retirar el accesorio y los alimentos.



Filtro

1. Se recomienda instalar un filtro de grasa de acero inoxidable en la protección contra el calor antes de preparar alimentos grasos para evitar que la grasa se acumule dentro del aparato.
2. Coloque el filtro debajo de la pantalla térmica y gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Limpie el filtro de grasa después de cada uso.

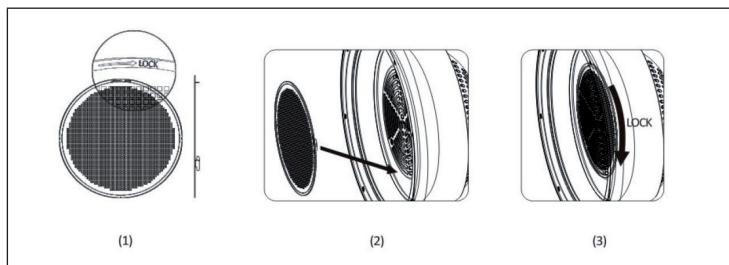


TABLA DE PREPARACIÓN

	Temp.	Tiempo	Posición	Accesorio recomendable
Patatas fritas	240 °C	25-30 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Pollo	220 °C	30-35 min	 	Preparar directamente en la bandeja de cocción o en la parrilla baja.
Verdura	240 °C	15-20 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Judía	230 °C	10-15 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Patata	240 °C	30-35 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Palomitas	240 °C	12-15 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Arroz frito	240 °C	10-15 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Alitas de pollo	240 °C	20-25 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Castañas	200 °C	25-30 min		Preparar directamente en la bandeja de cocción.
Pescado	200 °C	10-15 min		Parrilla baja
Filete	200 °C	12-18 min		Parrilla baja
Pizza	190 °C	10-15 min		Parrilla baja y bandeja de horno
Pastel	160 °C	20-25 min		Parrilla baja y bandeja de horno
Paté	180 °C	20-25 min		Parrilla baja y bandeja de horno
Tostada	180 °C	25-30 min		Parrilla baja y bandeja de horno
Galletas	190 °C	8-12 min		Parrilla baja y bandeja de horno
Crepes	180 °C	10-15 min		Parrilla baja y bandeja de horno

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla para evitar quemarse.

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente.
- Limpie la cubierta del aparato con un paño ligeramente húmedo.
- La bandeja de cocción y los accesorios, como pinzas, bandeja de horno, parrilla baja y filtro, se pueden limpiar con agua jabonosa suave.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Asegúrese de que los accesorios estén secos antes de volver a utilizarlos.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Aperçu de l'appareil et accessoires	49
Mise en marche et utilisation	52
Utilisation d'accessoires	55
Tableau de préparation	58
Nettoyage et entretien	59
Informations sur le recyclage	59
Fabricant et importateur (UK)	59

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034528, 10034529
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1200-1400 W
Plage de températures	50-240 °C
Minuterie	1-60 minutes
Capacité	6 L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise secteur correspond à la tension spécifiée.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- L'appareil doit être utilisé séparément des autres appareils sur un circuit séparé. Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement.
- Faites très attention 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 veillez à ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez toujours l'appareil en toute sécurité au centre de la table ou du plan de travail.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour le déplacer ou le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne placez et n'utilisez pas l'appareil sur des surfaces en verre sensibles à la chaleur, des surfaces en bois ou des nappes. Placez une plaque résistante à la chaleur avec une isolation thermique sous l'appareil sur ces surfaces.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière.
- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé, puis débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou d'ajouter des accessoires.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate d'un four à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- Dans tous les cas, si la fiche d'alimentation ne se branche pas correctement, faites toujours appel à un électricien qualifié pour minimiser les risques d'électrocution. N'essayez jamais de manipuler la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un tampon à recurer métallique. De petites pièces métalliques pourraient se détacher et provoquer un court-circuit dans les composants électriques de l'appareil, ce qui pourrait provoquer un choc électrique et endommager l'appareil.
- Afin de minimiser les risques d'électrocution, préparez les aliments uniquement dans le récipient fourni à revêtement antiadhésif.

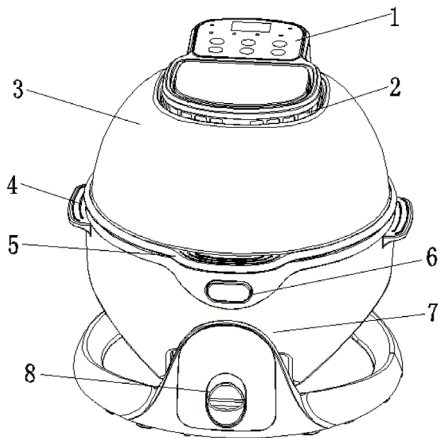
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant des capacités mentales sensorielles ou physiques réduites ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les mesures de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.



ATTENTION

Risque de brûlure ! La friture à l'air chaud dégage une vapeur très chaude par les ouvertures d'aération. Tenez vos mains et votre visage à distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures d'aération. Faites attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez des éléments de l'appareil.

APERÇU DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES



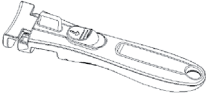
1	Panneau de commande	5	Poignée du couvercle
2	Trou d'évacuation de la chaleur	6	Bouton de déverrouillage du couvercle
3	Couvercle transparent	7	Corps de l'appareil
4	Poignée du corps de l'appareil	8	Bouton du corps de l'appareil

Panneau de commande

The diagram shows a black control panel with a digital display at the top center showing '888'. To the left of the display is a 'Fry' icon, and to the right is a 'Grill' icon. Below the display are four preset icons: 'Pizza', 'Stir-fry', 'Roast', and 'Bake'. The panel features several circular buttons: a minus sign (-) on the left, a 'Preset' button with a clock icon in the center, and a plus sign (+) on the right. At the bottom are three buttons: 'Temp/time' with a thermometer icon, a red 'Start/Stop' button with a power icon, and a 'Menu' button with a list icon. Numbered callouts point to the following features: 1 points to the digital display; 2 points to the right side of the panel; 3 points to the bottom right corner; 4 points to the 'Start/Stop' button; 5 points to the bottom center; 6 points to the bottom left corner; and 7 points to the left side of the panel.

1	Ecran	5	Programme pré-réglés
2	Augmenter la température/la durée	6	Température/durée
3	Menu	7	Réduire la température/la durée
4	Start/Stop		

Accessoires de base

Poignée	Grille de cuisson	Plaque de cuisson	Filtre
			
Sert à porter la cuve de cuisson antiadhésive	Peut servir à cuire ou à rôtir	Peut être utilisé avec la grille pour la cuisson	Le filtre peut être installé sur l'écran thermique pour éviter l'accumulation de graisse à l'intérieur des éléments chauffants.

Accessoires en option (non fournis)

Pince

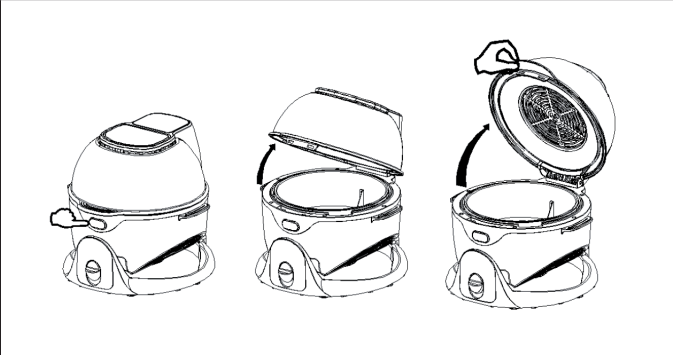
Utile pour ajouter et retirer les aliments

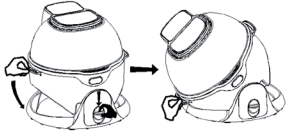
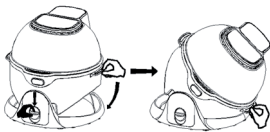
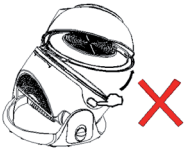
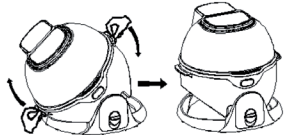
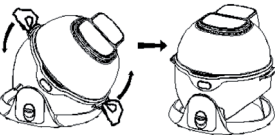
MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Valeurs références des paramètres des différents modes

Modus	Température par défaut (°C)	Durée par défaut (minutes)	Accessoire recommandé
Friture	240	30	/
Pizza	190	12	Grille inférieure
Saisir	240	15	/
Rôtir	210	40	/
Cuisson	160	20	Grille inférieure
Grillades	200	15	Grille inférieure

Utilisation

1	Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle. Tenez la poignée du couvercle et tirez le couvercle vers le haut à l'angle indiqué sur l'image ci-dessous. 
2	Insérez la cuve de cuisson et les accessoires (si nécessaire) dans l'appareil et placez les aliments que vous souhaitez préparer dans la cuve. Remarque : Ne pas empiler les aliments trop haut. S'ils sont trop proches des éléments chauffants, ils risquent de carboniser.

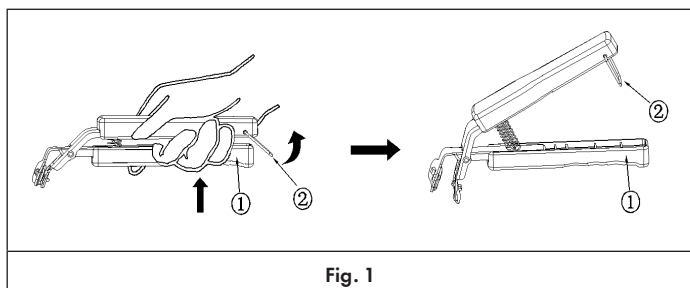
	Assurez-vous que le couvercle est fermé. Appuyez sur le bouton du boîtier d'une main. Tenez la poignée du boîtier de l'autre main et mettez l'appareil en position droite ou inclinée.
	Remarque : Référez-vous au tableau de préparation pour choisir la bonne position.
	Remarque : Le couvercle ne peut pas être ouvert en position inclinée.
3	   
4	Tenez fermement la poignée du boîtier des deux mains pour déplacer l'appareil de la position inclinée à la position droite.  
5	Sur l'écran LED, trois lignes (---) s'affichent au branchement de l'appareil sur le secteur. Si vous appuyez une fois sur la touche START, l'appareil passe en mode veille. L'écran LED affiche trois zéros (000).
6	Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner le mode souhaité. L'heure et la température par défaut correspondantes s'affichent sur l'écran LED. La température et le temps de préparation peuvent être ajustés en fonction des besoins individuels.

7	Si vous n'effectuez aucun réglage de mode, l'appareil peut toujours être utilisé si vous réglez le temps de préparation et la température. Lorsque vous appuyez sur la touche TEMP/TIME, "°C" s'affiche sur l'écran LED. Pour régler la température, vous pouvez appuyer sur les touches +/- . Chaque pression modifie la température de 10 °C. Appuyez à nouveau sur la touche après avoir réglé la température. "Min" clignote sur l'écran LED. Le temps de préparation se règle avec les touches +/- . Chaque pression sur la touche modifie le temps de préparation d'une minute. Une fois votre réglage terminé, appuyez sur la touche START.
8	Appuyez sur le bouton START pour démarrer l'appareil. La cuve de cuisson tourne continuellement pendant le fonctionnement. En position inclinée, les aliments sont retournés dans la cuve de cuisson et obtiennent un brunissage uniforme.
9	Lorsqu'une certaine température est atteinte, il peut arriver que l'élément chauffant s'arrête. Dès que la température baisse, l'élément chauffant se réactive automatiquement. Ce processus est répété chaque fois que la température que vous avez définie est atteinte.
10	Si vous devez ajouter des aliments pendant la préparation, mettez d'abord l'appareil en position droite en tirant sur la poignée de l'appareil. Ensuite, après avoir appuyé sur le bouton de déverrouillage du couvercle, tirez le couvercle vers le haut. L'appareil arrête de chauffer immédiatement. Si vous fermez à nouveau le couvercle après avoir ajouté les aliments, le processus de préparation se poursuit. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en position inclinée.
11	Dès que le temps de préparation défini est écoulé, l'appareil émet un signal sonore. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise et retirez les aliments. Veillez à éviter les brûlures. Placez la cuve sur un tapis ignifuge pour éviter d'endommager le plan de travail.
12	En mode veille, appuyez sur la touche PRESET puis réglez le temps de préparation. Le temps de préparation prédéfini est de 30 minutes. Chaque pression sur cette touche modifie le temps de préparation de 60 minutes. La plage de temps réglable est comprise entre 1 minute et 12 heures. A partir d'un réglage d'une heure, chaque appui rajoute une heure de durée. Après avoir réglé le temps de préparation, appuyez sur la touche START. Appuyez ensuite sur la touche de menu pour sélectionner le mode souhaité. Appuyez sur la touche TEMP / TIME pour modifier la température et le temps de préparation. Si vous appuyez ensuite sur la touche START pour confirmer, l'appareil se met à fonctionner et le temps de préparation est décompté. Pendant le compte à rebours, une icône d'alarme s'affiche sur l'écran LED.

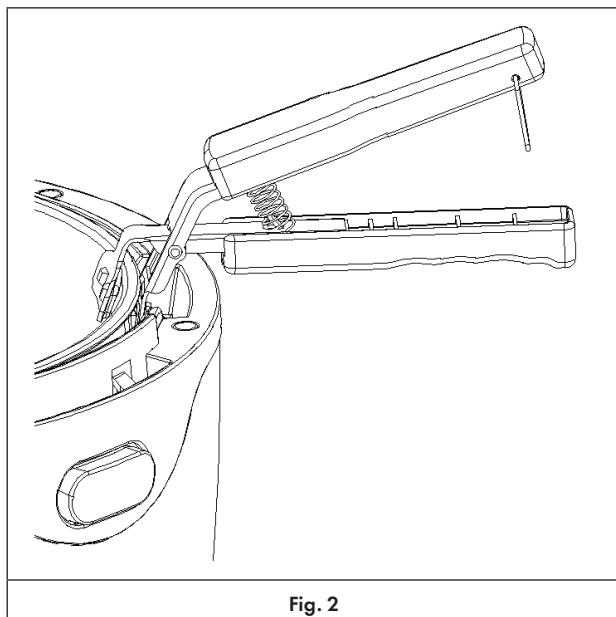
UTILISATION D'ACCESSOIRES

Poignée de la cuve de cuisson

1. Soulever la partie inférieure de la poignée (1), faire glisser le loquet vers le haut dans le sens antihoraire (2) et ouvrir la poignée (Fig. 1).



2. Insérez la partie inférieure de la pince dans l'espace entre le pot et le boîtier (Fig. 2).



3. Soulever la partie inférieure de la poignée (1) et ne pas la relâcher. Assurez-vous que la poignée est solidement attachée au pot. Vous pouvez maintenant soulever le pot (Fig. 3).
4. Si vous voulez retirer la poignée du pot, relâchez la pression des doigts sur la partie inférieure de la poignée (1). Vous pouvez maintenant retirer la poignée du pot (Fig. 3).

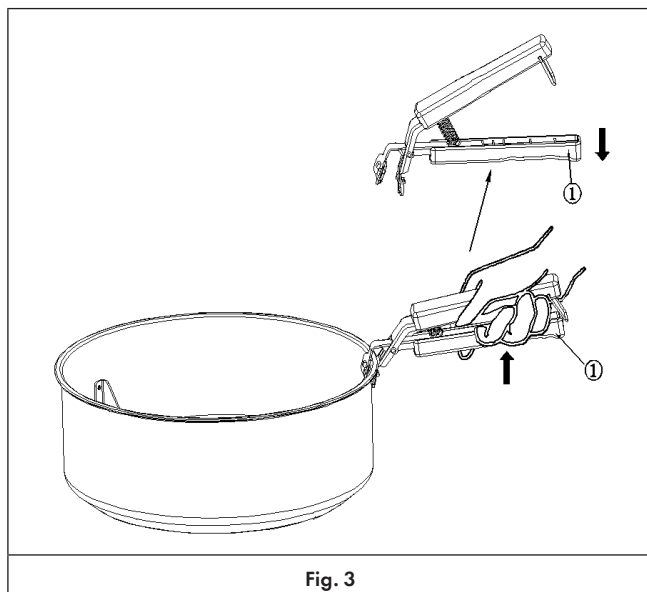


Fig. 3

5. Soulever la partie inférieure de la poignée (1) et faire glisser la serrure dans le sens horaire vers le bas (2). Assurez-vous que la poignée est correctement fermée pour le rangement (Fig. 4).

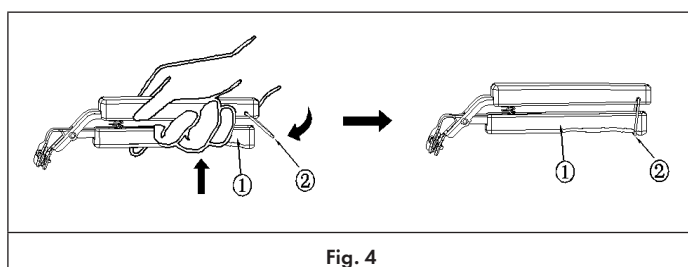


Fig. 4

Grille inférieure

Insérez la grille dans la cuve de cuisson. Placez les aliments directement sur la grille et définissez les fonctions souhaitées.

Plaque de cuisson et pince

1. Insérez la grille inférieure dans la cuve de cuisson et placez la plaque de cuisson directement sur la grille. Ajoutez les aliments et sélectionnez la fonction désirée.
2. Appuyez sur la touche START.

Remarque : la pince est utile pour retirer accessoires et aliments.



Filtre

1. Il est recommandé d'installer un filtre anti-graisse en inox sur l'écran thermique avant de préparer des aliments gras pour éviter l'accumulation de graisse dans l'appareil.
2. Placez le filtre sous l'écran thermique et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez le filtre à graisse après chaque utilisation.

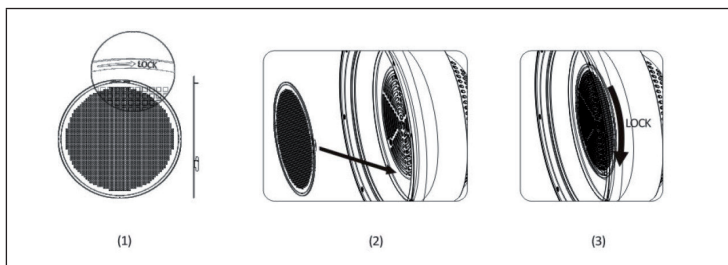


TABLEAU DE PRÉPARATION

	Temp.	Durée	Position	Accessoire recommandé
Pommes frites	240 °C	25-30 min		Cuisson directement dans la cuve.
Poulet	220 °C	30-35 min	 	Cuisson directement dans la cuve ou avec la grille inférieure.
Légumes	240 °C	15-20 min		Cuisson directement dans la cuve.
Haricots	230 °C	10-15 min		Cuisson directement dans la cuve.
Pommes de terre	240 °C	30-35 min		Cuisson directement dans la cuve.
Popcorn	240 C	12-15 min		Cuisson directement dans la cuve
Riz sauté	240 °C	10-15 min		Cuisson directement dans la cuve
Pilons de poulet	240 °C	20-25 min		Cuisson directement dans la cuve
Châtaignes	200 °C	25-30 min		Cuisson directement dans la cuve
Poisson	200 °C	10-15 min		Grille inférieure
Steak	200 °C	12-18 min		Grille inférieure
Pizza	190 °C	10-15 min		Grille inférieure et cuve de cuisson
Gâteau	160 °C	20-25 min		Grille inférieure et cuve de cuisson
Tarte	180 °C	20-25 min		Grille inférieure et cuve de cuisson
Toast	180 °C	25-30 min		Grille inférieure et cuve de cuisson
Biscuits	190 °C	8-12 min		Grille inférieure et cuve de cuisson
Crêpes	180 °C	10-15 min		Grille inférieure et cuve de cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Laissez le boîtier refroidir avant de le nettoyer pour éviter les brûlures.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant le nettoyage.
- Le boîtier de l'appareil peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide.
- La cuve de cuisson et les accessoires tels que pinces, plaque de cuisson, grille basse et filtre peuvent être nettoyés à l'eau légèrement savonneuse.
- Ne jamais plonger l'appareil sous l'eau.
- Séchez bien les accessoires avant de les réutiliser.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	62
Descrizione del dispositivo e accessori	63
Messa in funzione e utilizzo	64
Utilizzare gli accessori	67
Tabella di preparazione	70
Pulizia e manutenzione	71
Avviso di smaltimento	71
Produttore e importatore (UK)	71

DATI TECNICI

Numero articolo	10034528, 10034529
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1200-1400 W
Intervallo di temperatura	50-240 °C
Timer	1-60 minuti
Volume	6 L

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima del primo utilizzo, controllare che la tensione della presa elettrica utilizzata corrisponda alla tensione indicata.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- Tenere bambini e animali domestici lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Dopo l'utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Il dispositivo deve essere utilizzato su un circuito elettrico separato da altri dispositivi. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri dispositivi, questo dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.
- Prestare la massima attenzione quando si spostano contenitori pieni di alimenti bollenti.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o della superficie di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Posizionare sempre il dispositivo al centro del tavolo o della superficie di lavoro.
- Non toccare in alcun caso le superfici bollenti del dispositivo. Utilizzare le impugnature per spostare o sollevare il dispositivo.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini.
- L'utilizzo di accessori non espressamente consigliati dal produttore può causare lesioni.
- Non posizionare e utilizzare il dispositivo su superfici in vetro e legno o su tovaglie sensibili al calore. In presenza di tali superfici, mettere sotto al dispositivo un pannello termoresistente con protezione dal calore.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima della pulizia e in caso di non utilizzo, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Prima di togliere o montare componenti, attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno riscaldato.
- Se non è possibile collegare correttamente la spina, rivolgersi a un elettricista per minimizzare il rischio di folgorazioni. Non cercare in alcun caso di manipolare la spina.
- Non pulire il dispositivo con spugne metalliche abrasive. Piccole parti metalliche potrebbero staccarsi e cortocircuitare componenti elettrici del dispositivo, con la possibilità di conseguenti folgorazioni e danni al dispositivo.
- Per minimizzare il rischio di folgorazioni, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente incluso in consegna.

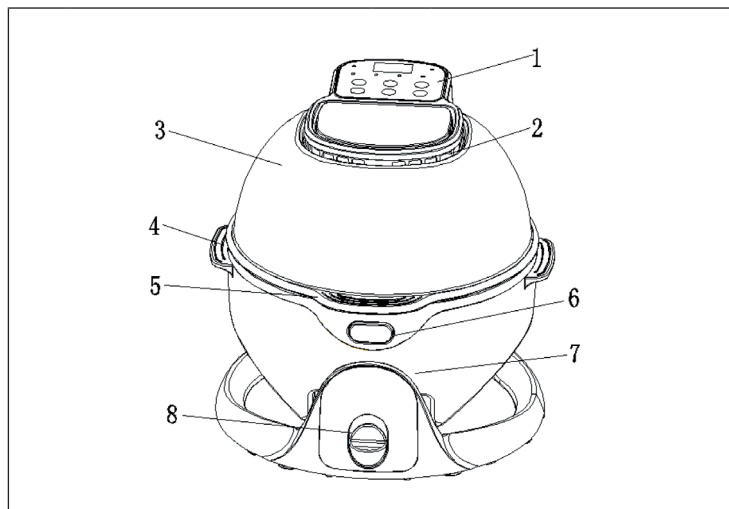
- Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo in ambienti chiusi.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Conservare il presente manuale per future consultazioni.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e hanno compreso i rischi connessi.



ATTENZIONE

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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E ACCESSORI



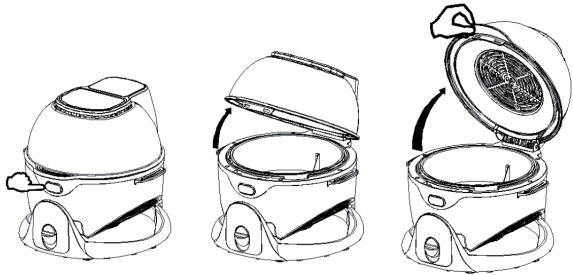
1	Pannello di controllo	5	Impugnatura coperchio
2	Foro di uscita del calore	6	Tasto di sblocco del coperchio
3	Copertura trasparente	7	Alloggiamento
4	Impugnatura alloggiamento	8	Tasto alloggiamento

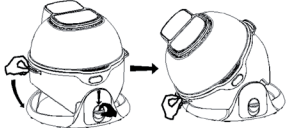
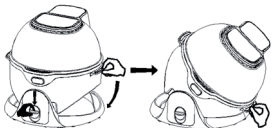
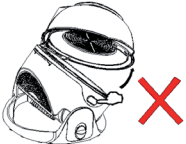
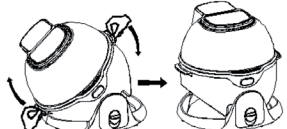
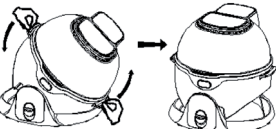
MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Valori di riferimento di parametri in diverse modalità

Modalità	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (minuti)	Accessorio consigliato
Friggere	240	30	/
Pizza	190	12	Griglia bassa
Scottare	240	15	/
Arrostire	210	40	/
Cuocere al forno	160	20	Griglia bassa
Grigliare	200	15	Griglia bassa

Utilizzo

1	Per aprire il coperchio, premere il tasto di sblocco del coperchio. Tenere saldamente l'impugnatura del coperchio e tirarlo verso l'alto nell'inclinazione indicata nell'immagine sottostante. 
2	Mettere il contenitore di cottura e gli accessori (se necessario) nel dispositivo e aggiungere gli alimenti che si desidera preparare. Avvertenza: non impilare gli alimenti a un'altezza eccessiva. Se sono troppo vicini agli elementi riscaldanti potrebbero carbonizzarsi.

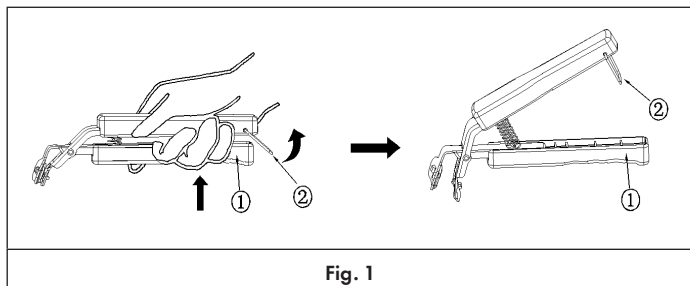
	Assicurarsi che il coperchio sia chiuso. Premere con una mano il tasto dell'alloggiamento verso il basso. Con l'altra mano, tenere saldamente l'impugnatura dell'alloggiamento e mettere il dispositivo in posizione diritta o inclinata.
	Avvertenza: per la posizione corretta del dispositivo, fare riferimento alla tabella di preparazione.
	Avvertenza: in posizione inclinata non è possibile aprire il coperchio.
3	   
4	 
5	Dopo aver collegato il dispositivo all'alimentazione, sullo schermo LED vengono mostrati tre trattini (- - -). Se si preme START una volta, il dispositivo passa in standby. Sullo schermo LED vengono mostrati tre zeri (000).
6	Premere Menu per selezionare la modalità desiderata. Il tempo e la temperatura predefiniti vengono mostrati sullo schermo LED. In base alle necessità individuali, è possibile regolare temperatura e tempo di preparazione.

7	Se non viene impostata alcuna modalità, è comunque possibile utilizzare il dispositivo impostando tempo e temperatura di preparazione. Se si preme TEMP/TIME, compare °C sullo schermo LED. Per regolare la temperatura è possibile utilizzare i tasti +/- . A ogni pressione la temperatura cambia di 10 °C. Premere di nuovo il tasto dopo aver impostato la temperatura. Sullo schermo lampeggia "min". Regolare il tempo con +/- . A ogni pressione il tempo viene modificato di un minuto. Premere START a impostazione conclusa.
8	Premendo START si avvia il dispositivo. Il contenitore ruota costantemente durante il funzionamento. In posizione inclinata, gli alimenti nel contenitore vengono girati per garantire una doratura omogenea.
9	Una volta raggiunta una determinata temperatura, può capitare che l'elemento riscaldante interrompa temporaneamente il funzionamento. Quando la temperatura diminuisce, l'elemento riscaldante si riavvia automaticamente. Questo procedimento si ripete ogni volta che viene raggiunta la temperatura impostata.
10	Se è necessario aggiungere alimenti durante la preparazione, mettere innanzitutto il dispositivo in posizione dritta tirando l'impugnatura dell'alloggiamento. In seguito, dopo aver premuto il tasto di sblocco del coperchio, tirare il coperchio verso l'alto. Il dispositivo smette immediatamente di scaldare. Quando si chiude il coperchio dopo aver aggiunto gli alimenti, il processo di preparazione riprende. Non aprire assolutamente il coperchio se il dispositivo si trova in posizione inclinata.
11	Una volta scaduto il tempo impostato, il dispositivo emette un segnale acustico. Staccare la spina dalla presa elettrica e togliere gli alimenti. Prestare attenzione, in modo da non ustionarsi. Poggiare il contenitore di cottura su un fondo termoresistente, in modo da evitare danni alla superficie di lavoro.
12	Premere PRESET in modalità standby e impostare il tempo di preparazione. Il tempo predefinito è di 30 minuti. Ogni volta che si preme questo tasto, il tempo viene modificato di 60 minuti. L'intervallo di tempo impostabile è compreso tra 1 minuto e 12 ore. Quando il tempo impostato ha raggiunto un'ora, a ogni pressione viene aggiunta un'altra ora. Dopo aver impostato il tempo, premere START. Premere poi Menu per selezionare la modalità desiderata. Premendo TEMP/TIME è possibile regolare tempo e temperatura. Se si preme poi START per confermare, il dispositivo si avvia e inizia il conto alla rovescia del tempo impostato. Durante il conto alla rovescia viene mostrato un simbolo di allarme sullo schermo LED.

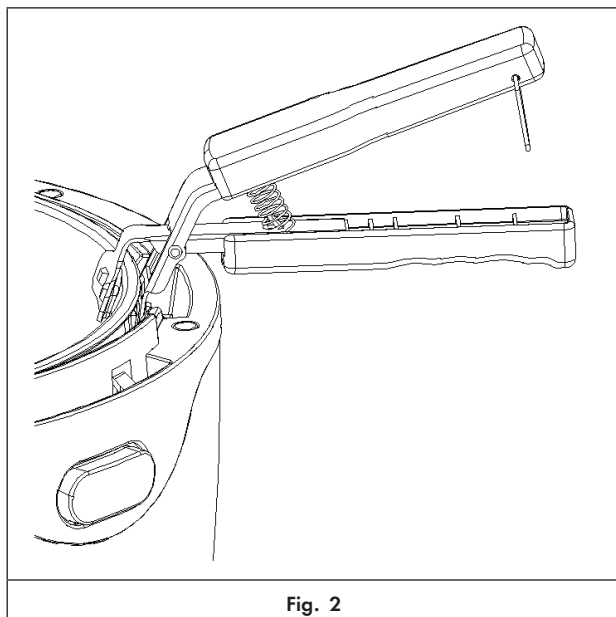
UTILIZZARE GLI ACCESSORI

Impugnatura del contenitore di cottura

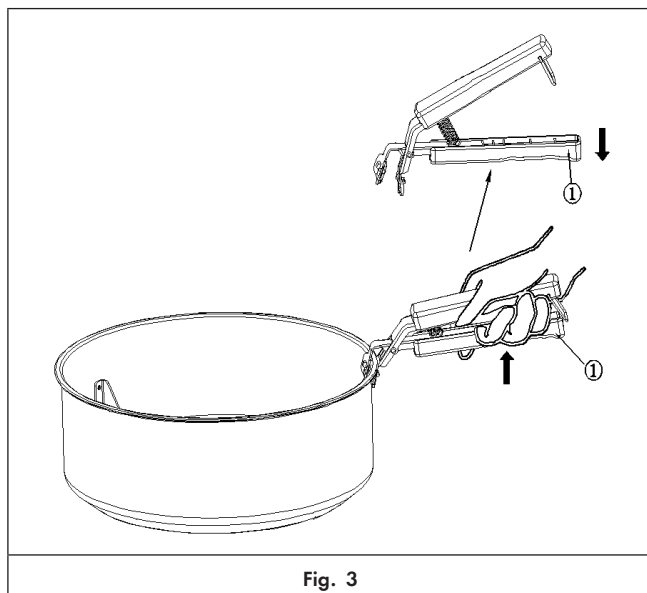
1. Sollevare la parte inferiore della maniglia (1), far scorrere lo scrocco verso l'alto in senso antiorario (2) e aprire la maniglia (Fig. 1).



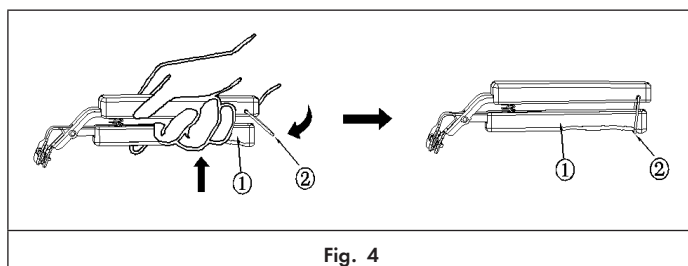
2. Inserite la parte inferiore del morsetto nella fessura tra il vaso e l'alloggiamento (Fig. 2).



3. Sollevare la parte inferiore della maniglia (1) e non rilasciarla. Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato alla pentola. Ora è possibile sollevare il vaso (Fig. 3).
4. Se si desidera rimuovere il manico dalla pentola, rilasciare la pressione delle dita sulla parte inferiore del manico (1). Ora è possibile rimuovere la maniglia dal vaso (Fig. 3).



5. Sollevare la parte inferiore della maniglia (1) e far scorrere la serratura in senso orario verso il basso (2). Accertarsi che la maniglia sia ben chiusa per lo stoccaggio (Fig. 4).



Griglia bassa

Inserire la griglia nel contenitore di cottura. Poggiare gli alimenti direttamente sulla griglia e impostare le funzioni desiderate.

Teglia e pinze

1. Inserire la griglia bassa nel contenitore di cottura e poggiare la teglia direttamente sulla griglia. Aggiungere gli alimenti e selezionare la funzione desiderata.
2. Premere START.

Avvertenza: le pinze sono utili per rimuovere accessori e alimenti.



Filtro

1. Si consiglia di installare un filtro in acciaio inox sulla protezione dal calore prima di preparare alimenti che contengono grassi, in modo da evitare un accumulo di grasso all'interno del dispositivo.
2. Posizionare il filtro sotto allo schermo anticalore e ruotarlo in senso orario. Pulire il filtro antigrasso dopo ogni utilizzo.

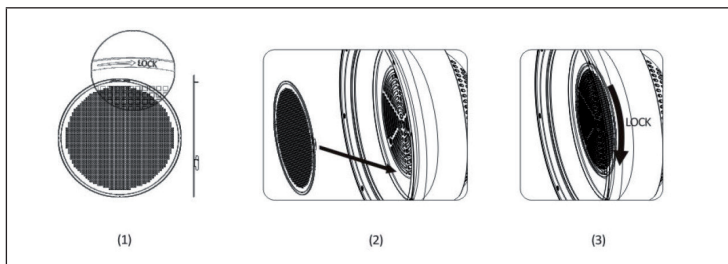


TABELLA DI PREPARAZIONE

	Temp.	Tempo	Posizione	Accessori consigliati
Patatine fritte	240 °C	25-30 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Pollo	220 °C	30-35 min	 	Preparare direttamente nel contenitore o con griglia bassa.
Verdure	240 °C	15-20 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Fagioli	230 °C	10-15 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Patate	240 °C	30-35 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Popcorn	240 C	12-15 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Riso fritto	240 °C	10-15 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Cosce di pollo	240 °C	20-25 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Castagne	200 °C	25-30 min		Preparare direttamente nel contenitore.
Pesce	200 °C	10-15 min		Griglia bassa.
Bistecca	200 °C	12-18 min		Griglia bassa.
Pizza	190 °C	10-15 min		Griglia bassa e teglia.
Torta	160 °C	20-25 min		Griglia bassa e teglia.
Pasticcini	180 °C	20-25 min		Griglia bassa e teglia.
Toast	180 °C	25-30 min		Griglia bassa e teglia.
Biscotti	190 °C	8-12 min		Griglia bassa e teglia.
Pancake	180 °C	10-15 min		Griglia bassa e teglia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza: lasciar raffreddare l'alloggiamento prima della pulizia prima della pulizia per evitare ustioni.

- Staccare la spina prima della pulizia.
- L'alloggiamento può essere pulito con un panno leggermente inumidito.
- Il contenitore di cottura e gli accessori, come pinze, teglia, griglia bassa e filtro possono essere puliti con acqua e sapone delicato.
- Non immergere assolutamente il dispositivo in acqua.
- Assicurarsi che gli accessori siano asciutti prima di utilizzarli.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Geachte klant,

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



INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinstructies	74
Overzicht apparaat en accessoires	75
Ingebruikname en bediening	78
Toepassing accessoires	81
Bereidingstabel	84
Reiniging en onderhoud	85
Instructies voor afvoer	86
Fabrikant & importeur (UK)	86

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10034528, 10034529
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	1200-1400 W
Temperatuurbereik	50-240 °C
Timer	1-60 minuten
Volume	6 L

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

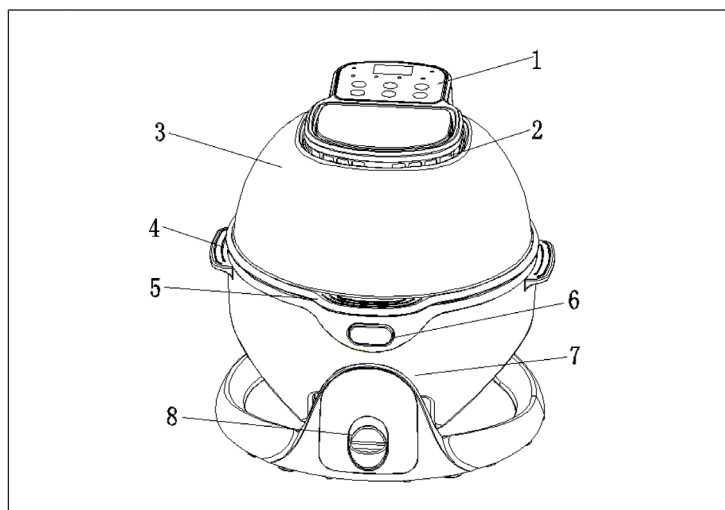
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u controleren of de spanning van uw stopcontact overeenkomt met de aangegeven spanning op het apparaat.
- Dompel de stroomkabel of het apparaat zelf niet onder in water of andere vloeistoffen om een elektrische schok te voorkomen.
- Houdt kinderen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

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

**LET OP!**

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

OVERZICHT APPARAAT EN ACCESSOIRES



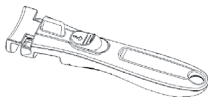
1	Bedieningspaneel	5	Deksel handgreep
2	Hitteafvoer	6	Knop om deksel te openen
3	Transparante deksel	7	Behuizing
4	Handvat behuizing	8	Knop behuizing

Bedieningspaneel



1	Display	5	Voorgeprogrammeerde programma's
2	Temperatuur/ tijd toevoegen	6	Temperatuur/ tijd
3	Menu	7	Temperatuur/ tijd verminderen
4	Start/ stop		

Basisaccessoires

Handvat	Rooster	Bakplaat	Filter
			
Handig om de anti-aanbakkschaal te dragen.	Kan gebruikt worden om te bakken en te roosteren.	Kan samen met het rooster gebruikt worden om te bakken.	Het filter kan op het hitteschild worden gemonteerd om te voorkomen dat vet ophoopt in de verwarmingselementen.

Optionele accessoires (niet inbegrepen)

Tang

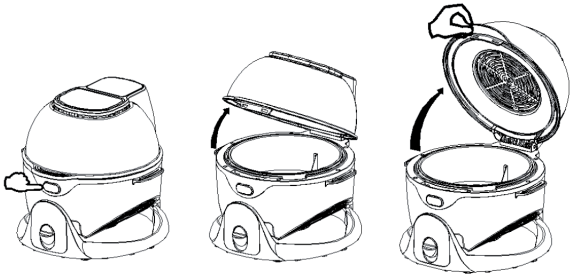
Handig voor het toevoegen en verwijderen van levensmiddelen.

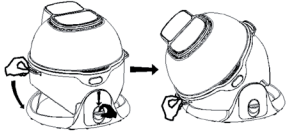
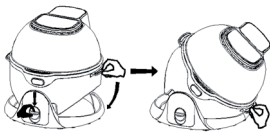
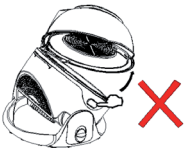
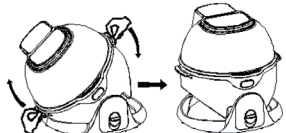
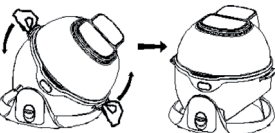
INGEBRUIKNAME EN BEDIENING

Referentiewaarden van de parameters in verschillende modi

Modus	Voorgeprogrammeerde temperatuur (°C)	Voorgeprogrammeerde tijd (minuten)	Aanbevolen accessoires
Frituren	240	30	/
Pizza	190	12	Laag rooster
Aanbraden	240	15	/
Roosteren	210	40	/
Bakken	160	20	Laag rooster
Grillen	200	15	Laag rooster

Bediening

1	Druk op de ontgrendeling van de deksel om hem te openen. Pak de handgreep van het deksel vast en trek het deksel in de aangegeven hoek omhoog. In de onderstaande illustratie 
2	Plaats de kookschaal en de accessoires (indien nodig) in het toestel en leg het voedsel dat u wilt bereiden in de schaal. Let op! Stapel het voedsel niet te hoog op. Als het te dicht bij de verwarmingselementen ligt, kunnen ze verkolen.

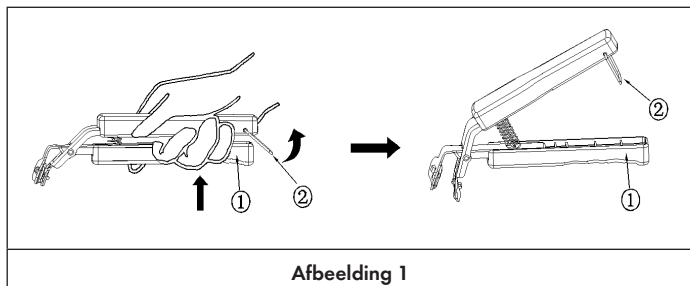
	Zorg ervoor dat het deksel gesloten is. Druk de knop van de behuizing met één hand naar beneden. Houd de handgreep van de behuizing met de andere hand vast en zet het toestel in de rechte of gekantelde positie.
	Tip! Raadpleeg de bereidingstabel om de juiste positie te kiezen.
	Let op! Het deksel kan in gekantelde positie niet worden geopend
3	   
4	Houd de handgreep van de behuizing met beide handen vast en zet het toestel in de rechte of gekantelde positie.  
5	Drie lijnen (---) verschijnen op het leddisplay zodra het toestel op de stroomvoorziening is aangesloten. Als u eenmaal op START gedrukt heeft, schakelt het toestel over naar de stand-by modus. Drie nullen (000) worden op het leddisplay weergegeven.
6	Druk voor het selecteren van de gewenste modus op de menutoets. De overeenkomstige, vooraf ingestelde tijd en temperatuur worden op het leddisplay weergegeven. De temperatuur en de bereidingstijd kunnen aan de individuele behoeften worden aangepast.

7	Als er geen modus wordt ingesteld, kan het apparaat toch worden gebruikt zodra de bereidingstijd en de temperatuur zijn ingesteld. Wanneer u op de TEMP/TIME toets drukt, geeft het leddisplay '°C' weer. U kunt op de +/- toetsen drukken om de temperatuur aan te passen. Elke druk op de toets wijzigt de temperatuur met 10 °C. Druk na het instellen van de temperatuur nogmaals op de toets TEMP/TIME. Op het leddisplay knippert 'min'. Gebruik de +/- toetsen om de bereidingstijd aan te passen. Elke druk op de toets wijzigt de bereidingstijd met één minuut. Nadat u het instellen hebt voltooid, drukt u op de START-toets.
8	Door op de START-toets te drukken, begint het toestel te werken. De kookschaal draait tijdens de werking continu rond. In de gekantelde positie wordt het voedsel in de kookschaal gekeerd voor gelijkmatige bruinkleuring.
9	Wanneer een bepaalde temperatuur is bereikt, kan het voorkomen dat het verwarmingselement tijdelijk stopt. Zodra de temperatuur gedaald is, wordt het verwarmingselement automatisch weer geactiveerd. Dit proces herhaalt zich telkens wanneer de door u ingestelde temperatuur is bereikt.
10	Indien tijdens de bereiding voedsel moet worden toegevoegd, moet het toestel eerst in de rechte positie worden gezet door aan de handgreep van de behuizing te trekken. Trek vervolgens het deksel naar boven, nadat u de ontgrendelingsknop van het deksel heeft ingedrukt. Het toestel stopt dan onmiddellijk met verwarmen. Als u het deksel weer sluit nadat u de levensmiddelen hebt toegevoegd, wordt het bereidingsproces hervat. Open de deksel nooit als het apparaat gekanteld is.
11	Zodra de ingestelde bereidingstijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal. Neem eerst de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens de levensmiddelen. Doe dit voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de kookschaal op een vuurvaste ondergrond om beschadiging van het werkblad te voorkomen.
12	12. Druk in stand-by modus op de PRESET-toets en stel vervolgens de bereidingstijd in. De voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 30 minuten. Bij elke druk op deze toets wordt de bereidingstijd met 60 minuten aangepast. De in te stellen tijd ligt tussen 1 minuut en 12 uur. Zodra de tijdstelling één uur heeft bereikt, wordt met elke druk op de knop een uur toegevoegd. Nadat u het instellen hebt voltooid, drukt u op de START-toets. Druk vervolgens op de menuknop om de gewenste modus te selecteren. Druk op de TEMP/TIME toets om de temperatuur en bereidingstijd aan te passen. Wanneer u vervolgens op de START-toets drukt om te bevestigen, gaat het apparaat aan de slag en wordt de bereidingstijd afgeteld. Een alarmsymbool verschijnt tijdens het aftellen op het leddisplay.

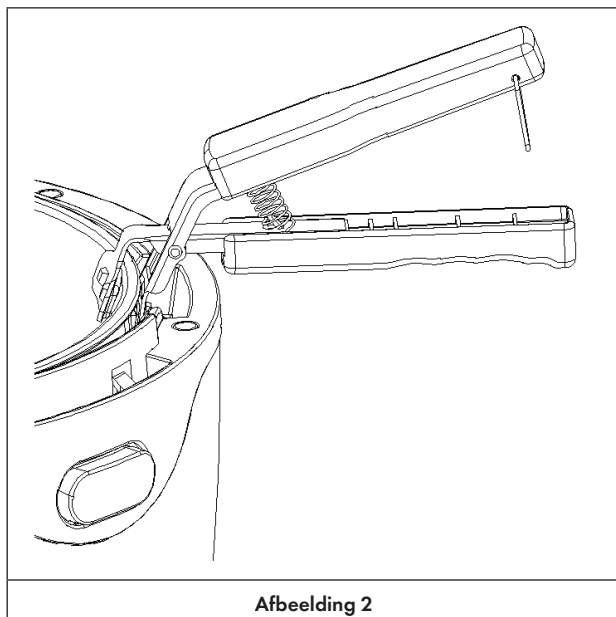
TOEPASSING ACCESSOIRES

Handvat kookschaal

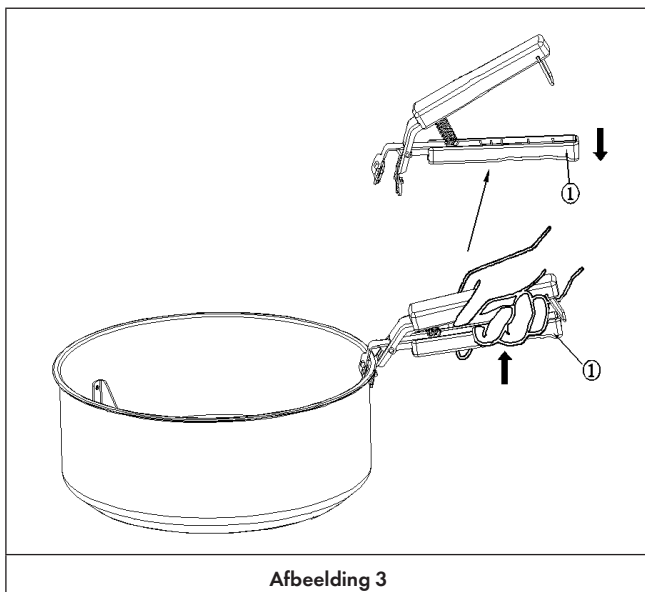
1. Til het onderste deel van de handgreep op (1), schuif de sluiting tegen de klok in omhoog (2) en open de handgreep (afb. 1).



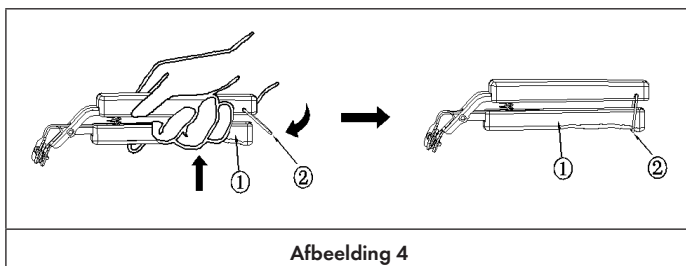
2. Steek het onderste deel van de klem in de ruimte tussen de pot en de behuizing (afb. 2).



3. Hef het onderste deel van de handgreep (1) op en laat niet los. Let erop dat het handvat stevig aan de pot vastzit. U kunt de pot nu optillen (afb. 3).
4. Als u het handvat van de pan wilt verwijderen, laat u het onderste deel van het handvat (1) los. U kunt het handvat nu van de pot verwijderen (afb. 3).



5. Hef het onderste deel van het handvat (1), schuif de vergrendeling met de klok mee naar onderen (2). Zorg ervoor dat het handvat goed afgesloten is voordat u hem opbergt (afb. 4).



Laag rooster

Plaats het rooster in de kookschaal. Plaats de levensmiddelen direct op het rooster en stel de gewenste functies in.

Bakplaat en tang

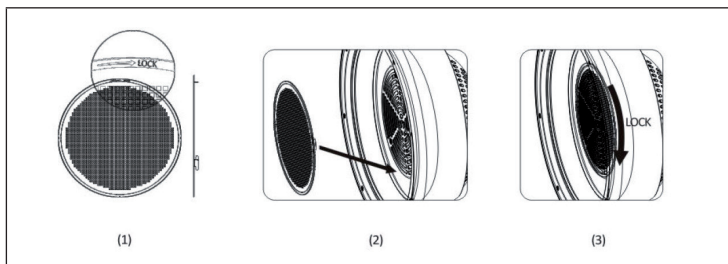
1. Leg het lage rooster in de kookschaal en plaats de bakplaat direct op het rooster. Voeg de levensmiddelen toe en selecteer de gewenste functie.
2. Druk op de START-toets.

Tip! De tang is handig voor het uitnemen van accessoires en voedsel.



Filter

1. Het wordt aanbevolen een roestvrijstalen vetfilter op het hitteschild te installeren voordat u vettig voedsel bereidt, om te voorkomen dat het vet zich in het apparaat ophoopt.
2. Plaats het filter onder het hitteschild en draai deze met de klok mee. Reinig het vetfilter na elk gebruik.



BEREIDINGSTABEL

	Temp.	Tijd	Positie	Aanbevolen accessoires
Friet	240 °C	25-30 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Kip	220 °C	30-35 min	 	Direct in de kook-schaal of met laag rooster bereiden.
Groente	240 °C	15-20 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Bonen	230 °C	10-15 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Aardappels	240 °C	30-35 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Popcorn	240 °C	12-15 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Gebakken rijst	240 °C	10-15 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Kip drumsticks	240 °C	20-25 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Kastanjes	200 °C	25-30 min		Direct in de kook-schaal bereiden.
Vis	200 °C	10-15 min		Laag rooster
Biefstuk	200 °C	12-18 min		Laag rooster
Pizza	190 °C	10-15 min		Laag rooster en bakschaal
Cake	160 °C	20-25 min		Laag rooster en bakschaal
Pastei	180 °C	20-25 min		Laag rooster en bakschaal
Toast	180 °C	25-30 min		Laag rooster en bakschaal
Koekjes	190 °C	8-12 min		Laag rooster en bakschaal
Eierkoeken	180 °C	10-15 min		Laag rooster en bakschaal

REINIGING EN ONDERHOUD

Let op! Laat de behuizing afkoelen alvorens deze schoon te maken om brandwonden te voorkomen.

- Neem voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- De behuizing van het apparaat kan worden gereinigd met een licht vochtige doek.
- De kookplaat en de accessoires, zoals de tang, de bakschaal, het lage rooster en het filter kunnen worden gereinigd met een mild sopje.
- Dompel het apparaat nooit in water onder.
- Zorg ervoor dat de accessoires droog zijn voordat u ze weer gebruikt.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



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

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

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

Importeur voor Groot-Brittannië:

Berlijn Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

Verenigd Koninkrijk



KLARSTEIN