

VITAIR

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10012291 10012292 10021766 10027392



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 6
Bedienfeld 7
Zubehör 8
Bedienung 9
Zubereitungshinweise 12
Verwendung des Zubehörs 13
Reinigung und Pflege 14
Hinweise zur Entsorgung 14
Hersteller & Importeur (UK) 14

English 15
Español 27
Français 39
Italiano 51

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10012291, 10012292, 10021766, 10027392
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1200-1400 W
Fassungsvermögen des Garraums	10 Liter

SICHERHEITSHINWEISE

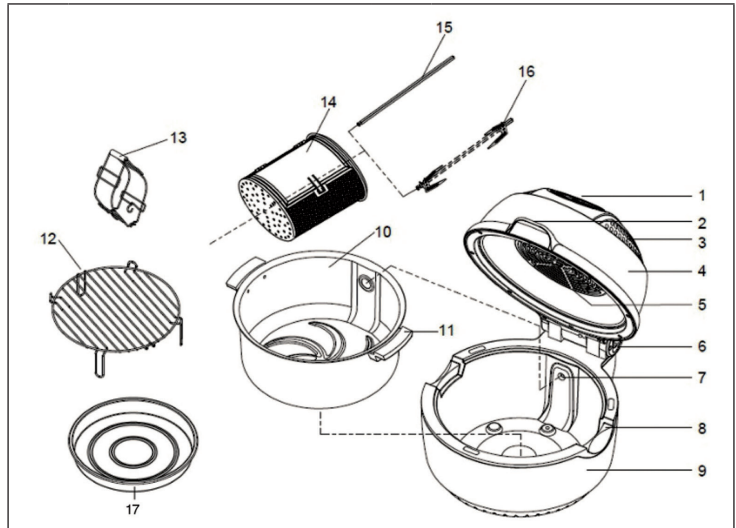
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs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

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

**VORSICHT**

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

GERÄTEÜBERSICHT



1	Armatur	10	Innentopf
2	Deckelgriff	11	Griff
3	Luftaustritt	12	Aufstellbarer Grillrost
4	Sichtfenster	13	Zange
5	Ventilator	14	Frittierkäfig
6	Entsperrknopf	15	Grillpieß
7	Einhängöffnung	16	Hähnchenspieß
8	Griff-Aussparung	17	Pfanne
9	Gehäuse		

BEDIENFELD



Taste	Funktion
Start	Starten des Gerätes, Beenden des Garvorgangs
Menu	Auswahl von Programmen
Roll	Drehung einschalten
Preset	Timer einstellen
Temp./ Timer	Temperatur/Garzeit einstellen

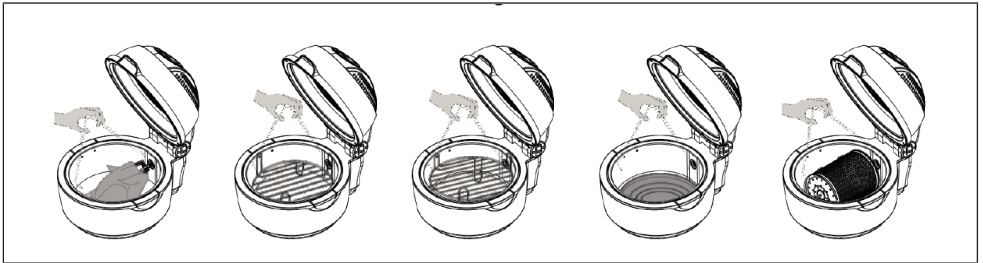
ZUBEHÖR



1	Grillrost	Niedrig aufgestellt: Für größere Gerichte für Brathähnchen, Auflaufformen, Gemüse usw. Hoch aufgestellt: Für mittelgroße Gerichte wie Hähnchenflügel oder Pizza
2	Zange	Hilfreiches Werkzeug zum Herausnehmen von Speisen und Zubehör.
3	Frittierkäfig	Eignet sich gut für Pommes frites und andere kleinere Gerichte.
4	Grillspieß	Eignet sich gut für Hähnchen und große Steaks
5	Pfanne	Zur Auflage auf den Grillrost

BEDIENUNG

1. Ja nachdem, was Sie zubereiten möchten, legen Sie die Pfanne, den Grillrost oder anderes Zubehör in den Garraum. Lassen Sie etwa 15-22 mm bis zum Rand hin Luft, um die bestmögliche Luftzirkulation zu ermöglichen. Wenn Sie den Backkäfig benutzen, geben Sie das Gargut erst in den Backkäfig, bevor Sie den Backkäfig in das Gerät setzen.
2. Schließen Sie den Deckel. Vor dem Herunterklappen des Deckels müssen Sie ihn am Hebel hinten entriegeln. Drücken Sie den Deckel nicht Gewalt herunter, sonst beschädigen Sie das Gerät.



3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.
4. Drücken Sie die START-Taste. Nun können Sie die gewünschte Garzeit und Temperatur einstellen, ein Programm wählen oder die Einschaltautomatik programmieren (siehe nächste Kapitel). Durch ein erneutes Drücken auf die START-Taste starten Sie den Frittiervorgang.
5. Das Gerät schaltet sich aus, wenn die voreingestellte Zeit erreicht ist. Zur Erinnerung ertönt dreimal ein Piepton. Der Ventilator im Gerät läuft nach, um das Gerät zu kühlen. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Ventilator aufgehört hat zu laufen. Beim Herausnehmen der heißen Speisen müssen Sie äußerst vorsichtig sein. Verwenden Sie die Zange.
6. Nach einer längeren Zeit ohne Tasteneingabe schaltet das Gerät sich selbständig ab, auch wenn es am Stromnetz angeschlossen ist. Schalten Sie es wieder durch Drücken der Start-Taste ein.








Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt!

Programme

Ein Programm besteht aus einer voreingestellten Zubereitungszeit, einer Temperatur und der möglichen Zu- schaltung der Drehung. Die Programme vereinfachen und beschleunigen den Start.

Starten eines Programms

1. Drücken Sie die Taste „Start“
2. Anschließend aktivieren Sie die Programme über die Taste „Menü“. Gehen Sie die Programme nacheinander durch, indem Sie wiederholt die Taste „Menu“ drücken. Wenn ein Programm aktiviert ist, erscheint im Display das zugehörige Symbol.
3. Drücken Sie nun die „Start“-Taste. Das Programm startet.
4. Wollen Sie das Programm vorzeitig beenden, drücken Sie wieder „Start“ In der folgenden Tabelle sehen Sie die Programme.


Programm	Temperatur	Zeit in Minuten	Rotation	Symbol
Speedy	230 °C	15		
Roast	200 °C	25		
French Fries	230 °C	25		
Bake	180 °C	20		
Pizza	200 °C	10		
Steak	190 °C	15	●	
Skewer	200 °C	12	●	

Wenn die voreingestellten Programme nicht passend sind, können Sie die Zeiten und Temperaturen jederzeit manuell korrigieren.

Manuelle Einstellung der Temperatur

1. Drücken Sie die Taste „Temp/Timer“ bis das Thermometer-Symbol im Display blinkt.
2. Mit „+“ und „-“ können Sie die Temperatur in 1-Grad-Schritten hoch- oder runterstellen. Wenn Sie „+“ oder „-“ gedrückt halten, läuft die Einstellung in 10er-Schritten weiter. Sie können eine Temperatur von 50 °C bis 230 °C einstellen.

Manuelle Einstellung der Garzeit

1. Drücken Sie die Taste , bis das Uhr-Symbol im Display blinkt.
2. Mit „+“ und „-“ können Sie die Zeit in 1-Minuten-Schritten hoch- oder runterstellen. Wenn Sie „+“ oder „-“ gedrückt halten, läuft die Einstellung in 10er-Schritten weiter. Sie können eine Zeit von 1-60 Minuten einstellen.


Startzeitpunkt des Gerätes programmieren

1. Drücken Sie die Start-Taste, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen.
2. Drücken Sie die Taste „Preset“.
3. Sie können nun die Zeit zwischen 0,5 Stunden und 9 Stunden einstellen. Mit den Tasten „+“ und „-“ bewegen Sie sich in Einer-Schritten. Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, gehen die Schritte schneller voran.
4. Voreingestellt ist ein Programm von 15 Minuten mit einer Temperatur von 210 °C. Drücken Sie die Menü- Taste, um wie oben beschrieben Veränderungen von Garzeit und Gartemperatur vorzunehmen.
5. Drücken Sie „Start“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Ein Countdown beginnt.

Pause

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie den Deckel öffnen. Der Garvorgang wird entlang der eingestellten Parameter weitergehen, wenn der Deckel geschlossen wird. Diese Technik eignet sich, um Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten sukzessive zusammenzuführen.

Dreh-Funktion

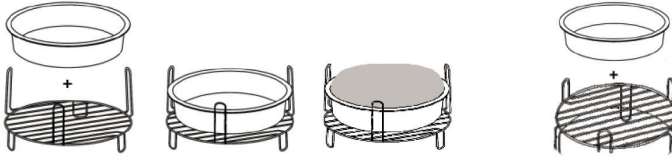
Drücken Sie die Taste  wiederholt, um die Rotations-Funktion zu aktivieren und zu deaktivieren.

ZUBEREITUNGSHINWEISE

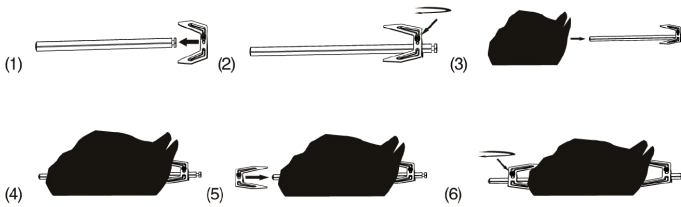
Nahrungsmittel	Temperatur	Zeit / Minuten	Zubehör
Grillhähnchen	200 °C	20-30	Grillspieß oder Grillrost
Pommes frites	230 °C	20-25	Frittierkäfig
Cashew-Kerne	200 °C	5-8	Frittierkäfig
Kaffeebohnen	230 °C	15-20	Frittierkäfig
Hähnchenflügel	200 °C	10-15	Frittierkäfig
Barbecue	230 °C	10-15	Drehspießrotator (optionales Zubehör)
Popcorn	230 °C	10	Pfanne
Fisch	230 °C	15-20	Grillrost (hoch aufgestellt)
Kuchen	180 °C	10-15	Grillrost (niedrig aufgestellt) oder Pfanne
Pizza	200 °C	10-15	Grillrost (hoch aufgestellt) oder Pfanne
Steak	190 °C	12-16	Steakkäfig und Grillrost (hoch aufgestellt)
Eier	180 °C	12-15	Grillrost (hoch aufgestellt)
Shrimps	200 °C	5-8	Frittierkäfig
Brot	180 °C	15-20	Grillrost (niedrig aufgestellt) und Pfanne

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

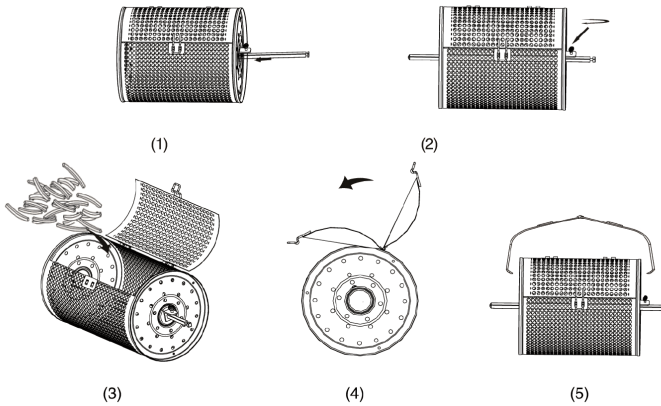
Grillrost und Pfanne



Hähnchenspieß



Backkäfig



REINIGUNG UND PFLEGE

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

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:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 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.



CONTENT

Safety Instructions	16
Product Overview	18
Control Panel	19
Accessories	20
Operation	21
Cooking Table	24
Usage of the Accessories	25
Cleaning and Care	26
Disposal Considerations	26
Manufacturer & Importer (UK)	26

TECHNICAL DATA

Item number	10012291, 10012292, 10021766, 10027392
Rated voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1200-1400 W
Capacity	10 Liter

SAFETY INSTRUCTIONS

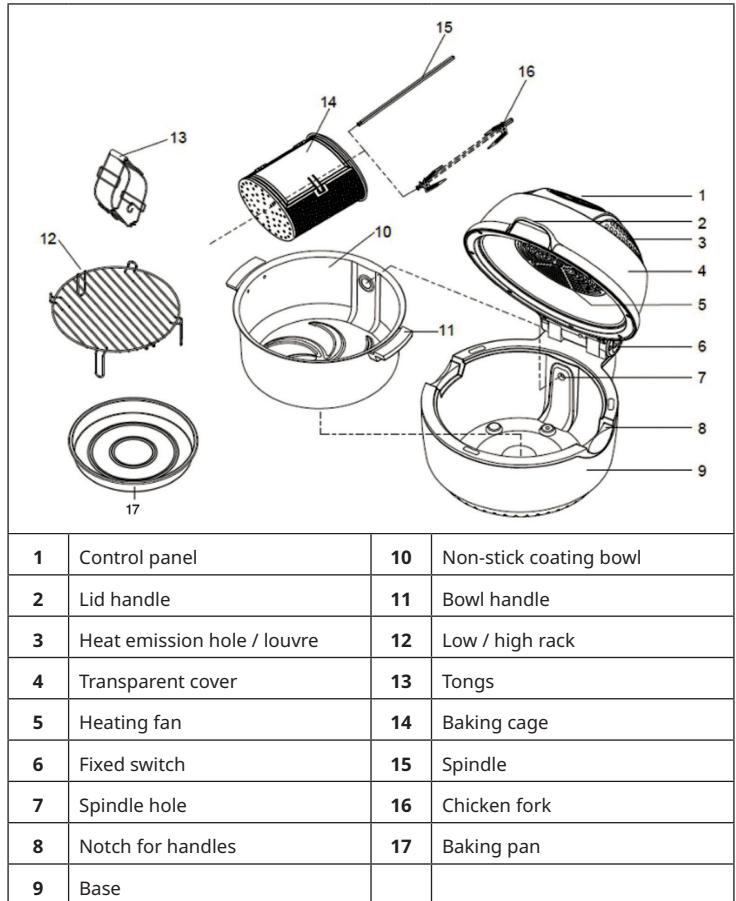
- Before using for the first time, check that the voltage of your power outlet matches the specified voltage.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device during operation.
- After use, switch off 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



CONTROL PANEL



Key	Function
Start	Switching the appliance on and off.
Menu	Cooking mode selection.
Roll	Start and stop rotation function.
Preset	Preset the cooking time and mode.
Temperature/ Timer	Set your desired cooking temperature and timer.

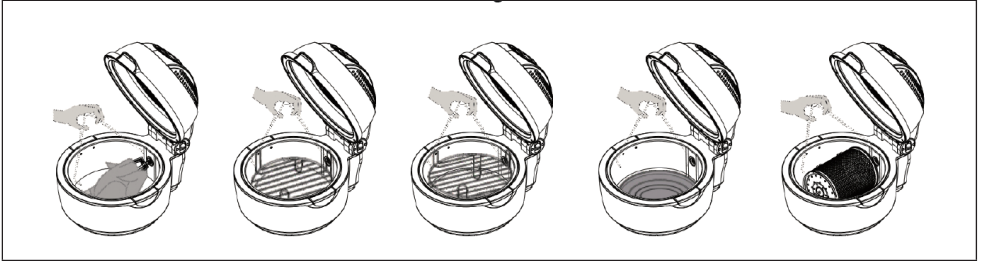
ACCESSORIES



1	Low / High Rack	Low rack: Good for cooking larger food items such as roast poultry (full size), rice casserole, vegetables, etc. High Rack: Suitable for cooking food with the medium size., such as chicken wing and pizza.
2	Tong	A handy tool for carrying food or plate in and out of the cooking.
3	Baking cage	Suitable for French fries or other small size food to cook more even. Crispy and less fat.
4	Chicken Fork	Suitable for whole chicken and big steak.
5	Baking Pan	Suitable for whole chicken and big steak.

OPERATION

1. According to your cooking, place the fryer pan, low rack or even streamer into the bowl container before putting food inside. Keep the food about 15-20mm from the bowl edge to allow maximum hot air circulation. If you use the baking cage, please put the food inside before place into the container.
2. Close the function lid and make sure the food will not touch the top of lid. Before closing the lid you must push the the slider on the hinge. Do not push down the lid forcefully lest you should damage the appliance.



3. Insert the power cord firmly into the wall AC main outlet.
4. Press "Start" key and then to set your desired cooking time and temperature. Now you can choose the desired cooking time and temperature (see next chapter). By pressing the "Start" key again, the airfryer starts to cook.
5. The timer will stop working after the preset time period has passed and beep 3 times to remind you the cooking time is over and desired food to be cooked and served. The fan inside the appliance will continue running to cool down the unit. It is suggested to open, cut the power or cook next dish after the fan is stopped. Extreme caution must be used when opening the lid and moving the hot food from the unit. Use the tongs.
6. Without long time operation, the unit will turn off by itself even is connected with the power source. Turn it on with start button.








It is not allowed to turn the unit on without cooking any food inside!

Programs

A program consists of the preset time, the preset temperature and optionally the rolling. The programs simplify and speed up the start.

Starting a program

1. Press the start key to activate the appliance.
2. Next you select the programs by pressing the menu key. Skip through the programs one by one by repeatedly pressing the menu key. When the respective program is activated its symbol appears on the display.
3. Now press the start key. The program starts.
4. If you want to cancel a program press the start button again.


Program	Temperature	Time (in minutes)	Rotation	Symbol
Speedy	230 °C	15		
Roast	200 °C	25		
French Fries	230 °C	25		
Bake	180 °C	20		
Pizza	200 °C	10		
Steak	190 °C	15	●	
Skewer	200 °C	12	●	

At the same time, you can change the time and temperature according your actual situation.

Custom setting of the temperature

1. Press "Temp/Timer" till the thermometer symbol flashes.
2. By pressing "+" and "-" you can adjust the temperature up and down in steps of 1 °C. Holding the keys will set the temperature in 10-degree steps. The max cooking temperature is 230° and min is 50°.

Custom setting of the cooking time

1. Press „Temp/Time“ until  flashes.
2. With “+” and “-” you can adjust the time up or down in one-minute steps. Holding these keys will make the setting change in 10-minute steps. The cooking time range is from 1-60 mins.


Preset function

1. Press the start key to enter the standby mode.
2. Press PRESET button.
3. The default setting is 60 minutes. Every click is 1 minutes difference. The setting range is 0.5~9 hrs. And the continuous press “+” and “-” is 20 mins changing..
4. The default cooking time is 15 minutes and the default temperature is 210 °C. Press the menu button to change the cooking time and the temperature as explained above.
5. Press “Start” to confirm you selection. The cooking time will count down.

Pause

The “Start” key and “Roll” key work, and others are locked. Put the lid down correctly, the cooking process will resume automatically. If you are using “Roll” function before opening the lid, the heating element will stop working , but “Roll” function still save . Now you can add sauce on the food and resume the heating process again.

Rotation function

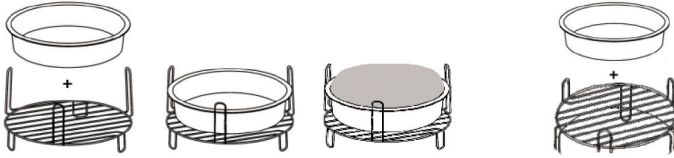
The function make the food heated more evenly, press the key . The “Roll” icon will display .Press it one more time , Roll function will be cancelled.

COOKING TABLE

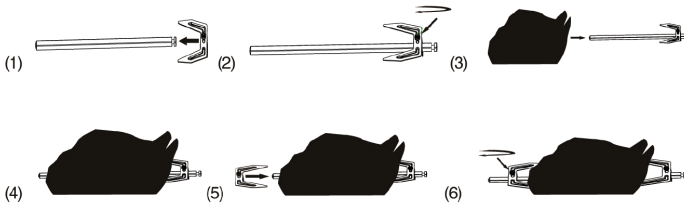
Food	Temperature	Time (Mins)	Suitable Accessory
Roast chicken	200 °C	20-30	Chicken fork or low rack
Chips (frozen)	230 °C	20-25	Baking cage
Cashew nuts	200 °C	5-8	Baking cage
Coffee beans	230 °C	15-20	Baking cage
Chicken wings	200 °C	10-15	Baking cage
Barbecue	230 °C	10-15	Skewer rack (optional accessory)
Pop corn	230 °C	10	Baking pan
Steam fish	230 °C	15-20	High rack
Bake cake	180 °C	10-15	Low rack or baking pan
Pizza	200 °C	10-15	High rack or baking pan
Steak	190 °C	12-16	Steak cage / high rack
Cook eggs	180 °C	12-15	High rack
Bake shrimp	200 °C	5-8	Baking cage
Bake bread	180 °C	15-20	Low rack and baking pan

USAGE OF THE ACCESSORIES

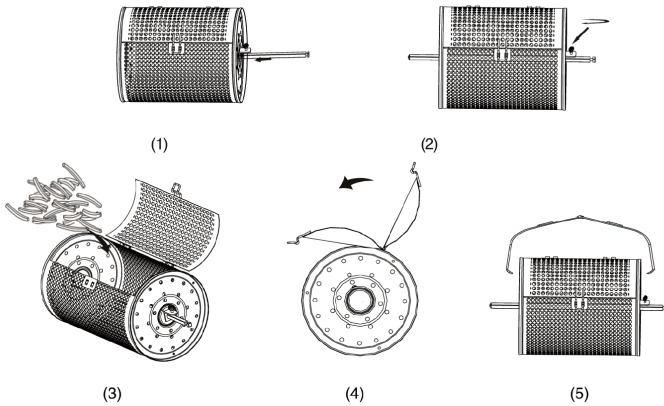
Rack



Chicken fork



Baking cage



CLEANING AND CARE

- Unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool for at least 30 minutes.
- Remove the accessories.
- Clean the unit after each use. Do not use pointed or sharp kitchen utensils or abrasive cleaners to clean the accessories and the inside of the appliance, as these will damage the coating.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the accessories with hot water, a little dishwashing detergent and a non-abrasive sponge.
- Remove stubborn grease residues with a degreasing liquid.
- Clean the inside of the unit with a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove food residue.
- If you will not be using the unit for a long time, clean it before storing it.

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:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
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	28
Vista general del aparato	30
Controles	31
Accesorios	32
Utilización	33
Preparación de alimentos	36
Utilización de los accesorios	37
Limpieza y mantenimiento	38
Indicaciones sobre la retirada del aparato	38
Fabricante e importador (Reino Unido)	38

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10012291, 10012292, 10021766, 10027392
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia de consumo	1200-1400 W
Capacidad del recipiente	10 Liter

INDICACIONES DE SEGURIDAD

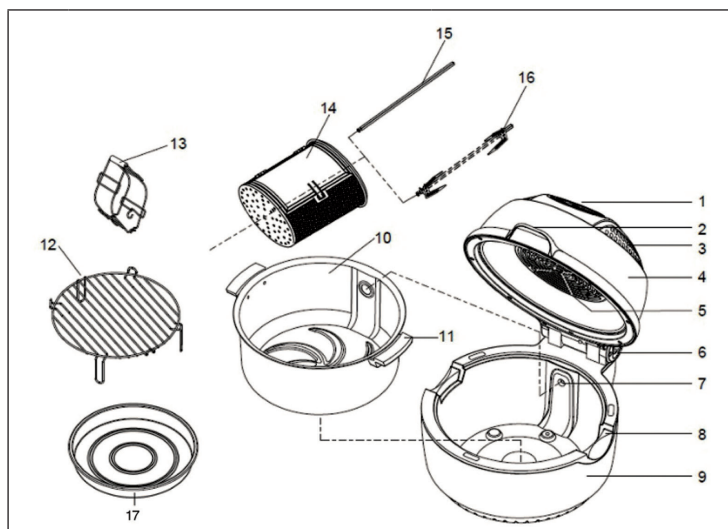
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, compruebe que la tensión de su enchufe corresponde a la tensión especificada.
- No sumerja el cable de alimentación ni el producto en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato cuando 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



1	Panel de control	10	Recipiente interior
2	Agarre de la tapa	11	Asa
3	Salida de aire	12	Parrilla
4	Tapa transparente	13	Pinzas
5	Ventilador	14	Cestillo para freír
6	Botón de bloqueo	15	Espetón giratorio
7	Orificio para el espetón	16	Tenedor para pollo
8	Muesca para las asas	17	Bandeja
9	Base		

CONTROLES



Botón	Función
Start	Encender el aparato, finalizar el proceso de cocción
Menu	Selección de programas
Roll	Activar la función de rotación
Preset	Tiempo y modo de cocción predeterminados
Temperature/ Timer	Ajustar temperatura/tiempo de cocción

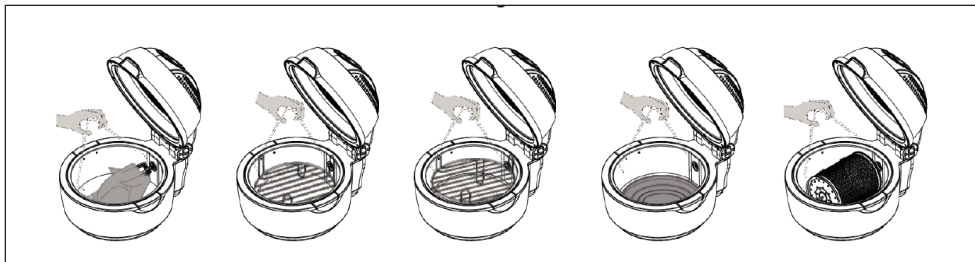
ACCESORIOS



1	Parrilla	Colocación inferior: para platos abundantes como pollo asado, platos de arroces, verduras, etc. Colocación superior: platos de tamaño medio como alitas de pollo o pizza.
2	Pinzas	Herramienta necesaria para retirar los alimentos y los accesorios.
3	Cestillo para freír	Para freír patatas y otros alimentos de pequeño tamaño.
4	Espetón	Apropiado para pollos y trozos de carne de gran tamaño.
5	Bandeja	Para colocar bajo la parrilla.

UTILIZACIÓN

1. Dependiendo del tipo de alimento que desee preparar, coloque la bandeja, la parrilla u otro accesorio en el interior del recipiente. Deje un espacio de 15-20 mm alrededor del aparato para facilitar la circulación del aire. Si utiliza el cestillo, introduzca primero los alimentos en él y a continuación el accesorio dentro del aparato.
2. Coloque la tapa. Antes de cerrar la tapa deberá presionar el botón de bloqueo de la bisagra. No fuerce la tapa para evitar daños en el aparato.



3. Conecte el cable a la toma de corriente.
4. Pulse el botón START. A continuación, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados, seleccione un programa o configure el apagado automático (consulte la siguiente sección). Al pulsar de nuevo START, el proceso de cocción se inicia.
5. El aparato se apaga cuando haya transcurrido el tiempo programado. El aparato emitirá tres pitidos cuando esto suceda. El ventilador continuará funcionando para enfriar el aparato. Abra la tapa y desconecte el enchufe cuando el ventilador se detenga. Utilice las pinzas incluidas para extraer los alimentos calientes.
6. Si no pulsa ningún botón durante un periodo prolongado de tiempo, la freidora se apagará automáticamente si está conectada al suministro eléctrico. Pulse Start para encenderla.








No ponga en marcha la freidora sin contenido en su interior.

Programas

Un programa se compone de un tiempo de preparación predeterminado, una temperatura y una función giratoria opcional. Los programas simplifican y aceleran el proceso.

Inicio de un programa

1. Pulse el botón Start.
2. Active los programas en el botón Menú. Navegue por los programas pulsando varias veces el botón Menú. Cuando se haya activado un programa, el símbolo correspondiente aparecerá en el display.
3. Pulse Start para iniciar el programa.
4. Si desea finalizar el programa antes de tiempo, pulse Start. A continuación le indicamos la lista de los programas de la freidora.


Programa	Temperatura	Tiempo en minutos	Rotación	Símbolos
Speedy	230 °C	15		
Roast	200 °C	25		
French Fries	230 °C	25		
Bake	180 °C	20		
Pizza	200 °C	10		
Steak	190 °C	15	●	
Skewer	200 °C	12	●	

Si ninguna de los programas se ajusta a sus necesidades, puede configurar el tiempo y la temperatura manualmente.

Configuración manual de temperatura

1. Pulse "Temp/Timer" hasta que el símbolo del termómetro parpadee en el display.
2. Con los botones "+" y "-" podrá aumentar o reducir la temperatura en intervalos de un grado. Si mantiene pulsados cualquiera de los dos botones, los intervalos serán de 10 grados. Puede ajustar la temperatura en un rango de 50 °C a 230 °C.

Ajuste manual del tiempo de cocción

1. Pulse el botón  hasta que parpadee el símbolo de la hora.
2. Con los botones "+" y "-" podrá aumentar o reducir el tiempo en intervalos de un minuto. Si mantiene pulsados cualquier de los dos botones, los intervalos serán de 10 minutos. Puede ajustar el tiempo en un rango entre 1-60 minutos.

Inicio programado de la freidora

1. Pulse el botón Start para activar el modo de funcionamiento.
2. Pulse el botón "Preset".
3. Puede ajustar el tiempo de inicio en un rango entre 0,5 y 9 horas. Con los botones "+" y "-" aumentará o reducirá el tiempo en intervalos de un minuto. Manteniendo pulsados cualquier de los dos botones, el intervalo será de 20 minutos.
4. El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos y la temperatura de 210 °C. Pulse el botón Menú para modificar ambos parámetros siguiendo las instrucciones anteriores.
5. Pulse Start para confirmar los cambios. La cuenta atrás para la puesta en marcha del aparato comenzará.

Pausa

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento abriendo la tapa. El proceso continuará de acuerdo a los parámetros introducidos cuando vuelva a colocar la tapa. Esta técnica es útil para añadir más alimentos con tiempos de cocción diferentes.

Función giratoria

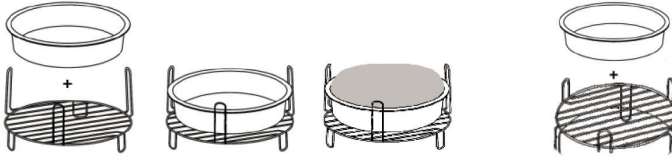
Pulse el botón  para activar/desactivar la función de rotación.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

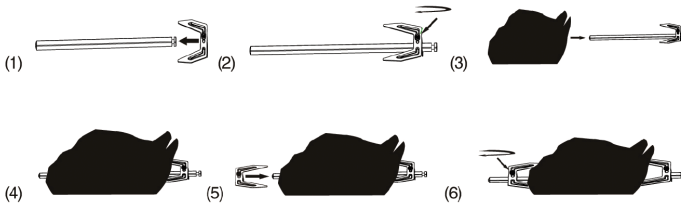
Alimento	Temperatura	Tiempo/minutos	Accesorio
Pollo asado	200 °C	20-30	Espetón o parrilla
Patatas fritas	230 °C	20-25	Cestillo
Anacardo	200 °C	5-8	Cestillo
Granos de café	230 °C	15-20	Cestillo
Alitas de pollo	200 °C	10-15	Cestillo
Churrasco	230 °C	10-15	Espetón giratorio (accesorio opcional)
Palomitas	230 °C	10	Bandeja
Pescado	230 °C	15-20	Parrilla (colocación superior)
Bizcocho	180 °C	10-15	Parrilla (colocación inferior) o bandeja
Pizza	200 °C	10-15	Parrilla (colocación superior) o bandeja
Filete	190 °C	12-16	Cestillo o parrilla (colocación superior)
Huevos	180 °C	12-15	Parrilla (colocación superior)
Gambas	200 °C	5-8	Cestillo
Pan	180 °C	15-20	Parrilla (colocación inferior) y bandeja

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

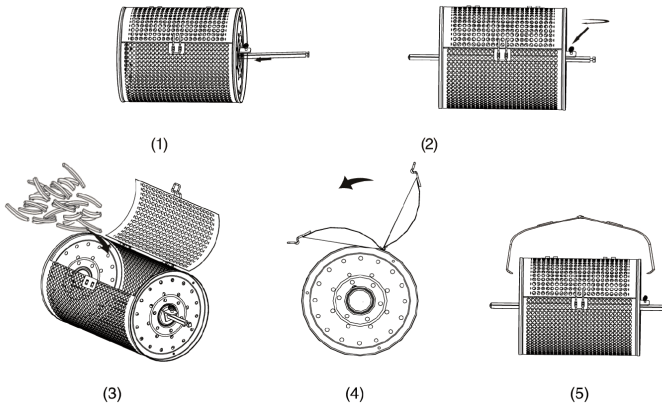
Parrilla y bandeja



Espetón para pollo



Cestillo



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante al menos 30 minutos.
- Retire los accesorios.
- Limpie el aparato después de cada uso. No limpie los accesorios o el compartimento interior con jabones o estropajos abrasivos ya que puede estropear el esmaltado.
- Pase un trapo húmedo por el exterior del aparato.
- Limpie los accesorios con agua caliente, jabón y un estropajo no abrasivo o metálico.
- Retire la grasa con un jabón antigrasa.
- Limpie el compartimento interior con un estropajo suave, no abrasivo o metálico.
- Limpie las partes que se calientan con un cepillo para retirar los posibles restos de comida.
- Si no va a usar el aparato durante una temporada, límpielo antes de almacenarlo.

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:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 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	40
Aperçu de l'appareil	42
Panneau de commande	43
Accessoires	44
Utilisation	45
Conseils de préparation	48
Utilisation des accessoires	49
Nettoyage et entretien	50
Informations sur le recyclage	50
Fabricant et importateur (UK)	50

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10012291, 10012292, 10021766, 10027392
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance consommée	1200-1400 W
Contenance de la cuve de cuisson	10 Liter

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

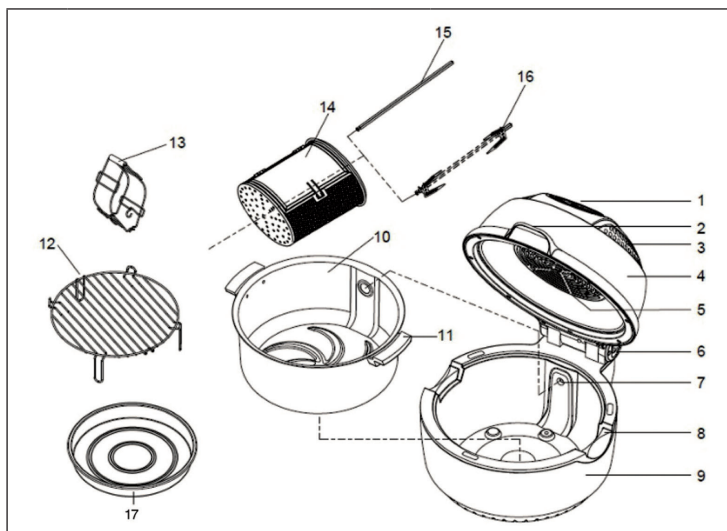
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise secteur correspond à la tension spécifiée.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques 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 récurer 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



1	Armature	10	Cuve
2	Poignée du couvercle	11	Poignée
3	Sortie d'air	12	Gril amovible
4	Couvercle transparent	13	Pince
5	Ventilateur	14	Cage à friture
6	Bouton de déverrouillage	15	Broche à rôtir
7	Trou d'accrochage	16	Broche à poulet
8	Créneau pour poignées	17	Poêle
9	Corps de l'appareil		

PANNEAU DE COMMANDE



Touche	Fonction
Start	Démarrage de l'appareil, arrêt de la cuisson
Menu	Sélection des programmes
Roll	Activer la rotation
Preset	Régler le minuteur
Temperature/ Timer	Paramétrage de la température / du temps de cuisson

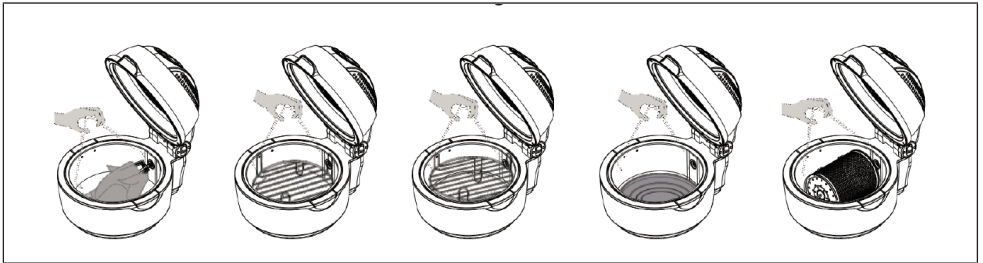
ACCESSOIRES



1	Gril	Position basse : pour des plats volumineux comme les poulets rôtis, les gratins, les légumes etc. Position haute : pour des plats moyens comme les ailes de poulet ou les pizzas.
2	Pince	Ustensile pratique pour sortir la nourriture et les accessoires.
3	Cage de friture	Convient pour les pommes frites et les plus petits mets.
4	Broche à rôtir	Convient pour le poulet et les gros steaks.
5	Poêle	À placer sur le gril.

UTILISATION

1. En fonction de la préparation prévue, placer le poêle, le gril ou un autre accessoire dans la cuve de cuisson. Laisser un espace de 15-22 cm par rapport aux bords, pour permettre une circulation de l'air optimale. Pour utiliser la cage à friture, y introduire d'abord les aliments à cuire avant de l'installer dans l'appareil.
2. Fermer le couvercle. Avant de rabattre le couvercle, le déverrouiller avec le levier situé à l'arrière de l'appareil. Ne pas appuyer sur le couvercle en forçant pour éviter d'endommager l'appareil.



3. Brancher l'appareil à une prise électrique.
4. Appuyer sur la touche START. Il est à présent possible de paramétrer le temps de cuisson et la température, sélectionner un programme ou programmer un démarrage automatique différé (cf. le chapitre suivant). Déclencher le cycle de friture en appuyant une nouvelle fois sur la touche START.
5. L'appareil s'éteint lorsque le temps paramétré est écoulé. Un signal sonore de rappel retentit trois fois. Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Soulever le couvercle et débrancher la fiche d'alimentation lorsque le ventilateur a cessé de fonctionner. Retirer les aliments brûlants de l'appareil avec extrême prudence. Utiliser la pince.
6. Si aucune touche n'est activée pendant un long moment, l'appareil s'éteint de lui-même, même s'il raccordé au circuit électrique. Le remettre en marche en appuyant sur la touche START.








Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide !

Programme

Un programme est défini par le paramétrage d'un temps de cuisson, d'une température et de l'activation éventuelle de la rotation. Les programmes permettent un démarrage facile et rapide.

Démarrage d'un programme

1. Appuyer sur la touche « Start ».
2. Puis activer les programmes à l'aide de la touche « Menu ». Passer les programmes en revue en appuyant répétitivement sur la touche « Menu ». Quand un programme est activé, le symbole correspondant apparaît sur l'affichage.
3. Appuyer à présent sur la touche « Start ». Le programme démarre.
4. Pour interrompre un programme avant la fin, appuyer de nouveau sur « Start ».


Programme	Température	Temps en minutes	Rotation	Symbole
Speedy	230 °C	15		
Roast	200 °C	25		
French Fries	230 °C	25		
Bake	180 °C	20		
Pizza	200 °C	10		
Steak	190 °C	15	●	
Skewer	200 °C	12	●	

Si les programmes prédéfinis ne conviennent pas, il est à tout moment possible d'ajuster manuellement les temps et les températures.

Réglage manuel de la température

1. Appuyer sur la touche « Temp/Timer » jusqu'à faire clignoter le symbole d'un thermomètre sur l'affichage.
2. À l'aide des touches « + » et « - », il est possible d'augmenter ou de diminuer la température par paliers de 1 degré. Rester appuyer sur les touches « + » et « - » pour avancer par paliers de 10 degrés. Il est possible de régler la température entre 50 °C et 230 °C.

Réglage manuel du temps de cuisson

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à faire clignoter le symbole d'une horloge sur l'affichage.
2. À l'aide des touches « + » et « - », il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson par paliers de 1 minute. Rester appuyer sur les touches « + » et « - » pour avancer par paliers de 10 minutes. Il est possible de régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

Programmer l'heure de démarrage de l'appareil

1. Appuyer sur la touche Start pour accéder au mode d'attente
2. Appuyer sur la touche « Preset ».
3. Il est à présent possible de paramétrer le temps de cuisson entre 0,5 et 9 heures. Les touches « + » et « - » permettent de modifier le temps par paliers successifs de 1. Rester appuyer sur les touches pour avancer plus rapidement entre chaque palier.
4. Le programme prédéfini est réglé sur 15 minutes avec une température de 210 °C. Appuyer sur la touche Menu pour modifier les temps et température de cuisson comme décrit plus haut.
5. Appuyer sur « Start » pour confirmer la sélection. Un compte à rebours démarre.

Pause

Il est à tout moment possible d'interrompre le cycle de cuisson en soulevant le couvercle. Le cycle de cuisson reprendra selon les paramètres sélectionnés une fois que le couvercle aura été refermé. Ce procédé permet d'introduire successivement des aliments qui exigent des temps de cuisson différents.

Fonction de rotation

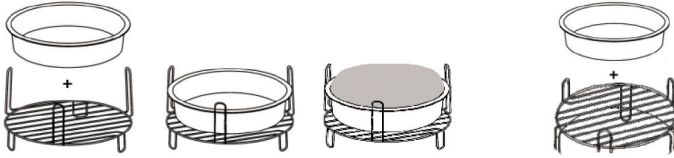
Appuyer répétitivement sur la touche  pour activer et désactiver la fonction de rotation.

CONSEILS DE PRÉPARATION

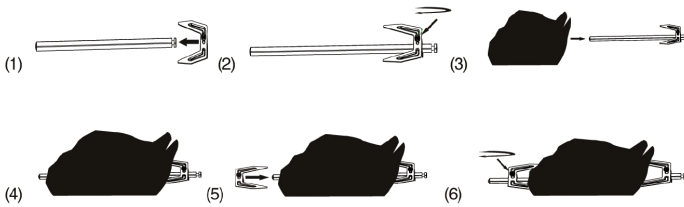
Aliment	Température	Temps/minutes	Accessoires
Poulet rôti	200 °C	20-30	Broche à rôtir ou gril
Pommes frites	230 °C	20-25	Cage à friture
Noix de cajou	200 °C	5-8	Cage à friture
Grains de café	230 °C	15-20	Cage à friture
Aile de poulet	200 °C	10-15	Cage à friture
Barbecue	230 °C	10-15	Tournebroche (accessoire optionnel)
Popcorn	230 °C	10	Poêle
Poisson	230 °C	15-20	Gril (position haute)
Gâteau	180 °C	10-15	Gril (position basse) ou poêle
Pizza	200 °C	10-15	Gril (position haute) ou poêle
Steak	190 °C	12-16	Cage à steak et gril (position haute)
Œufs	180 °C	12-15	Gril (position haute)
Crevettes	200 °C	5-8	Cage à friture
Pain	180 °C	15-20	Gril (position basse) et poêle

UTILISATION DES ACCESSOIRES

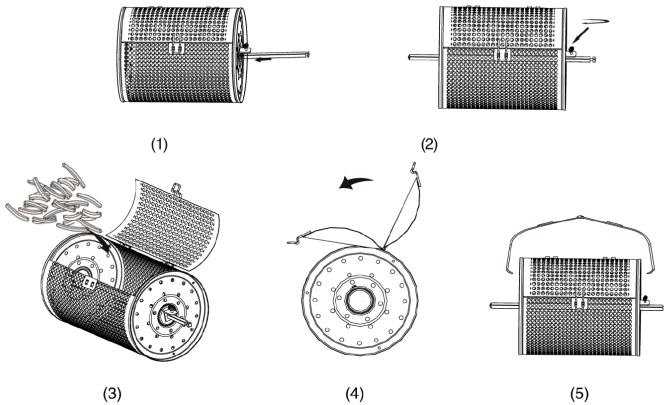
Gril et poêle



Broche à poulet



Cage à friture



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.
- Retirez les accessoires.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas les accessoires et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine pointus ou coupants ou des produits abrasifs, car ils risqueraient d'endommager le revêtement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Éliminez les résidus de graisse tenaces avec un liquide dégraissant.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le avant de le ranger.

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 :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
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	52
Descrizione del dispositivo	54
Pannello di controllo	55
Accessori	56
Utilizzo	57
Consigli pratici	60
Utilizzo degli accessori	61
Pulizia e cura	62
Avviso di smaltimento	62
Produttore e importatore (UK)	62

DATI TECNICI

Numero articolo	10012291, 10012292, 10021766, 10027392
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1200-1400 W
Capacità camera di cottura	10 Liter

AVVERTENZE DI SICUREZZA

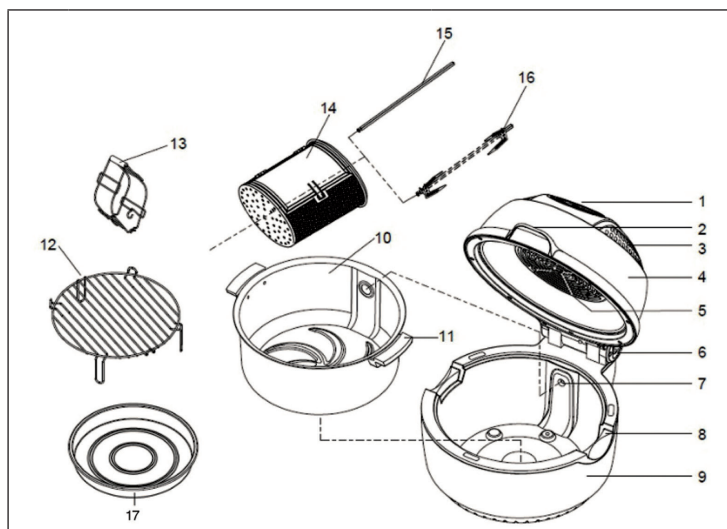
- Prima del primo utilizzo, controllare che la tensione della presa elettrica utilizzata corrisponda alla tensione indicata.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- Tenere bambini e animali domestici lontano dal dispositivo 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



1	Pannello di controllo	10	Pentola interna
2	Manico coperchio	11	Impugnatura
3	Uscita aria	12	Griglia
4	Coperchio trasparente	13	Pinze
5	Ventola	14	Cestello
6	Tasto di sblocco	15	Girarrosto
7	Foro mandrino	16	Spiedo per pollo
8	Scanalatura impugnatura	17	Teglia
9	Base		

PANNELLO DI CONTROLLO



Tasto	Funzione
Start	Avvio del dispositivo, terminare il processo di cottura
Menu	Selezione del programma desiderato
Rotazione	Attivare la rotazione
Preset	Impostare il timer
Temperatura/ timer	Impostare la temperatura/ il timer

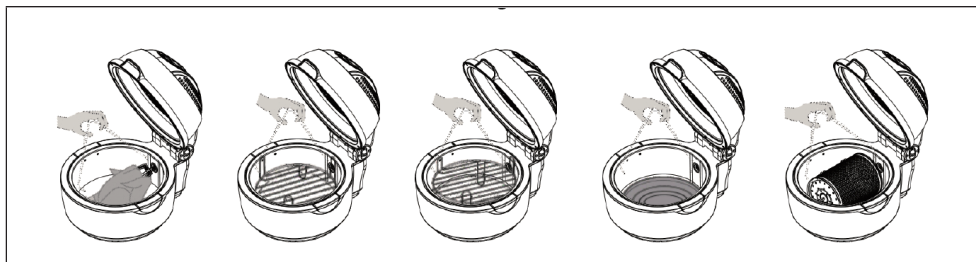
ACCESSORI



1	Griglia	Posizionata in basso: per piatti più grandi (pollo arrosto, stufati, verdure, ecc..) Posizionata in alto: per piatti di medie dimensioni (ali di pollo o la pizza)
2	Pinze	Strumento utile per estrarre gli alimenti e gli accessori.
3	Cestello	Adatto per friggere le patate.
4	Spiedo	Adatto per il pollo e le bistecche grandi.
5	Teglia	Adatta per il pollo e le bistecche grandi.

UTILIZZO

1. Introdurre la teglia, la griglia o un altro accessorio nella camera di cottura in base a ciò che intende cucinare. Lasciare circa 15-22 mm di spazio tra l'accessorio e il bordo per consentire la circolazione dell'aria. Se si utilizza il cestello, introdurre prima gli alimenti e poi inserire il cestello nel dispositivo.
2. Chiudere il coperchio. Prima di chiudere il coperchio, è necessario sbloccare la leva posteriore. Non forzare il coperchio altrimenti potrebbe danneggiarsi.



3. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.
4. Premere il tasto START. Ora è possibile impostare il tempo di cottura e la temperatura, selezionare un programma o l'accensione automatica (vedere il paragrafo successivo). Premendo di nuovo il tasto START, si avvia il processo di cottura.
5. Il dispositivo si spegne quando viene raggiunto il tempo impostato e emette tre segnali acustici. La ventola continua a funzionare per raffreddare il dispositivo. Aprire il coperchio e disinserire il cavo di alimentazione quando la ventola si è arrestata. Rimuovere gli alimenti caldi con estrema cautela utilizzando le pinze.
6. Il dispositivo si spegne automaticamente in caso di inattività anche se è ancora collegato alla corrente. Per riaccenderlo, premere il tasto Start.








Non mettere in funzione il dispositivo senza alimenti al suo interno!

Programmi

Un programma prevede un tempo di cottura e una temperatura predefiniti e l'eventuale accensione del gi- rarrosto.

Avvio di un programma

1. Premere il tasto „Start“.
2. Attivare i programmi con il tasto „Menu“. Visualizzare i programmi premendo ripetutamente il tasto „Menu“. Quando un programma viene attivato, il simbolo corrispondente appare sul display.
3. Premere il pulsante „Start“ per avviare il programma.
4. Per terminare il programma in anticipo, premere nuovamente il tasto „Start“. Di seguito sono elencati i programmi.


Programma	Temperatura	Tempo in minuti	Rotazione	Simbolo
Speedy	230 °C	15		
Roast	200 °C	25		
French Fries	230 °C	25		
Bake	180 °C	20		
Pizza	200 °C	10		
Steak	190 °C	15	●	
Skewer	200 °C	12	●	

Se i programmi predefiniti non sono adatti alle proprie esigenze, è possibile impostare manualmente il tempo e la temperatura.

Impostazione manuale della temperatura

1. Premere il tasto „Temp/Timer“ fino a quando il simbolo del termometro lampeggia sul display.
2. Premendo „+“ e „-“ è possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 grado. Se si tiene premuto „+“ o „-“, si possono regolare i valori con incrementi di 10 gradi. È possibile impostare una temperatura compresa tra i 50 °C e i 230 °C.

Impostazione manuale del tempo di cottura

1. Premere il tasto , fino a quando sul display lampeggia l'icona dell'orologio.
2. Premendo "+" e "-" è possibile regolare il tempo con incrementi di 1 minuto. Se si tiene premuto "+" o "-", l'impostazione viene regolata con incrementi di 10 minuti. Il tempo impostabile è compreso tra 1-60 minuti.

Start programmato

1. Premere il tasto Start per passare alla modalità standby.
2. Premere il tasto "Preset".
3. Ora è possibile impostare un tempo compreso tra le 0,5 ore e le 9 ore. Utilizzare i tasti "+" e "-" per regolare il tempo a incrementi di 1 ora. Per impostare il tempo più velocemente, tenere i tasti premuti.
4. Il valore predefinito di un programma è di 15 minuti ad una temperatura di 210 °C. Premere il tasto Menu per modificare il tempo di cottura e la temperatura come descritto sopra.
5. Premere il tasto "Start" per confermare la selezione. Ora inizia il conteggio del tempo.

Pausa

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento aprendo il coperchio. Il processo di cottura prosegue con i parametri impostati quando si richiude il coperchio.

Funzione di rotazione

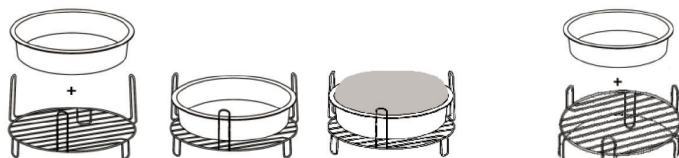
Premere ripetutamente il tasto  per attivare e disattivare la funzione di rotazione.

CONSIGLI PRATICI

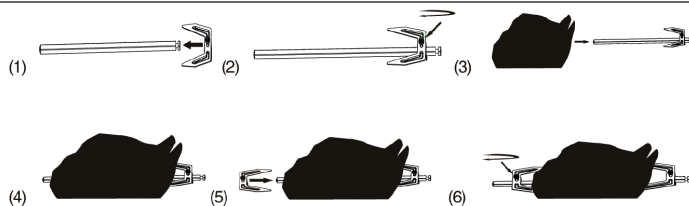
Alimento	Temperatura	Tempo/Minuti	Accessori
Pollo arrosto	200 °C	20-30	Girarrosto o griglia
Patate fritte	230 °C	20-25	Cestello
Anacardi	200 °C	5-8	Cestello
Chicchi caffè	230 °C	15-20	Cestello
Ali di pollo	200 °C	10-15	Cestello
Barbecue	230 °C	10-15	Spiedo (accessorio opzionale)
Popcorn	230 °C	10	Teglia
Pesce	230 °C	15-20	Griglia (posizionata in alto) oppure teglia
Torta	180 °C	10-15	Griglia (posizionata in basso) oppure teglia
Pizza	200 °C	10-15	Griglia (posizionata in alto) oppure teglia
Bistecca	190 °C	12-16	Cestello e griglia (posizionata in alto)
Uova	180 °C	12-15	Griglia (posizionata in alto)
Gamberi	200 °C	5-8	Cestello
Pane	180 °C	15-20	Griglia (posizionata in basso) e teglia

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

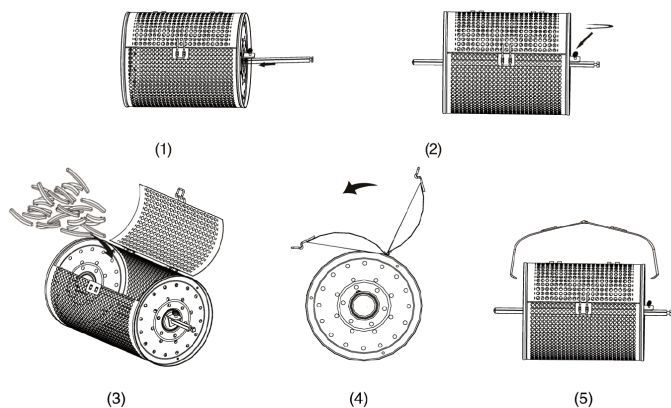
Griglia e teglia



Spiedo per pollo



Cestello



PULIZIA E CURA

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.
- Rimuovere gli accessori.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Non pulire gli accessori e l'interno dell'elettrodomestico con utensili da cucina o agenti abrasivi affilati o taglienti, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- Pulire l'accessorio con acqua calda, un detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Rimuovere i residui di grasso ostinati con un fluido sgrassante.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.
- Se non si intende utilizzare il dispositivo per un lungo periodo, pulirlo prima di riporlo.

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:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN