

ARTIKELNAME

Heißluftfritteuse
Hot Air Fryer
Freidora de aire caliente
Friteuse à air chaud
Friggitrice ad aria calda

10033248 10033745



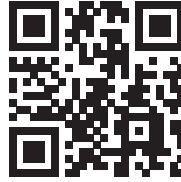
COOKING
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 6
Bedienfeld und Tasten 7
Inbetriebnahme 8
Verwendung des Zubehörs 11
Bedienung 14
Reinigung und Pflege 22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 24
Hinweise zur Entsorgung 26
Hersteller & Importeur (UK) 26

English 27
Español 49
Français 71
Italiano 93

TECHNISCHE DATEN

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

SICHERHEITSHINWEISE

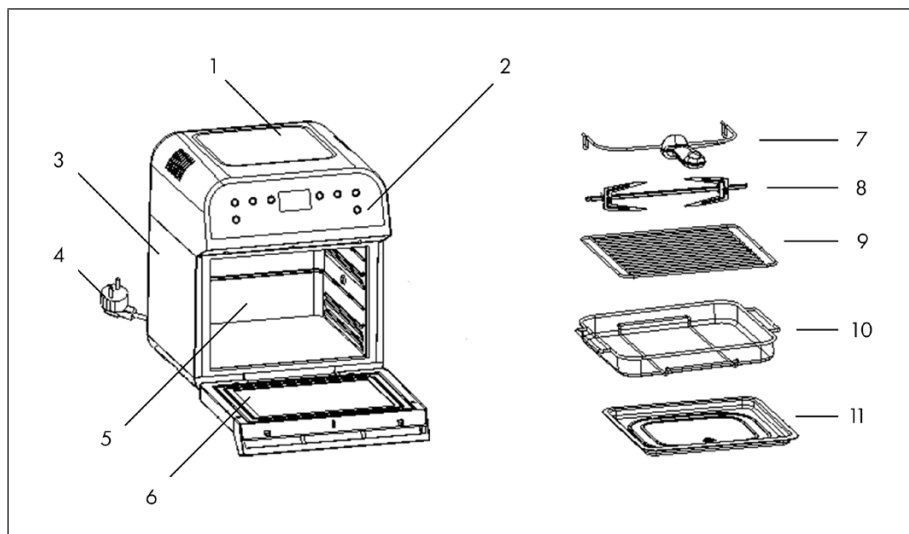
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs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

- Bereiten Sie Lebensmittel zur Verringerung der Stromschlaggefahr ausschließlich in dem im Lieferumfang enthaltenen, beschichteten, nicht haftenden Behälter zu.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

**VORSICHT**

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

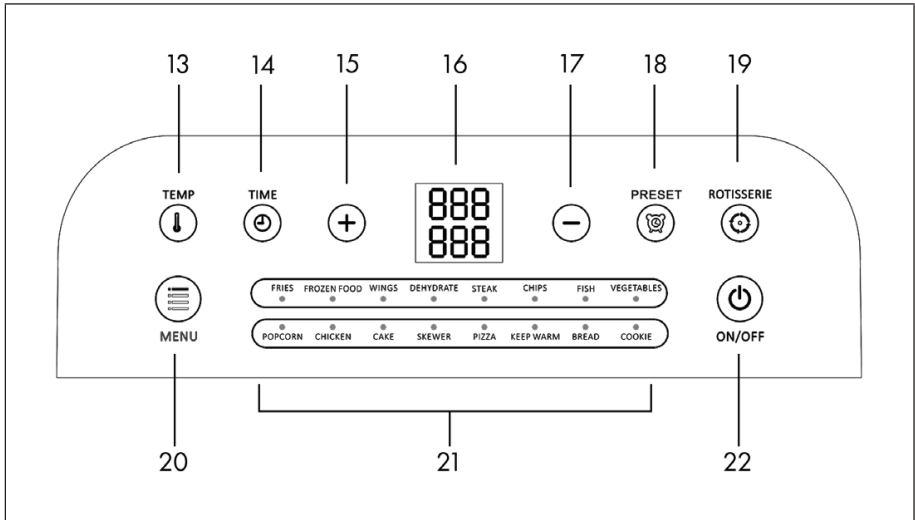
GERÄTEÜBERSICHT



1	Abdeckung	7	Spießheber
2	Bedienfeld	8	Drehspieß
3	Gehäuse	9	Grillgitter
4	Stromkabel	10	Frittierkorb
5	Garraum	11	Tropfblech
6	Tür		

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

BEDIENFELD UND TASTEN



13	Taste: Temperatur (TEMP)	18	Taste: Startvorwahl (PRESET)
14	Taste: Zeit (TIME)	19	Taste: Rotieren (ROTISSERIE)
15	Taste: ERHÖHEN	20	Taste: Menü (MENU)
16	Anzeige: Display	21	Anzeige: Programmauswahl
17	Taste: VERRINGERN	22	Taste: Start/Stop (On/Off)

INBETRIEBNAHME

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.

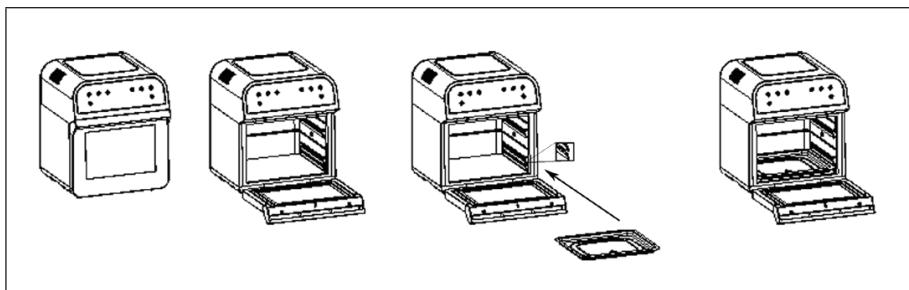
Erstreinigung

Reinigen Sie das Gerät wie unter REINIGUNG UND PFLEGE beschrieben.

Einsetzen der Komponenten

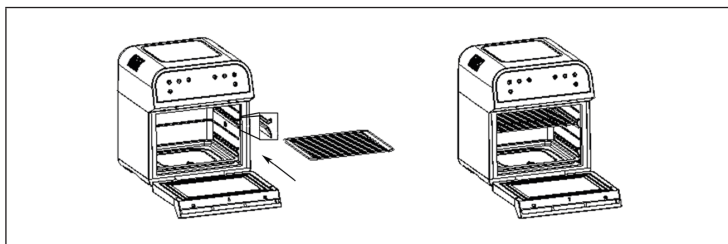
Setzen Sie die Komponenten je nach Bedarf ein, wie im folgenden beschrieben.

Tropfblech einsetzen



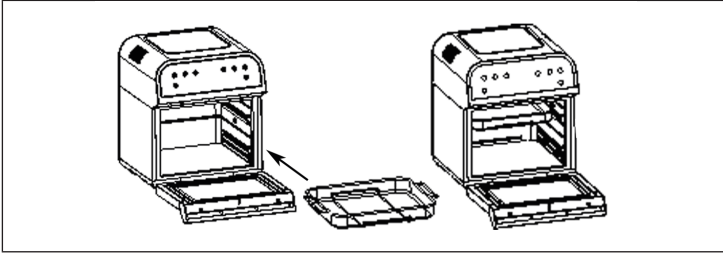
Öffnen Sie vorsichtig die Tür und schieben Sie das Tropfblech auf den Seitenschienen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät ein.

Grillgitter einsetzen



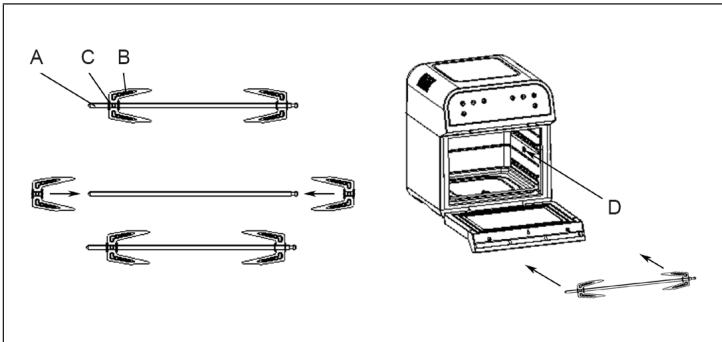
Öffnen Sie vorsichtig die Tür und schieben Sie das Grillgitter auf den Seitenschienen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät ein.

Frittierkorbeinsetzen



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

Drehspieß einsetzen



Schieben Sie die Fixateure (B) auf den Drehspießstab (A). Drehen Sie die Schrauben der Fixateure (C) 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.

Aufstellung

Hinweis: Achten Sie darauf, einen Abstand von mindestens 10 cm 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 nicht.

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.

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.
- 5 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. 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 DES ZUBEHÖRS

Beachten Sie im Umgang mit dem Gerät stets Folgendes:

- 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

Hinweis: 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.

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. 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.

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 1,2 kg ist.

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

Wichtige Hinweise zur Verwendung des Drehspießes:

- 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.

Verwendung des Drehspießes:

- 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 Küchengarn am Grillgut fest („Dressieren“).
Verwenden Sie zum Dressieren ofengeeignetes Küchengarn.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

- 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.

Gerät 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.

Garvorgang pausieren

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 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 Gegartens 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.

- 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.

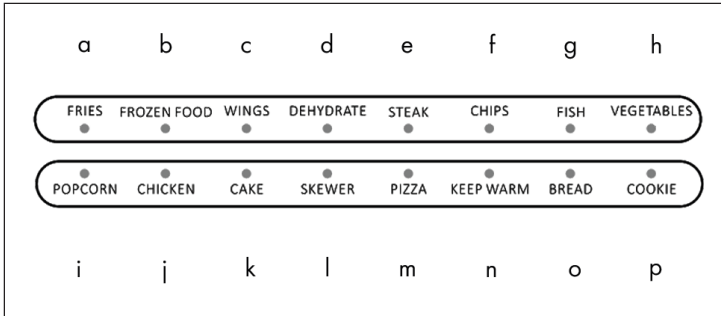
Hinweis: Setzen Sie das Tropfblech vor jedem Garvorgang ein, um Fett und Speisesäfte aufzufangen. So schützen das Gerät vor Schäden durch auslaufende Speisesäfte und Sie halten den Aufwand zur Reinigung des Gerätes gering.

- 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.

Prorammtabelle



	Speise	Temperatur	Garzeit
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.


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 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 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. 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.

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. 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.

- 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.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr! 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.

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.

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

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.

Hinweis: 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.

- 9 Lassen Sie das Innere des Gerätes und die Komponenten vollständig trocknen.
- 10 Wischen Sie das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
- 11 Setzen Sie die Komponenten wieder in das Gerät ein.
- 12 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.


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

Aufbewahrung

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5 und 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe an. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	28
Device overview	30
Control panel and buttons	31
Getting Started	32
Accessory use	35
Operation	38
Cleaning and Care	46
Disposal Considerations	48
Manufacturer & importer (UK)	48

TECHNICAL DATA

Article number	10033248, 10033745
Power supply	220-240 volts ~ 50/60 Hz
Technology	Hot air
Power consumption	1600 W
Volume	12 L
Control	Automatic, manual
Temperature range	Adjustable, 50-220 °C
Timer	Adjustable, 1-60 minutes

SAFETY INSTRUCTIONS

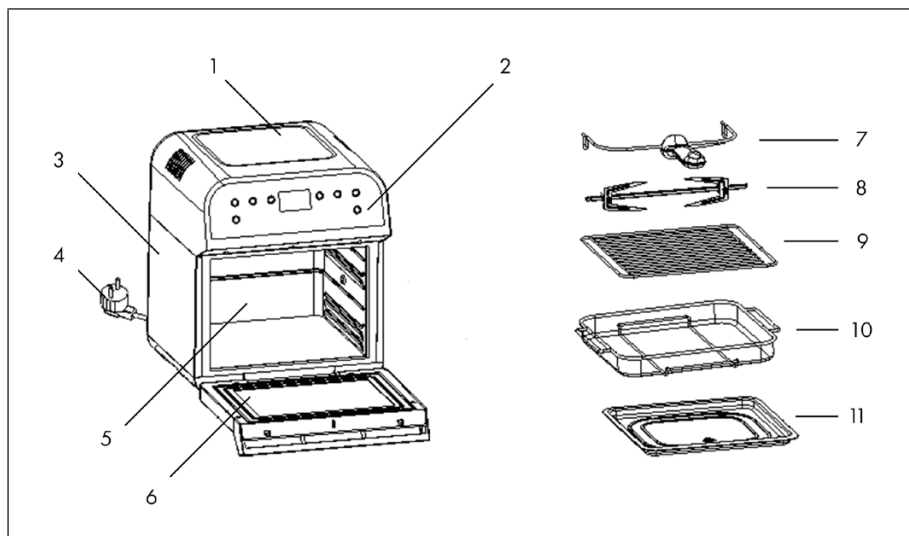
- Before using for the first time, check that the voltage of your socket corresponds to the voltage specified.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord or the device itself in water or other liquids.
- Keep children and pets away from the device while it is in operation.
- Switch off the device after use and pull the power plug out of the socket.
- The device should be operated on a power circuit separate from other devices. If the electrical circuit is overloaded with other devices, this device may not function properly.
- Use extreme caution when moving a container containing hot food.
- Do not let the power cord hang over the edge of tables or work surfaces, and make sure that the power cord does not come into contact with the hot surfaces of the device.
- Always place the device securely in the centre of the table or work surface.
- Never touch hot device surfaces. Use the handles to move or lift.
- The device may not be used by children.
- The use of accessories that are not expressly recommended by the manufacturer can lead to injuries.
- Do not place or use the device on heat-sensitive glass surfaces, wooden surfaces or tablecloths. With these surfaces, it is essential to place a heat-insensitive plate with thermal protection under the device.
- Do not use the device if the power cord is damaged, the device is malfunctioning, or has been damaged in any other way.
- Before cleaning and when not using the device, switch it off and pull the power plug out of the socket. Let the device cool down first before removing or adding device parts.
- Do not place the device in the immediate vicinity of hot gas or electric ovens or in a heated oven.
- If the power plug does not fit properly, be sure to consult a qualified electrician to reduce the potential risk of electric shock. Never attempt to tamper with the power plug in any way.
- Do not clean the device with metallic scouring pads. Small metal parts could break off and short out electrical components in the device, which could result in an electric shock and damage the device.

- To reduce the risk of electric shock, only prepare food in the coated, non-stick container provided.
- The device is designed for domestic use only.
- Only use the device for its intended purpose.
- Keep these operating instructions for future reference.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.

**CAUTION**

Risk of burns! When hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face a safe distance from steam and air vents. Also watch out for hot steam and air when removing parts of the device from the device.

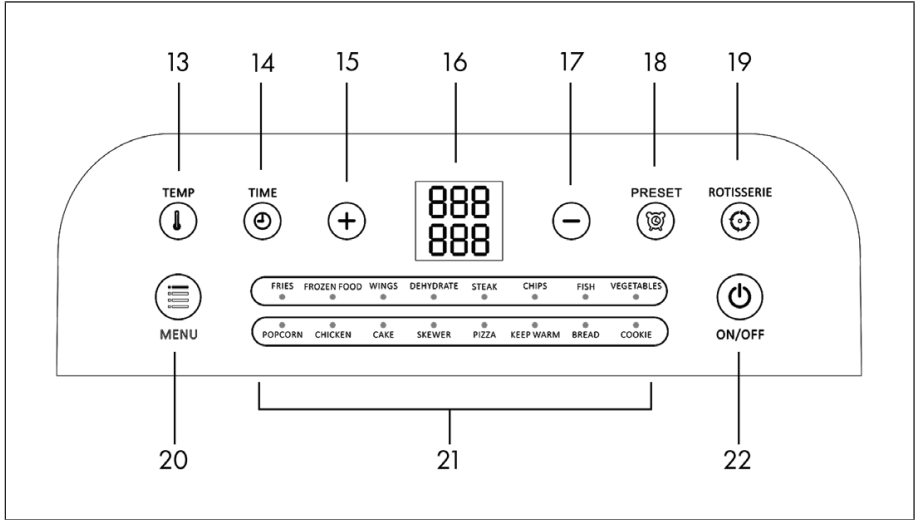
DEVICE OVERVIEW



1	Cover	7	Skewer lifter
2	Control panel	8	Rotary spit
3	Housing	9	Grill grate
4	Power cable	10	Frying basket
5	Cooking chamber	11	Drip tray
6	Door		

Note on the rotisserie: The skewer lifter is used to remove the rotisserie from the appliance without burning yourself, or to insert the rotisserie.

CONTROL PANEL AND BUTTONS



13	Button: Temperature (TEMP)	18	Button: Delay start (PRESET)
14	Button: TIME	19	Button: ROTISSERIE
15	Button: INCREASE	20	Button: MENU
16	Display	21	Display: program selection
17	Button: DECREASE	22	Button: Start/Stop (On/Off)

GETTING STARTED

Unpacking

Remove all packaging materials and labels from inside and outside the device and its components. Make sure there is no packaging under or around the components.

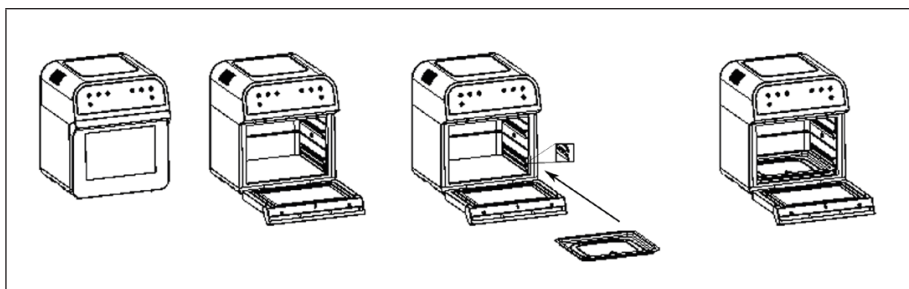
Initial cleaning

Clean the device as described in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

Inserting the components

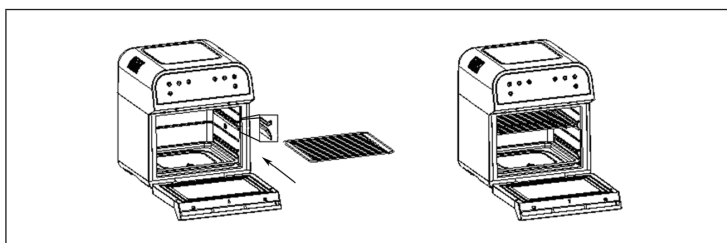
Insert the components as needed, as described below.

Insert drip tray



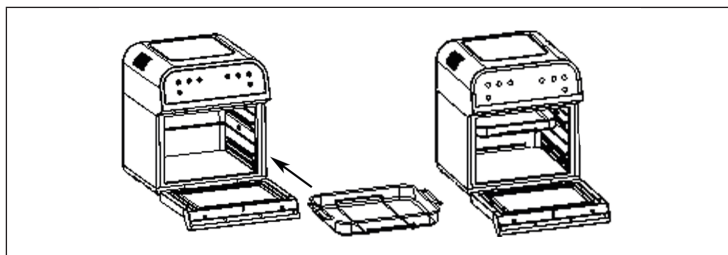
Carefully open the door and slide the drip tray into the unit on the side rails as shown in the picture.

Insert grill grid



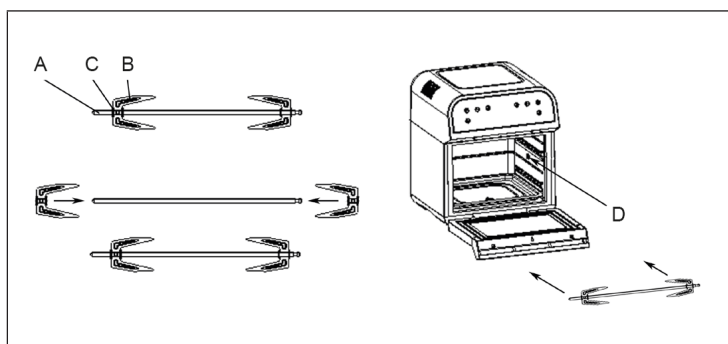
Carefully open the door and slide the drip tray into the unit on the side rails as shown in the picture.

Insert the frying basket



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

Insert the spit



Slide the fixators (B) onto the rotisserie rod (A). Tighten the screws of the fixators (C) so that the fixators are firmly attached to the rotisserie. Insert the rotisserie into the rotators (D) in the appliance. It only fits in the rotators a certain way. Do not use force.

Setting Up

Note: Make sure to leave a space of at least 10 cm between the appliance and surrounding objects and walls to allow steam to escape. The device has a steam outlet on the back of the device that releases excess moisture from the food as steam. Do not block the steam outlet.

Place the device on a level, clean and heat-resistant work surface:

- far away from water and other liquids. Otherwise, the device may fall into the water and cause an electric shock.
- far from hot surfaces and sources of heat, such as heaters, stoves, ovens, open flames and direct sunlight. The material of the device can melt due to the heat and expose the live parts of the device. This can cause a short circuit and a fire as a result.
- far from flammable objects or materials to reduce the risk of fire.
- far from explosive and flammable gases. The device contains metal parts that rub against each other and can cause ignition of combustible gases by sparks.
- Do not place anything on the device.

First operation

Before actually use, carry out an idle run of the device without filling.

- 1 Disconnect the device from the mains.
- 2 Insert the drip tray and cooking bases as described in INSTALLING THE COMPONENTS.
- 3 Connect the device to the mains. A signal tone sounds. The display and all indicators light up briefly.
- 4 Press the On/Off button to turn on the device.
- 5 The program overview is located next to the MENU button. Each program is assigned an icon. By pressing the MENU button several times, you can navigate through the programs one after the other, starting in the first line at the top left and ending with the second line at the bottom right. The currently active program symbol lights up. Press the MENU button repeatedly until the POPCORN program lights up in the program overview. You have selected the POPCORN program.

- 6 Press the On/Off button to start the program.
- 7 The device will stop automatically after the program ends. After the end of the program, the fans continue to run for 1 minute to cool down the inside of the device.
- 8 Wait 1 minute until the fans of the device stop running.
- 9 Press the On/Off button to turn off the device.
- 10 Gently open the door.
- 11 Allow the device to cool down completely.
- 12 Make sure the cooking bases are no longer hot and remove them.
- 13 Clean the device and its components as described in CLEANING AND CARE.

Note: When using the device for the first time, it may release a slight odour. This is normal and will disappear during operation.

ACCESSORY USE

Always observe the following when handling the device:

- The inside of the appliance, the food and the cooking surfaces are hot during and after cooking.
- Depending on the type of food, steam may escape from the appliance. Always wear oven gloves when handling the device.
- If necessary, wear long-sleeved clothing to protect exposed parts of the body from steam and any hot food juices escaping from the food.
- Grasp cooking bases or rotisserie with a heat-resistant, food-safe kitchen utensil to prevent burns

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

Selection of the cooking base

Choose the type and quantity of food to be grilled and the cooking base to go with it:

- Use the grill grid for individual items to be cooked, such as chicken drumsticks or pizza.
- Use the frying basket to evenly cook larger quantities such as nuggets or chips.
- The rotisserie is suitable for cooking fatty foods such as grilled chicken and foods that may not be laid on the surface.
- Always arrange the food to be grilled on the cooking surface in such a way that the individual pieces are barely touching, if at all. This way, all the pieces will cook evenly.

Using the grill grid or frying basket

To ensure even cooking, fill the frying basket no more than two-thirds full.

- 1 Press the On/Off button to turn off the device. Before proceeding to the next step, make sure the cooking base is not hot. When the cooking base is hot, please use oven mitts and heat-resistant food-safe kitchen utensils to move the cooking base.
- 2 Remove the cooking tray and place it on a clean, heat-resistant, food-safe work surface.

Arrange the food so that:

- the food cannot hit the inside of the device during cooking.
- the cooking base with the food being grilled can be easily removed from the appliance after cooking.
- even air circulation is guaranteed between the individual pieces of food to be grilled.

Using the rotisserie

Choose the size of the food to be grilled so that:

- in order to ensure the rotating function of the rotisserie spit, the food being grilled does not touch the inside of the device
- the food being grilled does not weigh more than 1.2 kg.

Note: To avoid damaging the rotator motor, use the frying basket instead of the rotisserie if the food is heavier than 1.2 kg.

Important notes on using the rotisserie:

- Wear oven mitts.
- To prevent burns, grip the rotisserie with a heat-resistant, food-safe kitchen utensil.
- Allow the rotisserie to cool on a heat-resistant, food-safe surface before proceeding to the next step.
- If necessary, clean the rotisserie as described in the section CLEANING AND MAINTENANCE.

Using the rotisserie:

- 1 Loosen the screws on the rotisserie spit fixators.
- 2 Remove the fixators.
- 3 Remove paper, plastic wrap and debris from the food to be grilled.
- 4 Slide the food to be grilled onto the skewer.
- 5 Slide the rotisserie spit fasteners back onto the spit so that
 - the tines of the fixators grip the food firmly,
 - the food being grilled cannot come loose from the skewer during grilling and
 - the food being grilled rotates when rotating with the rotisserie.
- 6 Tighten the screws.
- 7 Use kitchen twine to tie those parts of the food that may open, enlarge, or stick out during cooking, such as the wings and legs of a rotisserie chicken, to the food ("dressing"). Use oven-safe kitchen twine for dressing.

Note: Use a fine skewer to poke a few holes in thick and fatty food before cooking to speed up cooking and allow excess fat to run out.

OPERATION

Important safety instructions

- The inside of the appliance, the food, the cooking surfaces and the steam outlet on the back of the appliance are
- hot during and after operation. Depending on the type of food, steam may escape from the appliance. Always wear oven gloves when handling the device.
- Always grip the cooking surfaces and food with heat-resistant, food-safe kitchen utensils to avoid burns, scalding and damage to the device and accessories.
- If necessary, wear long-sleeved clothing to protect exposed parts of the body from steam and any hot food juices escaping from the food.

Switching the device on and off

- **Switching on:** Connect the device to the mains. The device beeps. The display and all indicators light up briefly and then go out. The device is now in standby mode and ready for use.
- **Power off:** To turn off the device, press the On/Off button. You can turn off the device completely by unplugging the power cord from the power outlet.

Pausing the cooking process

During the cooking process, the appliance stops automatically:

- when you press the On/Off button,
- when you open the door. In this case, all buttons are inactive except for the "On/Off", "Preset" and "Rotisserie" buttons. Close the door to continue cooking.

Note: If you open the door and don't close it within 30 minutes, the device will turn off automatically. All program presets and manual settings will be reset.

If you press the On/Off button while the appliance door is open, a warning tone will sound. This is a safety feature to protect you from accidental burns from hot air blowing from inside the appliance if you try to start a program with the door open. Close the door and then press the On/Off button.

Standby mode


The device switches to standby mode after 60 seconds:

- when the device is in standby mode and you do not press any key or
- when no program is running.

In standby mode, all buttons are inactive except for the On/Off, MENU and PRESET buttons. Press the MENU button to wake up the device from standby mode.

Delay start

The appliance offers a start delay of 1-60 minutes to start cooking at a specific time in the future.

- 1 Press the  (Delay Start) button to set the start time. The default start delay of one hour appears on the display. Each press of the + or — button changes the time by 1 minute. The device generates a confirmation tone each time a button is pressed and the currently set time value flashes on the display. You can press and hold 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 stops flashing and lights up continuously again if you do not touch the + or - button for a few seconds.

- 2 After you have selected a program and adjusted the cooking time and temperature if necessary, press the On/Off button to start the cooking process.

Note: Your entries are not saved permanently, they are only saved for the current cooking process.

Program selection

The device offers 13 programs and 3 functions to prepare a delicious dish or to defrost, dry or keep food warm at the touch of a button.

The amount of food cooked at the same time and the thickness, density and type of food (fresh, thawed or frozen) can change the cooking time required.

Tip: Use search engines and cookbooks to find out about unfamiliar foods and how to handle them before cooking.

- 1 Make sure the device is plugged in and turned off. If necessary, press the On/Off button to switch off the device.
- 2 Gently open the device door.
- 3 Make sure that the inside of the device and the cooking base or rotisserie are not hot. If necessary, wear oven gloves and grasp the rotisserie or cooking mat with a heat-resistant, food-safe kitchen utensil to prevent burns.
- 4 Place the cooking base or rotisserie on a clean, heat-resistant, food-safe work surface.
- 5 Insert the drip tray into the device as described in INSTALLING THE COMPONENTS.

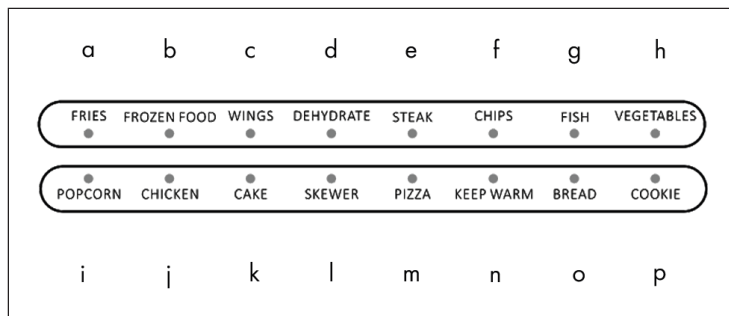
Note: Insert the drip tray before each cooking process to catch fat and food juices. This protects the device from damage caused by leaking food juices and keeps the effort required to clean the device to a minimum.

- 6 Prepare the food as described under SELECTING THE COOKING BASE and slide the rotisserie spit into the rotators on the left and right of the appliance. Slide the cooking base 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 On/Off button to turn on the device.
- 9 Press the MENU button (repeatedly) to select your program. The symbol for the selected program lights up and the cooking time and temperature of the program are shown in the display. When you are satisfied with this setting, press the On/Off button to start the program.

Program table



	Food	Temperature	Cooking time
a	Chips	220°C	25 minutes
b	Defrost	80°C	10 minutes
c	Chicken wings	200°C	15 minutes
d	Drying*	70°C*	8 hours
e	Steak	180°C	12 minutes
f	Chips	220°C	20 minutes
g	Fish	180°C	15 minutes
h	Vegetables	180°C	12 minutes
i	Popcorn	220°C	10 minutes (preheating time: 2 minutes)
j	Chicken	220°C	30 minutes
k	Cake	180°C	30 minutes
l	Meat skewer	200°C	15 minutes
m	Pizza	180°C	15 minutes
n	Keep-warm	80°C	30 minutes
o	Bread	200°C	4 minutes
p	Biscuits	180°C	12 minutes

* Temperature not changeable.


Setting the temperature and cooking time

You can adjust the temperature or cooking time of the programs to suit your needs. When cooking with hot air, less heat is required. Set the temperature 20°C lower than indicated on the food package if no recommendation for convection cooking is given.

Note: In order to ensure optimal drying results, the temperature of the DRYING program cannot be changed.

Setting the temperature manually

The adjustable temperature range is 50 - 220 °C. Each press of the + or — button changes the temperature by 10 °C. The device generates a confirmation tone each time a key is pressed. You can press and hold the button to quickly change the temperature.

Press the  button (temperature). The currently set temperature value flashes in the display.


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

The current time value in the display stops flashing and lights up continuously again if you do not touch the + or - button for a few seconds.

Note: To reset your settings, press the MENU button again (several times), select your program and start over. All previously made manual entries are reset. Your entries are not saved permanently, but only for the current cooking process.

After you have selected a program and adjusted the cooking time and temperature if necessary, press the On/Off button to start the cooking process.

Setting cooking time manually

The cooking time that can be set is between 1 - 60 minutes. Press the button  (time). The currently set time value flashes in the display. Each press of the + or — button changes the time by 1 minute. The device generates a confirmation tone each time a key is pressed. You can press and hold 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 stops flashing and lights up continuously again if you do not touch the + or - button for a few seconds.

Note: To reset your settings, press the MENU button again (several times), select your program and start over. All previously made manual entries are reset. Your entries are not saved permanently, but only for the current cooking process.

After you have selected a program and adjusted the cooking time and temperature if necessary, press the On/Off button to start the cooking process.

The rotation function

Enable rotation when using the rotisserie to cook the food evenly and reduce the draining of oil or fat from the food.

- 1 Press the button . The device starts the "Rotate" function and the button lights up.
- 2 Press the  button again to stop the rotation

Manual cooking control

The food cooks evenly and does not stick together if you turn, toss or shake it several times during the preparation time, as is usual. You can carry out manual cooking control at any time.

- 1 Gently open the door.
- 2 The device will automatically stop working.

During the cooking process, the appliance will stop automatically as soon as you open the door. All buttons are inactive except for the "On/Off", "Preset" and "Rotate" buttons. To continue cooking, close the door. The appliance will not continue the cooking process until the door is completely closed.

Note: If you open the door and don't close it within 30 minutes, the device will turn off automatically. In this case, press the On/Off button to switch on the device.

- 3 Remove the rotisserie or the cooking base with the food from the appliance.
- 4 Place them on a clean, food-safe, heat-resistant work surface.
- 5 Turn the food.
- 6 Insert the cooking base back into the appliance.
- 7 Close the door to continue cooking. The appliance will not continue cooking until the door is fully closed. The appliance ends the cooking process automatically with three beeps. The fans continue to operate for another 60 seconds, lowering the internal temperature of the device.
- 8 Open the door and check to see if the food is cooked.



WARNING

Risk of burns! The inside of the appliance, the food and the cooking surfaces are hot during and after cooking. Depending on the type of food, steam may escape from the appliance. Wear oven mitts and, if necessary, long-sleeved clothing to protect exposed areas from accidental scalding, burns, and possible hot juices from the food. Grasp the rotisserie or cooking mat with a heat-resistant, food-safe kitchen utensil.

Subsequent cooking

If the food is not cooked to your satisfaction when the cooking process is complete:

- 9 Put the food back into the appliance on the cooking base and close the door.
- 10 Press the MENU button.
 - Press the TEMP button and set the temperature as described in the MANUAL SELECTION OF COOKING DURATION AND TIME section.
 - Press the TIME button and set a few more minutes as described in the MANUAL SELECTION OF COOKING DURATION AND TIME section.
- 11 Press the On/Off button. The appliance starts the cooking process.
- 12 The appliance ends the cooking process automatically with three beeps. The fans continue to operate for another 60 seconds, lowering the internal temperature of the device.
- 13 Check to see if the food is cooked.
 - If the food is not cooked to your satisfaction after the cooking process is complete, repeat steps 7-14.
 - When the food is cooked to your satisfaction, press the On/Off button to switch off the appliance.
- 14 Wear oven mitts.
- 15 Remove the rotisserie or the cooking base with the food from the appliance.
- 16 Place them on a clean, food-safe, and heat-safe work surface.
- 17 Remove the food to serve.

CLEANING AND CARE

This device is extremely easy to maintain. It contains no user-serviceable parts. Any service that requires maintenance other than cleaning must be performed by a qualified technician. Thoroughly clean the device after each use.

- 1 Press the On/Off button to turn off the device.
- 2 Wait 1 minute until the fans of the device stop running.
- 3 Disconnect the unit from the mains.
- 4 Open the door gently and completely.
- 5 Allow the device to cool down completely.
- 6 Make sure that the inside of the appliance, the drip tray, the cooking bases or the rotisserie are no longer hot and remove them.
- 7 Clean the heating element at the top inside the device with a dry cleaning brush to remove food particles.
- 8 Clean the inside of the device and the removed components with hot water, food-safe detergent and a non-abrasive sponge. Be careful not to use the sponge when it is dripping wet. Before cleaning, squeeze it out so that it is damp.

Note: The drip tray and cooking bases must not be cleaned with metal kitchen utensils or scouring agents as this can damage the non-stick coating.

Soak the removed components in hot water to loosen stubborn dirt. Loosen the screws on the rotisserie to thoroughly clean the rotisserie and fixators.

Note: Do not immerse the device in water for cleaning. The device is operated electrically. This can damage it or cause a life-threatening electric shock when you start it up again.

- 9 Allow the inside of the device and the components to dry completely.
- 10 Wipe the exterior of the device with a damp cloth.
- 11 Put the components back into the device.
- 12 Clean the drip tray, rotisserie and cooking bases with hot water, food-safe washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove the remaining dirt.

Note: Soak the drip tray, rotisserie spit and cooking mats in hot water and a little washing-up liquid for 15 minutes to loosen stubborn dirt.

- 13 Allow the removed components to dry completely.
- 14 Wipe the outside of the device with a damp cloth.
- 15 Put the components back into the device.

Storage

- Disconnect the device from the power supply.
- If necessary, clean it as described in the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- Keep it in a dry and clean place.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

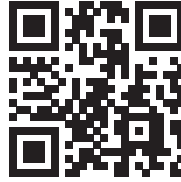
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	50
Descripción general del aparato	52
Panel de control y botones	53
Puesta en marcha	54
Uso de los accesorios	57
Funcionamiento	60
Limpieza y cuidado	68
Indicaciones sobre la retirada del aparato	70
Fabricante e importador (Reino Unido)	70

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10033248, 10033745
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tecnología	Aire caliente
Consumo eléctrico	1600 W
Volumen	12 L
Funcionamiento	Automático, manual
Rango de temperaturas	regulable, 50 - 220 °C
Temporizador	regulable, 1 - 60 minutos

INDICACIONES DE SEGURIDAD

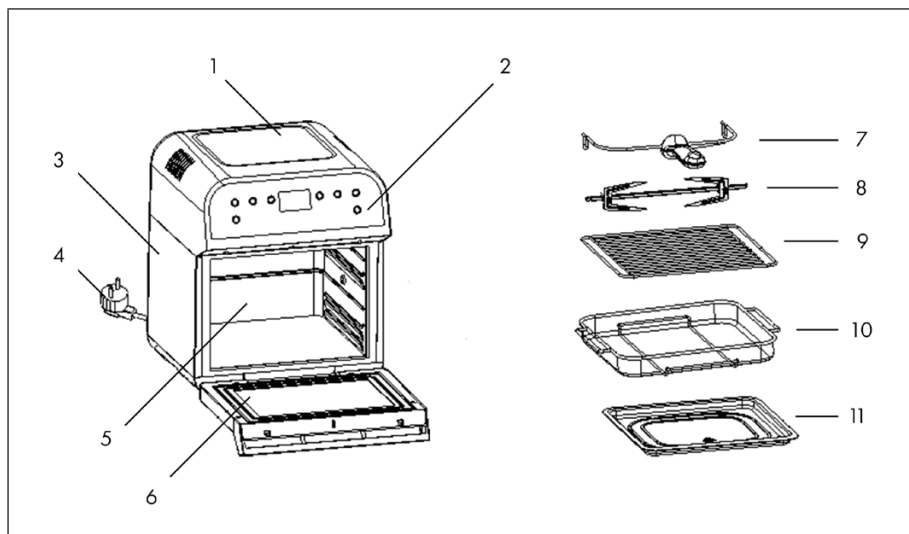
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente coincida con la indicada en la placa técnica del aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente tras su uso.
- Conecte el aparato a un circuito eléctrico independiente de otros dispositivos. Si se sobrecarga el circuito eléctrico de otros dispositivos, es posible que este aparato no funcione correctamente.
- Extrema las precauciones cuando mueva un recipiente que contenga alimentos calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede colgando de los cantos de mesas y encimeras ni entre en contacto con superficies calientes.
- Coloque el aparato en medio de la mesa o encimera.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas para mover o levantar el aparato.
- No permita que los niños manejen el aparato.
- El uso de accesorios no recomendados expresamente por el fabricante puede provocar lesiones.
- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor, superficies de madera, de cristal o manteles. Sobre dichas superficies, coloque siempre un soporte protegido resistente al calor bajo el aparato antes de utilizarlo.
- No utilice el aparato en ningún caso si el cable de alimentación está dañado, si el aparato presenta problemas en el funcionamiento o si se ha visto dañado de cualquier modo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo o desmontarlo.
- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas ni dentro de un horno caliente.
- Contacte con un electricista cualificado en caso de que el enchufe no encaje para minimizar el riesgo potencial de descarga eléctrica. En ningún caso intente manipular el enchufe.
- No limpie el aparato con lanas metálicas. Se podrían romper pequeñas piezas metálicas y cortocircuitar componentes eléctricos del aparato, lo que provocaría una descarga eléctrica y la posible avería del aparato.

- Para minimizar el riesgo de descarga eléctrica, prepare los alimentos únicamente en los recipientes con recubrimiento antiadherente incluidos en el envío.
- El aparato solamente es apto para un uso doméstico y en interiores.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Conserve este manual de instrucciones para usos posteriores.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! Durante el proceso de fritura con aire caliente, se liberará vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando extraiga accesorios del aparato.

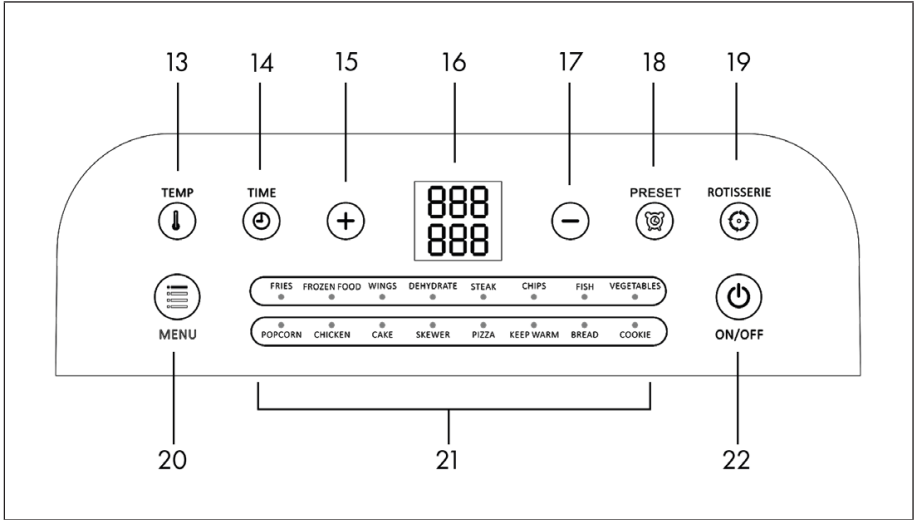
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO



1	Cubierta	7	Elevado de pincho
2	Panel de control	8	Espetón giratorio
3	Carcasa	9	Rejilla del grill
4	Cable de alimentación	10	Cesta para freír
5	Cámara de horneado	11	Placa de goteo
6	Puerta		

Nota sobre el pincho giratorio: El levantador de pincho se utiliza para retirar el asador del aparato sin quemarse o para introducir el asador.

PANEL DE CONTROL Y BOTONES



13	Tecla: temperatura (TEMP)	18	Tecla: Iniciar preselección (PRESET)
14	Tecla: Tiempo (TIME)	19	Tecla: girar (ROTISSERIE)
15	Tecla: AUMENTAR	20	Tecla: Menú (MENÚ)
16	Indicación: pantalla	21	Indicación: Selección de programa
17	Tecla: DISMINUIR	22	Tecla: empezar/parar (On/Off)

PUESTA EN MARCHA

Desembale

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la unidad y sus componentes. Asegúrese de que no haya ningún embalaje debajo y alrededor de los componentes.

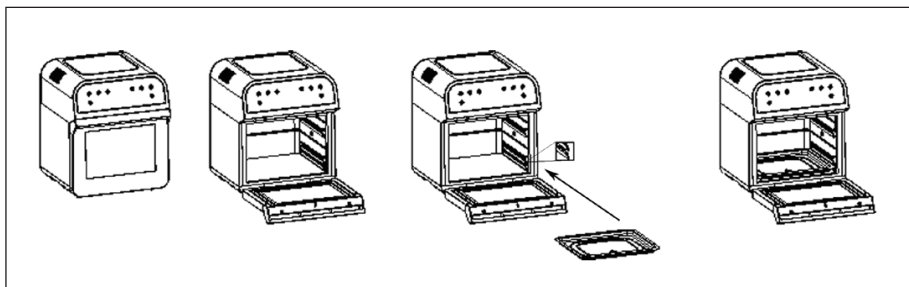
Limpieza inicial

Limpie la unidad como se describe en LIMPIEZA Y CUIDADO.

Colocación de los componentes

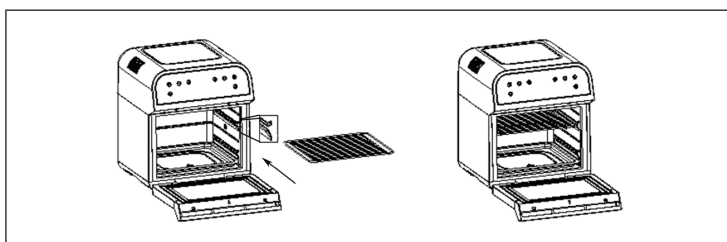
Inserte los componentes según sea necesario, tal y como se describe a continuación.

Colocación de la bandeja recogegotas



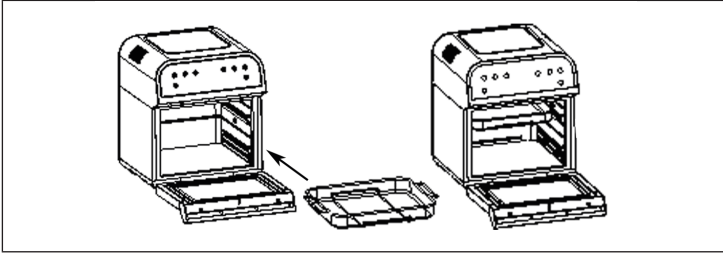
Abra la puerta con cuidado e introduzca la bandeja recogegotas en el aparato por los carriles laterales, tal como se muestra en la ilustración.

Inserte la rejilla de la parrilla



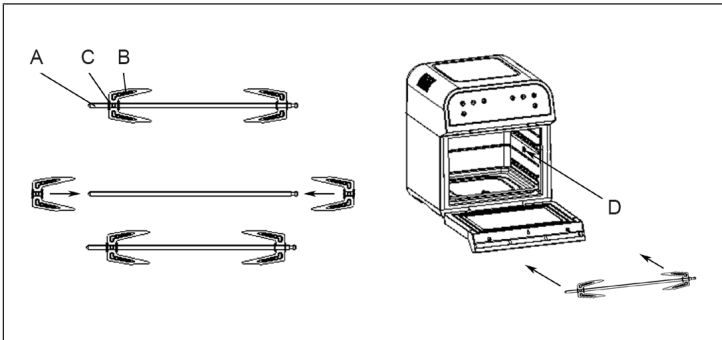
Abra la puerta con cuidado e introduzca la bandeja recogegotas en el aparato por los carriles laterales, tal como se muestra en la ilustración.

Colocar la cesta de freír



Abra la puerta con cuidado e introduzca la cesta para freír en el aparato por los carriles laterales, tal como se muestra en la ilustración.

Colocar el espetón



Abra la puerta con cuidado e introduzca la bandeja recogegotas en el aparato por los carriles laterales, tal como se muestra en la figura. Apriete los tornillos de los fijadores (C) para que los fijadores queden firmemente asentados en el asador. Inserte el asador en los rotadores (D) del aparato. Solo se pueden encajar de una manera determinada. No realice el montaje ejerciendo violencia.

Instalación

Nota: Asegúrese de dejar una distancia de al menos 10 cm entre el aparato y los objetos circundantes y las paredes para garantizar la salida del vapor. El aparato dispone de una salida de vapor en la parte posterior del aparato que libera el exceso de humedad de los alimentos en forma de vapor. No obstruya la salida de vapor.

Coloque el aparato sobre una encimera nivelada, limpia y resistente al calor:

- lejos del agua y otros líquidos. De lo contrario, el aparato podría caer al agua y provocar una descarga eléctrica.
- Debe estar alejado de superficies calientes y fuentes de calor como calefactores, estufas, hornos, fuegos abiertos y luz solar directa. El material del aparato puede derretirse debido al calor y dejar al descubierto las partes activas del aparato. Esto puede provocar un cortocircuito y, por consiguiente, un incendio.
- El aparato debe colocarse lejos de objetos o materiales inflamables para reducir el riesgo de incendio.
- lejos de gases explosivos e inflamables. El aparato contiene piezas metálicas que pueden rozar entre sí y provocar la ignición de gases inflamables por chispas.
- No coloque nada encima del aparato.

Puesta en funcionamiento

Antes del uso real, realice una marcha en vacío de la unidad sin llenado.

- 1 Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 2 Inserte la bandeja recogegotas y las placas de cocción tal y como se describe en INSERTAR LOS COMPONENTES.
- 3 Conecte el dispositivo a la red eléctrica. Suena una señal acústica. La pantalla y todos los indicadores se iluminan brevemente.
- 4 Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato.
- 5 Junto a la tecla MENÚ se encuentra el resumen de programas. Cada programa tiene asignado un símbolo. Pulsando varias veces la tecla MENÚ, se navega por los programas uno tras otro, empezando en la primera línea de arriba a la izquierda y terminando en la segunda línea de abajo a la derecha. El símbolo del programa activo se enciende. Pulse varias veces la tecla MENÚ hasta que se ilumine el programa POPCORN en la vista general de programas. Ha seleccionado el programa POPCORN.

- 6 Pulse la tecla Encendido/Apagado para iniciar el programa.
- 7 La máquina se detiene automáticamente al finalizar el programa. Una vez finalizado el programa, los ventiladores siguen funcionando durante 1 minuto para enfriar el interior del aparato.
- 8 Espere 1 minuto hasta que los ventiladores del aparato dejen de moverse.
- 9 Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato.
- 10 Abra la puerta con cuidado.
- 11 Deje que el aparato se enfríe por completo.
- 12 Asegúrese de que las almohadillas de cocción ya no están calientes y retírelas.
- 13 Limpie el aparato y sus componentes como se describe en LIMPIEZA Y CUIDADO.

Nota: En el primer uso, la freidora puede generar un ligero olor. Esto es normal y desaparece durante el funcionamiento.

USO DE LOS ACCESORIOS

Tenga siempre en cuenta lo siguiente al manipular la unidad:

- Durante y después de la cocción, el interior del aparato, los alimentos y los soportes de cocción están calientes.
- Dependiendo del tipo de alimento, puede salir vapor del aparato. Utilice siempre guantes de cocina para manipular el aparato.
- En caso necesario, utilice ropa de manga larga para proteger las partes del cuerpo desprotegidas del vapor y de los jugos calientes que puedan salir de los alimentos.
- Utilice un utensilio de cocina resistente al calor y apto para alimentos para agarrar los soportes de cocción o el asador para evitar quemaduras.

Nota: El aparato utiliza aire caliente. El aire caliente requiere temperaturas más bajas y cantidades más pequeñas que la fritura con aceite.

Selección de la superficie de cocción

Seleccione el tipo y la cantidad de alimento que va a asar y la superficie de cocción adecuada:

- Utilice la rejilla del grill para alimentos individuales como muslos de pollo o pizza.
- Utilice la cesta para freír para cocinar cantidades más grandes de manera uniforme, como nuggets o patatas fritas.
- El asador giratorio es adecuado para cocinar alimentos grasos como pollo a la parrilla y alimentos que no deben colocarse encima.
- Alinee siempre los alimentos a la parrilla sobre la superficie de cocción de forma que las piezas individuales estén poco a nada de tocarse entre sí. De este modo se garantiza que todos los trozos se cocinen uniformemente.

Utilizar la rejilla del grill o la cesta para freír

No llene la cesta de freír más de dos tercios para garantizar una cocción uniforme.

- 1 Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato. Asegúrese de que la base de cocción no esté caliente antes de proceder al siguiente paso. Si el soporte de cocción está caliente, utilice guantes de cocina y utensilios de cocina resistentes al calor y aptos para alimentos para mover el soporte de cocción.
- 2 Retire el soporte de cocción y colóquelo sobre una superficie de trabajo limpia, resistente al calor y apta para alimentos.

Coloque los alimentos de forma que:

- los alimentos no puedan golpear el interior del aparato durante la cocción.
- la bandeja de cocción con los alimentos pueda extraerse fácilmente del aparato después de la cocción.
- se garantiza una circulación uniforme del aire entre los distintos alimentos que se van a asar.

Uso del asador

Seleccione el tamaño del alimento a asar de forma que:

- el alimento no toque el interior del aparato para garantizar la función de rotación del asador giratorio.
- el alimento no pese más de 1,2 kg.

Nota importante: Utilice la cesta de fritura en lugar del espetón giratorio si el alimento pesa más de 1,2 kg para evitar dañar el motor de los rotadores.

Indicaciones importantes para el uso del espetón

- Utilice guantes de horno.
- Sujete el asador con un utensilio de cocina resistente al calor para evitar quemaduras.
- Deje enfriar el asador sobre una superficie resistente al calor y apta para alimentos antes de continuar con el siguiente paso.
- Si es necesario, limpie el asador como se describe en LIMPIEZA Y CUIDADO.

Uso del espetón:

- 1 Afloje los tornillos de los fijadores del espetón giratorio.
- 2 Retire los fijadores.
- 3 Retire el papel, la película plástica y los objetos extraños de los alimentos a asar.
- 4 Coloque los alimentos en el asador.
- 5 Vuelva a deslizar los fijadores del asador sobre el espetón de esta manera,
 - que las púas de los fijadores se agarren firmemente al alimento que se va a asar,
 - los alimentos no pueden desprenderse del asador durante el asado y
 - los alimentos giran al girar con el espetón.
- 6 Apriete bien los tornillos.
- 7 Ate las partes del alimento que se abren o agrandan durante la cocción o que pueden sobresalir, como las alas y las patas en un pollo asado, al alimento con hilo de cocina ("aderezo"). Utilice hilo de cocina adecuado para el horno para aderezar los alimentos.

Nota: Haga algunos agujeros en los alimentos gruesos y grasos con una brocheta fina antes de cocinarlos para acelerar la cocción y permitir que salga el exceso de grasa.

FUNCIONAMIENTO

Indicaciones de seguridad importantes

- Durante y después del funcionamiento, el interior del aparato, los alimentos, los soportes de cocción y la salida de vapor de la parte posterior del
- estén calientes. Dependiendo del tipo de alimento, puede salir vapor del aparato. Utilice siempre guantes de cocina para manipular el aparato.
- Agarre siempre los soportes de cocción y los alimentos con utensilios de cocina resistentes al calor para evitar quemaduras, escaldaduras y daños en el aparato y los accesorios.
- En caso necesario, utilice ropa de manga larga para proteger las partes del cuerpo desprotegidas del vapor y de los jugos calientes que puedan salir de los alimentos.

Encender y apagar el dispositivo

- **Encendido:** Conecte el aparato a la red eléctrica. El aparato emite un pitido. La pantalla y todos los indicadores se iluminan brevemente y luego se apagan. La máquina está ahora en modo de espera y lista para funcionar.
- **Apagado:** Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato. Desconecte el enchufe de la toma de corriente para apagar por completo el aparato.

Pausar el proceso de cocción

El aparato se detiene automáticamente durante la cocción:

- al pulsar el botón de encendido/apagado,
- al abrir la puerta. En este caso, todas las teclas excepto las de "Encendido/Apagado", "Preselección" y "Asador" están inactivas. Cierre la puerta para continuar la cocción.

Nota: Si abre la puerta y no la vuelve a cerrar en 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Se restablecen todas las preselecciones de programa y los ajustes manuales.

Si pulsa el botón de encendido/apagado mientras la puerta del aparato está abierta, suena un tono de aviso. Esta es una función de seguridad para protegerle de quemaduras accidentales causadas por el aire caliente del interior del aparato si intenta iniciar un programa con la puerta abierta. Cierre la puerta y pulse el botón de encendido/apagado.

Modo Standby


El aparato pasa al modo de espera después de 60 segundos:

- cuando la unidad está en modo de espera y no se pulsa ninguna tecla o
- si no hay ningún programa en curso.

En el modo de espera, todas las teclas están inactivas excepto las teclas Encendido/Apagado, MENU y PRESET. Pulse la tecla MENU para reactivar la unidad desde el modo de espera.

Iniciar preselección

El aparato ofrece una preselección de inicio de 1-60 minutos para empezar a cocinar a una hora determinada en el futuro.

- 1 Pulse el botón  (preselección de inicio) para ajustar la hora de inicio. La pantalla muestra la preselección de inicio de una hora. Cada pulsación de la tecla + o - modifica la hora en 1 minuto. El aparato genera un tono de confirmación cada vez que se pulsa la tecla y el valor de la hora actualmente ajustado parpadea en la pantalla. Puede mantener pulsada la tecla para modificar rápidamente la temperatura.

- Pulse la tecla + para prolongar el tiempo.
- Pulse la tecla - para prolongar el tiempo.

El valor de tiempo actual en la pantalla deja de parpadear y vuelve a encenderse de forma permanente si no toca las teclas + o - durante unos segundos.

- 2 Después de haber seleccionado un programa y, en caso necesario, ajustado el tiempo y la temperatura de cocción, pulse la tecla de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.

Nota: Sus entradas no se guardan de forma permanente, sino sólo para el proceso de cocción en curso.

Selección de programa

El aparato ofrece 13 programas y 3 funciones para preparar un delicioso plato o descongelar, secar o mantener caliente la comida con sólo pulsar un botón. La cantidad de los alimentos cocinados, así como su grosor, densidad y tipo (frescos, descongelados o congelados) pueden modificar el tiempo de cocción necesario.

Nota: Utiliza buscadores y libros de cocina para informarte sobre los alimentos con los que no estás familiarizado y cómo manipularlos antes de cocinarlos.

- 1 Asegúrese de que el aparato está conectado a la red eléctrica y apagado. Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato.
- 2 Abra con cuidado la puerta del aparato.
- 3 Asegúrese de que el interior del aparato y la superficie de cocción o el asador giratorio no estén calientes. En caso necesario, utilice guantes de cocina y agarre el asador o el soporte de cocción con un utensilio de cocina resistente al calor y apto para alimentos para evitar quemaduras.
- 4 Coloque la base de cocción o el asador sobre una superficie de trabajo limpia y resistente al calor apta para alimentos.
- 5 Inserte la bandeja de goteo en el aparato como se describe en INSERTAR LOS COMPONENTES.

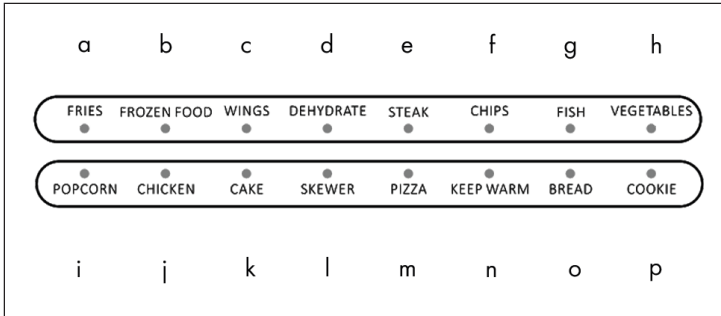
Nota: Inserte la bandeja de goteo antes de cada operación de cocción para recoger la grasa y los jugos de los alimentos. De este modo, protegerá el aparato de los daños causados por las fugas de los jugos de cocción y reducirá al mínimo el esfuerzo necesario para limpiar el aparato.

- 6 Prepare los alimentos como se describe en SELECCIÓN DEL CONJUNTO DE COCCIÓN y deslice el asador en los rotadores del aparato a izquierda y derecha. Deslice el soporte de cocción sobre los raíles del aparato.

Nota: Es mejor deslizar la cesta de fritura sobre el rail central para garantizar una cocción uniforme.

- 7 Cierre la puerta con cuidado.
- 8 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 9 Pulse la tecla MENÚ (varias veces) para seleccionar su programa. El símbolo del programa seleccionado se enciende y la pantalla muestra el tiempo de cocción y la temperatura del programa. Cuando esté satisfecho con este ajuste, pulse el botón Encendido/Apagado para iniciar el programa.

Tabla de programas



	Plato	Temperatura	Tiempo de cocción
a	Patatas fritas	220 °C	25 minutos
b	Descongelar	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	Verduras	180°C	12 minutos
i	Palomitas	220°C	10 minutos (precalentamiento: 2 minutos)
j	Pollo	220°C	30 minutos
k	Bizcocho	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

* La temperatura no se puede modificar.


Ajuste de la temperatura y duración de la cocción

Puede ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de los programas según sus preferencias. Se necesita menos calor cuando se cocina con aire caliente. Ajuste la temperatura 20 °C por debajo de la indicada en el envase del alimento si no hay ninguna recomendación para la cocción con aire caliente.

Nota: La temperatura del programa SECO no puede modificarse para garantizar un resultado de secado óptimo.

Configurar la temperatura

El rango de temperatura ajustable es de 50 - 220 °C Cada pulsación de la tecla + o - modifica la temperatura en 10 °C. El aparato genera un tono de confirmación cada vez que se pulsa la tecla. Puede mantener pulsada la tecla para modificar rápidamente la temperatura.

Pulse el botón  (temperatura) El valor de temperatura ajustado actualmente en la pantalla parpadea.


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

El valor de tiempo actual en la pantalla deja de parpadear y vuelve a encenderse de forma permanente si no toca las teclas + o - durante unos segundos.

Nota: Para restablecer sus entradas, pulse de nuevo el botón MENÚ (varias veces), seleccione su programa y comience de nuevo. Se restablecerán todas las entradas manuales realizadas anteriormente. Sus entradas no se guardan de forma permanente, sino sólo para el proceso de cocción actual.

Una vez que haya seleccionado un programa y, en caso necesario, ajustado el tiempo y la temperatura de cocción, pulse el botón de mando marcha/parada para iniciar el proceso de cocción.

Ajuste manual del tiempo de cocción

El tiempo elegible es de 1 - 60 minutos. Pulse el botón  (tiempo). El valor de temperatura ajustado actualmente en la pantalla parpadea. Cada pulsación de la tecla + o - modifica la hora en 1 minuto. El aparato genera un tono de confirmación cada vez que se pulsa la tecla. Puede mantener pulsada la tecla para modificar rápidamente la temperatura.

- Pulse la tecla + para prolongar el tiempo.
- Pulse la tecla - para prolongar el tiempo.



El valor de tiempo actual en la pantalla deja de parpadear y vuelve a encenderse de forma permanente si no toca las teclas + o - durante unos segundos.

Nota: Para restablecer sus entradas, pulse de nuevo el botón MENÚ (varias veces), seleccione su programa y comience de nuevo. Se restablecerán todas las entradas manuales realizadas anteriormente. Sus entradas no se guardan de forma permanente, sino sólo para el proceso de cocción actual.

Sus entradas no se guardan de forma permanente, sino sólo para el proceso de cocción actual.

Función de rotación

Active la rotación cuando utilice el asador para cocinar los alimentos de manera uniforme y permitir que se escurra menos aceite o grasa de los alimentos.

1. Pulse la tecla MENU . El aparato inicia la función "Girar" y el botón se ilumina.
2. Pulse de nuevo el botón  para finalizar la función de temporizador.

Control manual de cocción

Los alimentos se cocinan de forma homogénea y no se pegan entre sí si se giran, arremolinan o agitan varias veces durante el tiempo de cocción, como de costumbre. Puede realizar el control manual de cocción en cualquier momento.

- 1 Abra la puerta con cuidado.
- 2 El aparato deja de funcionar automáticamente.

Durante la cocción, el aparato se detiene automáticamente en cuanto se abre la puerta. Excepto los botones "Encender/Apagar", "Preajustar" y "Girar", todos los botones están inactivos. Para continuar la cocción, cierre la puerta. El aparato no reanuda la cocción hasta que la puerta esté completamente cerrada.

Nota: Si abre la puerta y no la vuelve a cerrar en 30 minutos, se apaga automáticamente. En este caso, pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.

- 3 Retire del aparato el asador o la bandeja de cocción con los alimentos.
- 4 Colóquelo sobre una superficie de trabajo limpia, apta para alimentos y resistente al calor.
- 5 Gire los alimentos.
- 6 Vuelva a colocar el soporte de cocción en el aparato.
- 7 Cierre la puerta para continuar la cocción. El aparato no continúa la cocción hasta que la puerta esté completamente cerrada. El aparato detiene automáticamente la cocción con tres pitidos. Los ventiladores continúan funcionando durante otros 60 segundos y reducen la temperatura interna del aparato.
- 8 Abra la puerta y compruebe que los alimentos están cocinados.



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras! Durante y después de la cocción, el interior del aparato, los alimentos y los soportes de cocción están calientes. Dependiendo del tipo de alimento, puede salir vapor del aparato. En caso necesario, utilice ropa de manga larga para proteger las partes del cuerpo desprotegidas del vapor y de los jugos calientes que puedan salir de los alimentos. Sujete el asador o la base de cocción con un utensilio de cocina resistente al calor y apto para alimentos.

Después de la cocción

Si los alimentos no están cocinados a su satisfacción al finalizar el proceso de cocción:

- 9 Vuelva a introducir los alimentos en la bandeja de cocción y cierre la puerta.
- 10 Pulse el botón MENU.
 - Pulse el botón TEMP y ajuste la temperatura como se describe en el apartado SELECCIÓN MANUAL DEL TIEMPO Y RITMO DE COCCIÓN.
 - Pulse el botón TIME y ajuste unos minutos más como se describe en la sección SELECCIÓN MANUAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y TIEMPO DE COCCIÓN.
- 11 Pulse la tecla Encendido/Apagado. El aparato inicia el proceso de cocción.
- 12 El aparato detiene automáticamente la cocción con tres pitidos. Los ventiladores continúan funcionando durante otros 60 segundos y reducen la temperatura interna del aparato.
- 13 Compruebe si los alimentos están cocinados.
 - Si los alimentos no están cocinados a su satisfacción al finalizar el proceso de cocción, repita los pasos 7 - 14.
 - Cuando la comida esté cocinada a su gusto, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
- 14 Utilice guantes de horno.
- 15 Retire del aparato el asador o la bandeja de cocción con los alimentos.
- 16 Colóquelo sobre una superficie de trabajo limpia, apta para alimentos y resistente al calor.
- 17 Retire los alimentos para servirlos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Este aparato es extremadamente fácil de limpiar. El aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Todo mantenimiento que no sea limpieza debe ser realizado por un técnico cualificado. Limpie completamente el aparato después de cada uso.

- 1 Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato.
- 2 Espere 1 minuto hasta que los ventiladores del aparato dejen de moverse.
- 3 Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 4 Abra completamente la puerta.
- 5 Deje que el aparato se enfríe por completo.
- 6 Asegúrese de que el interior del aparato, la bandeja recoge gotas, los soportes de cocción o el asador giratorio ya no están calientes y retírelos.
- 7 Limpie la resistencia situada en la parte superior del interior del aparato con un cepillo de limpieza en seco para eliminar los restos de alimentos.
- 8 Limpie el interior del aparato y los componentes extraídos con agua caliente, detergente alimentario y una esponja no abrasiva. Tenga cuidado de no utilizar la esponja empapada. Escúrrala para que esté húmeda antes de limpiar.

Nota: No limpie la bandeja de goteo y las bandejas de cocción con utensilios de cocina metálicos o limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

Sumerja los componentes extraídos en agua caliente para aflojar la suciedad persistente. Afloje los tornillos del asador para limpiar a fondo el asador y los fijadores.

Nota: No sumerja el aparato en agua para limpiarlo. El aparato funciona con electricidad y puede sufrir daños. Si se vuelve a poner en marcha, puede sufrir daños o provocar una descarga eléctrica potencialmente mortal.

- 9 Deje secar completamente el interior del aparato y los componentes.
- 10 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 11 Vuelva a colocar los componentes en el aparato.
- 12 Limpie la bandeja recoge gotas, el asador giratorio y los soportes de cocción con agua caliente, detergente para alimentos y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: Sumerja la bandeja recoge gotas, el asador giratorio y los soportes de cocción en agua caliente y un poco de detergente líquido durante 15 minutos para eliminar la suciedad persistente.

- 13 Deje secar completamente los componentes retirados.
- 14 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 15 Vuelva a colocar los componentes en el aparato.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación.
- Si es necesario, limpie el asador como se describe en LIMPIEZA Y CUIDADO.
- Guárdelos 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 de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

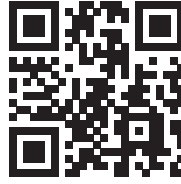
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

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

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	72
Aperçu de l'appareil	74
Panneau de commande et touches	75
Mise en marche	76
Utilisation des accessoires	79
Utilisation	82
Nettoyage et entretien	90
Informations sur le recyclage	92
Fabricant et importateur (GB)	92

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033248, 10033745
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Technologie	Air chaud
Puissance consommée	1600 W
Capacité	12 L
Contrôle	Automatique, manuel
Plage de température	réglable, 50-220 °C
Minuterie	réglable 1-60 minutes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

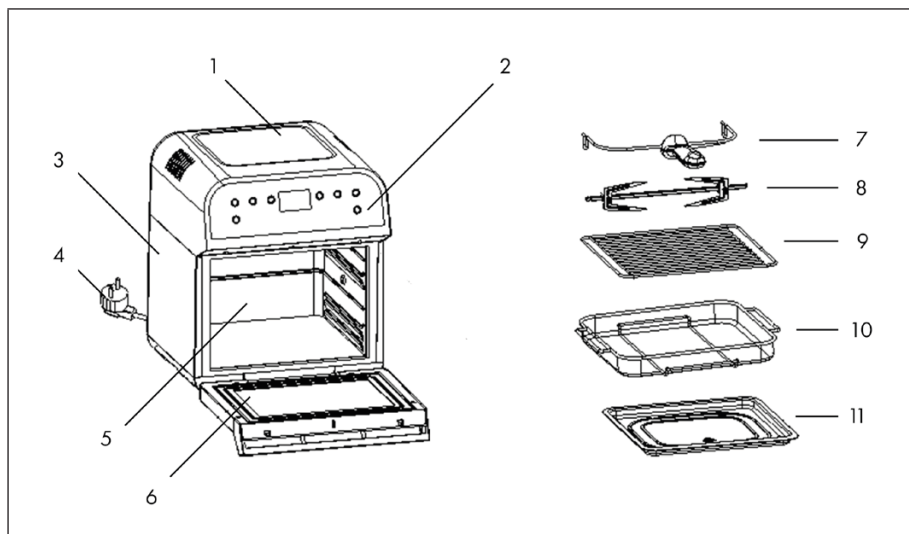
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre prise correspond à la tension spécifiée.
- Pour éviter toute décharge électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil pendant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

- Pour réduire le risque d'électrocution, préparez les aliments uniquement dans le récipient à revêtement antiadhésif fourni.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.

**ATTENTION**

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

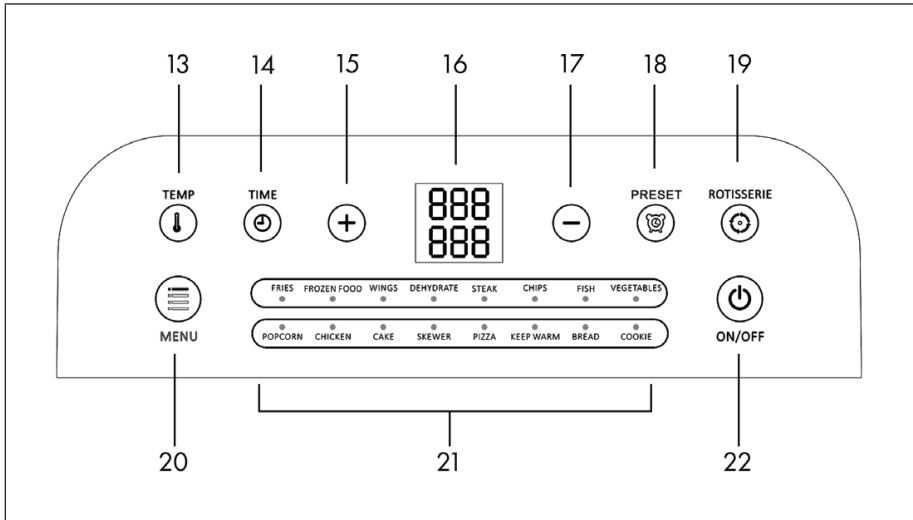
APERÇU DE L'APPAREIL



1	Cache	7	lève-broche
2	Panneau de commande	8	Tournebroche
3	Boîtier	9	Grille de barbecue
4	câble d'alimentation	10	Panier à friture
5	Espace de cuisson	11	Plaque d'égouttage
6	Porte		

Remarque sur le tournebroche : Le lève-broche permet de retirer et d'installer le tournebroche de l'appareil sans se brûler.

PANNEAU DE COMMANDE ET TOUCHES



13	Touche Température (TEMP)	18	Touche : Départ différé (PRESET)
14	Touche : Durée (TIME)	19	Touche Rôtir (RÔTISSERIE)
15	Touche : AUGMENTER	20	Touche : MENU
16	Affichage : écran	21	Affichage : Sélection de programme
17	Touche : DIMINUER	22	Touche : Start/Stop (On/Off)

MISE EN MARCHÉ

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'il n'y a pas d'emballage sous ou autour des composants.

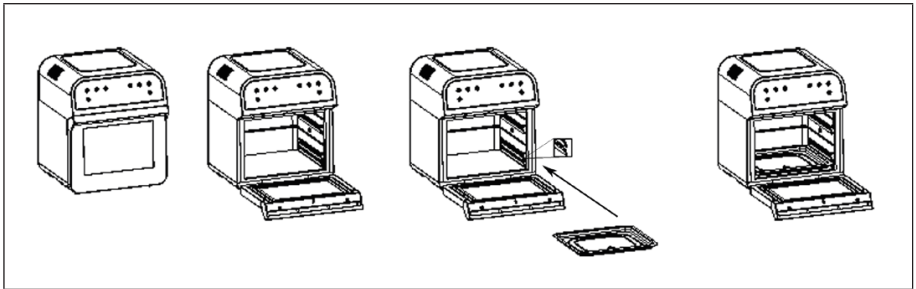
Premier nettoyage

Nettoyez l'appareil comme décrit au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Installez les composants.

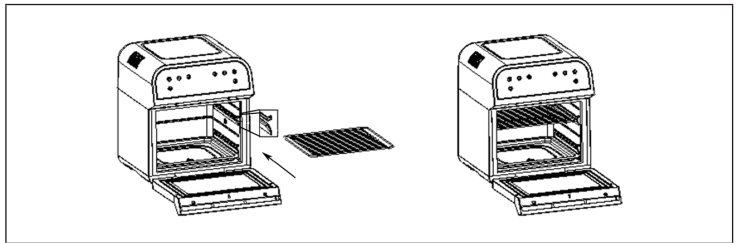
Insérez les composants nécessaires, comme décrit ci-dessous.

Installez la lèchefrite



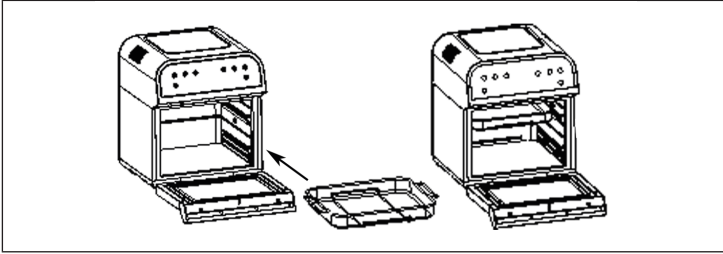
Ouvrez la porte avec précaution et glissez la lèchefrite dans l'appareil sur les rails latéraux comme indiqué sur l'image.

Insérez la grille de barbecue



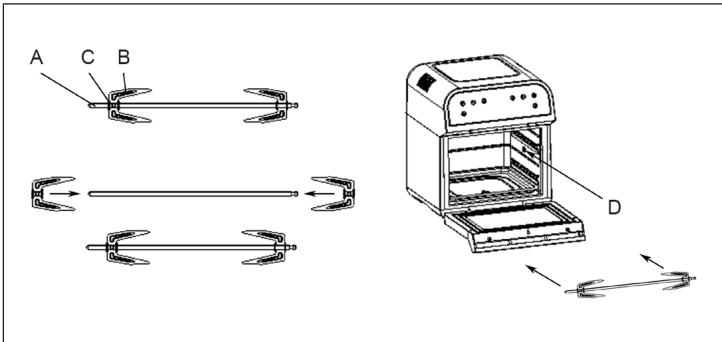
Ouvrez la porte avec précaution et glissez la lèchefrite dans l'appareil sur les rails latéraux comme indiqué sur l'image.

Installation du panier à friture



Ouvrez la porte avec précaution et glissez le panier à friture dans l'appareil sur les rails latéraux comme indiqué sur l'image.

Installation de la broche



Faites glisser les fixateurs (B) sur la tige de la broche (A). Serrez les vis des fixateurs (C) afin que les fixateurs soient solidement fixés à la broche. Insérez la broche dans les rotateurs (D) de l'appareil. Elle ne peut rentrer dans les rotateurs que d'une certaine manière. Ne forcez pas lors de l'assemblage.

Installation

Remarque : Laissez un espace d'au moins 10 cm entre l'appareil et les objets et murs environnants pour permettre à la vapeur de s'échapper. L'appareil dispose d'une sortie de vapeur à l'arrière de l'appareil qui libère l'excès d'humidité des aliments sous forme de vapeur. N'obstruez pas la sortie de vapeur.

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

- loin de l'eau ou d'autres liquides, Sinon, l'appareil pourrait tomber dans l'eau et provoquer un choc électrique.
- loin des surfaces chaudes et des sources de chaleur telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les flammes nues et la lumière directe du soleil. Le matériau de l'appareil peut fondre sous l'effet de la chaleur et exposer les parties sous tension. Cela peut provoquer un court-circuit et un incendie.
- loin d'objets ou de matériaux inflammables pour réduire les risques d'incendie.
- loin des gaz explosifs et inflammables. L'appareil contient des pièces métalliques qui frottent les unes contre les autres et peuvent provoquer l'inflammation de gaz combustibles par des étincelles.
- Ne posez rien sur l'appareil.

Première utilisation

Avant d'utiliser réellement l'appareil, faites-le tourner au ralenti sans le remplir.

- 1 Débranchez l'appareil du secteur.
- 2 Insérez la lèchefrite et les bases de cuisson comme décrit dans la section INSTALLATION DES COMPOSANTS.
- 3 Branchez l'appareil sur le secteur. Un signal sonore retentit. L'écran et tous les voyants s'allument brièvement.
- 4 Appuyez sur la touche On/Off pour allumer l'appareil.
- 5 L'aperçu du programme se trouve à côté de la touche MENU. Chaque programme est associé à une icône. Appuyez plusieurs fois sur la touche MENU pour naviguer dans les programmes de la première ligne en haut à gauche à la deuxième ligne en bas à droite. L'icône du programme actuellement actif s'allume. Appuyez plusieurs fois sur la touche MENU jusqu'à ce que le programme POPCORN s'allume dans l'aperçu des programmes. Vous avez sélectionné le programme POPCORN.

6. Appuyez sur On / Off pour démarrer le programme.
7. L'appareil s'arrête automatiquement après la fin du programme. Après la fin du programme, les ventilateurs continuent de fonctionner pendant 1 minute pour refroidir l'intérieur de l'appareil.
8. Attendez 1 minute que les ventilateurs de l'appareil s'arrêtent de bouger.
9. Appuyez sur la touche On / Off pour éteindre l'appareil.
10. Ouvrez la porte avec prudence.
11. Laissez l'appareil refroidir complètement.
12. Vérifiez que les plaques de cuisson ne sont plus chaudes et retirez-les.
13. Nettoyez l'appareil et ses composants comme décrit au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur. Ceci est normal et disparaîtra pendant le fonctionnement.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

- L'intérieur de l'appareil, les aliments et les surfaces de cuisson sont chauds pendant et après la cuisson.
- Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Portez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez l'appareil.
- Si nécessaire, portez des vêtements à manches longues pour protéger les parties du corps exposées de la vapeur et des jus de cuisson chauds s'échappant des aliments.
- Saisissez les plaques de cuisson ou la broche avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur et de qualité alimentaire pour éviter les brûlures.

Remarque : L'appareil fonctionne à l'air chaud. L'air chaud nécessite des températures plus basses et de plus petites quantités que la friture à l'huile.

Sélection de l'accessoire de cuisson

Choisissez le type et la quantité d'aliments à griller et l'accessoire de cuisson adapté :

- Utilisez la grille de barbecue pour les aliments en une pièce à cuire, comme les pilons de poulet ou la pizza.
- Utilisez le panier à friture pour cuire uniformément de plus grandes quantités telles que des nuggets ou des frites.
- La broche convient à la cuisson d'aliments gras tels que le poulet grillé et les aliments qui ne doivent pas cuire en étant posés.
- Disposez toujours les aliments à griller sur la surface de cuisson de manière à ce que les morceaux individuels se touchent à peine, voire pas du tout. De cette façon, tous les morceaux cuiront uniformément.

Utilisation de la grille du barbecue ou du panier à friture

Remplissez le panier à friture aux deux tiers au maximum pour assurer une cuisson uniforme.

- 1 Appuyez sur la touche On/Off pour éteindre l'appareil. Avant de passer à l'étape suivante, vérifiez que l'accessoire de cuisson n'est pas chaud. Lorsque l'accessoire de cuisson est chaud, veuillez utiliser des gants et des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur et adaptés aux aliments pour déplacer l'accessoire de cuisson.
- 2 Retirez l'accessoire de cuisson et placez-le sur une surface de travail propre, résistante à la chaleur et adaptée aux aliments.

Disposez les aliments de manière à ce que :

- les aliments ne puissent pas toucher l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson.
- pouvoir retirer sans problème l'accessoire de cuisson avec les grillades de l'appareil après la cuisson.
- la circulation de l'air soit garantie entre les différents morceaux de grillades.

Utilisation du tournebroche

Choisissez la taille des aliments à cuire afin que :

- les aliments à griller ne touchent pas l'intérieur de l'appareil afin d'assurer la fonction de rotation du tournebroche.
- les aliments à cuire ne pèsent pas plus de 1,2 kg.

Remarque : Utilisez le panier à friture à la place de la broche si les aliments pèsent plus de 1,2 kg pour éviter d'endommager le moteur du rotateur.

Remarque importante concernant l'utilisation du tournebroche

- Utilisez des maniques
- Saisissez les plaques de cuisson ou la broche avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur et de qualité alimentaire pour éviter les brûlures.
- Laissez la broche refroidir sur une surface résistante à la chaleur et de qualité alimentaire avant de passer à l'étape suivante.
- Nettoyez le tournebroche comme décrit au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Utilisation du tournebroche

- 1 Desserrez les vis des fixateurs du tournebroche.
- 2 Retirez les fixateurs.
- 3 Retirez le papier, le film plastique et les corps étrangers des aliments à griller.
- 4 Faites glisser les aliments à griller sur la brochette.
- 5 Remplacez les attaches de la broche de rôtisserie sur la broche de sorte que
 - les dents des fixateurs agrippent fermement les aliments,
 - les aliments ne peuvent pas se détacher de la brochette pendant la cuisson et
 - les grillades tournent lors de la rotation avec la rôtissoire.
- 6 Serrez fermement les vis.
- 7 Utilisez de la ficelle de cuisine pour attacher les parties des aliments qui peuvent s'ouvrir, s'agrandir ou dépasser pendant la cuisson, comme les ailes et les cuisses d'un poulet rôti, aux aliments grillés (« parement »). Utilisez de la ficelle de cuisine allant au four pour le parement.

Remarque : Utilisez une fine brochette pour percer quelques trous dans les aliments épais et gras avant la cuisson pour accélérer la cuisson et permettre à l'excès de graisse de s'écouler.

UTILISATION

Importantes consignes de sécurité

- Pendant et après le fonctionnement, l'intérieur de l'appareil, les aliments, les accessoires de cuisson et la sortie de vapeur à l'arrière de
- l'appareil sont chaudes. Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Portez toujours des maniques lorsque vous manipulez l'appareil.
- Saisissez toujours les accessoires de cuisson et les aliments avec des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur et adaptés aux aliments afin d'éviter les brûlures, les brûlures et les dommages à l'appareil et aux accessoires.
- Si nécessaire, portez des vêtements à manches longues pour protéger les parties du corps exposées de la vapeur et des jus de cuisson chauds s'échappant des aliments.

Pour allumer et éteindre l'appareil

- **Allumer** : Connectez l'appareil au secteur. L'appareil émet un bip. L'écran et tous les voyants s'allument brièvement. L'appareil est maintenant en mode veille et prêt à l'emploi.
- **Pour éteindre** : Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche On/Off. Vous pouvez éteindre complètement l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Mettre en pause la cuisson

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

- lorsque vous appuyez sur la touche On/Off,
- lorsque vous ouvrez la porte. Dans ce cas, toutes les touches sont inactives à l'exception des touches On/Off, Preset et Rôtisserie. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

Remarque : Si vous ouvrez la porte et ne la refermez pas dans les 30 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement. Tous les pré-réglages de programme et les réglages manuels seront réinitialisés.

Si vous appuyez sur la touche On/Off alors que la porte de l'appareil est ouverte, celui-ci émet un signal sonore. Il s'agit d'une fonction de sécurité pour vous protéger contre les brûlures accidentelles causées par l'air chaud soufflant de l'intérieur de l'appareil si vous essayez de démarrer un programme avec la porte ouverte. Fermez la porte puis appuyez sur la touche On/Off.

Mode veille


L'appareil passe en mode veille après 60 secondes :

- lorsqu'il 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 de On/Off, MENU et PRESET. Appuyez sur la touche MENU pour sortir l'appareil du mode veille.

Départ différé

L'appareil offre un délai de démarrage de 1 à 60 minutes pour démarrer la cuisson à une heure précise à venir.

- 1 Appuyez sur la touche  (Départ différé) pour régler l'heure de démarrage. L'écran affiche le délai de démarrage par défaut d'une heure. Chaque appui sur la touche + ou — change la durée d'une minute. L'appareil émet une bip de confirmation à chaque pression sur une touche et la valeur de temps actuellement réglée clignote à l'écran. Vous pouvez maintenir la touche pour modifier rapidement la température.

- Appuyez sur le bouton + pour augmenter la durée.
- Appuyez sur la touche - pour réduire la durée.

La valeur de durée actuelle à l'écran cesse de clignoter et s'allume à nouveau en permanence si vous n'appuyez pas sur la touche + ou - pendant quelques secondes.

- 2 Après avoir sélectionné un programme et ajusté le temps de cuisson et la température si nécessaire, appuyez sur la touche On/Off pour démarrer la cuisson.

Remarque : Vos entrées ne sont pas enregistrées de manière permanente, mais uniquement pour le processus de cuisson en cours.

Sélection de programme

L'appareil propose 13 programmes et 3 fonctions pour préparer un plat délicieux ou pour décongeler, déshydrater ou garder au chaud des plats sur simple pression d'un bouton.

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

Remarque : Utilisez les moteurs de recherche et les livres de recettes pour découvrir des aliments inconnus et comment les préparer avant de les cuisiner.

- 1 Vérifiez que l'appareil est branché et éteint. Si besoin, appuyez sur la touche On/Off pour éteindre l'appareil.
- 2 Ouvrez avec précaution la porte de l'appareil.
- 3 Vérifiez que l'intérieur de l'appareil et la base de cuisson ou la rôtissoire ne sont pas chauds. Prenez les accessoires de cuisson ou la broche avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur et de qualité alimentaire pour éviter les brûlures.
- 4 Placez l'accessoire de cuisson ou le tournebroche sur une surface de travail propre, résistante à la chaleur et alimentaire.
- 5 Insérez la lèchefrite dans l'appareil comme décrit dans la section INSTALLATION DES COMPOSANTS.

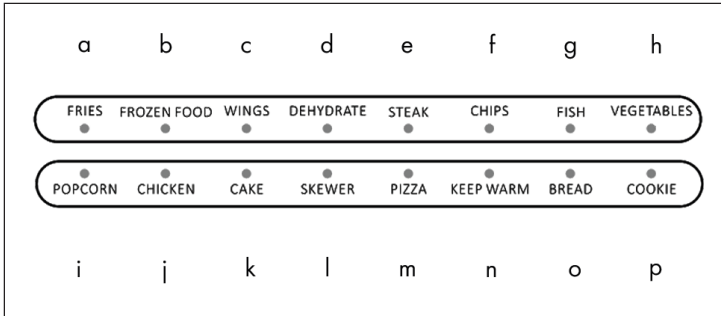
Remarque : Insérez la lèchefrite avant chaque cuisson pour récupérer les graisses et les jus alimentaires. Cela protégera l'appareil contre les dommages causés par les fuites de jus de nourriture et réduira au minimum l'effort nécessaire pour nettoyer l'appareil.

- 6 Préparez les aliments comme décrit sous SELECTION DE L'ACCESSOIRE DE CUISSON et glissez le tournebroche dans les rotateurs à gauche et à droite de l'appareil. Faites glisser l'accessoire de cuisson sur les rails de l'appareil.

Remarque Il est préférable de faire glisser le panier à friture sur le rail central pour assurer une cuisson uniforme.

- 7 Fermez la porte doucement.
- 8 Appuyez sur la touche On/Off pour allumer l'appareil.
- 9 Appuyez sur la touche MENU (à plusieurs reprises) pour sélectionner votre programme. L'icône du programme sélectionné s'allume et le temps de cuisson ainsi que la température du programme s'affichent à l'écran. Lorsque vous êtes satisfait de votre réglage, appuyez sur la touche On/Off pour démarrer le programme.

Tableau des programmes



	Plats	Température	Temps de cuisson
a	Frites	220°C	25 minutes
b	Décongélation	80°C	10 minutes
c	Ailes de poulet	200 °C	15 minutes
d	Déshydrater*	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	Biscuit	180 °C	12 minutes

*Température non modifiable.

Réglage de la température et de la durée

Vous pouvez modifier la température ou le temps de cuisson des programmes selon vos besoins. La cuisson à l'air chaud utilise moins de chaleur. Réglez la température à 20°C de moins que celle indiquée sur l'emballage alimentaire si aucune recommandation de cuisson par convection n'est donnée.

Remarque : La température du programme DÉSHYDRATER est non modifiable pour garantir des résultats de déshydratation optimaux.

Réglage manuel de la température

La plage de température réglable est de 50 - 220 °C. Chaque appui sur la touche + ou — change la température de 10 °C. L'appareil émet un bip de confirmation à chaque pression sur une touche. Maintenez la touche pour modifier rapidement la température.

Appuyez sur la touche  (Température). La valeur actuelle de réglage de température clignote à l'écran.


- Appuyez sur la touche + pour augmenter la température.
- Appuyez sur la touche - pour diminuer la température.

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

Remarque : Pour réinitialiser vos réglages, appuyez à nouveau (plusieurs fois) sur la touche MENU, sélectionnez votre programme et recommencez. Toutes les saisies manuelles effectuées précédemment sont réinitialisées. Vos entrées ne sont pas enregistrées de manière permanente, mais uniquement pour le processus de cuisson en cours.

Après avoir sélectionné un programme et ajusté le temps de cuisson et la température si nécessaire, appuyez sur la touche On/Off pour démarrer la cuisson.

Réglage manuel du temps de cuisson

La durée est réglable de 1 à 60 minutes. Appuyez sur la touche  (durée) La valeur actuelle de la durée clignote à l'écran. Chaque appui sur la touche + ou — change la durée d'une minute. L'appareil émet un bip de confirmation à chaque pression sur une touche. Vous pouvez maintenir la touche pour modifier rapidement la température.

- Appuyez sur la touche + pour augmenter la durée.
- Appuyez sur la touche - pour réduire la durée.


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


Remarque : Pour réinitialiser vos réglages, appuyez à nouveau (plusieurs fois) sur la touche MENU, sélectionnez votre programme et recommencez. Toutes les saisies manuelles effectuées précédemment sont réinitialisées. Vos entrées ne sont pas enregistrées de manière permanente, mais uniquement pour le processus de cuisson en cours.

Après avoir sélectionné un programme et ajusté le temps de cuisson et la température si nécessaire, appuyez sur la touche On/Off pour démarrer la cuisson.

Fonction rotation

Activez la rotation lorsque vous utilisez la broche pour cuire les aliments uniformément et réduire l'évacuation de l'huile ou de la graisse des aliments.

Appuyez sur la touche . L'appareil lance la fonction Rotation et la touche s'allume.

- 2 Appuyez une nouvelle fois sur la touche  pour quitter la fonction de Rotation.

Contrôles manuels de la cuisson

Les aliments cuisent uniformément et ne collent pas si vous les retournez, les remuez ou les secouez plusieurs fois pendant le temps de préparation, comme d'habitude. Vous pouvez effectuer un contrôle manuel de la cuisson à tout moment.

- 1 Ouvrez la porte avec prudence.
- 2 L'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.

Pendant la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement si vous ouvrez la porte. Toutes les touches sont inactives sauf les touches On/Off, Preset (Départ différé) et Rotation. Pour poursuivre la cuisson, fermez la porte. L'appareil ne poursuit pas le processus de 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'éteindra automatiquement. Dans ce cas, appuyez sur la touche On/Off pour allumer l'appareil.

- 3 Retirez le tournebroche ou l'accessoire de cuisson avec les aliments de l'appareil.
- 4 Placez-les sur une surface de travail propre, de qualité alimentaire et résistante à la chaleur.
- 5 Retournez les aliments.
- 6 Remettez l'accessoire de cuisson dans l'appareil.
- 7 Fermez la porte pour poursuivre la cuisson. L'appareil ne poursuit pas le processus de cuisson tant que la porte n'est pas complètement fermée. L'appareil termine automatiquement la cuisson avec trois bips. Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant 60 secondes supplémentaires pour abaisser la température interne de l'appareil.
- 8 Ouvrez la porte et vérifiez que les aliments sont cuits.



MISE EN GARDE

Risque de brûlure ! L'intérieur de l'appareil, les aliments et les surfaces de cuisson sont chauds pendant et après la cuisson. Selon le type d'aliment, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Portez des gants de cuisine et, si nécessaire, des vêtements à manches longues pour protéger les zones exposées contre les brûlures accidentelles, les brûlures et les éventuels jus chauds des aliments. Saisissez le tournebroche ou l'accessoire de cuisson avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur et de qualité alimentaire.

post-cuisson

Si les aliments ne sont pas cuits à votre goût et que la cuisson est terminée :

- 9 Remettez les aliments dans l'appareil sur l'accessoire de cuisson et fermez la porte.
- 10 Appuyez sur la touche MENU.
 - Appuyez sur la touche TEMP et réglez la température comme décrit dans la section RÉGLAGE MANUEL DE LA DURÉE ET DU TEMPS DE CUISSON.
 - Appuyez sur la touche TIME et réglez quelques minutes de plus comme décrit dans la section RÉGLAGE MANUEL DE LA DURÉE ET DU TEMPS DE CUISSON.
- 11 Appuyez sur la touche ON/OFF L'appareil démarre alors la cuisson.
- 12 L'appareil termine automatiquement la cuisson avec trois bips. Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant 60 secondes supplémentaires et abaissent la température interne de l'appareil.
- 13 Vérifiez que les aliments sont cuits.
 - Si en fin de cuisson les aliments ne sont pas cuits à votre goût, répétez es étapes 7-14
 - Lorsque les aliments sont cuits à votre goût, appuyez sur la touche On/Off pour éteindre l'appareil.
- 14 Utilisez des maniques.
- 15 Retirez le tournebroche ou l'accessoire de cuisson de l'appareil avec les aliments
- 16 Placez-les sur une surface de travail propre, de qualité alimentaire et résistante à la chaleur.
- 17 Retirer les aliments à servir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil est extrêmement facile à entretenir. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout service nécessitant un entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un technicien qualifié. Nettoyez l'appareil entièrement après chaque utilisation.

- 1 Appuyez sur la touche On/Off pour éteindre l'appareil.
- 2 Attendez 1 minute que les ventilateurs de l'appareil s'arrêtent de fonctionner.
- 3 Débranchez l'appareil du secteur.
- 4 Ouvrez complètement la porte avec précaution.
- 5 Laissez l'appareil refroidir complètement.
- 6 Vérifiez que l'intérieur de l'appareil, la lèchefrite, les accessoires de cuisson ou le tournebroche ne sont plus chauds et retirez-les.
- 7 Nettoyez l'élément chauffant en haut à l'intérieur de l'appareil avec une brosse de nettoyage à sec pour éliminer les résidus alimentaires.
- 8 Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les composants retirés avec de l'eau chaude, un nettoyant alimentaire et une éponge non abrasive. Veillez à ne pas utiliser l'éponge lorsqu'elle est mouillée. Avant de le nettoyer, essorez-la pour qu'elle soit juste humide.

Remarque La lèchefrite et les accessoires de cuisson ne doivent pas être nettoyés avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits à récurer, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.

Faites tremper les composants retirés dans de l'eau chaude pour décoller les salissures tenaces. Desserrez les vis du tournebroche pour bien nettoyer le tournebroche et les fixateurs.

Remarque : Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. L'appareil fonctionne à l'électricité. Cela peut l'endommager ou provoquer un choc électrique mortel lors de la remise en marche.

- 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 les composants dans l'appareil.
- 12 Nettoyez la lèchefrite, le tournebroche et les accessoires de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle alimentaire et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant liquide pour enlever les salissures restantes.

Remarque : Faites tremper la lèchefrite, le tournebroche et les tapis de cuisson dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle pendant 15 minutes pour déloger les salissures tenaces.

- 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.

Rangement

- Débranchez ensuite l'appareil de l'alimentation électrique.
- Si nécessaire, nettoyez-le comme décrit sous NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- Conservez-le dans un endroit sec et propre.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 42

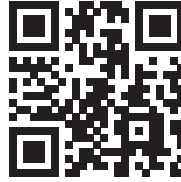
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	94
Descrizione del dispositivo	96
Pannello di controllo e tasti	97
Messa in funzione	98
Utilizzo degli accessori	101
Utilizzo	104
Pulizia e manutenzione	112
Avviso di smaltimento	114
Produttore e importatore (UK)	114

DATI TECNICI

Numero articolo	10033248, 10033745
Alimentazione	220-240 Volt ~ 50/60 Hz
Tecnologia	Aria calda
Potenza assorbita	1600 W
Volume	12 L
Controllo	Automatico, manuale
Intervallo di temperatura	Regolabile, 50-220 °C
Timer	Regolabile, 1-60 minuti

AVVERTENZE DI SICUREZZA

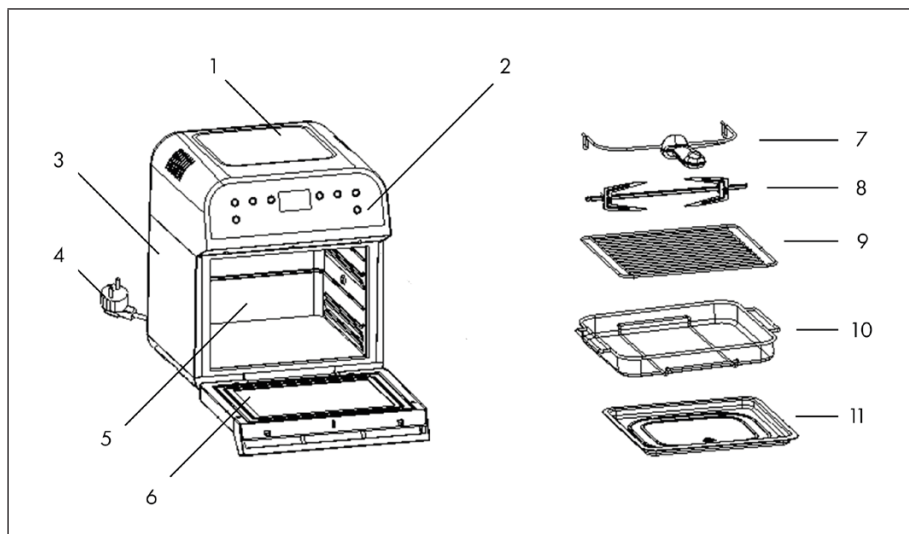
- Prima di procedere all'utilizzo, verificare che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Tenere bambini e animali domestici lontano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

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, preparare gli alimenti esclusivamente nel contenitore con rivestimento antiaderente in dotazione.
- Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo in ambienti chiusi.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Conservare il manuale d'uso per futuri utilizzi.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.

**ATTENZIONE**

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

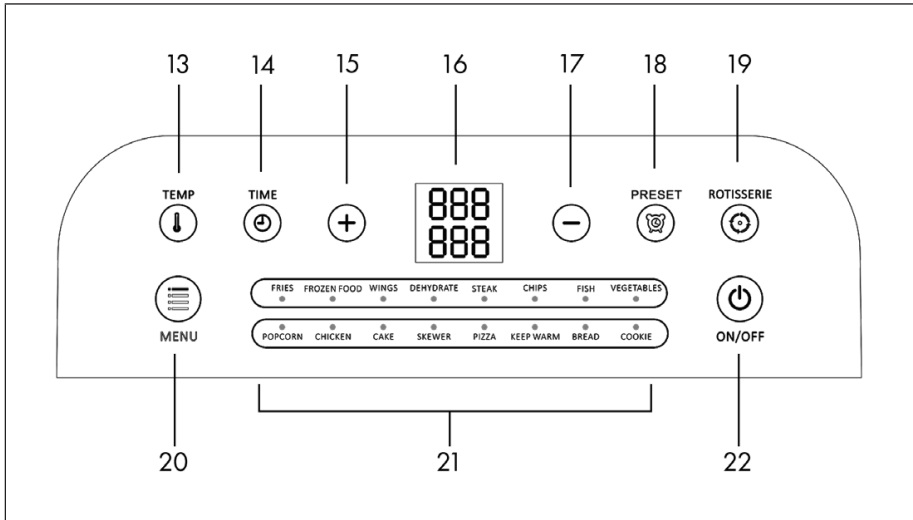
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Copertura	7	Impugnatura per sollevare lo spiedo
2	Pannello di controllo	8	Spiedo girarrosti
3	Alloggiamento	9	Griglia
4	Cavo di alimentazione	10	Cestello per friggere
5	Vano di cottura	11	Griglia di gocciolamento
6	Sportello		

Nota sullo spiedo girarrosti: l'impugnatura dello spiedo serve per rimuoverlo o posizionarlo senza scottarsi.

PANNELLO DI CONTROLLO E TASTI



13	Tasto: Temperatura (TEMP)	18	Tasto: Impostazione di avvio predefinita (PRESET)
14	Tasto: Durata (TIME)	19	Tasto: Rotazione (ROTISSERIE)
15	Tasto: AUMENTARE	20	Tasto: Menu (MENU)
16	Indicazione: Display	21	Indicazione: Selezione del programma
17	Tasto: DIMINUIRE	22	Tasto: Start/Stop (On/Off)

MESSA IN FUNZIONE

Disimballare

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

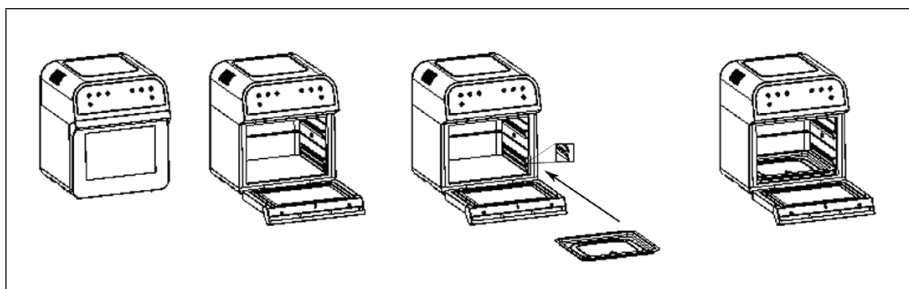
Pulizia iniziale prima di procedere all'uso

Pulire il dispositivo come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

Installazione dei componenti

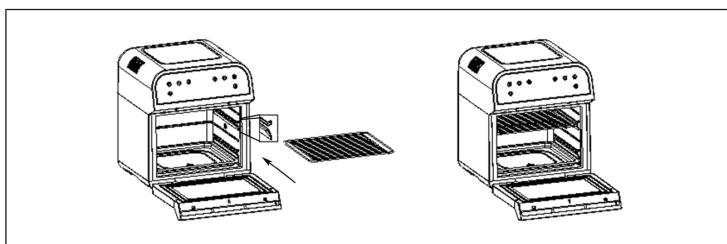
Installare i componenti in base alle necessità, come descritto di seguito.

Installare la vaschetta di gocciolamento



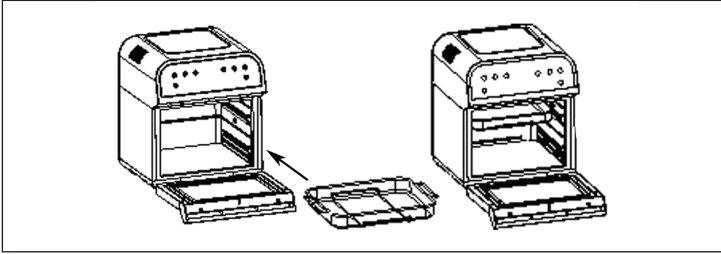
Aprire lo sportello facendo attenzione e inserire la vaschetta di gocciolamento sulle guide laterali come mostrato in immagine.

Installare la griglia



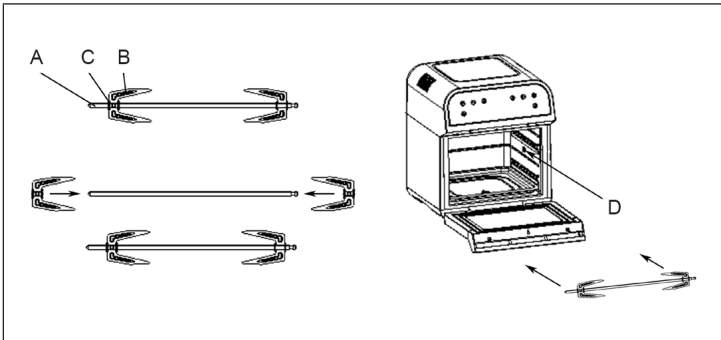
Aprire lo sportello facendo attenzione e inserire la griglia sulle guide laterali come mostrato in immagine.

Installare il cestello per friggere



Aprire lo sportello facendo attenzione e inserire il cestello per friggere sulle guide laterali come mostrato in immagine.

Installare il girarrosto



Posizionare gli elementi di fissaggio (B) sull'asta dello spiedo girarrosto (A). Stringere saldamente le viti degli elementi di fissaggio (C), in modo da bloccarli sullo spiedo. Posizionare lo spiedo girarrosto nei rotori (D) sul dispositivo. Il posizionamento sui rotori è possibile in un solo modo. Non esercitare forza.

Posizionamento

Nota: assicurarsi di lasciare una distanza di almeno 10 cm tra il dispositivo e oggetti e pareti circostanti, in modo da garantire l'espulsione del vapore. Il dispositivo è dotato di un punto di uscita del vapore sul lato posteriore, da cui viene emessa l'umidità in eccesso delle pietanze sotto forma di vapore. Non bloccare il punto di uscita del vapore.

Posizionare il dispositivo su una superficie di lavoro piana, pulita e resistente al calore:

- lontana da acqua e altri liquidi. Il dispositivo potrebbe altrimenti cadere in acqua e causare scosse elettriche.
- lontana da superfici bollenti e fonti di calore come stufe, forni, fiamme libere e luce del sole diretta. Il calore potrebbe sciogliere il materiale del dispositivo, esponendo componenti che trasmettono corrente. Questo può causare cortocircuiti e, di conseguenza, incendi.
- lontana da oggetti o materiali infiammabili per ridurre il rischio di incendi.
- lontana da gas esplosivi o infiammabili. Il dispositivo contiene componenti metallici che sfregano tra loro e che potrebbero fare prendere fuoco ai gas generando scintille.
- Non posizionare nulla sopra il dispositivo

Primo utilizzo

Prima di utilizzare il dispositivo, metterlo in funzione a vuoto.

- 1 Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- 2 Posizionare la vaschetta di gocciolamento e i supporti di cottura come descritto nel capitolo **INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI**.
- 3 Collegare il dispositivo alla rete elettrica. Viene emesso un segnale acustico. Il display e tutte le indicazioni si accendono brevemente.
- 4 Premere On/Off per accendere il dispositivo.
- 5 Accanto al tasto MENU si trova la panoramica dei programmi. A ogni programma corrisponde un'icona. Premendo più volte MENU è possibile scorrere tra i programmi, iniziando dalla prima linea in alto a sinistra, fino alla seconda linea in basso a destra. L'icona del programma attualmente in uso si illumina. Premere MENU fino a quando si illumina il programma POPCORN nella panoramica dei programmi. È stato selezionato il programma POPCORN.

- 6 Premere On/Off per avviare il programma.
- 7 Il dispositivo si arresta automaticamente al termine del programma. Quando il programma è finito, le ventole restano in funzione per 1 minuto per raffreddare l'interno del dispositivo.
- 8 Attendere 1 minuto, fino all'arresto delle ventole.
- 9 Premere On/Off per spegnere il dispositivo.
- 10 Aprire lo sportello facendo attenzione.
- 11 Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- 12 Assicurarsi che i supporti di cottura non siano più bollenti e rimuoverli. Pulire il dispositivo e i componenti come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

Nota: durante il primo utilizzo, il dispositivo può emettere un leggero odore. Questo è normale e scompare durante il funzionamento.

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

Quando si utilizza il dispositivo, fare attenzione a quanto segue:

- 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 uscire vapore dal dispositivo. Indossare sempre guanti da forno quando si utilizza il dispositivo.
- Se necessario, indossare abiti a maniche lunghe per proteggere le aree del corpo esposte dal vapore e da possibili liquidi bollenti che fuoriescono dalle pietanze.
- Per evitare ustioni, afferrare i supporti di cottura o lo spiedo con un utensile da cucina resistente al calore e adatto al contatto con gli alimenti.

Nota: il dispositivo funziona con aria calda. La modalità di cottura con aria calda necessita di temperature inferiori e di una quantità minore di olio rispetto alla frittura tradizionale.

Scelta del supporto di cottura

Scegliere la tipologia e la quantità di pietanze da cuocere e il supporto adatto:

- Utilizzare la griglia per alimenti singoli, come cosce di pollo o pizza.
- Utilizzare il cestello per cuocere omogeneamente quantità maggiori, come crocchette di pollo o patatine.
- Lo spiedo è adatto alla cottura di alimenti grassi, come pollo arrosto, e pietanze che non possono essere poggiate direttamente.
- Posizionare le pietanze sul supporto di cottura, in modo da distanziare il più possibile i singoli pezzi. In questo modo cuociono tutti in modo omogeneo.

Utilizzo della griglia o del cestello per friggere

Riempire il cestello per friggere al massimo fino a due terzi, in modo da garantire una cottura omogenea.

- 1 Premere On/Off per spegnere il dispositivo. Prima del passaggio successivo, assicurarsi che il supporto di cottura non sia caldo. Se il supporto di cottura è caldo, utilizzare guanti o utensili da cucina termoresistenti e adatti al contatto con gli alimenti per spostarlo.
- 2 Rimuovere il supporto di cottura e poggiarlo su una superficie pulita, termoresistente e adatta al contatto con alimenti.

Posizionare le pietanze in questo modo:

- le pietanze non devono essere a contatto con le pareti interne del dispositivo durante la cottura.
- il supporto con gli alimenti deve poter essere rimosso senza problemi dal dispositivo dopo la cottura.
- è necessario garantire una circolazione d'aria omogenea tra i singoli pezzi durante la cottura.

Utilizzo dello spiedo girarrosto

Scegliere le dimensioni delle pietanze seguendo queste indicazioni:

- le pietanze non devono essere a contatto con le pareti interne del dispositivo, in modo da garantire la rotazione dello spiedo.
- le pietanze non devono superare 1,2 kg di peso.

Nota: se le pietanze superano 1,2 kg di peso, utilizzare il cestello per friggere al posto dello spiedo, in modo da non danneggiare il motore dei rotori.

Note importanti sull'utilizzo dello spiedo girarrosto:

- Indossare guanti da forno.
- Per evitare ustioni, afferrare lo spiedo con un utensile da cucina resistente al calore e adatto al contatto con gli alimenti.
- Prima di procedere al passaggio successivo, lasciare raffreddare lo spiedo su una superficie d'appoggio termoresistente e adatta al contatto con alimenti.
- Se necessario, pulire lo spiedo come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

Utilizzo dello spiedo girarrosto:

- 1 Svitare le viti sugli elementi di fissaggio dello spiedo.
- 2 Rimuovere gli elementi di fissaggio.
- 3 Rimuovere carta, pellicola e altri corpi estranei dalla pietanza.
- 4 Posizionare la pietanza sullo spiedo.
- 5 Riposizionare gli elementi di fissaggio sullo spiedo seguendo queste indicazioni:
 - le punte degli elementi di fissaggio sono agganciate saldamente alla pietanza,
 - la pietanza non può staccarsi dallo spiedo durante la cottura e
 - la pietanza gira con lo spiedo durante la rotazione.
- 6 Stringere saldamente le viti.
- 7 Legare con uno spago da cucina le parti della pietanza che sporgono o incrementano la sua superficie durante la cottura, come cosce e ali di un pollo arrosto. Per legare il pollo, utilizzare uno spago da cucina adatto alla cottura in forno.

Nota: con uno spiedino, realizzare dei fori nelle pietanze spesse e grasse prima della preparazione, in modo da velocizzare la cottura e da far fuoriuscire il grasso in eccesso.

UTILIZZO

Importanti avvertenze di sicurezza

- Durante e dopo il funzionamento, l'interno del dispositivo, le pietanze, i supporti di cottura e l'uscita del vapore sul retro del dispositivo sono bollenti. In base al tipo di pietanza, può uscire vapore dal dispositivo. Indossare sempre guanti da forno quando si utilizza il dispositivo.
- Afferrare sempre i supporti di cottura e le pietanze con utensili da cucina termoresistenti e adatti al contatto con alimenti, in modo da evitare ustioni e danni al dispositivo e agli accessori.
- Se necessario, indossare abiti a maniche lunghe per proteggere le aree del corpo esposte dal vapore e da possibili liquidi bollenti che fuoriescono dalle pietanze.

Accendere e spegnere il dispositivo

- **Accensione:** collegare il dispositivo alla rete elettrica. Il dispositivo emette un segnale acustico. Il display e tutte le indicazioni si accendono brevemente e si spengono. Il dispositivo è pronto all'uso.
- **Spegnimento:** premere On/Off per spegnere il dispositivo. Per spegnere completamente il dispositivo, staccare la spina del dispositivo dalla presa elettrica.

Mettere in pausa la cottura

Durante la cottura, il dispositivo si arresta automaticamente:

- se si preme il tasto On/Off,
- se si apre lo sportello. In questo caso, tutti i tasti sono inattivi, eccetto "On/Off", "Preset" e "Rotisserie". Chiudere lo sportello per riprendere la cottura.

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

Se si preme il tasto On/Off mentre lo sportello è aperto, viene emesso un segnale acustico di avvertimento. Si tratta di una funzione di sicurezza per proteggere da eventuali ustioni dovute all'uscita di aria calda dall'interno del dispositivo quando si cerca di avviare un programma con lo sportello aperto. Chiudere lo sportello e premere il tasto On/Off.

Modalità standby


Il dispositivo passa alla modalità standby dopo 60 secondi:

- se il dispositivo è pronto all'uso e non vengono premuti tasti o
- se non viene avviato alcun programma.

In modalità standby, tutti i tasti sono inattivi, eccetto On/Off, MENU e PRESET. Premere MENU per riattivare il dispositivo in standby.

Impostazione di avvio predefinita

Il dispositivo è dotato di un'impostazione di avvio predefinita da 1 a 60 minuti, per avviare la cottura in un determinato momento del futuro.

- 1 Premere il tasto  (impostazione di avvio predefinita) per impostare il momento di avvio. Sul display compare l'impostazione di avvio predefinita di un'ora. Ogni volta che si preme + o -, il valore cambia di 1 minuto. Il dispositivo emette un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto e il valore attualmente impostato lampeggia sul display. Per cambiare rapidamente il valore, è possibile tenere premuto il tasto.

- Premere + per aumentare la durata.
- Premere - per diminuire la durata.

Il valore attuale sul display smette di lampeggiare e resta costantemente acceso se + e - non vengono premuti per alcuni secondi.

- 2 Dopo aver selezionato il programma e, se necessario, modificato durata e temperatura, premere On/Off per avviare la cottura.

Nota: le impostazioni inserite non vengono salvate definitivamente, ma solo per la cottura attuale.

Selezione del programma

Il dispositivo offre 13 programmi e 3 funzioni per permettere di preparare una pietanza deliziosa o di scongelare, essiccare e tenere in caldo gli alimenti. La quantità, lo spessore, la densità e il tipo di alimenti da cuocere (freschi, scongelati o surgelati) in una volta sola possono rendere necessaria la regolazione della durata di cottura necessaria.

Nota: utilizzare motori di ricerca e libri di cucina per informarsi su alimenti sconosciuti e sulle relative modalità di preparazione prima di procedere alla cottura.

- 1 Assicurarsi che il dispositivo sia collegato alla rete elettrica e che sia spento. Se necessario, premere On/Off per spegnere il dispositivo.
- 2 Aprire lo sportello del dispositivo facendo attenzione.
- 3 Assicurarsi che l'interno del dispositivo e il supporto di cottura o lo spiedo non siano caldi. Se necessario, afferrare i supporti di cottura o lo spiedo con un utensile da cucina resistente al calore e adatto al contatto con gli alimenti per evitare ustioni.
- 4 Poggiare il supporto di cottura o lo spiedo su una superficie pulita, termoresistente e adatta al contatto con alimenti.
- 5 Posizionare la vaschetta di gocciolamento nel dispositivo come descritto nel capitolo INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI.

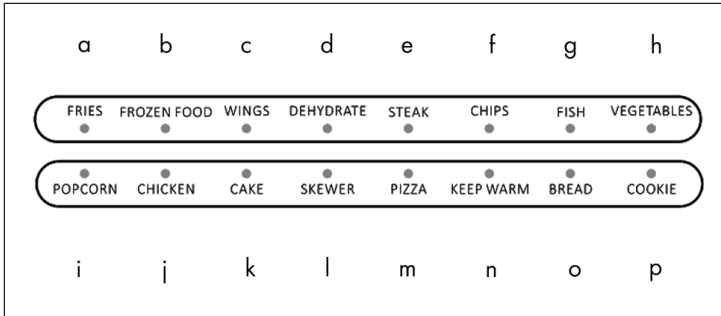
Nota: posizionare la vaschetta di gocciolamento prima di ogni cottura per raccogliere il grasso e i succhi delle pietanze. In questo modo si protegge il dispositivo da danneggiamenti dovuti alla fuoriuscita di succhi dalle pietanze e si facilita la pulizia.

- 6 Preparare le pietanze come descritto nel capitolo SCELTA DEL SUPPORTO DI COTTURA e posizionare lo spiedo nei rotori del dispositivo a sinistra e a destra. Posizionare il supporto di cottura sulle guide del dispositivo.

Nota: si consiglia di posizionare il cestello per friggere sulla guida centrale, in modo da garantire una cottura omogenea.

- 7 Chiudere lo sportello facendo attenzione.
- 8 Premere On/Off per accendere il dispositivo.
- 9 Premere MENU (più volte) per selezionare il programma desiderato. L'icona del programma selezionato si illumina e sul display compaiono durata di cottura e temperatura del programma. Se si è soddisfatti con queste impostazioni, premere On/Off per avviare il programma.

Tabella dei programmi



	Pietanza	Temperatura	Durata di cottura
a	Patatine fritte	220 °C	25 minuti
b	Scongellare	80 °C	10 minuti
c	Alette 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	Verdura	180 °C	12 minuti
i	Popcorn	220 °C	10 minuti (preriscaldamento: 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	Scaldavivande	80 °C	30 minuti
o	Pane	200 °C	4 minuti
p	Biscotti	180 °C	12 minuti

* La temperatura non può essere modificata


Impostare la temperatura e la durata di cottura

La temperatura e la durata di cottura dei programmi possono essere regolate in base alle preferenze individuali. La cottura con aria richiede meno calore. Se non sono presenti specifiche informazioni sulla cottura con aria calda, impostare la temperatura a 20 °C in meno rispetto alle indicazioni sulla confezione degli alimenti.

Nota: la temperatura del programma ESSICCARE non può essere modificata, in modo da garantire un risultato ottimale.

Impostare manualmente la temperatura

L'intervallo di temperatura regolabile è 50-220 °C. Ogni volta che si preme + o -, il valore cambia di 10 °C. Ogni volta che si preme un tasto, il dispositivo emette un segnale acustico. Per cambiare rapidamente il valore, è possibile tenere premuto il tasto.

Premere il tasto  (temperatura). Il valore della temperatura attualmente impostato lampeggia sul display.


- Premere il tasto + per aumentare la temperatura.
- Premere il tasto - per diminuire la temperatura.

Il valore attuale sul display smette di lampeggiare e resta costantemente acceso se + e - non vengono premuti per alcuni secondi.

Nota: per resettare le impostazioni inserite, premere nuovamente MENU (più volte), selezionare il programma e ricominciare dall'inizio. Tutte le impostazioni inserite manualmente in precedenza vengono resettate. Le impostazioni inserite non vengono salvate definitivamente, ma solo per la cottura attuale.

Dopo aver selezionato il programma e, se necessario, modificato durata e temperatura, premere On/Off per avviare la cottura.

Impostare manualmente la durata di cottura

La durata impostabile è di 1-60 minuti. Premere il tasto  (durata). Il valore della durata attualmente impostato lampeggia sul display. Ogni volta che si preme + o -, il valore cambia di 1 minuto. Ogni volta che si preme un tasto, il dispositivo emette un segnale acustico. Per cambiare rapidamente il valore, è possibile tenere premuto il tasto.

- Premere + per aumentare la durata.
- Premere - per diminuire la durata.



Il valore attuale sul display smette di lampeggiare e resta costantemente acceso se + e - non vengono premuti per alcuni secondi.

Nota: per resettare le impostazioni inserite, premere nuovamente MENU (più volte), selezionare il programma e ricominciare dall'inizio. Tutte le impostazioni inserite manualmente in precedenza vengono resettate. Le impostazioni inserite non vengono salvate definitivamente, ma solo per la cottura attuale.

Dopo aver selezionato il programma e, se necessario, modificato durata e temperatura, premere On/Off per avviare la cottura.

Funzione di rotazione

Attivare la rotazione quando si utilizza lo spiedo girarrosto per cuocere le pietanze in modo omogeneo e far fuoriuscire meno olio e grassi.

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

Controllo manuale della cottura

Se, come di consueto, le pietanze vengono girate o agitate più volte durante la preparazione, non resteranno attaccate tra loro e la cottura risulterà più omogenea. Il controllo manuale della cottura può essere effettuato in ogni momento.

- 1 Aprire lo sportello facendo attenzione.
- 2 Il dispositivo interrompe automaticamente il funzionamento.

Se si apre lo sportello durante la cottura, il dispositivo si arresta automaticamente. Tutti i tasti sono inattivi, eccetto "On/Off", "Preset" (impostazione di avvio predefinita) e "Rotazione". Chiudere lo sportello per riprendere la cottura. Il dispositivo procede con la cottura solo quando lo sportello è completamente chiuso.

Nota: se si apre lo sportello e non lo si chiude entro 30 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente. In tal caso, premere On/Off per accendere il dispositivo.

- 3 Togliere dal dispositivo lo spiedo o il supporto di cottura con le pietanze.
- 4 Poggiarlo su una superficie pulita, termoresistente e adatta al contatto con alimenti.
- 5 Girare le pietanze.
- 6 Rimettere il supporto di cottura nel dispositivo.
- 7 Chiudere lo sportello per riprendere la cottura. Il dispositivo procede con la cottura quando lo sportello è completamente chiuso. Il dispositivo termina la cottura automaticamente con tre segnali acustici. Le ventole restano in funzione ancora per 60 secondi per abbassare la temperatura interna del dispositivo.
- 8 Aprire lo sportello e controllare se le pietanze sono cotte.



AVVERTIMENTO

Pericolo di ustioni! 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 uscire vapore dal dispositivo. Indossare guanti da forno e, se necessario, abiti a maniche lunghe per proteggere le aree del corpo esposte da eventuali ustioni e da possibili liquidi bollenti che fuoriescono dalle pietanze. Afferrare i supporti di cottura o lo spiedo con un utensile da cucina resistente al calore e adatto al contatto con gli alimenti.

Cottura aggiuntiva

Se al termine della preparazione non si è soddisfatti del livello di cottura delle pietanze:

- 9 Rimettere le pietanze nel supporto di cottura all'interno del dispositivo e chiudere lo sportello.
- 10 Premere MENU.
 - Premere TEMP e impostare la temperatura, come descritto nel capitolo SELEZIONE MANUALE DELLA DURATA DI COTTURA E DELLA TEMPERATURA.
 - Premere TIME e impostare qualche minuto in più, come descritto nel capitolo SELEZIONE MANUALE DELLA DURATA DI COTTURA E DELLA TEMPERATURA.
- 11 Premere il tasto On/Off. Il dispositivo inizia la cottura.
- 12 Il dispositivo termina la cottura automaticamente con tre segnali acustici. Le ventole restano in funzione ancora per 60 secondi per abbassare la temperatura interna del dispositivo.
- 13 Controllare se le pietanze sono cotte.
 - Se al termine della preparazione non si è soddisfatti con il livello di cottura delle pietanze, ripetere i passaggi 7-14.
 - Se la cottura delle pietanze è soddisfacente, premere On/Off per spegnere il dispositivo.
- 14 Indossare guanti da forno.
- 15 Togliere dal dispositivo lo spiedo o il supporto di cottura con le pietanze.
- 16 Poggiarlo su una superficie pulita, termoresistente e adatta al contatto con alimenti.
- 17 Togliere le pietanze e servirle.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prendersi cura del dispositivo è facilissimo. Non contiene componenti che necessitano di manutenzione da parte dell'utente. Tutte le operazioni di manutenzione che vanno oltre la pulizia devono essere realizzate da un tecnico qualificato. Pulire completamente il dispositivo dopo ogni utilizzo.

- 1 Premere On/Off per spegnere il dispositivo.
- 2 Attendere 1 minuto, fino all'arresto delle ventole.
- 3 Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- 4 Aprire completamente lo sportello, facendo attenzione.
- 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 rimuoverli.
- 7 Pulire l'elemento riscaldante in alto all'interno del dispositivo con una spazzola asciutta, in modo da eliminare residui di alimenti.
- 8 Pulire l'interno del dispositivo e i componenti rimossi con acqua calda, un detergente sicuro per gli alimenti e una spugna non abrasiva. Assicurarsi che la spugna non sia troppo bagnata. Strizzarla prima della pulizia, in modo che sia solo umida.

Nota: vaschetta di gocciolamento e supporti di cottura non possono essere puliti con utensili da cucina di metallo o prodotti abrasivi, in modo da non danneggiare il rivestimento antiaderente.

Mettere in ammollo in acqua bollente i componenti rimossi per eliminare lo sporco ostinato. Svitare le viti sullo spiedo, in modo da poter pulire a fondo lo spiedo e gli elementi di fissaggio.

Nota: non immergere il dispositivo in acqua per pulirlo. Il dispositivo viene alimentato elettricamente. Può danneggiarsi o causare scosse elettriche fatali quando viene messo nuovamente in funzione.

- 9 Lasciare asciugare completamente l'interno del dispositivo e i componenti.
- 10 Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- 11 Riposizionare i componenti nel dispositivo.
- 12 Pulire la vaschetta di gocciolamento, lo spiedo e i supporti di cottura con acqua calda, un detergente sicuro per gli alimenti e una spugna non abrasiva. Per rimuovere lo sporco residuo, è possibile utilizzare un liquido sgrassante.

Nota: mettere in ammollo la vaschetta di gocciolamento, lo spiedo e i supporti di cottura per circa 15 minuti in acqua calda e detergente per piatti, in modo da eliminare lo sporco ostinato.

- 13 Lasciare asciugare completamente i componenti rimossi.
- 14 Pulire l'esterno del dispositivo con un panno inumidito.
- 15 Riposizionare i componenti nel dispositivo.

Stoccaggio

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
- Se necessario, pulirlo come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Conservarlo in un luogo asciutto e pulito.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN