

# AEROVITAL CUBE

Heißluftfritteuse

Hot Air Fryer

Freidora de aire caliente

Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda

10033248 10033745



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://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 QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



---

**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



---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|   |    |
|---|----|
| Sicherheitshinweise.....                | 6  |
| Komponenten des Gerätes.....            | 10 |
| Zubehör.....                            | 10 |
| Montage.....                            | 11 |
| Entpacken.....                          | 11 |
| Erstreinigung.....                      | 11 |
| Einsetzen der Komponenten.....          | 11 |
| Aufstellen.....                         | 13 |
| Stromversorgung.....                    | 14 |
| Erstbetrieb.....                        | 14 |
| Verwendung.....                         | 15 |
| Auswahl der Garunterlage.....           | 16 |
| Bedienung.....                          | 18 |
| Ein- und Ausschalten.....               | 18 |
| Pause.....                              | 18 |
| Standby-Modus.....                      | 19 |
| Startvorwahl.....                       | 19 |
| Programmwahl.....                       | 19 |
| Temperatur und Gardauer einstellen..... | 21 |
| Die Rotationsfunktion.....              | 22 |
| Manuelle Garkontrolle.....              | 22 |
| Nachgaren.....                          | 23 |
| Reinigung und Pflege.....               | 24 |
| Aufbewahrung.....                       | 25 |
| Entsorgung.....                         | 26 |
| Technische Daten.....                   | 26 |

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

In diesen Sicherheitshinweisen und später im Text finden Sie die folgenden Hervorhebungen:

**GEFAHR** weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

**WARNUNG** weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu Tod oder schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

**VORSICHT** weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

**ACHTUNG** weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

**HINWEIS** zeigt nützliche Hinweise und Ratschläge an.

Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise und die im Text, um möglichen Gefahren vorzubeugen oder in einer Gefahrensituation Schäden zu verringern oder gar zu vermeiden.

Dieses Gerät dient der Zubereitung von heißen Speisen mittels Heißluft („Heißluftfritteuse,“) und ist zur Verwendung im Haushalt oder in haushaltsähnlichen Umgebungen innerhalb von Räumen (“in Innenräumen“) bestimmt.

Dieses Gerät darf von Personen, einschließlich Kindern ab 8 Jahren, mit oder ohne eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Kenntnis oder Erfahrung verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung und Bedienung beaufsichtigen oder wenn sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes einschließlich der mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren unterrichtet wurden und die Anweisungen verstanden haben.

Wenden Sie sich zur Inspektion, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung des Gerätes an eine vom Hersteller autorisierte Servicestelle.

Bitte verwenden Sie nur das vom Hersteller dieses Gerätes empfohlene Zubehör, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen.

Verbinden Sie das Gerät mit einer leicht zugänglichen Steckdose, damit es im Fehlerfall schnell von der Steckdose getrennt werden kann.



**WARNUNG:** Die Verwendung dieses Geräts birgt allgemeine Gefahren. Zur Vorbeugung vor Schäden:

- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder Fehlfunktionen aufweist.
- Ändern Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, das defekte Gerät selbst zu reparieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Wassereinlass des Gerätes ordnungsgemäß an eine funktionierende Wasserversorgung angeschlossen ist oder dass der Wassertank des Gerätes immer mit der für die beabsichtigte Anwendung erforderlichen Wassermenge gefüllt ist.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt, da es einer manuellen Bedienung bedarf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung die Tür des Gerätes, um ein versehentliches Einsperren von spielenden Kindern oder Tieren darin zu verhindern.



**GEFAHR:** Das Gerät wird elektrisch betrieben und steht während des Betriebes unter Strom. Zur Vorbeugung von Schäden durch Stromschlag:

- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Spannung der Steckdose mit der Spezifikation des Gerätes übereinstimmt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Berühren Sie den Stecker des Gerätes nicht mit feuchten oder nassen Händen. Die Feuchtigkeit an Ihren Händen kann auf den Stecker abperlen und bei Kontakt mit der Steckdose einen gefährlichen Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie das Stromkabel nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie immer den Stecker.
- Verwenden Sie das Stromkabel des Gerätes nicht als Tragegriff.
- Greifen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Timer oder einem externen Steuerungssystem.
- Wenn Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie bitte das Stromkabel ab, um das Gerät für spielende Kinder unbrauchbar zu machen.



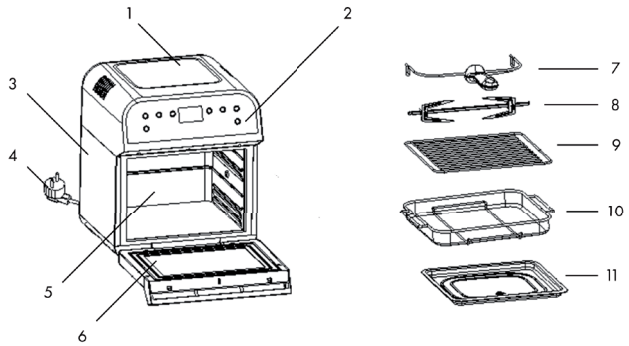
**WARNUNG:** Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Gerät aus. Das Innere des Gerätes, die erhitzten Speisen, das Tropfblech, der Frittierkorb und das Grillgitter sind während des Betriebes und einige Zeit darüber hinaus heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden:

- Tragen Sie Ofenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Gerät und verwenden Sie ausschließlich die am Gerät oder seinen Komponenten angebrachten Griffe, Stiele oder Hebel, wenn Sie heiße Komponenten des Gerätes bewegen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Komponenten entfernen oder anbringen, bevor Sie das Gerät reinigen und bevor Sie es bewegen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Unbefugten auf, um möglichen Schäden vorzubeugen.
- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Küchenutensilien im Umgang mit dem Gerät und mit heißen Speisen.
- Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht fern vom Dampfauslass auf der Rückseite des Gerätes.





## KOMPONENTEN DES GERÄTES



1 Abdeckung

2 Bedienfeld

3 Gehäuse

4 Stromkabel

5 Garraum

6 Tür

7 Spießheber

8 Drehspieß

9 Grillgitter

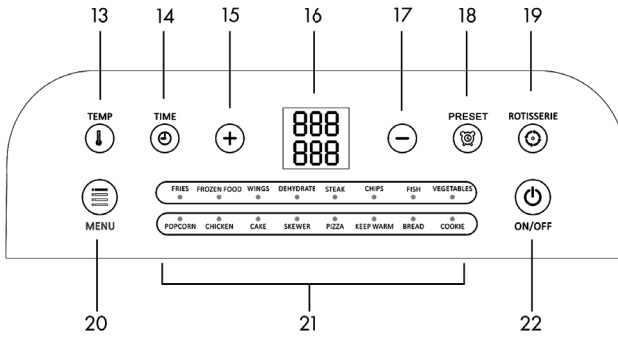
10 Frittierkorb

11 Tropfblech

### Zubehör

#### Drehspießheber

Der Spießheber dient dazu, den Drehspieß aus dem Gerät zu nehmen, ohne sich zu verbrennen, oder um den Drehspieß einzusetzen.



13 Taste: Temperatur (TEMP)

14 Taste: Zeit (TIME)

15 Taste: ERHÖHEN

16 Anzeige: Display

17 Taste: VERRINGERN

18 Taste: Startvorwahl (PRESET)

19 Taste: Rotieren (ROTISSERIE)

20 Taste: Menü (MENU)

21 Anzeige: Programmauswahl

22 Taste: Start/Stop (On/Off)

---

## MONTAGE

---

### Entpacken

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite des Gerätes und seiner Komponenten. Stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackung unter und um die Komponenten befindet.

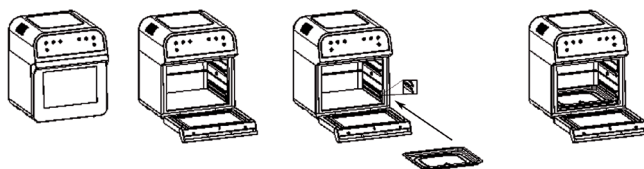
### Erstreinigung

Reinigen Sie das Gerät wie unter REINIGUNG UND PFLEGE beschrieben.

### Einsetzen der Komponenten

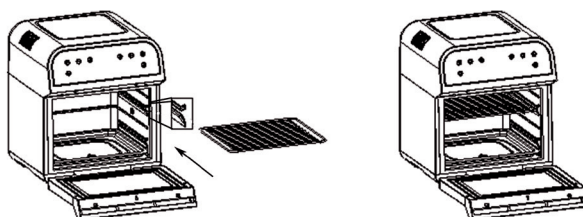
Setzen Sie die Komponenten wie im Folgenden beschrieben ein.

### Tropfblech



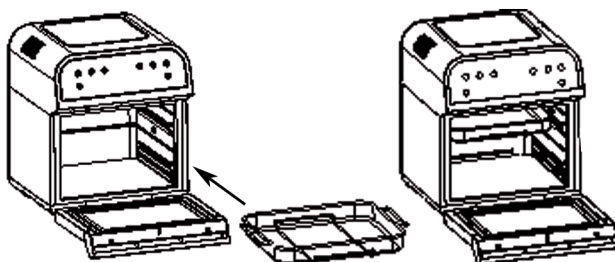
Öffnen Sie vorsichtig die Tür und schieben Sie das Tropfblech auf den Seitenschienen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät ein.

### Grillgitter



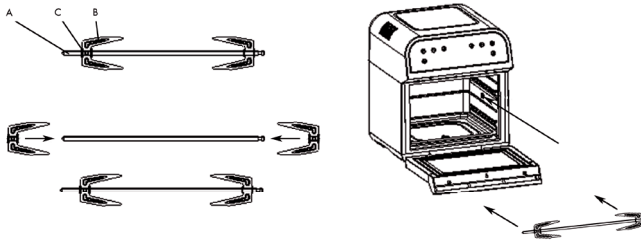
Öffnen Sie vorsichtig die Tür und schieben Sie das Grillgitter auf den Seitenschienen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät ein.

### Frittierkorb



Öffnen Sie vorsichtig die Tür und schieben Sie den Frittierkorb auf den Seitenschienen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät ein.

## Drehspieß



Schieben Sie die Fixateure (B) auf den Drehspießstab (A). Drehen Sie die Schrauben der Fixateure fest, sodass die Fixateure fest am Drehspieß sitzen. Setzen Sie den Drehspieß in die Rotatoren (D) im Gerät ein. Er passt nur auf eine bestimmte Weise in die Rotatoren. Wenden Sie keine Gewalt an.

## Aufstellen



**VORSICHT:** Achten Sie darauf, einen Abstand von mindestens 10cm zwischen dem Gerät und umliegenden Gegenständen und den Wänden zu lassen, um das Entweichen des Dampfes zu gewährleisten. Das Gerät verfügt über einen Dampfauslass auf der Rückseite des Gerätes, der überschüssige Feuchtigkeit aus den Speisen als Dampf entlässt. Blockieren Sie den Dampfauslass mit nichts.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und hitzebeständige Arbeitsfläche

- weit entfernt von Wasser und anderen Flüssigkeiten. Das Gerät kann sonst ins Wasser fallen und einen elektrischen Stromschlag verursachen.
- weit entfernt von heißen Oberflächen und Wärmequellen, wie Heizungen, Öfen, Öfen, offenem Feuer und direktem Sonnenlicht. Das Material des Gerätes kann durch die Hitze schmelzen und die stromführenden Teile des Gerätes freilegen. Dies kann einen Kurzschluss und in Folge einen Brand verursachen.
- weit entfernt von entflammaren Gegenständen oder Materialien auf, um das Risiko von Bränden zu verringern.
- weit entfernt von explosiven und brennbaren Gasen. Das Gerät enthält Metallteile, die aneinander reiben und durch Funkenschlag eine Entzündung brennbarer Gase verursachen können.

Stellen Sie nichts auf das Gerät.

## Stromversorgung

Das Gerät verfügt über einen standardmäßigen Schuko-Stecker und benötigt eine Schuko-Steckdose mit einer Stromversorgung von 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Gerät übereinstimmt.



Sollten das Stromkabel oder der Stecker äußerlich beschädigt sein, schließen Sie das Gerät nicht an. Lassen Sie es von einem vom Hersteller autorisierten Servicezentrum ersetzen.

### Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem verwendet werden.

Führen Sie das Stromkabel hinter dem Gerät zur Steckdose und lassen Sie es nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, um ein zufälliges Herunterreißen des Gerätes zu vermeiden. Achten Sie auch darauf, dass das Stromkabel

- nicht heiße Oberflächen und Wärmequellen berührt,
- nicht geknickt wird und
- nicht über scharfe Kanten geführt wird.

Es kann sonst auf Dauer beschädigt werden, stromführende Leitungen können freigelegt werden und einen gefährlichen Stromschlag verursachen.

Schließen Sie das Gerät an eine gut zugängliche Steckdose an, um es im Störfall schnell von Stromnetz zu trennen.

HINWEIS: Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz, um Stromkosten zu sparen und Schäden vorzubeugen, wenn das Gerät nicht unter Ihrer Aufsicht steht.

Um das Gerät vom Strom zu trennen, fassen Sie stets den Netzstecker und ziehen ihn waagrecht aus der Steckdose. Ziehen Sie das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose, um das Stromkabel nicht zu beschädigen und die Funktion des Gerätes nicht zu beeinträchtigen.

## Erstbetrieb

Führen Sie vor der eigentlichen Verwendung einen Leerlauf des Gerätes ohne Befüllung aus.

- 1 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 2 Setzen Sie das Tropfblech und die Garunterlagen wie unter EINSETZEN DER KOMPONENTEN beschrieben ein.
- 3 Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Es ertönt ein Signalton. Das Display und alle Anzeigen leuchten kurz auf.
- 4 Drücken Sie die Taste On/Off, um das Gerät anzuschalten.

Neben der Taste MENÜ befindet sich die Programmübersicht. Jedem Programm ist ein Symbol zugeordnet. Durch mehrmaliges Drücken der Taste MENÜ navigieren Sie nacheinander durch die Programme, beginnend in der ersten Zeile links oben bis zur zweiten Zeile rechts unten. Das gerade aktive Programmsymbol leuchtet.

- 5 Drücken Sie die Taste MENÜ so oft, bis das Programm POPCORN in der Programmübersicht aufleuchtet. Sie haben das Programm POPCORN gewählt.
- 6 Drücken Sie die Taste On/Off, um das Programm zu starten.
- 7 Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch. Nach Beendigung des Programms laufen die Ventilatoren 1 Minute weiter, um das Innere des Gerätes abzukühlen.
- 8 Warten Sie 1 Minute, bis die Ventilatoren des Gerätes sich nicht mehr bewegen.
- 9 Drücken Sie die Taste On/Off, um das Gerät auszuschalten.
- 10 Öffnen Sie vorsichtig die Tür.
- 11 Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- 12 Vergewissern Sie sich, dass die Garunterlagen nicht mehr heiß sind und entnehmen Sie sie.
- 13 Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten wie in REINIGUNG UND PFLEGE beschrieben.

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät einen leichten Geruch freisetzen. Dies ist normal und verschwindet im Betrieb.

---

## VERWENDUNG

---

Beachten Sie im Umgang mit dem Gerät bitte stets Folgendes:



**VORSICHT:** Während und nach dem Garen sind das Innere des Gerätes, die Speisen und die Garunterlagen heiß.

Je nach Art der Speisen kann Dampf aus dem Gerät entweichen.

Tragen Sie im Umgang mit dem Gerät stets Ofenhandschuhe.

Tragen Sie, wenn nötig, langärmelige Kleidung, um ungeschützte Körperstellen vor Dampf und eventuell aus den Speisen austretenden heißen Speisesäften zu schützen.

Greifen Sie die Garunterlagen oder den Drehspieß mit einem hitzebeständigen lebensmittelechten Küchenutensil, um Verbrennungen vorzubeugen.

Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Heißluft erfordert niedrigere Temperaturen und kleinere Mengen als das Frittieren mittels Öl.

## Auswahl der Garunterlage

Wählen Sie Art und Menge der Grillgüter und passend dazu die Garunterlage:

- Verwenden Sie das Grillgitter für einzelne Gargüter, wie zum Beispiel Hähnchenkeulen oder Pizza.
- Nutzen Sie den Frittierkorb, um größere Mengen wie Nuggets oder Pommes frites gleichmäßig zu garen.
- Der Drehspieß eignet sich, um fette Speisen wie Grillhähnchen und Speisen, die nicht aufliegen dürfen, zu garen.

Richten Sie das Grillgut stets so auf der Garunterlage aus, dass die einzelnen Stücke wenig bis nicht aneinanderliegen. So garen alle Stücke gleichmäßig.

HINWEIS: Das Garen mittels Heißluft ist besonders geeignet für trockenes Backwerk wie Kekse, Brötchen und Pizza.

## Verwenden von Grillgitter oder Frittierkorb

Befüllen Sie den Frittierkorb höchstens bis zu zwei Dritteln, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

- 1 Drücken Sie die Taste On/Off, um das Gerät auszuschalten.



**VORSICHT:** Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Schritt, dass die Garunterlage nicht heiß ist. Wenn die Garunterlage heiß ist, verwenden Sie bitte Ofenhandschuhe und hitzebeständige lebensmittelechte Küchenutensilien, um die Garunterlage zu bewegen.

- 2 Entnehmen Sie die Garunterlage und stellen Sie sie auf eine saubere, hitzebeständige, lebensmittelechte Arbeitsfläche.

HINWEIS: Viele Speisen nehmen mit dem Garen um bis zu 2cm an Größe zu.

Platzieren Sie die Speisen so, dass

- die Speisen während des Garens nicht an den Innenseiten des Gerätes anstoßen können.
- die Garunterlage mit dem Grillgut nach dem Garen problemlos aus dem Gerät entnommen werden kann.
- zwischen den einzelnen Stücken des Grillgutes eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet ist.

## Verwendung des Drehspießes

Wählen Sie die Größe des Grillgutes so, dass

- das Grillgut nicht an den Innenseiten des Gerätes anstößt, um die Rotationsfunktion des Drehspießes zu gewährleisten.
- das Grillgut nicht schwerer als 1,2kg ist.





**ACHTUNG:** Verwenden Sie anstatt des Drehspießes den Frittierkorb, wenn das Grillgut schwerer als 1,2kg ist, um den Motor der Rotatoren nicht zu beschädigen.

So nutzen Sie den Drehspieß:



Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Drehspieß nicht heiß ist. Wenn der Drehspieß heiß ist:

Tragen Sie Ofenhandschuhe.

Greifen Sie den Drehspieß mit einem hitzebeständigen lebensmittelechten Küchenutensil, um Verbrennungen vorzubeugen.

Lassen Sie den Drehspieß auf einer hitzebeständigen lebensmittelechten Unterlage auskühlen, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

Reinigen Sie den Drehspieß gegebenenfalls wie unter REINIGUNG UND PFLEGE beschrieben.

- 1 Lösen Sie die Schrauben an den Fixateuren des Drehspießes.
- 2 Nehmen Sie die Fixateure ab.
- 3 Entfernen Sie Papier, Plastikfolie und Fremdkörper vom Grillgut.
- 4 Schieben Sie das Grillgut auf den Spieß.
- 5 Schieben Sie die Fixateure des Drehspießes wieder so auf den Spieß,
  - dass die Zinken der Fixateure fest in das Grillgut greifen,
  - sich das Grillgut während des Grillens nicht vom Spieß lösen kann und
  - sich das Grillgut beim Rotieren mit dem Drehspieß dreht.
- 6 Drehen Sie die Schrauben fest.
- 7 Binden Sie die Teile des Grillgutes, die sich während des Garens öffnen, vergrößern oder die abstehen können, wie zum Beispiel die Flügel und Beine bei einem Grillhähnchen, mit Küchengarnt am Grillgut fest („Dressieren“).

**HINWEIS:** Nehmen Sie zum Dressieren ofengeeignetes Küchengarnt.

**HINWEIS:** Stechen Sie mit einem feinen Schaschlikspieß vor der Zubereitung einige Löcher in dicke und fette Speisen, um die Garung zu beschleunigen und überschüssiges Fett auslaufen zu lassen.

## BEDIENUNG



**ACHTUNG:** Während und nach dem Betrieb sind das Innere des Gerätes, die Speisen, die Garunterlagen und der Dampfauslass auf der Rückseite des Gerätes heiß. Je nach Art der Speisen kann Dampf aus dem Gerät entweichen.

Tragen Sie im Umgang mit dem Gerät stets Ofenhandschuhe.

Greifen Sie die Garunterlagen und Speisen stets mit hitzebeständigen lebensmittelechten Küchenutensilien, um Verbrennungen, Verbrühen und Schäden an Gerät und Zubehör zu vermeiden.

Tragen Sie, wenn nötig, lange Kleidung, um ungeschützte Körperstellen vor Dampf und eventuell aus den Speisen austretenden heißen Speisesäften zu schützen.

### Ein- und Ausschalten

#### Einschalten

Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Das Gerät erzeugt einen Signalton.

Das Display und alle Anzeigen leuchten kurz auf und erlöschen dann.

Das Gerät ist nun im Bereitschaftsmodus und betriebsbereit.

#### Ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste On/Off.

Sie können das Gerät vollständig ausschalten, indem Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen.

#### Pause

Während des Garvorgangs stoppt das Gerät automatisch,

- wenn Sie die Taste On/Off drücken,
- wenn Sie die Tür öffnen. In diesem Fall sind bis auf die Tasten „On/Off“, „Preset“ und „Rotisserie“ alle Tasten inaktiv. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Tür öffnen und nicht innerhalb von 30 Minuten wieder schließen, schaltet das Gerät sich das Gerät automatisch aus. Alle Programmvoreinstellungen und manuelle Einstellungen werden zurückgesetzt.

Wenn Sie die Taste On/Off drücken, während die Tür des Gerätes offen ist, ertönt ein Warnton. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, um Sie vor versehentlichen Verbrennungen durch heiße Luft aus dem Geräteinneren zu schützen, wenn Sie versuchen, bei geöffneter Tür ein Programm zu starten. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann die Taste On/Off.

## Standby-Modus

Das Gerät schaltet nach 60 Sekunden in den Standby-Modus um,


- wenn das Gerät im Bereitschaftsmodus ist und Sie keine Taste betätigen oder
- wenn kein Programm ausgeführt wird.

Im Standby-Modus sind bis auf die Tasten On/Off, MENÜ und PRESET alle Tasten inaktiv.

Drücken Sie die Taste MENÜ, um das Gerät aus dem Standby-Modus zu reaktivieren.

## Startvorwahl

Das Gerät bietet eine Startvorwahl von 1-60 Minuten, um die Garung zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft zu starten.

- 1 Drücken Sie die Taste  (Startvorwahl), um die Startzeit einzustellen. Auf dem Display erscheint die voreingestellte Startvorwahl von einer Stunde. Jede Betätigung der Taste + oder — ändert die Zeit um 1 Minute. Das Gerät erzeugt bei jedem Tastendruck einen Bestätigungston und der aktuell eingestellte Zeitwert blinkt auf dem Display. Sie können die Taste gedrückt halten, um die Temperatur schnell zu ändern.
  - Drücken Sie die Taste +, um die Zeit zu verlängern.
  - Drücken Sie die Taste —, um die Zeit zu verkürzen.

Der aktuelle Zeitwert im Display hört auf zu blinken und leuchtet wieder dauerhaft, wenn Sie die Tasten + oder — für einige Sekunden nicht berühren.

- 2 Nachdem Sie ein Programm gewählt und gegebenenfalls die Gardauer und Temperatur angepasst haben, drücken Sie die Taste On/Off, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Ihre Eingaben werden nicht dauerhaft, sondern nur für den aktuellen Garvorgang gespeichert.

## Programmwahl

Das Gerät bietet 13 Programme und 3 Funktionen, um auf Knopfdruck ein leckeres Gericht zuzubereiten oder Speisen aufzutauen, zu dörren oder warmzuhalten.

Die Menge des auf einmal Gegarten sowie die Dicke, Dichte und die Art der Lebensmittel (frisch, aufgetaut oder gefroren), können die erforderliche Garzeit verändern.

HINWEIS: Verwenden Sie Suchmaschinen und Kochbücher, um sich über Ihnen unbekannte Lebensmittel und deren Handhabung vor dem Garen zu informieren.

Und so geht's:

- 1 Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und ausgeschaltet ist. Drücken Sie gegebenenfalls die Taste On/Off, um das Gerät auszuschalten.
- 2 Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Gerätes.
- 3 Vergewissern Sie sich, dass das Geräteinnere und die Garunterlage beziehungsweise der Drehspieß nicht heiß sind. Tragen Sie gegebenenfalls Ofenhandschuhe und greifen Sie den Drehspieß oder die Garunterlage mit einem hitzebeständigen lebensmittelechten Küchenutensil, um Verbrennungen vorzubeugen.
- 4 Legen Sie die Garunterlage oder den Drehspieß auf eine saubere hitzebeständige lebensmittelechte Arbeitsunterlage.
- 5 Setzen Sie das Tropfblech in das Gerät ein wie unter EINSETZEN DER KOMPONENTEN beschrieben.

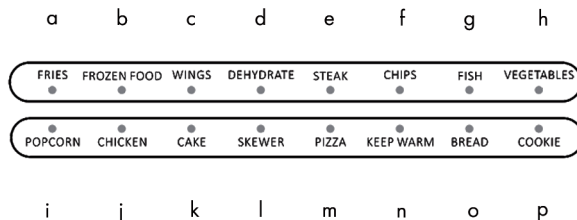


**ACHTUNG:** Setzen Sie das Tropfblech vor jedem Garvorgang ein, um Fett und Speisesäfte aufzufangen. So schützen das Gerät vor Schäden durch auslaufende Speisesäfte und Sie halten den Aufwand zur Reinigung des Gerätes gering.

- 6 Bereiten Sie die Speisen wie unter AUSWAHL DER GARUNTERLAGE beschrieben vor und
  - schieben Sie den Drehspieß jeweils links und rechts in die Rotatoren im Gerät
  - schieben Sie die Garunterlage auf die Schienen im Gerät.

**HINWEIS:** Schieben Sie den Frittierkorb am besten auf die mittlere Schiene, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

- 7 Schließen Sie vorsichtig die Tür.
- 8 Drücken Sie die Taste On/Off, um das Gerät einzuschalten.
- 9 Drücken Sie die Taste MENÜ (mehrmals), um Ihr Programm zu auswählen. Das Symbol des gewählten Programms leuchtet und im Display werden Garzeit und Temperatur des Programmes angezeigt.
  - Wenn Sie mit dieser Einstellung zufrieden sind, drücken Sie die Taste On/Off, um das Programm zu starten.



|   | <b>Speise</b>  | <b>Temperatur</b> | <b>Garzeit</b>                      |
|---|----------------|-------------------|-------------------------------------|
| a | Pommes frites  | 220°C             | 25 Minuten                          |
| b | AUFTAUEN       | 80°C              | 10 Minuten                          |
| c | Hähnchenflügel | 200°C             | 15 Minuten                          |
| d | DÖRREN*        | 70°C*             | 8 Stunden                           |
| e | Steak          | 180°C             | 12 Minuten                          |
| f | Chips          | 220°C             | 20 Minuten                          |
| g | Fisch          | 180°C             | 15 Minuten                          |
| h | Gemüse         | 180°C             | 12 Minuten                          |
| i | Popcorn        | 220°C             | 10 Minuten (Vorheizzeit: 2 Minuten) |
| j | Hähnchen       | 220°C             | 30 Minuten                          |
| k | Kuchen         | 180°C             | 30 Minuten                          |
| l | Fleischspieß   | 200°C             | 15 Minuten                          |
| m | Pizza          | 180°C             | 15 Minuten                          |
| n | WARMHALTEN     | 80°C              | 30 Minuten                          |
| o | Brot           | 200°C             | 4 Minuten                           |
| p | Kekse          | 180°C             | 12 Minuten                          |

\* Temperatur nicht veränderbar.

- Wenn Sie mit dieser Einstellung nicht zufrieden sind, fahren Sie wie folgend fort.

## Temperatur und Gardauer einstellen


Sie können die Temperatur oder Gardauer der Programme an Ihre Wünsche anpassen.

Beim Garen mittels Heißluft wird weniger Hitze benötigt. Stellen Sie die Temperatur um 20°C Grad niedriger ein als auf der Packung des Lebensmittels angegeben, wenn keine Empfehlung für das Heißluftgaren angegeben ist.

HINWEIS: Die Temperatur des Programms DÖRREN ist nicht veränderbar, um ein optimales Dörr-Ergebnis zu gewährleisten.

## Temperatur manuell einstellen


Der einstellbare Temperaturbereich beträgt 50 - 220°C. Jede Betätigung der Taste + oder – ändert die Temperatur um 10°C. Das Gerät erzeugt bei jedem Tastendruck einen Bestätigungston. Sie können die Taste gedrückt halten, um die Temperatur schnell zu ändern.

Drücken Sie die Taste  (Temperatur). Der aktuell eingestellte Temperaturwert im Display blinkt.

- Drücken Sie die Taste +, um die Temperatur zu erhöhen.
- Drücken Sie die Taste –, um die Temperatur zu verringern.

Der eingestellte Temperaturwert im Display hört auf zu blinken und leuchtet wieder dauerhaft, wenn Sie die Tasten + oder – für einige Sekunden nicht berühren.

### Gardauer manuell einstellen

Die einstellbare Garzeit beträgt 1 - 60 Minuten. Drücken Sie die Taste  (Zeit). Der aktuell eingestellte Zeitwert im Display blinkt. Jede Betätigung der Taste + oder – ändert die Zeit um 1 Minute. Das Gerät erzeugt bei jedem Tastendruck einen Bestätigungston. Sie können die Taste gedrückt halten, um die Temperatur schnell zu ändern.

- Drücken Sie die Taste +, um die Zeit zu verlängern.
- Drücken Sie die Taste –, um die Zeit zu verkürzen.

Der aktuelle Zeitwert im Display hört auf zu blinken und leuchtet wieder dauerhaft, wenn Sie die Tasten + oder – für einige Sekunden nicht berühren.




HINWEIS: Um Ihre Eingaben zurückzusetzen, drücken Sie die Taste MENÜ erneut (mehrmals), wählen Ihr Programm und beginnen von vorn. Alle vorher getätigten manuellen Eingaben werden dabei zurückgesetzt.

HINWEIS: Ihre Eingaben werden nicht dauerhaft, sondern nur für den aktuellen Garvorgang gespeichert.

Nachdem Sie ein Programm gewählt und gegebenenfalls die Gardauer und Temperatur angepasst haben, drücken Sie die Taste On/Off, um den Garvorgang zu starten.

### Die Rotationsfunktion

Aktivieren Sie die Rotation bei der Verwendung des Drehspießes, um die Speise gleichmäßig zu garen und weniger Öl oder Fett von der Speise abfließen zu lassen.

- 1 Drücken Sie die Taste . Das Gerät startet die Funktion „Rotieren“ und die Taste  leuchtet.
- 2 Drücken Sie die Taste  erneut, um die Rotation zu beenden.

### Manuelle Garkontrolle

Die Speisen garen gleichmäßig und haften nicht aneinander, wenn Sie sie, wie gewohnt, während der Zubereitungszeit mehrmals wenden, schwenken oder durchschütteln. Sie können die manuelle Garkontrolle jederzeit durchführen.

- 1 Öffnen Sie vorsichtig die Tür.
- 2 Das Gerät unterbricht automatisch den Betrieb.

Während des Garvorgangs stoppt das Gerät automatisch, sobald Sie die Tür öffnen. Bis auf die Tasten „On/Off“, „Preset“ (Startvorwahl) und „Rotieren“ sind alle Tasten inaktiv. Um die Garung fortzusetzen, schließen Sie die Tür. Das Gerät setzt den Garvorgang erst fort, sobald die Tür vollständig geschlossen ist.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Tür öffnen und nicht innerhalb von 30 Minuten wieder schließen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Drücken Sie in diesem Fall die Taste On/Off, um das Gerät einzuschalten.



**ACHTUNG:** Während und nach dem Garen sind das Innere des Gerätes, die Speisen und die Garunterlagen heiß. Je nach Art der Speisen kann Dampf aus dem Gerät entweichen.

Tragen Sie Ofenhandschuhe und, wenn nötig, langärmelige Kleidung, um ungeschützte Körperstellen vor versehentlichem Verbrühen, Verbrennungen und eventuell aus den Speisen austretenden heißen Speisesäften zu schützen.

Greifen Sie den Drehspieß oder die Garunterlage mit einem hitzebeständigen lebensmittelechten Küchenutensil.

- 3 Entnehmen Sie den Drehspieß beziehungsweise die Garunterlage mit den Speisen aus dem Gerät.
- 4 Stellen Sie sie auf eine saubere, lebensmittelechte und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- 5 Wenden Sie die Speisen.
- 6 Setzen Sie die Garunterlage wieder in das Gerät ein.
- 7 Schließen Sie die Tür, um die Garung fortzusetzen. Das Gerät setzt die Garung erst fort, wenn die Tür vollständig geschlossen wird. Das Gerät beendet den Garvorgang automatisch mit einem dreimaligen Signalton. Die Ventilatoren sind noch weitere 60 Sekunden in Betrieb und senken die Innentemperatur des Gerätes.
- 8 Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie, ob die Speisen gar sind.

## Nachgaren

Wenn die Speisen nach Beendigung des Garvorgangs nicht zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind:

- 9 Schieben Sie die Speisen auf der Garunterlage zurück in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- 10 Drücken Sie die Taste MENÜ.
  - Drücken Sie die Taste TEMP und stellen Sie die Temperatur wie im Abschnitt MANUELLE WAHL VON GARDAUER UND GARZEIT beschrieben, ein.
  - Drücken Sie die Taste TIME und stellen Sie einige weitere Minuten wie im Abschnitt MANUELLE WAHL VON GARDAUER UND GARZEIT beschrieben, ein.
- 11 Drücken Sie die Taste On/Off. Das Gerät startet den Garvorgang.

- 12 Das Gerät beendet den Garvorgang automatisch mit einem dreimaligen Signalton. Die Ventilatoren sind noch weitere 60 Sekunden in Betrieb und senken die Innentemperatur des Gerätes.
- 13 Überprüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
  - Wenn die Speisen nach Beendigung des Garvorgangs nicht zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind, wiederholen Sie die Schritte 7-14.
  - Wenn die Speisen zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind, drücken Sie die Taste On/Off, um das Gerät auszuschalten.
- 14 Tragen Sie Ofenhandschuhe.
- 15 Entnehmen Sie den Drehspieß beziehungsweise die Garunterlage mit den Speisen aus dem Gerät.
- 16 Stellen Sie sie auf eine saubere, lebensmittelechte und hitzebeständige
- 17 Entnehmen Sie die Speisen zum Servieren.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

Dieses Gerät ist äußerst pflegeleicht. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die eine andere Wartung als die Reinigung erfordern, müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vollständig.

- 1 Drücken Sie die Taste On/Off, um das Gerät auszuschalten.
- 2 Warten Sie 1 Minute, bis die Ventilatoren des Gerätes sich nicht mehr bewegen.
- 3 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 4 Öffnen Sie die Tür vorsichtig und vollständig.
- 5 Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- 6 Vergewissern Sie sich, dass das Innere des Gerätes, das Tropfblech, die Garunterlagen oder der Drehspieß nicht mehr heiß sind und entnehmen Sie sie.
- 7 Reinigen Sie das Heizelement oben im Inneren des Gerätes mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
- 8 Reinigen Sie das Innere des Gerätes und die entnommenen Komponenten mit heißem Wasser, lebensmittelechtem Reinigungsmittel und einem nichtscheuernden Schwamm. Achten Sie darauf, den Schwamm nicht tropfnass zu verwenden. Drücken Sie ihn vor dem Reinigen aus, sodass er feucht ist.



**ACHTUNG:** Tropfblech und Garunterlagen dürfen nicht mit metallenen Küchenutensilien oder Scheuermitteln gereinigt werden, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.



HINWEIS: Weichen Sie die entnommenen Komponenten in heißem Wasser ein, um hartnäckige Verschmutzungen zu lösen. Lösen sie die Schrauben am Drehspieß, um den Drehspieß und die Fixateure gründlich zu reinigen.



WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser. Das Gerät wird elektrisch betrieben. Es kann dadurch beschädigt werden oder bei Wiederinbetriebnahme einen lebensgefährlichen Stromschlag verursachen.

- 10 Lassen Sie das Innere des Gerätes und die Komponenten vollständig trocknen.
- 11 Wischen Sie das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
- 12 Setzen Sie die Komponenten wieder in das Gerät ein.
- 13 Reinigen Sie Tropfblech, Drehspieß und Garunterlagen mit heißem Wasser, lebensmittelechtem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbliebenen Schmutz zu entfernen.

HINWEIS: Weichen Sie Tropfblech, Drehspieß und Garunterlagen für 15 Minuten in heißem Wasser und etwas Spülmittel ein, um hartnäckige Verschmutzungen zu lösen.

- 14 Lassen Sie die entnommenen Komponenten vollständig trocknen.
- 15 Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- 16 Setzen Sie die Komponenten wieder in das Gerät ein.

---

## AUFBEWAHRUNG

---

- 1 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- 2 Reinigen Sie es gegebenenfalls, wie unter REINIGUNG UND PFLEGE beschrieben.
- 3 Bewahren Sie es an einem trockenen und sauberen Ort auf.

---

## 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.

---

## TECHNISCHE DATEN

---

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Artikelnummer     | 10033248, 10033745         |
| Stromversorgung   | 220-240 Volt ~ 50/60 Hertz |
| Technologie       | Heißluft                   |
| Leistungsaufnahme | 1600 W                     |
| Volumen           | 12l                        |
| Steuerung         | automatisch, manuell       |
| Temperaturbereich | einstellbar, 50-220°C      |
| Timer             | einstellbar, 1-60 Minuten  |





**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing your device. Please, read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damage. We accept no liability for damage resulting from not following the instructions and improper use. Please, scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



---

**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



---

## TABLE OF CONTENTS

---

|  |    |
|--|----|
| Security Instructions.....                 | 32 |
| Components of the Device .....             | 34 |
| Accessories .....                          | 34 |
| Assembly.....                              | 35 |
| Unpacking .....                            | 35 |
| Initial cleaning .....                     | 35 |
| Inserting the components .....             | 35 |
| Placing .....                              | 37 |
| Power supply .....                         | 37 |
| Initial use .....                          | 38 |
| Use .....                                  | 39 |
| Selection of the grill underlay .....      | 39 |
| Operation .....                            | 41 |
| Switching on and off .....                 | 41 |
| Pause .....                                | 41 |
| Standby mode .....                         | 42 |
| Start delay .....                          | 42 |
| Program selection .....                    | 42 |
| Setting Temperature and cooking time ..... | 44 |
| Rotation .....                             | 45 |
| Manual Cooking Control .....               | 45 |
| Subsequent cooking .....                   | 46 |
| Cleaning and Care.....                     | 47 |
| Storage.....                               | 48 |
| Disposal.....                              | 48 |
| Technical Data.....                        | 49 |

---

## SECURITY INSTRUCTIONS

---

Read this booklet carefully and keep it for future reference.

In these safety instructions and later in the text, you will find the following highlights:

**Danger** indicates a hazardous situation which, if not avoided, **will** result in death or serious injury.

**Warning** indicates a hazardous situation which, if not avoided, **may** result in death or serious injury.

**Caution** indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

**Attention** indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in property damage.

**Note** indicates useful hints and advice.

Follow these safety instructions and those in the text to prevent possible hazards or to reduce or even avoid damage in a dangerous situation.

This appliance is designed for the preparation of hot food by means of hot air ("hot air fryer") and is intended for use in household or household-like environments inside rooms ("indoors").

This appliance may be used by persons, including children from the age of 8, with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of knowledge or experience, being supervised using the device, or after having been instructed on the safe use including the hazards associated with the use and have understood the instructions.

For inspection, repair or electrical or mechanical adjustment of the device, contact a service centre authorised by the manufacturer. Please, only use the accessories recommended by the manufacturer of this appliance in order to protect the appliance from damage.



**WARNING:** Use of this appliance carries general hazards. To prevent damage:

- Do not use the appliance for any other purpose than intended.
- Do not use this appliance if it has been damaged in any way or has malfunctioned.
- Do not alter the appliance and do not attempt to repair a defective appliance yourself.
- Make sure that the water inlet of the appliance is properly connected to a working water supply or that the water tank of the appliance is properly connected
- Device must always filled with the amount of water required for the intended application.



- Do not leave the appliance unattended during use as it requires manual operation.
- Children must not play with the device.
- Before disposal, remove the door of the appliance to prevent accidental trapping of children playing with it or pets and wild animals.



**DANGER:** The appliance is electrically powered. To prevent damage from electrical shock:

- Do not use the appliance in humid or wet environments.
- Only connect the appliance when the voltage of the socket is compliant to the specification of the device.
- Do not bend the power cord or lead it over sharp edges.
- Do not touch the plug of the appliance with damp or wet hands. The moisture on your hands may drip on the plug and cause an electrical shock when in contact with the power outlet.
- Do not unplug the power cord from the power outlet by the cord, but always grab hold of it by the plug.
- Do not use the device's power cord as a carrying handle.
- Do not reach for the appliance when it has fallen into water. In this case, disconnect the power plug immediately.
- Do not use the appliance with a timer or an external control system.
- Connect the appliance to an easily accessible socket so that it can be quickly disconnected from the socket in the event of a failure.
- When disposing of the unit, please, cut off the power cord to make the appliance unusable for playing children.



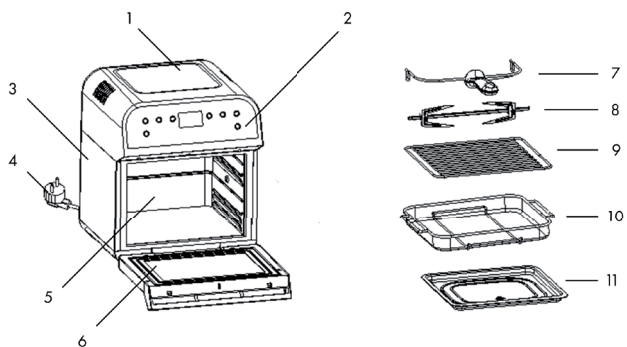
**WARNING:** Hot steam will escape from the appliance during use. The inside of the appliance, the heated food, the drip tray, the frying basket and the grill grate are hot during operation and for some time afterward. To prevent burns and scalding:

- Wear oven gloves when handling the hot appliance.
- Only the handles, stems or levers attached to the appliance or its components when moving hot components of the appliance.
- Allow the appliance to cool completely before removing or attaching any components before cleaning or moving the unit.
- Keep the appliance out of the reach of unauthorised persons in order to prevent possible damage.
- Use only heat-resistant kitchen utensils when handling the running appliance and hot food.
- Keep your body away from the steam outlet on the back of the unit.

---

## COMPONENTS OF THE DEVICE

---

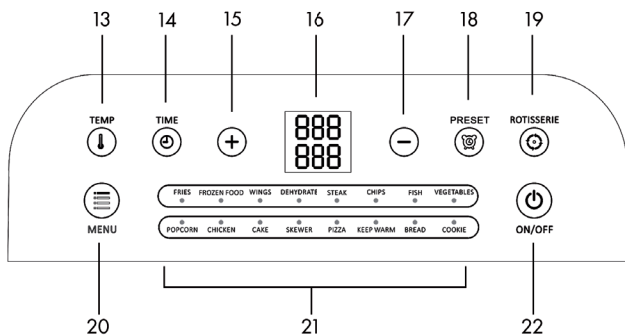


- |                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| 1 Cover         | 7 Roasting spit lifter |
| 2 Control panel | 8 Roasting spit        |
| 3 Housing       | 9 Grill grate          |
| 4 Power cable   | 10 Frying basket       |
| 5 Cooking space | 11 Drip tray           |
| 6 Door          |                        |

### Accessories

#### Roasting spit lifter

The roasting spit lifter serves to take the roasting spit out of the appliance without burning yourself, and to put it in.



13 Key: temperature (TEMP)

14 Key: time (TIME)

15 Key: increase

16 Display

17 Key: decrease

18 Key: delay start up (PRESET)

19 Key: rotate (ROTISSERIE)

20 Key: programs (MENU)

21 Display: programs

22 Key: Start/Stop

---

## ASSEMBLY

---

### Unpacking

Remove all packaging materials and labels from the inside and outside of the appliance and its components. Make sure that no packaging remains underneath or around the components.

### Initial cleaning

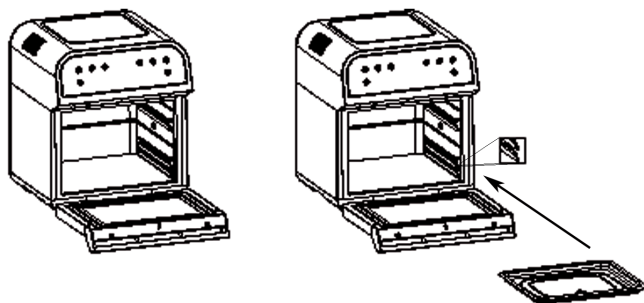
Clean the appliance as described in CLEANING AND CARE.

### Inserting the components

Insert the components as described as follows.

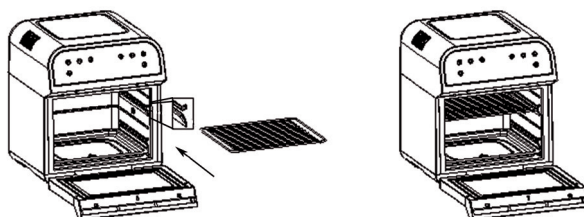
### Drip tray

Carefully open the door and slide the drip tray along the side rails into the appliance as shown in the illustration.



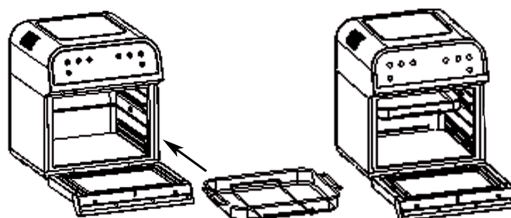
### Grill grate

Carefully open the door and slide the grill along the side rails into the appliance as shown in the illustration.



### Frying basket

Carefully open the door and slide the frying basket along the side rails into the appliance as shown in the illustration.



## Roasting spit

Slide the fixators (B) onto the roasting spit (A). Tighten the screws of the fixators so that the fixators sit firmly on the spit. Insert the roasting spit into the rotators (D) inside of the device. They only fit into the rotators in a certain way. Do not use force.

## Placing



**CAUTION:** Be sure to leave at least 10 cm of space between the appliance and surrounding objects and the walls to ensure that steam can escape. The appliance has a steam outlet on the back of the appliance which releases excess moisture from the food as steam. Do not block the steam outlet with anything.

Place the appliance on a flat, clean and heat-resistant work surface:

- far away from water and other liquids. The appliance may otherwise fall into the water and cause electrical shock.
- far away from hot surfaces and sources of heat such as heaters, stoves, ovens, open fires and direct sunlight. The material of the appliance can melt due to the heat, thus exposing the live parts of the device. This can cause a short circuit and consequently a fire.
- far away from flammable objects and materials in order to reduce the risk of fire.
- far away from explosive and flammable gases. The appliance contains metal parts that rub against each other and can cause ignition of flammable gases by sparking.

Do not put anything on the device.

## Power supply

The appliance has a standard security plug and requires a security socket with a 220-240 V ~ 50/60 Hz power supply.

Only connect the appliance if the mains voltage of the socket is compliant to the specification of the device.



If the power cord or plug is damaged in any way, do not connect the unit. Have it replaced by a manufacturer authorised service centre.

### **The appliance must not be used with a timer or a remote control system.**

Plug the power cord into an outlet behind the appliance. To prevent accidentally knocking over the appliance, do not allow the power cord to hang over the edge of the work surface. Also ensure that the power cord:

- does not touch hot surfaces or other sources of heat.
- is never kinked.
- is not guided over sharp edges.

Otherwise it may be permanently damaged, live parts may be exposed and cause a dangerous electrical shock.

Connect the appliance to an easily accessible socket to be able to quickly disconnect it from the power supply if malfunctioning.

NOTE: Disconnect the appliance from the power supply when not in use to save electricity and to prevent damage when the appliance is not under your supervision.

To disconnect the appliance from the power supply, always grab the power plug directly and pull it out of the socket horizontally. Do not pull the appliance by the power cord as doing so may damage the power cord or affect the operation of the device.

## Initial use

Before using the device, do an initial run without filling.

- 1 Insert the drip tray and the grill underlays as described under INSERTING THE COMPONENTS.
- 2 Connect the appliance to the circuit. A beep will sound. The display and all indicators will flash briefly.
- 3 Press the button Start/Stop to turn on the unit.

NOTE: On the control panel, on the right of the MENU button you will see the program display. Each program has a symbol associated with it. Press the MENU button repeatedly to navigate through the programs one after the other, starting from the first row in the upper left corner to the second row in the lower right corner. The currently active program icon will light.

- 4 Press the MENU button repeatedly until the POPCORN program in the program guide lights up. You have selected the program POPCORN.
- 5 Press the button Start/Stop to start the program.
- 6 The appliance will stop automatically when the program has completed.

NOTE: When the program has completed, the fans will continue to cool the inside of the device for about 1 minute.

- 7 Wait 1 minute for the fans of the appliance to stop running.
- 8 Press the button Start/Stop to turn the appliance off.
- 9 Carefully open the door.
- 10 Allow the appliance to cool completely.
- 11 Make sure that the grill underlays are not hot anymore and remove them.
- 12 Clean the appliance and its components as described in CLEANING AND MAINTENANCE.

NOTE: The appliance may give off a slight odor when first used. This is normal and will disappear during operation.

---

## USE

---

Please, always mind the following when handling the device.



**CAUTION:** During and after cooking, the inside of the appliance, the food and the grill underlays are hot. Depending on the type of food, steam may escape from the appliance.

Always wear oven gloves when handling the appliance.

If necessary, wear long-sleeved clothing to protect body parts from steam and from hot juices that may possibly escape from the food.

Grip the grill underlays or roasting spit with a heat-resistant food-safe kitchen utensil to prevent burns.

The appliance works with hot air. Hot air requires lower temperatures and smaller quantities than oil frying.

### Selection of the grill underlay

Choose the type and quantity of the grilled goods and the appropriate grill underlay:

- Use the grill grate for individual items, such as chicken wings or pizza.
- Use the frying basket to cook larger quantities such as nuggets or French fries.
- The roasting spit is ideal for cooking fatty foods such as grilled chicken and foods that should not lie on the underlay.

Always align the food to be grilled on the grill underlay so that the individual pieces do not touch each other in order to cook all pieces evenly.

**NOTE:** Cooking with hot air is particularly suitable for dry baked goods such as biscuits, rolls and pizza.

### Using the grill grate or frying basket

1 Press the button Start/Stop to turn the appliance off.



**CAUTION:** Before proceeding to the next step, make sure the grill underlay is not hot. If the grill underlay is hot, use oven gloves and heat-resistant food-safe kitchen utensils to move the grill underlay.

2 Remove the grill underlay and place it on a clean heat-resistant food-safe work surface.

**NOTE:** Many foods increase in size by up to 2 cm (0.8 inches) when cooking.

3 Place the food that way that:

- the food does not touch the inside of the appliance during cooking.
- the grill underlay with the food can be easily removed from the appliance after cooking.
- an even air circulation between the pieces of the food is ensured.

2 Fill the basket up to two thirds at most to ensure even cooking.

### Using the roasting spit

Choose the size of the food that way that

- the food does not touch the inside of the appliance to ensure the rotation function of the roasting spit.
- the food is not heavier than 1.2kg.



**ATTENTION:** Instead of the roasting spit, use the frying basket if the food is heavier than 1.2 kg, so as not to damage the motor of the rotators.

How to use the roasting spit:



Make sure the roasting spit is not hot before use. When the roasting spit is hot, wear oven gloves. Grip the roasting spit with a heat-resistant food-safe kitchen utensil to prevent burns. Allow the roasting spit to cool on a heat-resistant food grade surface before proceeding to the next step.

If necessary, clean the roasting spit as described under **CLEANING AND MAINTENANCE**.

- 1 Loosen the screws on the roasting spit fixators.
- 2 Remove the fixators.
- 3 Remove paper, plastic wrap and foreign objects from the food.
- 4 Slide the food on the skewer.
- 5 Slide the fixators of the roasting spit back onto the spit, so that:
  - the tines of the fixators grip firmly into the food.
  - the grilled food can not fall of the spit while rotating.
  - the food rotates with the roasting spit.
- 6 Tighten the screws.
- 7 Bind the parts of the food that open, enlarge or stick out during cooking (such as the wings and legs of a grilled chicken) with kitchen yarn to the good ("dressing").

**NOTE:** Use oven-suitable kitchen yarn for dressing.

**NOTE:** Using a fine shish kebab skewer to puncture thick and fat food before cooking to accelerating cooking and draining excess fat.



---

## OPERATION

---



**ATTENTION:** During and after operation, the inside of the appliance, the food, the grill underlays and the steam outlet on the back of the appliance are hot. Depending on the type of food, steam may escape from the appliance.

Always wear oven gloves when handling the appliance. Always grab the grill underlays and food with heat-resistant food-safe kitchen utensils to prevent burns, scalds and damage to the appliance and accessories.

If necessary, wear long clothing to protect vulnerable parts of the body from steam and any hot juices leaking from the food.

### Switching on and off

#### Switching on

Connect the appliance to the power supply. The appliance will sound a beep.

The display and all indicators will light briefly and then go out.

The appliance is now in standby mode and ready for use.

#### Switching off

To turn off the device, press the button Start/Stop.

You can switch off the appliance completely by pulling the power plug of the appliance out of the socket.

#### Pause

During cooking, the appliance stops automatically,

- when you press the button Start/Stop,
- when you open the door. In this case, all buttons are inactive except for the buttons "Start / Stop," "Preset" and "Rotisserie."

Close the door to continue cooking.

**NOTE:** If you open the door and do not close it within 30 minutes, the appliance will automatically turn off the power. All program presets and manual settings will be reset.

**NOTE:** If you press the button Start/Stop while the door of the appliance is open, a warning beep will sound. This is a safety feature to protect you from accidental burns from hot air if you try to start a program with the door open. Close the door and press the button Start/Stop.

## Standby mode

The appliance will switch to standby mode after 60 seconds,

- when the appliance is in standby mode and you do not press any button or
- if no program is running.

In Standby mode, all buttons are inactive except for the buttons Start/Stop, MENU and PRESET.

Press the MENU button to reactivate the appliance from standby mode.

## Start delay

The appliance provides a 1-60 minute start delay to start cooking at a specific time in the future.

Press the button PRESET to chose a start delay.

The display will show the default start delay of one hour. Each press of the + or — button changes the time by 1 minute. The appliance will generate a confirmation tone each time the button is pressed and the currently set time value will flash on the display. You can hold down the button to quickly change the temperature.

- Press the button + to increase the time.
- Press the button— to decrease the time.

The current time value in the display will stop flashing and remain lit if you do not touch the buttons + or — for a few seconds.

After selecting a program and, if necessary, adjusting the cooking duration and temperature, press the button Start/Stop to start the cooking process.

NOTE: Your entries are not stored permanently but only for the current cooking process.

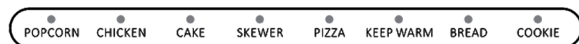
## Program selection

The appliance offers 13 programs and 3 functions for preparing a delicious meal or to defrost, dry or keep food warm at the push of a button.

The amount of food cooked at a time, as well as the thickness, density and type of food (fresh, thawed or frozen) may change the required cooking time.

NOTE: Use search engines and cookbooks to find out about unknown foods and their proper handling before cooking.

a      b      c      d      e      f      g      h



i      j      k      l      m      n      o      p

|   | <b>Food</b>   | <b>Temperature</b> | <b>Cooking time</b>             |
|---|---------------|--------------------|---------------------------------|
| a | French fries  | 425°F              | 25 minutes                      |
| b | DEFROST       | 175°F              | 10 minutes                      |
| c | Chicken wings | 400°F              | 15 minutes                      |
| d | DESICCATE*    | 160°F*             | 8 hours                         |
| e | Steak         | 350°F              | 12 minutes                      |
| f | Chips         | 425°F              | 20 minutes                      |
| g | Fish          | 350°F              | 15 minutes                      |
| h | Vegetables    | 350°F              | 12 minutes                      |
| i | Popcorn       | 425°F              | 10 minutes (preheat: 2 minutes) |
| j | Chicken       | 425°F              | 30 minutes                      |
| k | Cake          | 350°F              | 30 minutes                      |
| l | Meat skewer   | 400°F              | 15 minutes                      |
| m | Pizza         | 350°F              | 15 minutes                      |
| n | KEEP WARM     | 175°F              | 30 minutes                      |
| o | Bread         | 400°F              | 4 minutes                       |
| p | Cookies       | 350°C              | 12 minutes                      |

\* Temperature can not be changed to ensure proper cooking.

Here's how it works:

- 1 Make sure the appliance is plugged in and turned off. If necessary, press the button Start/Stop to turn off the unit.
- 2 Carefully open the door of the device.
- 3 Make sure that the inside of the appliance and the grill underlays or the roasting

- spit are not hot. If necessary, wear oven gloves and grab the roasting spit or grill underlay with a heat-resistant food-safe kitchen utensil to prevent burns.
- 4 Place the grill underlay or roasting spit on a clean, heat-resistant food-safe work surface.
  - 5 Insert the drip tray into the appliance as described in INSERTING THE COMPONENTS.



**CAUTION:** Insert the drip tray before each cooking process to collect fat and food juices. This protects the appliance from damage from leaking food juices and reduces the effort required to clean the device.

- 6 Prepare the food as described in SELECTING THE GRILL UNDERLAY and
  - Slide the roasting spit into the rotators in the device, left and right.
  - Slide the grill underlay onto the rails in the appliance.

**NOTE:** It is best to slide the frying basket onto the middle rail to ensure even cooking.

- 7 Gently close the door.
- 8 Press the button Start/Stop to turn on the unit.
- 9 Press the button MENU (several times) to select your program. The symbol of the selected program will flash and the display will show the cooking time and temperature of the program.
- 10 If you are satisfied with the settings, press the button Start/Stop to start the program.
- 11 If you are not satisfied with the setting, proceed as follows:

## Setting Temperature and cooking time


You can adjust the temperature or cooking time of the programs to your wishes.

**NOTE:** When cooking with hot air, less heat is needed. Set the temperature 68 ° F lower than indicated on the food package if no recommendation for hot air cooking is given.

**NOTE:** In order to ensure an optimal drying result, the temperature of the program DESICCATE cannot be changed.

### Setting the temperature


The adjustable temperature range is 120 - 425 ° F. Each press of the button + or — changes the temperature by 50 ° F. The appliance will give a confirmation sound each time the button is pressed. You can hold down the button to quickly change the temperature by 10.

Press the button  (Temperature). The currently set temperature value will flash on the display.

- Press the + button to increase the temperature.
- Press the — button to decrease the temperature.

The set temperature value in the display will stop flashing and remain lit if you do not touch the buttons + or — for a few seconds.

## Setting the cooking time

The adjustable cooking time is 1 - 60 minutes. Press the button  (Time). The currently set time value will flash on the display. Each press of the button + or — changes the time by 1 minute. The appliance will sound a confirmation beep each time the button is pressed. You can hold down the button to quickly change the temperature by 10.

- Press the + button to increase the time.
- Press the - button to decrease the time.

The current time value in the display will stop flashing and remain lit if you do not touch the buttons + or — for a few seconds.



NOTE: To reset your entries, re-press the button MENU (several times), select your program and start over. All previous manual entries will be reset.

NOTE: Your entries are not stored permanently, but only for the current cooking process.

After selecting a program and, if necessary, adjusting the cooking duration and temperature, press the button Start/Stop to start the cooking process.

## Rotation

Activate the rotation when using the roasting spit to cook the food evenly and to drain less oil or fat from the food.

- 1 Press the button  (ROTATE). The appliance will start the function "Rotate" and the button will light.
- 2 Re-press the button  to stop the rotation.

## Manual Cooking Control

The food will cook evenly and pieces will not adhere to each other if you turn, pan or shake the food several times during cooking, as you are used to.

You can carry out the manual cooking control at any time.

- 1 Carefully open the door.
- 2 The appliance will automatically stop operation.

During cooking, the appliance will stop automatically when you open the door. All buttons will be inactive except for the buttons Start/Stop, PRESET and ROTATE. To continue cooking, close the door. The appliance will not continue cooking until the door is completely closed.

**NOTE:** If you open the door and do not close it within 30 minutes, the appliance will automatically turn off. In this case, press the button Start/Stop to turn on the unit.



**ATTENTION:** During and after cooking, the inside of the appliance, the food and the grill underlays are hot. Depending on the type of food, steam may escape from the appliance.

Wear oven gloves and, if necessary, long-sleeved clothing to protect unprotected body parts from accidental scalding, burns, and hot juices leaking from food.

Grab the roasting spit or grill underlay with a heat-resistant food-safe kitchen utensil.

- 3 Remove the roasting spit or the grill underlay from the appliance.
- 4 Place it on a clean, food-safe and heat-resistant work surface.
- 5 Turn the food.
- 6 Put the grill underlay back into the appliance.
- 7 Close the door to continue cooking. The appliance will not continue cooking until the door is completely closed.
- 8 The appliance will automatically stop cooking with a triple beep. The fans will still be in operation for another 60 seconds to lower the internal temperature of the device.
- 9 Open the door and check if the food is cooked.

## Subsequent cooking

If the food is not cooked to your satisfaction after cooking:

- 10 Slide the food on the grill underlay back into the appliance and close the door.
- 11 Press the button MENU, then
  - Press the button ↓ and set the temperature
  - Press the button ⌚ and set a few more minutes
 as described in SETTING TEMPERATURE AND COOKING TIME.
- 12 Press the button Start/Stop. The appliance will start the cooking process.
- 13 The appliance automatically stops cooking with a triple beep. The fans are still in operation for another 60 seconds and lower the internal temperature of the device.
- 14 Check to see if the food is cooked.
  - If the food is not cooked to your satisfaction after cooking has finished, repeat steps 7-14.

- When the food is cooked to your satisfaction, press the button Start/Stop to turn off the appliance.
- 15 Wear oven gloves.
  - 16 Remove the roasting spit or the grill underlay with the food from the appliance.
  - 17 Put them on a clean, food-safe and heat-resistant surface
  - 18 Remove the food for serving.

---

## CLEANING AND CARE

---

This appliance is extremely easy to clean. It contains no user-serviceable parts. Any maintenance requiring service other than cleaning must be performed by a qualified technician.

Clean the appliance completely after each use.

- 1 Press the button Start/Stop to turn the appliance off.
- 2 Wait 1 minute for the fans of the appliance to stop running.
- 3 Disconnect the appliance from the power supply.
- 4 Open the door carefully and completely.
- 5 Allow the appliance to cool completely.
- 6 Make sure that the inside of the appliance, the drip tray, the grill underlays or the roasting spit are no longer hot and remove them.
- 7 Clean the heating element at the top of the inside of the appliance with a dry cleaning brush to remove food residue.
- 8 Clean the inside of the appliance and the removed components with hot water, a food-safe detergent and a non-abrasive sponge. Be careful not to use a dripping wet sponge. Squeeze the sponge damp before cleaning.



**CAUTION:** Drip tray and grill underlays should not be cleaned with metal kitchen utensils or abrasives, as this may damage the non-stick coating.

**NOTE:** Soak the removed components in hot water to remove stubborn dirt. Loosen the screws on the roasting spit to thoroughly clean the roasting spit and fixators.



**WARNING:** Do not immerse the appliance in water for cleaning. The appliance is operated electrically. It may be damaged or cause a life-threatening electrical shock when restarted.

- 9 Allow the inside of the appliance and the components to dry completely.
- 10 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 11 Place the components back in the device.

- Clean the drip tray, roasting spit and grill underlays with hot water, food-safe detergent and a non-abrasive sponge. You may use a degreasing fluid to remove the remaining dirt.

NOTE: Soak the drip tray, roasting spit and cooking pads in hot water and a few drops of detergent for 15 minutes to remove stubborn dirt.

- Allow the removed components to dry completely.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Place the components back in the device.

---

## STORAGE

---

- Disconnect the appliance from the power supply.
- If necessary, clean it as described under CLEANING AND MAINTENANCE.
- Store it in a dry and clean place.

---

## 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.



---

## TECHNICAL DATA

---

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| Article number    | 10033248, 10033745       |
| Power supply      | 220-240V ~ 50/60 Hz      |
| Technology        | Hot air                  |
| Power consumption | 1600 W                   |
| Fryer Volume      | 12 litres                |
| Operation         | manual, automatic        |
| Temperature Range | adjustable, 50-220°C     |
| Timer             | adjustable, 1-60 minutes |



**Chère cliente, cher client,**

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



---

**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



---

## SOMMAIRE

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité .....           | 54 |
| Composants de l'appareil .....        | 58 |
| Accessoires .....                     | 58 |
| Montage .....                         | 59 |
| Déballage .....                       | 59 |
| Premier nettoyage .....               | 59 |
| Installation des composants .....     | 59 |
| Installation .....                    | 61 |
| Alimentation .....                    | 61 |
| Première utilisation .....            | 62 |
| Utilisation .....                     | 63 |
| Choix de la plaque de cuisson .....   | 64 |
| Fonctionnement .....                  | 66 |
| Pour allumer et éteindre .....        | 66 |
| Pause .....                           | 66 |
| Mode veille .....                     | 67 |
| Démarrage différé .....               | 67 |
| Choix de programme .....              | 67 |
| Température et durée de cuisson ..... | 69 |
| Fonction rotation .....               | 70 |
| Contrôle manuel de la cuisson .....   | 70 |
| Prolonger la cuisson .....            | 71 |
| Nettoyage et entretien .....          | 72 |
| Stockage .....                        | 73 |
| Recyclage .....                       | 74 |
| Fiche technique .....                 | 74 |

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lisez attentivement cette brochure et conservez-la pour vous y référer ultérieurement

Vous trouverez les points importants suivants dans les consignes de sécurité et plus bas dans le texte :

**DANGER** indique une situation dangereuse qui peut entraîner la mort ou des blessures graves si elle n'est pas évitée.

**MISE EN GARDE** indique une situation dangereuse qui peut entraîner la mort ou des blessures graves si elle n'est pas évitée.

**ATTENTION** indique une situation dangereuse qui peut entraîner des blessures légères ou significatives si elle n'est pas évitée.

**PRÉCAUTION** indique une situation dangereuse qui peut entraîner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.

**REMARQUE** indique des informations et des conseils utiles.

Suivez ces instructions de sécurité et celles qui sont comprises dans le texte pour éviter les éventuels dangers ou pour réduire ou même éviter les dégâts dans une situation dangereuse.

Cet appareil sert à préparer des aliments chauds à l'aide d'air chaud („Friteuse à air chaud“) et est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires dans des pièces intérieures („à l'intérieur“).

Ce dispositif peut être utilisé par des personnes, y compris les enfants dès l'âge de 8 ans, avec ou sans réduction de capacité physique, sensorielle ou mentale, avec ou sans manque de connaissances ou expérience s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont été formés à l'utilisation et au fonctionnement de l'appareil, y compris aux dangers liés à l'utilisation, et s'ils ont bien compris toutes les instructions.

Pour l'inspection, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique de l'appareil, contactez un centre de service agréé par le fabricant.

Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant de cet appareil pour protéger celui-ci contre les dommages.

Branchez l'appareil à une prise facilement accessible afin qu'il puisse être rapidement débranché en cas de panne.



**MISE EN GARDE** : L'utilisation de cet appareil comporte des risques généraux.  
Pour éviter les dommages:

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas cet appareil s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit ou s'il fonctionne mal.
- Ne modifiez pas l'appareil et n'essayez pas de réparer vous-même l'appareil défectueux.
- Assurez-vous que l'entrée d'eau de l'appareil est correctement raccordée à une alimentation en eau fonctionnelle ou que le réservoir d'eau de l'appareil est toujours rempli de la quantité d'eau nécessaire à l'utilisation prévue.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation car il nécessite une intervention manuelle.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Avant la mise au rebut, retirez la porte de l'appareil pour éviter que des enfants ou des animaux ne s'y accrochent accidentellement



**DANGER** : L'appareil est alimenté électriquement et est sous tension pendant le fonctionnement. Pour éviter les dommages dus aux chocs électriques :

- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides ou mouillés.
- Ne branchez l'appareil que si la tension de la prise est conforme aux spécifications de l'appareil.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas passer sur des rebords coupants.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains humides ou mouillées. L'humidité sur vos mains peut perler sur la prise et provoquer un choc électrique dangereux lorsqu'elle est en contact avec la prise de courant.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation de l'appareil comme poignée de transport.
- Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau. En pareil cas, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie ou un système de contrôle externe.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, veuillez couper le cordon d'alimentation pour le rendre inutilisable comme jouet par des enfants.



**MISE EN GARDE :** L'appareil émet de la vapeur chaude pendant l'utilisation. L'intérieur de l'appareil, les aliments chauffés, le bac d'égouttage, le panier à frire et les grilles sont également très chauds pendant le fonctionnement et quelque temps après encore. Pour éviter les brûlures :

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'appareil à chaud et utilisez uniquement les poignées, les tiges ou les leviers fixés à l'appareil ou à ses composants lorsque vous déplacez des composants chauds de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou de d'installer des composants, avant de le nettoyer et avant de le déplacer.
- Gardez l'appareil hors de portée des personnes non autorisées afin d'éviter tout dommage.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine supportant la chaleur pour manipuler l'appareil et les aliments chauds.
- Gardez vos mains et votre visage éloignés de la sortie de vapeur à l'arrière de l'appareil

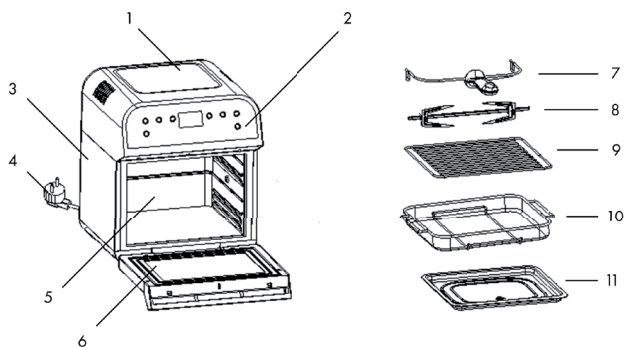




---

**COMPOSANTS DE L'APPAREIL**


---



1 Cache

2 Panneau de commande

3 Boîtier

4 Câble secteur

5 Espace de cuisson

6 Porte

7 Support de broche

8 Tournebroche

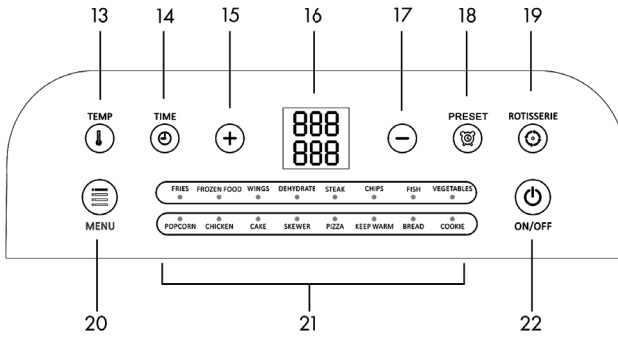
9 Grille de cuisson

10 Panier à friture

11 Bac d'égouttage

**Accessoires****Support de broche**

Le support de broche sert à sortir le tournebroche de l'appareil ou à le glisser à l'intérieur sans se brûler.



13 Bouton : température (TEMP)

14 Bouton : durée (TIME)

15 Bouton : AUGMENTER

16 Affichage : écran

17 Bouton : RÉDUIRE

18 Bouton : programme (PRESET)

19 Bouton : rôtir (RÔTISSERIE)

20 Bouton : menu (MENU)

21 Affichage : programme (PRESETS)

22 Bouton : marche/arrêt

---

## MONTAGE

---

### Déballage

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ses composants. Assurez-vous qu'aucun emballage ne se trouve sous et autour des composants.

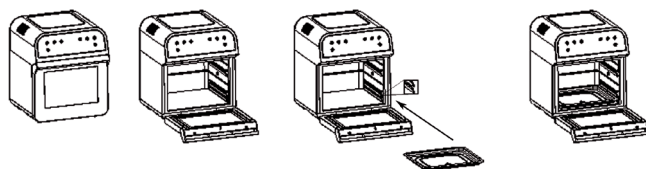
### Premier nettoyage

Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section Nettoyage et entretien.

### Installation des composants

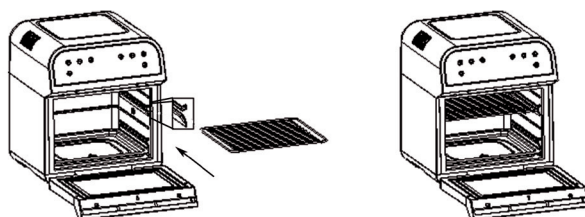
Installez les composants tel que décrit ci-dessous.

### Bac d'égouttage



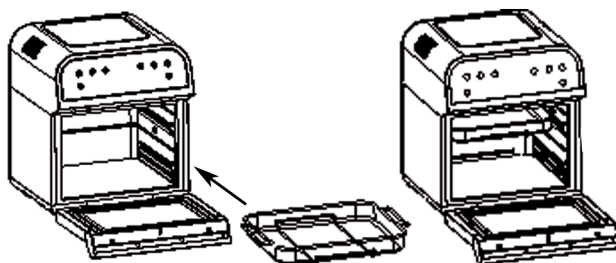
Öffnen Sie vorsichtig die Tür und schieben Sie das Tropfblech auf den Seitenschienen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät ein.

### Grille de cuisson



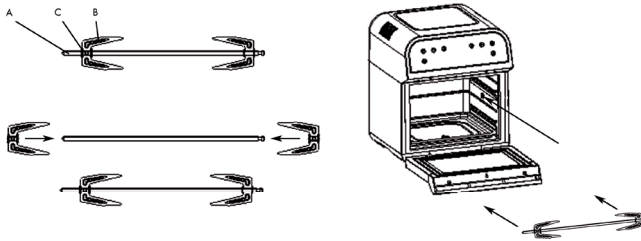
Ouvrez la porte avec précaution et faites glisser la grille sur les rails latéraux dans l'appareil, comme indiqué sur l'illustration.

### Panier à friture



Ouvrez la porte avec précaution et faites glisser le panier à friture sur les rails latéraux dans l'appareil, comme indiqué sur l'illustration.

## Tournebroche



Faites glisser les crochets (B) sur la tige de la broche (A). Serrez les vis des crochets pour qu'ils soient bien en place sur la broche. Insérez la broche du tournebroche dans les supports rotatifs (D) de l'appareil. Elle ne peut s'insérer que d'une manière précise. Ne forcez pas.

## Installation



**ATTENTION :** Veillez à garder une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et les objets environnants et les murs pour permettre à la vapeur de s'échapper. L'appareil dispose d'une sortie de vapeur à l'arrière, qui libère l'excès d'humidité des aliments sous forme de vapeur. Rien ne doit bloquer la sortie de vapeur.

Placez l'appareil sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur

- à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Sinon, l'appareil pourrait tomber dans l'eau et provoquer un choc électrique.
- à l'écart des surfaces chaudes et des sources de chaleur telles que les radiateurs, cuisinières, fours, flammes libres et ensoleillement direct. Le matériau de l'appareil peut fondre à cause de la chaleur et exposer les parties conductrices de l'appareil. Cela peut provoquer un court-circuit et par conséquent un incendie.
- à l'écart des objets ou matériaux inflammables afin de réduire les risques d'incendie.
- à l'écart des gaz explosifs et combustibles. L'appareil contient des pièces métalliques qui se frottent les unes contre les autres et peuvent provoquer l'inflammation de gaz inflammables en produisant des étincelles.

Ne posez rien sur l'appareil.

## Alimentation

L'appareil est équipé d'une fiche Schuko standard et nécessite une prise Schuko avec une alimentation de 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Ne branchez l'appareil que si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.



Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés à l'extérieur, ne branchez pas l'appareil. Faites-les remplacer par un centre de service agréé par le fabricant.

### **L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou un système de télécommande.**

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise située derrière l'appareil et ne le laissez pas pendre au bord du plan de travail pour éviter que l'appareil ne chute accidentellement. Assurez-vous également que le cordon d'alimentation:

- ne touche pas les surfaces chaudes et les sources de chaleur,
- ne soit pas plié et
- ne passe pas sur des rebords coupants.

Faute de quoi, des câbles conducteurs pourraient être exposés et provoquer un choc électrique dangereux.

Branchez l'appareil à une prise facilement accessible pour le déconnecter rapidement du secteur en cas de dysfonctionnement.

REMARQUE : Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas afin d'économiser de l'électricité et de prévenir tout dommage si l'appareil n'est pas sous votre surveillance.

Pour débrancher l'appareil du secteur, saisissez toujours la fiche secteur et retirez-la bien droite de la prise. Ne tirez pas l'appareil par le cordon d'alimentation pour éviter de l'endommager et de perturber le fonctionnement de l'appareil.

### **Première utilisation**

Avant d'utiliser l'appareil, faites-le fonctionner à vide, sans aliments.

- 1 Débranchez l'appareil du secteur.
- 2 Insérez le bac d'égouttage et les plaques de cuisson comme décrit dans la section INSTALLATION DES COMPOSANTS.
- 3 Branchez l'appareil sur le secteur. Un bip retentit. L'écran et tous les voyants s'allument brièvement.
- 4 Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour allumer l'appareil.

À côté de la touche MENU se trouve le guide des programmes. Chaque programme est associé à un symbole. Appuyez plusieurs fois sur la touche MENU pour parcourir les programmes l'un après l'autre, en commençant par la première rangée dans le coin supérieur gauche jusqu'à la deuxième rangée dans le coin inférieur droit. L'icône du programme actuellement actif est allumée.

- 5 Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le programme POPCORN s'allume. Vous avez choisi le programme POPCORN.
- 6 Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer le programme.
- 7 L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le programme est terminé. Lorsque le programme est terminé, les ventilateurs continuent de fonctionner pendant 1 minute pour refroidir l'intérieur de l'appareil.
- 8 Patientez 1 minute pour que les ventilateurs de l'appareil s'arrêtent.
- 9 Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour éteindre l'appareil.
- 10 Ouvrez la porte avec précaution.
- 11 Laissez l'appareil refroidir complètement.
- 12 Assurez-vous que les plaques de cuisson ne sont plus chaudes et retirez-les.
- 13 Nettoyez l'appareil et ses composants comme décrit dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE : Lors de la première utilisation, il se peut que l'appareil dégage une légère odeur. Ceci est normal et disparaît au fur et à mesure.

---

## UTILISATION

---

Veillez toujours observer les points suivants lors de la manipulation de l'appareil:



**ATTENTION :** Pendant et après la cuisson, l'intérieur de l'appareil, les aliments et les plaques de cuisson sont chauds.

Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'appareil.

Si nécessaire, portez des vêtements à manches longues pour protéger les parties du corps de la vapeur et éventuellement des jus chauds qui s'échappent de la nourriture.

Prenez les ustensiles de cuisine ou la rôtissoire avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur pour éviter les brûlures.

L'appareil fonctionne avec de l'air chaud. L'air chaud utilise des températures plus basses et des plus faibles quantités que la friture à l'huile.

## Choix de la plaque de cuisson

Choisissez le type et la quantité d'aliments à cuire et le support de cuisson adapté :

- Utilisez la grille de cuisson pour les aliments individuels, tels que les pilons de poulet ou les pizzas.
- Utilisez le panier à friture pour cuire des quantités plus importantes, comme des nuggets ou des frites.
- La rôtissoire est idéale pour la cuisson des aliments gras tels que le poulet grillé et les plats qui ne doivent pas être posés.

Installez toujours les aliments à cuire sur la surface de cuisson de manière à ce que les pièces ne se touchent pas. Cuisez toutes les pièces uniformément.

INFO : La cuisson à l'air chaud convient particulièrement aux produits de boulangerie secs tels que les biscuits, les petits pains et les pizzas.

## Utilisation de la grille de cuisson ou du panier à friture

Remplissez le panier de friture jusqu'à un maximum de deux tiers pour assurer une cuisson uniforme.

- 1 Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour éteindre l'appareil.



**ATTENTION :** Avant de passer à la prochaine étape, assurez-vous que le support de cuisson n'est pas chaud. Si la surface de cuisson est chaude, utilisez des gants et des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer le support de cuisson.

- 2 Retirez la plaque de cuisson et placez-la sur une surface de travail propre, résistante à la chaleur et adaptée pour les aliments.

INFO: de nombreux aliments prennent 2 cm de taille lors de la cuisson.

Installez les aliments de façon à ce que

- pendant la cuisson, les aliments ne touchent pas l'intérieur de l'appareil.
- la plaque de cuisson et les aliments puissent être facilement retirés de l'appareil après la cuisson.
- une circulation d'air uniforme soit assurée entre les morceaux individuels des aliments à cuire.

## Utilisation du tournebroche

Choisissez la taille des aliments pour que

- les aliments ne cognent pas l'intérieur de l'appareil pour assurer la fonction de rotation de la rôtissoire.
- les aliments ne dépassent pas 1,2 kg.





**ATTENTION :** Au lieu de la rôtissoire, utilisez le panier à friture si les aliments à cuire dépassent 1,2 kg, afin de ne pas endommager le moteur du tournebroche.

Utilisez le tournebroche de la façon suivante :



Avant utilisation, assurez-vous que le tournebroche n'est pas chaud. Si le tournebroche est chaud :

Portez des gants de cuisson.

Saisissez le tournebroche avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur pour éviter les brûlures.

Laissez le tournebroche refroidir sur un support résistant à la chaleur avant de passer à l'étape suivante. Si nécessaire, nettoyez la broche du tournebroche comme décrit dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

- 1 Desserrez les vis des crochets du tournebroche.
- 2 Enlevez les crochets.
- 3 Retirez le papier, les emballages en plastique et les objets étrangers aux aliments.
- 4 Glissez les aliments sur la broche.
- 5 Poussez les crochets du tournebroche sur la broche pour que
  - les pointes des crochets tiennent fermement la nourriture,
  - les aliments grillés ne puissent pas glisser de la broche pendant la cuisson et que
  - la nourriture à griller tourne avec la broche à rôtir.
- 6 Serrez les vis.
- 7 Attachez les parties de la nourriture qui peuvent s'ouvrir, s'agrandir ou se déplacer pendant la cuisson, comme les ailes et les pattes d'un poulet grillé, avec de la ficelle de cuisine ("bridez").

**ATTENTION :** Prenez de la ficelle de cuisine adapté au four pour le bridage.

**CONSEIL :** Piquez les aliments épais et gras avec une brochette fine pour accélérer la cuisson et laisser s'égoutter l'excès de graisse.

---

## FONCTIONNEMENT

---



ATTENTION Pendant le fonctionnement et encore après, l'intérieur de l'appareil, les aliments, les plaques de cuisson et la sortie de vapeur à l'arrière de l'appareil sont chauds. Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'appareil.

Prenez toujours les plaques de cuisson et les aliments avec des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur afin d'éviter les brûlures et les dommages à l'appareil et aux accessoires.

Si nécessaire, portez des vêtements longs pour protéger les parties vulnérables du corps de la vapeur et des jus de cuisson chauds qui s'échappent des aliments.

### Pour allumer et éteindre

#### Allumer

Branchez l'appareil au secteur. L'appareil émet un bip.

L'écran et tous les voyants s'allument brièvement puis s'éteignent. L'appareil est maintenant en mode veille et prêt à l'emploi.

#### Eteindre

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Vous pouvez éteindre complètement l'appareil en débranchant la fiche de la prise.

#### Pause

Pendant la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement si :

- Vous appuyez sur le bouton marche / arrêt,
- Vous ouvrez la porte. Dans ce cas, tous les boutons sont inactifs, à l'exception des boutons Start / Stop, Preset et Rôtisserie. Fermez la porte pour reprendre la cuisson.

REMARQUE : Si vous ouvrez la porte et que vous ne la refermez pas dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Tous les programmes prédéfinis et les réglages manuels sont réinitialisés.

REMARQUE : Si vous appuyez sur le bouton Marche / Arrêt alors que la porte de l'appareil est ouverte, un signal sonore retentit. Ceci est une fonction de sécurité pour vous protéger des brûlures accidentelles de l'intérieur de l'appareil par l'air chaud lorsque vous essayez de démarrer un programme avec la porte ouverte. Fermez la porte puis appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.

## Mode Veille

L'appareil passe en mode veille au bout de 60 secondes :


- lorsque l'appareil est en mode veille et que vous n'appuyez sur aucune touche ou
- si aucun programme n'est en cours d'exécution.

En mode veille, toutes les touches sont inactives, à l'exception des touches marche/arrêt, MENU et PRESET.

En mode veille, appuyez sur le bouton MENU pour réactiver l'appareil.

## Démarrage différé

L'appareil permet de programmer un démarrage différé avec un délai de 1 à 60 minutes pour commencer la cuisson à une heure précise.

- 1 Appuyez sur le bouton  (démarrage différé) pour définir l'heure de démarrage. L'écran affiche par défaut un délai de démarrage d'une heure. Chaque pression sur la touche + ou - modifie le délai d'une minute. L'appareil émet un son de confirmation chaque fois que vous appuyez sur le bouton et la valeur actuelle clignote à l'écran. Vous pouvez maintenir le bouton pour changer rapidement la température.
  - Appuyez sur le bouton + pour augmenter la durée.
  - Appuyez sur le bouton — pour réduire la durée.

La valeur de durée actuelle cesse de clignoter à l'écran et reste allumée en fixe si vous n'appuyez pas sur les boutons + ou - pendant quelques secondes.

- 2 Après avoir sélectionné un programme et, si nécessaire, ajusté la durée et la température de cuisson, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer le processus de cuisson.

REMARQUE : Vos entrées ne sont pas stockées de manière permanente mais uniquement pour le processus de cuisson en cours.

## Choix de programme

L'appareil offre 13 programmes et 3 fonctions pour préparer un délicieux repas ou pour décongeler, sécher ou réchauffer des aliments en appuyant simplement sur un bouton.

La quantité de nourriture cuite à la fois, ainsi que l'épaisseur, la densité et le type d'aliments (frais, décongelés ou congelés) peuvent modifier la durée de cuisson requise.

CONSEIL : Utilisez les moteurs de recherche et les livres de cuisine pour vous informer sur les aliments que vous ne connaissez pas et leur manipulation avant de les cuire.

Et ensuite :

- 1 Assurez-vous que l'appareil est branché mais éteint. Si nécessaire, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
- 2 Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
- 3 Assurez-vous que l'intérieur de l'appareil et la plaque de cuisson ou la rôtissoire ne sont pas chauds. Si nécessaire, portez des gants de cuisine et saisissez le tournebroche ou la plaque de cuisson avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur et aux aliments pour éviter les brûlures.
- 4 Placez la plaque de cuisson ou le tournebroche sur un plan de travail propre, résistant à la chaleur et adapté pour les aliments.
- 5 Insérez le bac d'égouttage dans l'appareil comme décrit dans la section INSTALLATION DES COMPOSANTS.

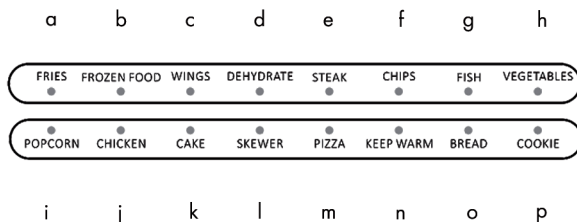


**ATTENTION :** Avant chaque cuisson, installez le bac d'égouttage pour recueillir les jus gras et comestibles. Cela protège l'appareil contre les dommages dus aux fuites de jus de nourriture et vous vous épargnez l'effort de nettoyage de l'appareil.

- 6 Préparez les aliments comme décrit dans la section CHOIX DE LA PLAQUE DE CUISSON puis
  - glissez la broche dans les supports moteurs de l'appareil, à gauche et à droite
  - glissez la plaque de cuisson sur les rails de l'appareil

**REMARQUE :** Il est préférable de glisser le panier de friture sur le rail central pour assurer une cuisson uniforme.

- 7 Fermez doucement la porte.
- 8 Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour allumer l'appareil.
- 9 Appuyez (plusieurs fois) sur le bouton MENU pour sélectionner votre programme. Le symbole du programme sélectionné s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et la température du programme.
  - Si vous êtes satisfait de ce réglage, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer le programme



|   | <b>Aliment</b>      | <b>Température</b> | <b>Temps de cuisson</b>               |
|---|---------------------|--------------------|---------------------------------------|
| a | Frites              | 220°C              | 25 minutes                            |
| b | DÉCONGÉLATION       | 80°C               | 10 minutes                            |
| c | Ailes de poulet     | 200°C              | 15 minutes                            |
| d | DÉSHYDRATATION*     | 70°C*              | 8 Heures                              |
| e | Steak               | 180°C              | 12 minutes                            |
| f | Chips               | 220°C              | 20 minutes                            |
| g | Poisson             | 180°C              | 15 minutes                            |
| h | Légumes             | 180°C              | 12 minutes                            |
| i | Popcorn             | 220°C              | 10 minutes (préchauffage : 2 minutes) |
| j | Poulet              | 220°C              | 30 minutes                            |
| k | Gâteau              | 180°C              | 30 minutes                            |
| l | Brochette de viande | 200°C              | 15 minutes                            |
| m | Pizza               | 180°C              | 15 minutes                            |
| n | RÉCHAUFFAGE         | 80°C               | 30 minutes                            |
| o | Pain                | 200°C              | 4 minutes                             |
| p | Biscuits            | 180°C              | 12 minutes                            |

\* température non modifiable..

- Si vous n'êtes pas satisfait de ce réglage, procédez comme suit.

## Température et durée de cuisson

Vous pouvez ajuster la température ou la durée de cuisson des programmes selon vos souhaits.

Lorsque vous cuisinez à l'air chaud, vous avez besoin de moins de chaleur. Réglez la température à 20 ° C de moins que celle indiquée sur l'emballage alimentaire si aucune recommandation pour la cuisson à l'air chaud n'est donnée.

La température du programme DÉSHYDRATATION ne peut pas être modifiée pour garantir un résultat optimal.

## Réglage manuel de la température


La plage de température réglable va de 50 à 220 ° C. Chaque appui sur le bouton + ou - change la température de 10 ° C. L'appareil émet un son de confirmation chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Vous pouvez maintenir le bouton pour changer rapidement la température.

Appuyez sur le bouton  (Température). La valeur actuelle clignote à l'écran.

- Appuyez sur le bouton + pour augmenter la température.
- Appuyez sur le bouton — pour réduire la température.

La valeur de température réglée cesse de clignoter à l'écran et reste allumée en fixe lorsque vous n'appuyez plus sur les boutons + ou — pendant quelques secondes.

### Réglage manuel de la durée de cuisson

La plage de réglage de la durée est de 1 - 60 minutes. Appuyez sur le bouton  (durée). La valeur actuelle clignote à l'écran. Chaque appui sur le bouton + ou — modifie la durée d'1 minute. L'appareil émet un son de confirmation chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Vous pouvez maintenir le bouton pour changer rapidement la température.

- Appuyez sur le bouton + pour rallonger la durée.
- Appuyez sur le bouton — pour raccourcir la durée.

La valeur réglée cesse de clignoter à l'écran et reste allumée en fixe lorsque vous n'appuyez plus sur les boutons + ou — pendant quelques secondes.



REMARQUE : Pour réinitialiser votre saisie, appuyez à nouveau sur le bouton MENU (plusieurs fois), sélectionnez votre programme et recommencez. Toutes les entrées manuelles précédentes seront réinitialisées.

REMARQUE : Vos saisies ne sont pas mémorisées mais prises en compte uniquement pour le processus de cuisson en cours.

Après avoir sélectionné un programme et, si nécessaire, ajusté la durée et la température de cuisson, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer le processus de cuisson.

### Fonction rotation

Activez la rotation lors de l'utilisation du tournebroche pour cuire les aliments uniformément et laisser couler moins d'huile ou de graisse des aliments.

- 1 Appuyez sur le bouton . L'appareil démarre la fonction "rôtisserie" et le bouton  s'allume.
- 2 Appuyez de nouveau sur le bouton  pour cesser la rotation.

### Contrôle manuel de la cuisson

Les aliments cuisent de manière homogène et ne collent pas les uns aux autres si vous les tournez ou les secouez plusieurs fois pendant la cuisson, comme d'habitude. Vous pouvez effectuer le contrôle manuel de la cuisson à tout moment.

- 1 Ouvrez la porte avec précaution.
- 2 L'appareil s'arrête automatiquement.

Pendant la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte. Tous les boutons sont inactifs, à l'exception des touches marche/arrêt, Preset (démarrage différé) et Rôtisserie. Pour continuer la cuisson, refermez la porte. L'appareil ne reprend pas la cuisson tant que la porte n'est pas complètement fermée.

**REMARQUE :** Si vous ouvrez la porte et ne la refermez pas dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour rallumer l'appareil.



**ATTENTION :** Pendant et après la cuisson, l'intérieur de l'appareil, les aliments et les plaques de cuisson sont chauds. Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

Porter des gants de cuisine et, si nécessaire, des vêtements à manches longues pour protéger les parties du corps non couvertes contre les brûlures accidentelles et les jus de cuisson chauds qui s'échappent des aliments.

Prenez le tournebroche ou la plaque de cuisson avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur.

- 3 Retirez le tournebroche ou la plaque de cuisson avec les aliments de l'appareil.
- 4 Placez-les sur une surface de travail propre et résistante à la chaleur.
- 5 Retournez les aliments.
- 6 Remettez la plaque de cuisson dans l'appareil.
- 7 Fermez la porte pour continuer la cuisson. L'appareil ne reprend pas la cuisson tant que la porte n'est pas complètement fermée. L'appareil arrête automatiquement la cuisson et émet trois bips. La ventilation fonctionne encore pendant 60 secondes et abaisse la température interne de l'appareil.
- 8 Ouvrez la porte et vérifiez que les aliments sont cuits.

## Prolonger la cuisson

Si les aliments ne sont pas cuits à votre goût en fin de cuisson :

- 9 Remettez les aliments sur la plaque de cuisson et dans l'appareil puis refermez la porte.
- 10 Appuyez sur le bouton MENU.
  - Appuyez sur le bouton TEMP et réglez la température comme décrit dans la section RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE DE CUISSON.
  - Appuyez sur la touche TIME et réglez quelques minutes supplémentaires comme décrit dans la section RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE DE CUISSON.
- 11 Appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'appareil commence la cuisson.

- 12 L'appareil arrête automatiquement la cuisson et émet trois bips. La ventilation fonctionne encore pendant 60 secondes et abaisse la température interne de l'appareil.
- 13 Assurez-vous que les aliments sont cuits.
  - Si les aliments ne sont pas cuits à votre goût en fin de cuisson, répétez les étapes 7 à 11.
  - Si les aliments sont cuits à votre goût, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- 14 Portez des gants de cuisine.
- 15 Retirez le tournebroche ou la plaque de cuisson avec les aliments de l'appareil.
- 16 Mettez-les sur un plat propre, sûr et résistant à la chaleur.
- 17 Retirez les aliments à servir.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Cet appareil est très facile à nettoyer. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute intervention autre que le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié.

Nettoyez complètement l'appareil après chaque utilisation.

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- 2 Attendez 1 minute que les ventilateurs de l'appareil s'arrêtent.
- 3 Débranchez l'appareil du secteur.
- 4 Ouvrez la porte avec précaution et entièrement.
- 5 Laissez l'appareil refroidir complètement.
- 6 Assurez-vous que l'intérieur de l'appareil, le bac d'égouttage, les plaques de cuisson ou le tournebroche ne sont plus chauds et retirez-les.
- 7 Nettoyez l'élément chauffant en haut de l'appareil avec une brosse de nettoyage à sec pour enlever les résidus alimentaires.
- 8 Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les composants retirés à l'eau chaude avec un détergent de qualité alimentaire et une éponge non abrasive. Veillez à ne pas utiliser l'éponge trempée.



**ATTENTION** : Le bac d'égouttage et les plaques de cuisson ne doivent pas être nettoyés avec des ustensiles de cuisine en métal ou des abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.



**CONSEIL :** Faites tremper les composants retirés dans de l'eau chaude pour éliminer la saleté tenace. Desserrez les vis du tournebroche pour bien le nettoyer ainsi que les crochets.



**MISE EN GARDE :** Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. L'appareil est alimenté électriquement. Il pourrait être endommagé ou provoquer un choc électrique mortel au redémarrage.

- 9 Laissez l'intérieur de l'appareil et les composants sécher complètement.
- 10 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 11 Remettez en place les composants dans l'appareil.
- 12 Nettoyez le bac d'égouttage, le tournebroche et les plaques de cuisson à l'eau chaude additionnée de détergent de qualité alimentaire et avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant liquide pour éliminer la saleté restante.

**Conseil :** Faites tremper le bac d'égouttage, le tournebroche et les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent pendant 15 minutes pour éliminer la saleté tenace

- 13 Laissez les composants retirés sécher complètement.
- 14 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 15 Remettez les composants dans l'appareil.

---

## STOCKAGE

---

- 1 Débranchez l'appareil du secteur.
- 2 Si nécessaire, nettoyez-le comme décrit sous NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- 3 Conservez-le dans un endroit sec et propre.

---

## 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.

---

## FICHE TECHNIQUE

---

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Numéro d'article      | 10033248, 10033745         |
| Alimentation          | 220-240 Volt ~ 50/60 Hertz |
| Technologie           | Air chaud                  |
| Puissance consommée   | 1600 W                     |
| Capacité              | 12l                        |
| Contrôle              | automatique, manuel        |
| Plage de températures | réglable, 50-220°C         |
| Minuterie             | réglable, 1-60 minutes     |





**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:



---

**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



---

# ÍNDICE

---

|   |     |
|---|-----|
| Indicaciones de seguridad .....               | 80  |
| Vista general del aparato .....               | 84  |
| Accesorios .....                              | 84  |
| Montaje.....                                  | 85  |
| Desembalar .....                              | 85  |
| Limpiar el aparato antes del primer uso ..... | 85  |
| Montar los accesorios .....                   | 85  |
| Instalación .....                             | 87  |
| Conexión a la red eléctrica .....             | 87  |
| Puesta en marcha por primera vez .....        | 88  |
| Puesta en funcionamiento.....                 | 89  |
| Selección del accesorio .....                 | 90  |
| Funcionamiento.....                           | 92  |
| Encender y apagar la freidora .....           | 92  |
| Pausar .....                                  | 92  |
| Modo standby .....                            | 92  |
| Inicio programado .....                       | 93  |
| Seleccionar un programa .....                 | 93  |
| Temperatura y tiempo de preparación .....     | 95  |
| Función de rotación .....                     | 96  |
| Control manual de la preparación .....        | 96  |
| Continuar la preparación .....                | 97  |
| Limpieza y cuidado .....                      | 98  |
| Almacenaje.....                               | 99  |
| Retirada del aparato .....                    | 100 |
| Datos técnicos .....                          | 100 |

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores

En estas indicaciones de seguridad y más adelante en el texto, encontrará las siguientes advertencias :

**PELIGRO** indica una situación peligrosa que, si no se evita, causa la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA** indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

**ATENCIÓN** indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

**PRECAUCIÓN** indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.

**NOTA** indica sugerencias y consejos útiles para el manejo del aparato.

Siga estas instrucciones de seguridad y todas las indicaciones que aparecen en este manual para prevenir posibles peligros o para reducir e incluso evitar daños en una situación peligrosa.

Este aparato está diseñado para cocer («freír») alimentos mediante aire caliente y sólo en el entorno doméstico, en espacio interior («en el interior»).

Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad, así como de los riesgos resultantes.

Póngase en contacto con un centro técnico autorizado por el fabricante para llevar a cabo una revisión, una reparación o un ajuste eléctrico o mecánico.

Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante de este aparato para evitar dañarlo.

Conecte el aparato a una toma de corriente fácilmente accesible para poder desenchufarlo rápidamente en caso de mal funcionamiento.





**ADVERTENCIA:** El uso de este aparato puede provocar daños generales. Para evitar daños:

- No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha visto dañado de alguna manera.
- No modifique el aparato ni intente repararlo usted mismo/a.
- Asegúrese de que el aparato está correctamente conectado a un suministro de agua operativo o de que el depósito de agua está siempre lleno con la cantidad del agua necesaria para el uso previsto.
- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha, ya que algunas acciones requieren de su participación.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Antes de desechar la freidora, retire la tapa del aparato para evitar que niños o animales domésticos se queden encerrados accidentalmente.



**PELIGRO:** El aparato funciona con energía eléctrica y se encuentra bajo tensión cuando está en marcha. Para evitar daños provocados por una descarga eléctrica:

- No manipule el aparato en entornos mojados o húmedos.
- Conecte la freidora únicamente a las tomas de corriente cuya tensión corresponde a las especificaciones técnicas del aparato.
- No doble el cable de alimentación ni deje quede colgando de cantos afilados.
- No manipule el enchufe con las manos mojadas o húmedas. La humedad de sus manos puede mojar el enchufe y provocar una descarga eléctrica peligrosa, cuando el enchufe entre en contacto con la toma de corriente.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No utilice el cable de alimentación del aparato como asa.
- No toque el aparato si se ha caído al agua. En este caso, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente.
- No utilice el aparato con un temporizador o un sistema de control externo.
- Al desechar el aparato, corte el cable de alimentación para que los niños no puedan jugar con él.

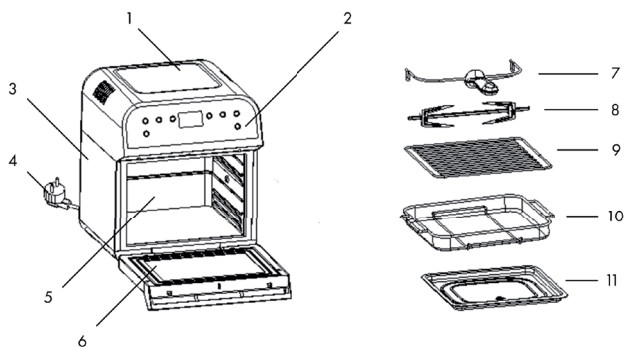


ADVERTENCIA: Cuando el aparato está en marcha, genera vapor caliente. El interior de la freidora, los alimentos, la bandeja de goteo, la cesta y la rejilla alcanzan temperaturas elevadas durante el funcionamiento y se mantienen calientes un tiempo después de apagar el aparato. Para evitar quemarse :

- Lleve siempre guantes de cocina cuando manipule el aparato caliente y utilice las asas, mangos o palancas del aparato o sus componentes cuando mueva las partes calientes de la freidora.
- Deje que la freidora se enfríe por completo antes de montar o desmontar sus piezas, o antes de limpiar o mover el aparato.
- Mantenga el aparato lejos del alcance de las personas no autorizadas para evitar posibles daños.
- Utilice únicamente utensilios resistentes a altas temperaturas cuando manipule el aparato o los alimentos calientes.
- Mantenga las manos y la cara lejos de la salida de vapor caliente ubicada en la parte posterior del aparato.



## VISTA GENERAL DEL APARATO



1 Cubierta

2 Panel de control

3 Carcasa

4 Cable de alimentación

5 Espacio de fritura

6 Puerta

7 Gancho de la brocheta giratoria

8 Brocheta giratoria

9 Rejilla grill

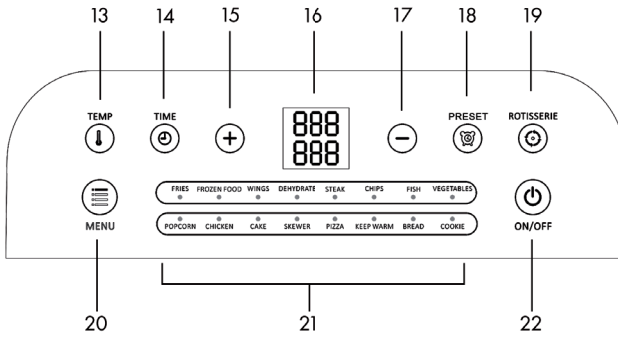
10 Cesto de fritura

11 Bandeja de goteo

### Accesorios

#### Gancho de la brocheta giratoria

El gancho sirve para retirar la brocheta giratoria sin la necesidad de moverla y sin que el usuario se quemé.



13 Botón: Temperatura (TEMP)

14 Botón: Tiempo (TIME)

15 Botón: Aumentar

16 Indicador: Display

17 Botón: Disminuir

18 Botón: Programa (PRESET)

19 Botón: Asar (ROTISSERIE)

20 Botón: Menú (MENU)

21 Indicador: Programa (PRESETS)

22 Botón: Start/Stop

## MONTAJE

### Desembalar

Retire todo el material de embalaje, así como los adhesivos en la parte interior y exterior del aparato y de sus accesorios. Asegúrese de quitar todo el material de embalaje y etiquetas debajo y alrededor de los accesorios.

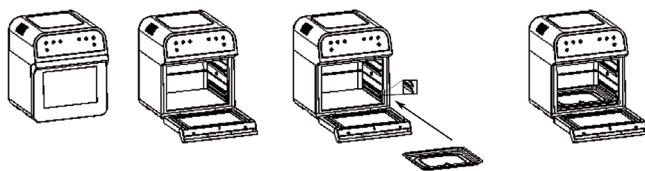
### Limpiar el aparato antes del primer uso

Limpie la freidora como se describe en el apartado «Limpieza y cuidado».

### Montar los accesorios

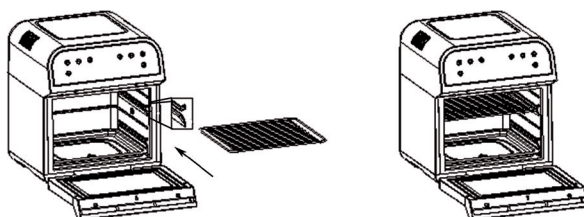
Monte los accesorios como se describe a continuación.

### Bandeja de goteo



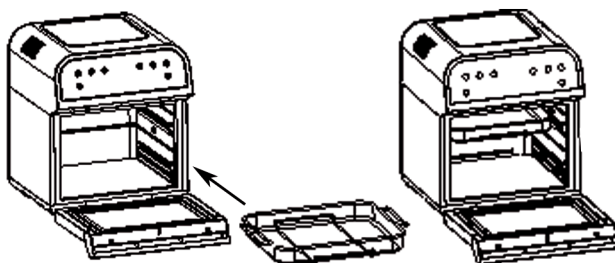
Abra con cuidado la puerta e introduzca la bandeja de goteo en las ranuras laterales como se indica en la imagen.

### Rejilla grill



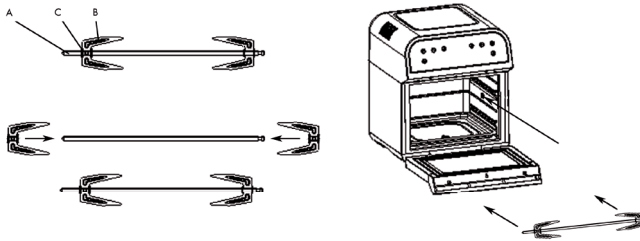
Abra con cuidado la puerta e introduzca la rejilla grill en las ranuras laterales como se indica en la imagen.

### Cesto de fritura



Abra con cuidado la puerta e introduzca la cesta de fritura en las ranuras laterales como se indica en la imagen.

## Brocheta giratoria



Inserte los fijadores (B) en la brocheta (A). Ajuste los tornillos para que los fijadores estén bien sujetos en la brocheta. Inserte la brocheta en el cabezal giratorio (D) de la freidora. Sólo encaja en los cabezales de una forma determinada. No ejerza fuerza.

## Instalación



**ATENCIÓN:** Asegúrese de dejar un espacio de al menos 10 cm entre la freidora y los objetos adyacentes, así como las paredes para que el vapor pueda disiparse. La freidora dispone de una salida en la parte posterior a través de la que expulsa en forma de vapor el líquido sobrante de los alimentos. No bloquee dicha salida de vapor.

Coloque el aparato en una superficie nivelada, limpia y resistente a altas temperaturas

- lejos del agua y otros líquidos, ya que el aparato podría caerse en el agua y provocar una descarga eléctrica.
- lejos de superficies calientes y fuentes de calor como radiadores, hornos, llamas o luz directa del sol. El material de la freidora puede fundirse por el calor y poner al descubierto las partes eléctricas, lo que podría provocar un cortocircuito y originar un incendio.
- lejos de objetos o materiales fácilmente inflamables para evitar el riesgo de incendios.
- lejos de gases explosivos o inflamables. El aparato contiene piezas metálicas que se tocan frotando y podrían incendiar un gas inflamable mediante chispas.

No coloque objetos encima del aparato.

## Conexión a la red eléctrica

La freidora cuenta con un enchufe Schuko estándar y requiere una base Schuko con una tensión de 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Conecte la freidora únicamente a las tomas de corriente cuya tensión corresponde a las especificaciones técnicas del aparato.



No conecte el aparato si el cable de alimentación o el enchufe está dañado. En este caso, póngase en contacto con un centro técnico autorizado por el fabricante para llevar a cabo una reparación.

### **No utilice el aparato con un temporizador de apagado o un sistema de control remoto.**

Al conectar el aparato a la toma de corriente, coloque el cable de alimentación detrás de la freidora y no deje que quede colgando del borde de la encimera para evitar tirar accidentalmente el aparato. Asegúrese de que el cable de alimentación:

- no toque superficies calientes o fuentes de calor,
- no esté doblado,
- no cuelgue de cantos afilados.

De lo contrario, se puede dañar de forma permanente, los cables eléctricos pueden quedar expuestos y provocar una descarga eléctrica peligrosa.

Conecte el aparato a una toma de corriente fácilmente accesible para poder desenchufarlo rápidamente en caso de accidente.

**ADVERTENCIA:** Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante un largo periodo de tiempo para ahorrar energía y evitar provocar daños cuando el aparato no se encuentra bajo su supervisión.

Para desconectar el aparato, agarre el cuerpo del enchufe y sáquelo horizontalmente de la toma de corriente. No desconecte el aparato tirando del cable, ya que podría dañarlo y perjudicar el funcionamiento del aparato.

## **Puesta en marcha por primera vez**

Antes de empezar a preparar alimentos con la ayuda del aparato, realice un funcionamiento de prueba sin llenarlo.

- 1 Desconecte el aparato de la toma de corriente.
- 2 Inserte la bandeja de goteo y un accesorio como se describe en el apartado «Montar los accesorios».
- 3 Enchufe el aparato a la toma de corriente. Se emite un pitido. El display y todos los indicadores se iluminan brevemente.
- 4 Pulse el botón Start/Stop para encender el aparato.



Cerca del botón MENU se encuentran los indicadores de programas. Cada programa tiene su icono. Pulse varias veces el botón MENU para navegar entre los programas. Los indicadores se irán iluminando desde la primera fila a la izquierda hasta la segunda fila a la derecha. Se iluminará el icono del programa activo.

- 5 Pulse el botón MENU varias veces hasta que se ilumine el indicador del programa POPCORN. Ha elegido el programa POPCORN.
- 6 Pulse el botón Start/Stop para iniciar el programa.
- 7 El aparato se detiene automáticamente al finalizarse el programa. Cuando el programa termina, los ventiladores continúan funcionando durante 1 minuto para enfriar el interior de la unidad
- 8 Espere 1 minuto hasta que el ventilador deje de funcionar.
- 9 Pulse el botón Start/Stop para apagar el aparato.
- 10 Abra con cuidado la puerta.
- 11 Deje que el aparato se enfríe por completo.
- 12 Asegúrese de que el accesorio se ha enfriado y retírelo.
- 13 Limpie el aparato y sus piezas como se describe en el apartado «Limpieza y cuidado».

**ADVERTENCIA:** Es posible que la primera vez que utilice la freidora se produzca un ligero olor. Es normal y desaparecerá durante el funcionamiento.

---

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

---

Tome en cuenta las siguientes indicaciones cuando maneje el aparato:



**ATENCIÓN:** Durante y después de la preparación, el interior del aparato, los accesorios y los alimentos están muy calientes.

Es posible que salga vapor del compartimento para freír según el tipo de alimento.

Siempre lleve guantes de cocina cuando maneje el aparato.

De ser necesario, lleve ropa larga para evitar que el líquido caliente de alimentos salpique alguna parte desprotegida del cuerpo.

Retire el cesto o la brocheta giratoria con la ayuda de un utensilio apto para alimentos y resistente al calor para evitar quemarse

La freidora funciona con aire caliente. El aire caliente requiere temperaturas más bajas y cantidades más pequeñas que cuando se fríe con aceite.

## Selección del accesorio

Elija el tipo y la cantidad del alimento que desea preparar y el accesorio adecuado para ello:

- Utilice la rejilla grill para alimentos individuales como, por ejemplo, los muslos de pollo o la pizza.
- Utilice el cesto de fritura para asar uniformemente alimentos más grandes como nuggets o patatas fritas.
- La brocheta giratoria es perfecta para preparar alimentos grasientos como pollo asado o alimentos que no deben estar colocados en una bandeja.

Coloque los alimentos en los accesorios de manera que no se toquen entre ellos. De este modo, se prepararán uniformemente.

Información: También puede preparar mediante aire caliente productos de pastelería secos como galletas, panecillos o pizzas.

## Uso de la rejilla grill o cesto de fritura

Llene la cesta de fritura hasta un máximo de dos tercios para asegurar una cocción uniforme.

- 1 Pulse el botón Start/Stop para apagar el aparato.



**ATENCIÓN:** Antes de ir al siguiente paso, asegúrese de que el accesorio no está caliente. Si el accesorio está caliente, utilice unos guantes de cocina o un utensilio apto para alimentos y resistente al calor para mover el accesorio.

- 2 Retire el accesorio y póngalo sobre una superficie limpia, resistente al calor y apta para alimentos.

Información: Algunos alimentos aumentan su tamaño unos 2 cm durante la preparación.

Coloque los alimentos de manera que:

- no toquen el interior de la freidora durante la preparación.
- pueda retirar sin problemas el accesorio con los alimentos una vez finalizada la preparación.
- haya un poco de espacio entre los alimentos para que el aire pueda circular libremente.

## Uso de la brocheta giratoria

Cuando elija el alimento que desea preparar, preste atención a que:

- no toque el interior de la freidora para que la brocheta pueda girar correctamente.
- no pese más de 1,2 kg.



**ATENCIÓN:** Utilice el cesto de fritura en lugar de la brocheta si el alimento pesa más de 1,2 kg para evitar dañar el motor rotador.

Utilice la brocheta de la siguiente manera :



Antes de utilizar la brocheta, asegúrese de que no está caliente.

Si la brocheta está caliente:

Póngase guantes de cocina.

Retire la brocheta giratoria con la ayuda de un utensilio apto para alimentos y resistente al calor para evitar quemarse.

Deje la brocheta giratoria enfriar sobre una superficie resistente al calor antes de ir al siguiente paso.

Limpie la brocheta como se describe en el apartado «Limpieza y cuidado»..

- 1 Afloje los tornillos de los fijadores de la brocheta.
- 2 Retire los fijadores.
- 3 Retire el papel, la película de plástico y los cuerpos extraños del alimento.
- 4 Ensarte el alimento que desea preparar en la brocheta.
- 5 Vuelva a insertar los fijadores de la brocheta de manera que
  - los dientes de los fijadores sujeten bien el alimento,
  - el alimento no pueda caerse de la brocheta durante la preparación,
  - el alimento pueda girar durante el asado de la brocheta.
- 6 Apriete bien los tornillos.
- 7 Ate con un hilo de bramante las partes del alimento que pueden abrirse, aumentar de tamaño o salir durante la preparación como, por ejemplo, las alas y las patas.

**ATENCIÓN:** Utilice para atar los alimentos un hilo bramante apto para horno.

**RECOMENDACIÓN:** Pinche con una brocheta fina alimentos gruesos y grasientos antes de prepararlos para acelerar el proceso de preparación y dejar salir el exceso de grasa.

---

## FUNCIONAMIENTO

---



**ATENCIÓN:** Durante y después de la preparación, el interior del aparato, los accesorios, los alimentos y la salida de vapor en la parte posterior del aparato están muy calientes. Es posible que salga vapor del compartimento para freír según el tipo de alimento.

Siempre lleve guantes de cocina cuando maneje el aparato.

Retire los accesorios con la ayuda de un utensilio apto para alimentos y resistente al calor para evitar quemarse y dañar la freidora o los accesorios.

De ser necesario, lleve ropa larga para evitar que el vapor o el líquido caliente de alimentos salpique alguna parte desprotegida del cuerpo.

### Encender y apagar la freidora

#### Encender

Conecte la freidora a una toma de corriente. El aparato emite un pitido.

El display y todos los indicadores se iluminan brevemente.

La freidora se encuentra en modo de espera y está lista para usarse.

#### Apagar

Para apagar el aparato, pulse el botón Start/Stop. Para apagar completamente la freidora, desconéctela de la toma de corriente.

#### Pausar

La freidora se detiene automáticamente durante la preparación si:

- se ha pulsado el botón Start/Stop,
- se ha abierto la puerta. En este caso, los botones Start/Stop, Preset y Rotisserie están inactivos. Cierre la puerta para continuar con la preparación.

**ADVERTENCIA:** Si abre la puerta y no la cierra en un intervalo de 30 minutos, la freidora se apaga automáticamente. Se borran todas las configuraciones de programa, así como las configuraciones manuales.

**ADVERTENCIA:** Si pulsa el botón Start/Stop cuando la puerta está abierta, se emite un pitido. Es una función de seguridad para evitar que el usuario se quemara accidentalmente con el aire caliente que sale del interior del aparato si intenta iniciar un programa con la puerta abierta. Cierre la puerta y pulse el botón Start/Stop.

#### Modo Standby

Después de 60 segundos, el aparato entra en modo Standby si:


- está en modo operativo y no se pulsa ningún botón o
- no se ha elegido ningún programa.

En modo Standby, todos los botones están inactivos excepto los botones Start/Stop, Menu y Preset.

Pulse el botón Menu, para «despertar» el aparato del modo Standby.

## Inicio programado

La freidora dispone de la función Inicio programado de 1-60 minutos que permite empezar la preparación a una hora determinada en el futuro.

- 1 Pulse el botón  (Inicio programado) para configurar la hora de inicio. En el display aparece el inicio preprogramado de 1 hora. Cada vez que pulsa el botón + o -, cambia la hora 1 minuto. Además, con cada pulso del botón se emite un pitido de confirmación y la hora configurada actual parpadea en el display. Puede mantener el botón pulsado para cambiar la hora rápidamente.
  - Pulse el botón + para aumentar el tiempo.
  - Pulse el botón - para disminuir el tiempo.

Cuando deja de pulsar por unos segundos los botones + y -, la hora configurada actual deja de parpadear en el display y se ilumina de forma continua.

- 2 Después de elegir un programa, así como configurar la duración y la temperatura de la preparación, pulse el botón Start/Stop para iniciar la preparación.

ADVERTENCIA: Dicha configuración no se almacenará para siempre, sino para la preparación actual.

## Seleccionar un programa

La freidora cuenta con 13 programas y 3 funciones para poder preparar un plato delicioso o descongelar, asar o calentar un alimento con tan solo pulsar un botón.

El tiempo de cocción varía en función del tamaño, marca y forma de los ingredientes (frescos, descongelados, congelados).

RECOMENDACIÓN: Consulte en internet o en un libro de cocina cómo preparar un alimento que le es desconocido.

Empezamos:

- 1 Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y apagado. En caso necesario, pulse el botón Start/Stop para apagar el aparato.
- 2 Abra con cuidado la puerta.
- 3 Compruebe que el interior y los accesorios del aparato no están calientes. De ser necesario, lleve manoplas y retire los accesorios con un utensilio apto para alimentos y resistente al calor para evitar quemarse.
- 4 Coloque los accesorios sobre una superficie apta para alimentos y resistente al calor.
- 5 Inserte la bandeja de goteo en la freidora como se describe en el apartado «Montar los accesorios».

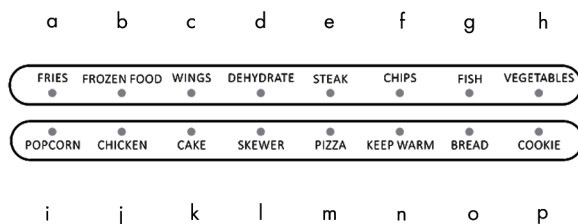


**ATENCIÓN:** Introduzca la bandeja de goteo antes de cada preparación para recoger la grasa y el jugo del alimento. De este modo, protegerá el aparato de los daños que puede provocar el jugo derramado y gastará menos fuerza en la limpieza del aparato.

- 6 Prepare los alimentos como se describe en el apartado «Selección del accesorio»
  - inserte la brocheta giratoria en los rotadores ubicados a la izquierda y derecha del aparato.
  - inserte los accesorios en las ranuras del aparato.

**RECOMENDACIÓN:** Inserte el cesto en la ranura media para garantizar un asado uniforme.

- 7 Cierre con cuidado la puerta.
- 8 Pulse el botón Start/Stop para encender el aparato.
- 9 Pulse varias veces el botón Menu para elegir un programa. Se ilumina el icono del programa elegido y en el display aparecen el tiempo y la temperatura de preparación del programa seleccionado.
  - Si está de acuerdo con las configuraciones, pulse el botón Start/Stop para iniciar el programa.
  -



|   | <b>Alimento</b>      | <b>Temperatura</b> | <b>Tiempo</b>                            |
|---|----------------------|--------------------|--|
| a | Patatas fritas       | 220°C              | 25 minutos                               |
| b | Alimentos congelados | 80°C               | 10 minutos                               |
| c | Alitas de pollo      | 200°C              | 15 minutos                               |
| d | Deshidratar*         | 70°C*              | 8 horas                                  |
| e | Filete               | 180°C              | 12 minutos                               |
| f | Chips                | 220°C              | 20 minutos                               |
| g | Pescado              | 180°C              | 15 minutos                               |
| h | Verdura              | 180°C              | 12 minutos                               |
| i | Palomitas            | 220°C              | 10 minutos (Precalentamiento: 2 minutos) |
| j | Pollo                | 220°C              | 30 minutos                               |
| k | Pastel               | 180°C              | 30 minutos                               |
| l | Brocheta de carne    | 200°C              | 15 minutos                               |
| m | Pizza                | 180°C              | 15 minutos                               |
| n | Mantener caliente    | 80°C               | 30 minutos                               |
| o | Pan                  | 200°C              | 4 minutos                                |
| p | Galletas             | 180°C              | 12 minutos                               |

\* No se puede cambiar la temperatura.

- Si no está de acuerdo con las configuraciones, realice los siguientes pasos:

## Temperatura y tiempo de preparación

Puede ajustar la temperatura y el tiempo de preparación de acuerdo con sus deseos.

Para freír mediante aire caliente se necesitan temperaturas más bajas. Configure la temperatura 20 °C menos de lo indicado en el embalaje del alimento si no se da ninguna recomendación para la cocción con aire caliente.

La temperatura del programa DESHIDRATAR no se puede cambiar para garantizar una deshidratación óptima.

## Configurar manualmente la temperatura

Puede ajustar la temperatura entre 50 y 220 °C. Cada vez que pulsa el botón + o -, cambia la temperatura 10 °C. Además, la freidora emite un pitido cada vez que pulsa el botón. Puede mantener el botón pulsado para cambiar la temperatura rápidamente.


rapidement la température.

Pulse el botón  (Temperatura). El valor de la temperatura actual empieza a parpadear en el display.

- Pulse el botón + para aumentar la temperatura.
- Pulse el botón - para disminuir la temperatura.

Cuando deja de pulsar por unos segundos los botones + y -, la temperatura configurada actual deja de parpadear en el display y se ilumina de forma continua.

### Configurar manualmente el tiempo de preparación

El tiempo de preparación configurable es de 60 minutos. Pulse el botón  (Tiempo). El tiempo configurado actual empieza a parpadear en el display. Cada vez que pulsa el botón + o -, cambia la hora 1 minuto. Además, cada vez que pulsa el botón, el aparato emite un pitido. Puede mantener el botón pulsado para cambiar la temperatura rápidamente.

- Pulse el botón + para aumentar el tiempo.
- Pulse el botón - para disminuir el tiempo.

Cuando deja de pulsar por unos segundos los botones + y -, la hora configurada actual deja de parpadear en el display y se ilumina de forma continua.




**ADVERTENCIA:** Para restablecer los valores, vuelva a pulsar el botón MENU (varias veces), seleccione su programa y vuelva a empezar. Se borrarán todos los valores introducidos anteriormente.

**ADVERTENCIA:** Dicha configuración no se almacenará para siempre, sino para la preparación actual. Después de elegir un programa, así como configurar la duración y la temperatura de la preparación, pulse el botón Start/Stop para iniciar la preparación.

Después de seleccionar un programa y, si es necesario, ajustar el tiempo y la temperatura de cocción, pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.

### Función de rotación

Active la rotación si va a utilizar la brocheta giratoria para cocinar uniformemente un alimento y evitar que el alimento expulse mucha grasa y aceite.

- 1 Pulse el botón . La freidora empieza la función Asar y se ilumina el botón .
- 2 Pulse el botón  para apagar la función.

### Control manual de la preparación

Los alimentos se cocinan de manera uniforme y no se enganchan si los ha doblado, girado o sacudido durante la fase de preparación. Puede controlar de forma manual la preparación en cualquier momento.



- 1 Abra con cuidado la puerta.
- 2 El aparato interrumpe automáticamente el programa.

Durante la preparación, el aparato se detiene automáticamente si abre la puerta. Todos los botones están inactivos, incluso los botones Start/Stop, Preset (Inicio programado) y Asar. Para continuar con la preparación, cierre la puerta. El aparato prosigue con la preparación tan pronto como cierra la puerta.

**ADVERTENCIA:** Si abre la puerta y no la cierra en un intervalo de 30 minutos, la freidora se apaga automáticamente. En este caso, pulse el botón Start/Stop para encender el aparato.



**ATENCIÓN:** Durante y después de la preparación, el interior del aparato, los accesorios y los alimentos están muy calientes. Es posible que salga vapor del compartimento para freír según el tipo de alimento.

Lleve manoplas y, de ser necesario, ropa larga, para evitar que el vapor o el líquido caliente de alimentos salpique alguna parte desprotegida del cuerpo.

Retire el accesorio o la brocheta giratoria con la ayuda de un utensilio apto para alimentos y resistente al calor para evitar quemarse.

- 3 Retire la brocheta giratoria u otro accesorio con el alimento.
- 4 Coloque el accesorio sobre una superficie limpia, apta para alimentos y resistente al calor.
- 5 Voltee el alimento.
- 6 Vuelva a introducir el accesorio en el aparato.
- 7 Cierre la puerta para continuar con la preparación. El aparato prosigue con la preparación tan pronto como cierra la puerta. La freidora finaliza automáticamente la preparación y emite 3 pitidos. Los ventiladores funcionan durante 1 minuto más para enfriar el aparato.
- 8 Abra la puerta y compruebe que el alimento esté listo.

## Continuar la preparación

Si el aparato ha finalizado la preparación, pero el alimento no está lo suficientemente hecho para su gusto:

- 9 Vuelva a insertar el accesorio con el alimento y cierre la puerta.
- 10 Pulse el botón MENU.
  - Pulse el botón TEMP y configure la temperatura como se describe en el apartado «Configurar manualmente la duración y el tiempo de preparación».
  - Pulse el botón TIME y configure el tiempo de preparación como se describe en el apartado «Configurar manualmente la duración y el tiempo de preparación».
- 11 Pulse el botón Start/Stop. La freidora activa la preparación.

- 12 La freidora finaliza automáticamente la preparación y emite 3 pitidos. Los ventiladores funcionan durante 1 minuto más para enfriar el aparato.
- 13 Compruebe que los alimentos estén listos.
  - Si el aparato ha finalizado la preparación, pero el alimento no está lo suficientemente hecho para su gusto, repita los pasos 7-11.
  - Cuando el alimento está lo suficientemente hecho, pulse el botón Start/Stop para apagar el aparato
- 14 Póngase guantes de cocina.
- 15 Retire la brocheta giratoria u otro accesorio con el alimento.
- 16 Coloque el accesorio sobre una superficie limpia, apta para alimentos y resistente al calor.
- 17 Ya puede servir el alimento.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

La freidora es muy fácil de limpiar. El aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe ser realizado por un técnico cualificado.

Limpie el aparato después de cada uso.

- 1 Pulse el botón Start/Stop para apagar el aparato.
- 2 Espere 1 minuto hasta que el ventilador deje de funcionar.
- 3 Desconecte el aparato de la toma de corriente.
- 4 Abra la puerta por completo y con cuidado.
- 5 Deje que el aparato se enfríe por completo.
- 6 Asegúrese de que el interior del aparato, la bandeja de goteo y los otros accesorios no están calientes y retírelos.
- 7 Limpie el elemento calefactor arriba en el interior del aparato con un cepillo de limpieza seco para retirar posibles restos de comida.
- 8 Limpie el interior del aparato y los accesorios extraídos con agua caliente, un producto de limpieza apto para alimentos y una esponja suave. Asegúrese de exprimir la esponja. Exprima la esponja para que esté húmeda y no mojada.



**ATENCIÓN:** No limpie la bandeja de goteo y los accesorios con utensilios de cocina o esponjas metálicas, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

**RECOMENDACIÓN:** Deje los accesorios extraídos en remojo en agua caliente para retirar la suciedad incrustada. Desatornille los tornillos de la brocheta giratoria para limpiar a fondo la brocheta y los fijadores.



**ADVERTENCIA:** Nunca sumerja el aparato en agua. El aparato funciona con corriente eléctrica, por lo que puede dañarse o causar una descarga eléctrica muy peligrosa cuando vuelva a ponerlo en marcha.

- 9 Seque por completo los accesorios y el interior del aparato.
- 10 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 11 Vuelva a introducir los accesorios en el aparato.
- 12 Limpie la bandeja de goteo, la brocheta giratoria y el cesto de fritura con agua caliente, un producto de limpieza apto para alimentos y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

**Recomendación:** Deje la bandeja de goteo, la brocheta giratoria y el cesto de fritura en remojo en agua caliente y un poco de producto de limpieza durante 15 minutos para retirar la suciedad incrustada.

- 13 Seque por completo los accesorios.
- 14 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 15 Vuelva a introducir los accesorios en el aparato.

---

## ALMACENAJE

---

- 1 Desconecte el aparato de la toma de corriente.
- 2 Limpie la freidora como se describe en el apartado «Limpieza y cuidado».
- 3 A continuación, guárdela en un lugar seco y limpio.

---

## 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.

---

## DATOS TÉCNICOS

---

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Número de artículo          | 10033248, 10033745         |
| Conexión a la red eléctrica | 220-240 Volt ~ 50/60 Hertz |
| Tecnología                  | Aire caliente              |
| Potencia absorbida          | 1600 W                     |
| Volumen                     | 12l                        |
| Control                     | Automático, manual         |
| Rango de temperatura        | Ajustable, 50-220°C        |
| Temporizador                | Regulable, 1-60 minutos    |





**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.



---

**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





---

## INDICE

---

|  |     |
|--|-----|
| Avvertenze di sicurezza.....                     | 106 |
| Componenti del dispositivo.....                  | 110 |
| Accessori.....                                   | 110 |
| Montaggio.....                                   | 111 |
| Disimballaggio.....                              | 111 |
| Pulizia del dispositivo prima del primo uso..... | 111 |
| Inserire i componenti.....                       | 111 |
| Installazione.....                               | 113 |
| Alimentazione.....                               | 113 |
| Primo utilizzo.....                              | 114 |
| Messa in funzione.....                           | 115 |
| Scegliere il supporto di cottura.....            | 116 |
| Controllo delle funzioni.....                    | 118 |
| Accendere e spegnere.....                        | 118 |
| Pausa.....                                       | 118 |
| Modalità standby.....                            | 118 |
| Avvio programmato.....                           | 119 |
| Selezione del programma.....                     | 119 |
| Tempo e temperatura di cottura.....              | 121 |
| La funzione rotante.....                         | 122 |
| Controllo manuale della cottura.....             | 122 |
| Continuare la cottura.....                       | 123 |
| Pulizia e manutenzione.....                      | 124 |
| Conservazione.....                               | 125 |
| Smaltimento.....                                 | 126 |
| Dati tecnici.....                                | 126 |

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

Leggere attentamente il manuale e conservarlo per future consultazioni.

In queste avvertenze di sicurezza e nel testo seguente si trovano i seguenti avvisi in risalto:

**PERICOLO** indica una situazione pericolosa, che se non viene evitata, può causare morte o lesioni gravi.

**AVVERTENZA** indica una situazione pericolosa, che se non viene evitata, può causare morte o lesioni gravi.

**ATTENZIONE** indica una situazione pericolosa, che se non viene evitata, può causare lesioni leggere o gravi.

**PRECAUZIONE** indica una situazione pericolosa, che se non viene evitata, può causare danni materiali.

**CONSIGLIO:** indica avvisi e consigli utili.

Seguire queste avvertenze di sicurezza e quelle contenute nel testo, in modo da evitare pericoli o diminuire i danni in una situazione di pericolo.

Questo dispositivo serve alla preparazione di pietanze calde utilizzando aria calda ("friggitrice ad aria calda") ed è adatta all'uso casalingo o in ambienti simili e solo in locali chiusi.

Questo dispositivo può essere utilizzato da persone, inclusi bambini a partire da 8 anni, con o senza limitate capacità fisiche e psichiche o conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono tenute sotto controllo durante l'uso o se sono state istruite in modo esaustivo sull'utilizzo sicuro del dispositivo, sui rischi connessi e hanno compreso tutte le indicazioni.

Per l'ispezione, la riparazione o la regolazione meccanica o elettrica del dispositivo, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore per questo dispositivo, in modo da proteggere il dispositivo da danneggiamenti.

Collegare il dispositivo con una presa elettrica facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di malfunzionamento.



**AVVERTENZA:** l'utilizzo di questo dispositivo può presentare pericoli generici. Per evitare danni.

- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti.
- Non utilizzare il dispositivo se è stato danneggiato in qualche modo o se presenta malfunzionamenti.
- Non modificare il dispositivo e non cercare di riparare autonomamente eventuali guasti.
- Assicurarsi che l'afflusso d'acqua del dispositivo sia collegato ad una fonte di alimentazione idrica funzionante o che il serbatoio sia sempre pieno con una quantità d'acqua sufficiente all'utilizzo previsto.
- Non lasciare senza controllo il dispositivo mentre è in funzione, dato che deve essere controllato manualmente.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Prima dello smaltimento, rimuovere lo sportello del dispositivo, per evitare che bambini o animali restino chiusi al suo interno.



**PERICOLO:** il dispositivo è alimentato elettricamente ed è costantemente sotto tensione durante il funzionamento. Per evitare danni dovuti a folgorazione:

- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o bagnati.
- Collegare il dispositivo solo se la tensione della presa elettrica corrisponde alle specifiche del dispositivo.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su bordi taglienti.
- Non toccare la spina con mani umide o bagnate. L'umidità delle mani può gocciolare sulla spina e causare pericolose folgorazioni a contatto con la presa elettrica.
- Non staccare la spina tirando il cavo, ma impugnando saldamente la spina stessa.
- Non trasportare il dispositivo tenendolo dal cavo.
- Non afferrare il dispositivo se è caduto in acqua. Staccare subito la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer o un sistema di controllo esterno.
- Quando si smaltisce il dispositivo, tagliare il cavo, in modo da renderlo inutilizzabile da parte di bambini che giocano.



**AVVERTENZA:** durante l'utilizzo esce vapore dal dispositivo. L'interno del dispositivo, le pietanze riscaldate, la vaschetta di gocciolamento, il cestello per friggere e la griglia sono bollenti durante il funzionamento e per un certo tempo a seguire. Per evitare di scottarsi:

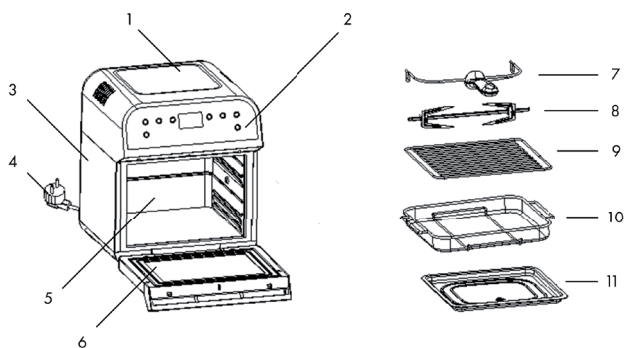
- Indossare guanti da forno quando il dispositivo è caldo e utilizzare solo impugnature e leve montate sul dispositivo e sui suoi componenti quando bisogna muoverli.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di montare o smontare componenti, prima di pulire il dispositivo e prima di spostarlo.
- Posizionare il dispositivo fuori dalla portata di persone non autorizzate, in modo da evitare possibili danni.
- Utilizzare solo utensili da cucina termoresistenti con il dispositivo e con le pietanze calde.
- Tenere mani e viso lontano dal punto di uscita del vapore sul retro del dispositivo



---

 COMPONENTI DEL DISPOSITIVO
 

---



1 Copertura

2 Pannello di controllo

3 Alloggiamento

4 Cavo di alimentazione

5 Vano di cottura

6 Sportello

7 Impugnatura per lo spiedo

8 Spiedo

9 Griglia

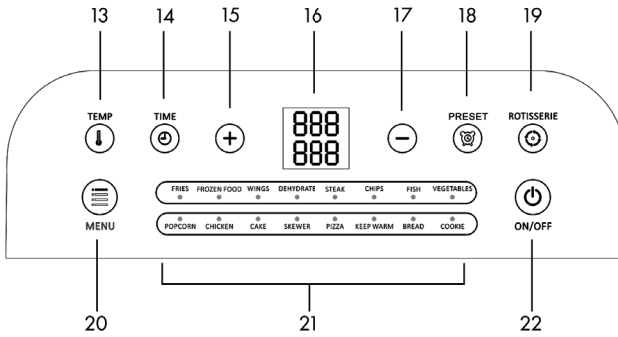
10 Cestello per friggere

11 Vaschetta di gocciolamento

## Accessori

### Impugnatura per lo spiedo

Questo accessorio serve a togliere e inserire lo spiedo per senza scottarsi.



13 Tasto: Temperatura (TEMP)

14 Tasto: Tempo (TIME)

15 Tasto: AUMENTARE

16 Indicazione: Display

17 Tasto: DIMINUIRE

18 Tasto: Programma (PRESET)

19 Tasto: Girarrosto (ROTISSERIE)

20 Tasto: Menu

21 Indicazione: Programma (PRESETS)

22 Tasto: Start/Stop

---

## MONTAGGIO

---

### Disimballaggio

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette dall'interno, dall'esterno del dispositivo e dai suoi componenti. Assicurarsi che non ci siano materiali d'imballaggio sotto o intorno ai componenti.

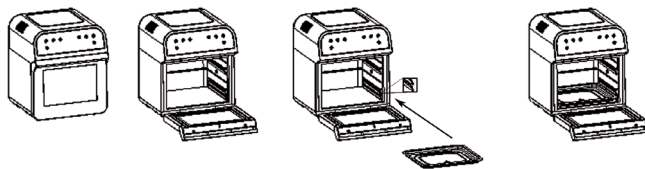
### Pulizia del dispositivo prima del primo uso

Pulire il dispositivo come descritto nel capitolo Pulizia e manutenzione.

### Inserire i componenti

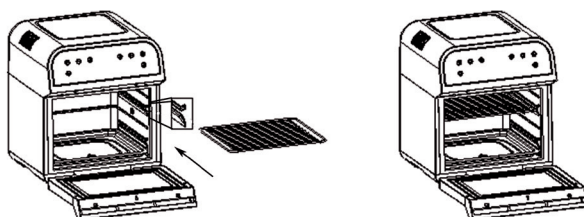
Inserire i componenti come descritto di seguito.

### Vaschetta di gocciolamento



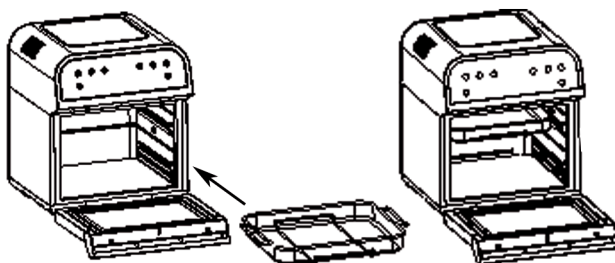
Aprire lo sportello con cura e far scorrere la vaschetta di gocciolamento sulle guide laterali, come mostrato in immagine.

### Griglia



Aprire lo sportello con cura e far scorrere la griglia sulle guide laterali, come mostrato in immagine.

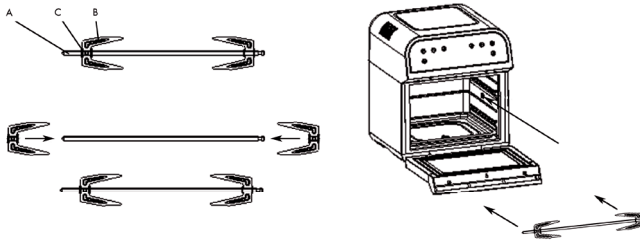
### Cestello per friggere



Aprire lo sportello con cura e far scorrere il cestello per friggere sulle guide laterali, come mostrato in immagine.



## Spiedo



Posizionare i fissaggi (B) sull'asta dello spiedo (A). Avvitare i fissaggi, in modo che siano posizionati saldamente sullo spiedo. Posizionare lo spiedo sui rotori (D). Lo spiedo può essere inserito sui rotori solo in una determinata posizione. Non esercitare forza.

## Installazione



**ATTENZIONE:** assicurarsi di lasciare almeno 10 cm di spazio tra il dispositivo e oggetti o pareti circostanti, in modo da permettere al vapore di fuoriuscire. Il dispositivo è dotato di un punto di rilascio per il vapore sul retro, che emette l'umidità in eccesso delle pietanze sotto forma di vapore. Non bloccare il punto di uscita del vapore.

Posizionare il dispositivo su una superficie piana, pulita e termoresistente

- Lontano da acqua e altri liquidi. Il dispositivo potrebbe altrimenti cadere in acqua e causare folgorazioni.
- Lontano da superfici calde e fonti di calore, come riscaldamenti, forni, fiamme libere o luce solare diretta. Il materiale del dispositivo può sciogliersi a causa del calore ed esporre i componenti di trasmissione elettrica del dispositivo. Questo può causare un cortocircuito e conseguenti incendi.
- Lontano da oggetti o materiali infiammabili, in modo da limitare il rischio di incendi.
- Lontano da gas infiammabili ed esplosivi. Il dispositivo contiene componenti metalliche che sfregano tra loro e che potrebbero causare l'ignizione di gas infiammabili a causa della formazione di scintille.

Non poggiare nulla sopra al dispositivo.

## Alimentazione

Il dispositivo è dotato di spina Schuko standard e necessita di una preda Schuko con un'alimentazione di 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Collegare il dispositivo solo se la tensione della presa elettrica corrisponde a quella del dispositivo.



Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non collegare il dispositivo. Lasciarli sostituire da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

### **Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer o un sistema di controllo a distanza.**

Far passare il cavo dietro al dispositivo fino alla presa elettrica, senza farlo penzolare dal piano di lavoro, in modo da evitare che venga tirato inavvertitamente, causando la caduta del dispositivo. Assicurarsi che il cavo di alimentazione

- Non entri in contatto con superfici bollenti e fonti di calore,
- Non venga piegato,
- Non passi lungo bordi taglienti.

In caso contrario, potrebbe essere danneggiato, potrebbero essere esposti condotti che trasmettono elettricità e potrebbero risultare pericolose folgorazioni.

Collegare il dispositivo solo a una presa elettrica facilmente accessibile, in modo da poterla staccare subito in caso di malfunzionamento.

**AVVERTENZA:** scollegare il dispositivo dalla presa elettrica se non viene utilizzato e se il dispositivo non è tenuto sotto controllo, in modo da risparmiare sui costi energetici, da evitare danni.

Per scollegare il dispositivo dalla rete elettrica, impugnare saldamente la spina e tirarla in orizzontale. Non tirare il cavo per staccare la spina, in modo da evitare di danneggiarlo.

## **Primo utilizzo**

Far girare a vuoto il dispositivo una volta prima di metterlo effettivamente in funzione.

- 1 Scollegare il dispositivo dal circuito elettrico.
- 2 Inserire la vaschetta di gocciolamento e i supporti di cottura come descritto nel capitolo **INSERIRE I COMPONENTI**.
- 3 Collegare il dispositivo al circuito elettrico. Viene emesso un segnale acustico. Il display e le indicazioni si illuminano brevemente.
- 4 Premere Start/Stop per accendere il dispositivo.

Accanto al tasto MENU si trova la Panoramica dei programmi. Ogni programma è rappresentato da un simbolo. Premendo più volte MENU si naviga in sequenza tra i programmi, iniziando a sinistra in alto sulla prima linea, fino a destra in basso sulla seconda linea. Il simbolo del programma attualmente attivo si illumina.

- 5 Premere MENU fino a quando il programma POPCORN si illumina nella panoramica dei programmi. È stato selezionato il programma POPCORN.
- 6 Premere Start/Stop per avviare il programma.
- 7 Il dispositivo si arresta automaticamente a fine programma.
- 8 A programma finito, le ventole funzionano ancora per 1 minuto, in modo da raffreddare l'interno del dispositivo.
- 9 Attendere 1 minuto, fino a quando le ventole del dispositivo smettono di funzionare.
- 10 Premere Start/Stop per spegnere il dispositivo.
- 11 Aprire lo sportello facendo attenzione.
- 12 Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- 13 Assicurarsi che i supporti di cottura non siano bollenti e procedere a estrarli.
- 14 Pulire il dispositivo e i componenti come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

**AVVERTENZA:** durante il primo utilizzo potrebbe comparire un leggero odore. Questo è normale e scompare durante il funzionamento.

---

## MESSA IN FUNZIONE

---

Tenere presente quanto segue quando si utilizza il dispositivo:



**ATTENZIONE:** durante e dopo la cottura, l'interno del dispositivo, le pietanze e i supporti di cottura sono bollenti.

In base al tipo di pietanza, può fuoriuscire vapore dal dispositivo.

Indossare sempre guanti da forno quando si utilizza il dispositivo.

Se necessario, indossare indumenti a maniche lunghe, per proteggere le parti del corpo da vapore e da liquidi bollenti che potrebbero fuoriuscire dalle pietanze.

Afferrare supporti di cottura e spiedo con un utensile da cucina termoresistente e adatto agli alimenti, in modo da evitare ustioni.

Il dispositivo funziona con aria calda. L'aria calda necessita di temperature inferiori e minori quantità rispetto alla frittura con olio.

## Scegliere il supporto di cottura

Selezionare il tipo e la quantità di pietanze da cuocere e il supporto di cottura:

- Utilizzare la griglia per pietanze singole, come cosce di pollo o pizza.
- Utilizzare il cestello di frittura per cuocere in modo omogeneo grandi quantità, come crochette di pollo o patatine fritte.
- Lo spiedo è adatto per cuocere pietanze grasse, come pollo arrosto, e pietanze che non possono essere appoggiate.

Posizionare le pietanze sul supporto di cottura, in modo che i singoli pezzi siano uno accanto all'altro. In questo modo si ottiene una cottura omogenea.

INFO: la cottura con aria calda è particolarmente adatta a prodotti da forno secchi, come biscotti, panini e pizza.

## Utilizzare la griglia o il cestello per friggere

Riempire il cestello di frittura fino ad un massimo di due terzi per garantire una cottura uniforme.

- 1 Premere Start/Stop per spegnere il dispositivo.



ATTENZIONE: assicurarsi prima del prossimo passaggio, che il supporto di cottura non sia bollente. Se il supporto è bollente, utilizzare guanti da forno o utensili da cucina termoresistenti per muoverlo.

- 2 Togliere il supporto di cottura e poggiarlo su una superficie di lavoro piana, pulita e adatta agli alimenti.

INFO: le dimensioni di molte pietanze aumentano di fino a 2 cm durante la cottura.

Posizionare le pietanze in modo che

- Le pietanze non sbattano contro le pareti interne del dispositivo durante la cottura.
- Il supporto di cottura con le pietanze possa essere rimosso dal dispositivo senza problemi dopo la cottura.
- Tra i singoli pezzi da cuocere sia garantita una circolazione dell'aria omogenea.

## Utilizzare il girarrosto

Scegliere la grandezza della pietanza da cuocere, in modo che

- La pietanza non tocchi le pareti interne del dispositivo, in modo da garantire la rotazione dello spiedo.
- La pietanza non sia più pesante di 1,2 kg.



ATTENZIONE: utilizzare il cestello al posto dello spiedo, se la pietanza pesa più di 1,2 kg, in modo da non danneggiare il motore dei rotori.

Come utilizzare il girarrosto :



Prima dell'utilizzo, assicurarsi che il girarrosto non sia bollente.

Se il girarrosto è bollente:

Indossare guanti da forno.

Afferrare il girarrosto con un utensile da cucina termoresistente e adatto agli alimenti, in modo da evitare ustioni.

Lasciare raffreddare il girarrosto su un fondo termoresistente e adatto agli alimenti, prima di procedere con il passaggio successivo.

Se necessario, pulire il girarrosto come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

- 1 Svitare le viti sui fissaggi dello spiedo.
- 2 Togliere i fissaggi.
- 3 Togliere carta, pellicole e oggetti estranei dalla pietanza.
- 4 Mettere la pietanza sullo spiedo.
- 5 Inserire i fissaggi sullo spiedo, in modo che
  - I denti dei fissaggi si aggancino alla pietanza,
  - La pietanza non possa sganciarsi dallo spiedo durante la cottura,
  - La pietanza ruoti con lo spiedo durante la cottura..
- 6 Avvitare saldamente le viti.
- 7 Legare con uno spago da cucina le parti della pietanza che si aprono, si ingrandiscono o sporgono durante la cottura, come ad esempio ali e cosce del pollo.

**ATTENZIONE:** utilizzare spago da cucina adatto al forno per legare le pietanze.

**CONSIGLIO:** realizzare alcuni fori con una forchetta nelle pietanze grasse e spesse prima della preparazione, in modo da velocizzare la cottura e da far uscire il grasso in eccesso.

## CONTROLLO DELLE FUNZIONI



**ATTENZIONE:** durante e dopo la cottura, l'interno del dispositivo, le pietanze e i supporti di cottura sono bollenti. In base al tipo di pietanza, può fuoriuscire vapore dal dispositivo.

Indossare sempre guanti da forno quando si utilizza il dispositivo.

Afferrare supporti di cottura e spiedo con un utensile da cucina termoresistente e adatto agli alimenti, in modo da evitare ustioni.

Se necessario, indossare indumenti a maniche lunghe, per proteggere le parti del corpo da vapore e da liquidi bollenti che potrebbero fuoriuscire dalle pietanze.

### Accendere e spegnere

#### Accendere

Collegare il dispositivo alla presa elettrica. Il dispositivo emette un segnale acustico. Il display e tutte le indicazioni si accendono brevemente e poi si spengono di nuovo.

Il dispositivo è in standby e pronto all'uso.

#### Spegnere

Per spegnere il dispositivo, premere Start/Stop. Il dispositivo può essere spento completamente staccando la spina dalla presa elettrica.

#### Pausa

Durante la cottura il dispositivo si ferma automaticamente

- Se si preme Start/Stop,
- Se si apre lo sportello. In questo caso tutti i tasti sono inattivi tranne "Start/Stop", "Preset" "Rotisserie". Chiudere lo sportello per riprendere la cottura.

**AVVERTENZA:** se si apre lo sportello e non lo si chiude entro 30 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente. Tutte le impostazioni manuali predefinite vengono resettate.

**AVVERTENZA:** se si preme Start/Stop mentre lo sportello è aperto, viene emesso un segnale acustico. Questa è una funzione di sicurezza, per proteggere da ustioni involontarie dovute all'aria bollente che esce dal dispositivo quando si cerca di avviare un programma a sportello aperto. Chiudere lo sportello e premere poi Start/Stop.

#### Modalità standby

Il dispositivo passa in standby dopo 60 secondi

- Se il dispositivo è in standby e non vengono premuti tasti o


- Non viene impostato alcun programma

In modalità standby sono inattivi tutti i tasti tranne Start/Stop, MENU e PRESET.

Premere MENU per riattivare il dispositivo dalla modalità standby.

## Avvio programmato

Il dispositivo permette di utilizzare un avvio programmato da 1 a 60 minuti, in modo di iniziare la cottura ad un preciso momento.

- 1 Premere  (Avvio programmato) per impostare il tempo. Sul display compare l'avvio programmato predefinito di un'ora. Ogni volta che si preme + o -, il tempo viene modificato di 1 minuto. Il dispositivo emette un segnale acustico ad ogni pressione e l'attuale tempo impostato lampeggia sul display. Per modificare rapidamente la temperatura è possibile tenere premuti i tasti.
  - Premere + per prolungare il tempo.
  - Premere - per diminuire il tempo.

L'attuale tempo sul display smette di lampeggiare e rimane illuminato, se i tasti + e - non vengono toccati per alcuni secondi.

- 2 Dopo aver selezionato un programma e regolato la durata di cottura e la temperatura, premere Start/Stop per iniziare la cottura.

**AVVERTENZA:** i valori inseriti non vengono salvati per sempre, ma solo per la cottura attuale.

## Selezione del programma

Il dispositivo offre 13 programmi e 3 funzioni, che permettono di preparare pietanze, scaldarle, essiccarle o tenerle calde solo premendo un tasto.

La quantità, lo spessore, la densità e il tipo di pietanza (fresca, scongelata o surgelata) influiscono sul tempo di cottura necessario.

**CONSIGLIO:** prima della cottura, utilizzare motori di ricerca e libri di cucina per informarsi su alimenti sconosciuti e sul modo di usarli e prepararli.

Ecco come funziona:

- 1 Assicurarsi che il dispositivo sia collegato alla rete elettrica e che sia spento. Se necessario, premere Start/Stop per spegnere il dispositivo.
- 2 Aprire con cura lo sportello del dispositivo.
- 3 Assicurarsi che l'interno del dispositivo, il supporto di cottura o lo spiedo non siano caldi. Se necessario, indossare guanti da forno e afferrare il supporto di cottura con un utensile da cucina termoresistente e adatto agli alimenti, in modo da evitare ustioni.
- 4 Poggiare il supporto di cottura o lo spiedo su un piano di lavoro pulito, termoresistente e adatto agli alimenti.
- 5 Mettere la vaschetta di gocciolamento nel dispositivo come descritto nel capitolo INSERIRE I COMPONENTI.

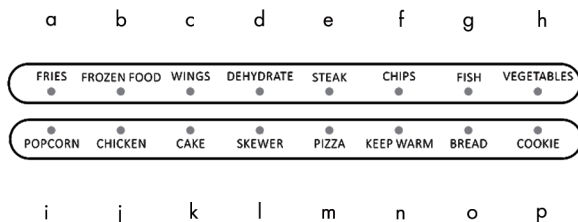


**ATTENZIONE:** mettere nel dispositivo la vaschetta di gocciolamento prima di ogni utilizzo, in modo da raccogliere succhi e grassi delle pietanze. In questo modo si tutela il dispositivo da danneggiamenti dovuti ai succhi e si riduce la fatica necessaria per la pulizia.

- 6 Preparare le pietanze come descritto nel capitolo SCEGLIERE IL SUPPORTO DI COTTURA e
  - Inserire lo spiedo nei rotori a destra e a sinistra all'interno del dispositivo
  - Inserire il supporto di cottura nelle guide del dispositivo.

**CONSIGLIO:** posizionare idealmente il cestello per friggere sulla guida intermedia, in modo da garantire una cottura omogenea.

- 7 Chiudere lo sportello con cura.
- 8 Premere Start/Stop per accendere il dispositivo.
- 9 Premere MENU (più volte) per selezionare il programma. Il simbolo del programma selezionato si illumina e sul display vengono mostrati tempo e temperatura del programma.
  - Se si è soddisfatti di questa impostazione, premere Start/Stop per avviare il programma.





|   | <b>Alimento</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Tempo</b>                        |
|---|-----------------|--------------------|-------------------------------------|
| a | Patatine        | 220 °C             | 25 minuti                           |
| b | SCONGELARE      | 80 °C              | 10 minuti                           |
| c | Ali di pollo    | 200 °C             | 15 minuti                           |
| d | ESSICCARE*      | 70 °C*             | 8 ore                               |
| e | Bistecca        | 180 °C             | 12 minuti                           |
| f | Chips           | 220 °C             | 20 minuti                           |
| g | Pesce           | 180 °C             | 15 minuti                           |
| h | Verdure         | 180 °C             | 12 minuti                           |
| i | Popcorn         | 220 °C             | 10 minuti (preriscaldare: 2 minuti) |
| j | Pollo           | 220 °C             | 30 minuti                           |
| k | Torta           | 180 °C             | 30 minuti                           |
| l | Spiedo di carne | 200 °C             | 15 minuti                           |
| m | Pizza           | 180 °C             | 15 minuti                           |
| n | TENERE CALDO    | 80 °C              | 30 minuti                           |
| o | Pane            | 200 °C             | 4 minuti                            |
| p | Biscotti        | 180 °C             | 12 minuti                           |

\* temperatura non modificabile.

- Se non si è soddisfatti con le impostazioni, eseguire le seguenti operazioni:

## Tempo e temperatura di cottura

Tempo o temperatura di cottura possono essere regolate in base alle necessità.

Per cuocere con aria calda è necessario meno calore. Regolare la temperatura su 20 °C in meno rispetto a quanto indicato sulla confezione, se non dovessero esserci consigli per la cottura con aria calda.

La temperatura del programma ESSICCARE non può essere modificata, in modo da garantire risultati ottimali.

## Impostare manualmente la temperatura

La temperatura può essere impostata tra 50 e 220 °C. Ogni volta che si preme + o -, la temperatura viene modificata di 10 °C. Il dispositivo emette un segnale acustico ogni volta che viene premuto un tasto. Il tasto può essere tenuto premuto per modificare rapidamente la temperatura


Premere il tasto  (Temperatura). La temperatura attuale impostata lampeggia sul

display.

- Premere + per aumentare la temperatura.
- Premere – per diminuire la temperatura.

La temperatura impostata sul display smette di lampeggiare e rimane poi illuminata, se + o – non vengono premuti per qualche secondo.

### Impostare manualmente il tempo di cottura

Il tempo può essere impostato tra 1 e 60 minuti. Premere il tasto  (Tempo). Il tempo attuale impostato lampeggia sul display. Ogni volta che si preme + o –, il tempo viene modificato di 1 minuto. Il dispositivo emette un segnale acustico ogni volta che viene premuto un tasto. Il tasto può essere tenuto premuto per modificare rapidamente il tempo.

- Premere + per aumentare il tempo.
- Premere – per diminuire il tempo.

Il tempo impostato sul display smette di lampeggiare e rimane poi illuminato, se + o – non vengono premuti per qualche secondo.




**AVVERTENZA:** per resettare le impostazioni effettuate, premere di nuovo MENU (più volte), selezionare un programma e ricominciare da capo. Tutte le impostazioni manuali precedenti vengono resettate.

**AVVERTENZA:** le impostazioni non vengono salvate per sempre, ma solo per la sessione di utilizzo attuale.

Dopo aver selezionato il programma, impostato temperatura e tempo, premere Start/Stop per iniziare la cottura.

### La funzione rotante

Attivare la rotazione quando si utilizza lo spiedo, in modo da cucinare le pietanze in modo omogeneo e da ridurre l'uscita di olio e grasso.

- 1 Premere . Il dispositivo avvia la funzione "Rotazione" e il tasto  si illumina.
- 2 Premere  per terminare la rotazione.

### Controllo manuale della cottura

Le pietanze si cuociono in modo omogeneo e non si attaccano una all'altra, se, come da norma, vengono girate o smosse più volte durante la cottura. Il controllo manuale della cottura può essere realizzato in ogni momento.

- 1 Aprire lo sportello con cura.
- 2 Il dispositivo interrompe automaticamente il funzionamento.

Durante la cottura, il dispositivo si arresta automaticamente appena viene aperto lo sportello. Tutti i tasti sono inattivi, tranne "Start/Stop", "Preset (Avvio programmato)" e "Rotazione". Per procedere con la cottura, chiudere lo sportello. Il dispositivo riprende

la cottura appena lo sportello è completamente chiuso.

**AVVERTENZA:** se lo sportello viene aperto e non viene richiuso entro 30 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente. In tal caso, premere Start/Stop per accendere il dispositivo.



**ATTENZIONE:** durante e dopo la cottura, l'interno del dispositivo, le pietanze e i supporti di cottura sono estremamente caldi. In base al tipo di pietanza può fuoriuscire vapore dal dispositivo.

Indossare guanti da forno e, se necessario, indumenti a maniche lunghe, in modo da proteggere le parti del corpo da ustioni e dai succhi bollenti che potrebbero uscire dalle pietanze.

Afferrare lo spiedo o i supporti di cottura con un utensile da cucina termoresistente e adatto agli alimenti.

- 3 Togliere lo spiedo o il supporto di cottura dal dispositivo.
- 4 Poggiarlo su un piano di lavoro pulito, termoresistente e adatto agli alimenti.
- 5 Girare le pietanze.
- 6 Rimettere il supporto di cottura nel dispositivo.
- 7 Chiudere lo sportello per riprendere la cottura. Il dispositivo riprende la cottura quando lo sportello è completamente chiuso. Il dispositivo conclude automaticamente la cottura emettendo tre volte un segnale acustico. Le ventole funzionano per altri 60 secondi e abbassano la temperatura interna del dispositivo.
- 8 Aprire lo sportello e controllare se le pietanze sono cotte

## Continuare la cottura

Se a fine cottura il risultato non è soddisfacente:

- 9 Rimettere le pietanze nel supporto di cottura nel dispositivo e chiudere lo sportello.
- 10 Premere MENU.
  - Premere TEMP e impostare la temperatura come nel capitolo SELEZIONE MANUALE DI TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA.
  - Premere TIME e impostare la temperatura come nel capitolo SELEZIONE MANUALE DI TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA.
- 11 Premere Start/Stop per avviare la cottura.

- 12 Il dispositivo conclude automaticamente la cottura emettendo tre volte un segnale acustico. Le ventole funzionano per altri 60 secondi e abbassano la temperatura interna del dispositivo.
- 13 Controllare se le pietanze sono cotte.
  - Se la cottura delle pietanze a fine sessione non è soddisfacente, ripetere i passaggi 7-11.
  - Se la cottura delle pietanze è soddisfacente, premere Start/Stop per spegnere il dispositivo.
- 14 Indossare guanti da forno.
- 15 Togliere lo spiedo o il supporto di cottura con le pietanze dal dispositivo.
- 16 Poggiarlo su un piano di lavoro pulito, termoresistente e adatto agli alimenti.
- 17 Togliere le pietanze per servirle.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

Questo dispositivo è facilissimo da pulire e mantenere. Non ci sono componenti che richiedono la manutenzione da parte dell'utente. Tutte le opere di manutenzione che trascendono la pulizia devono essere realizzate da un tecnico qualificato.

Pulire per bene il dispositivo dopo ogni utilizzo:

- 1 Premere Start/Stop per spegnere il dispositivo.
- 2 Attendere 1 minuto, fino a quando le ventole si fermano.
- 3 Staccare la spina.
- 4 Aprire lo sportello completamente e con cura.
- 5 Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- 6 Assicurarsi che l'interno del dispositivo, la vaschetta di gocciolamento, i supporti di cottura o lo spiedo non siano più bollenti e toglierli.
- 7 Pulire l'elemento riscaldante in alto all'interno del dispositivo con una spazzola asciutta per rimuovere residui di cibo.
- 8 Pulire l'interno del dispositivo e i componenti estratti con acqua bollente, un detergente adatto agli alimenti e una spugna non abrasiva. Assicurarsi che la spugna non sia bagnatissima. Strizzarla prima della pulizia, in modo che sia solo umida.



**ATTENZIONE:** vaschetta di gocciolamento e supporti di cottura non devono essere puliti con utensili in metallo o prodotti abrasivi, in quanto questi potrebbero rovinare il rivestimento antiaderente.

**CONSIGLIO:** far ammorbidire i componenti estratti in acqua bollente, in modo da eliminare sporco ostinato. Svitare le viti del girarrosto per pulire a fondo spiedo e fissaggi.



**AVVERTENZA:** non immergere il dispositivo in acqua per pulirlo. Il dispositivo è alimentato elettricamente e può essere danneggiato o causare folgorazioni fatali quando viene riacceso.

- 9 Lasciar asciugare completamente l'interno del dispositivo e i componenti.
- 10 Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- 11 Inserire nuovamente i componenti nel dispositivo.
- 12 Pulire la vaschetta di gocciolamento, lo spiedo e i supporti di cottura con acqua calda, un detersivo per piatti adatto agli alimenti e una spugna non abrasiva. Si può usare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

**Consiglio:** ammorbidire la vaschetta di gocciolamento, lo spiedo e i supporti di cottura in acqua bollente e detersivo per piatti per 15 minuti, in modo da eliminare sporco ostinato.

- 13 Lasciar asciugare completamente i componenti estratti.
- 14 Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- 15 Inserire nuovamente i componenti nel dispositivo.

---

## CONSERVAZIONE

---

- 1 Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica.
- 2 Se necessario, pulirlo come descritto al capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- 3 Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e pulito.

---

## 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.

---

## DATI TECNICI

---

|                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| Numero articolo           | 10033248, 10033745         |
| Alimentazione             | 220-240 Volt ~ 50/60 Hertz |
| Tecnologia                | Aria calda                 |
| Potenza assorbita         | 1600 W                     |
| Capacità                  | 12 litri                   |
| Controllo                 | Automatico, manuale        |
| Intervallo di temperatura | Impostabile, 50 – 220 °C   |
| Timer                     | Impostabile, 1-60 minuti   |





**KLARSTEIN**