



## VitAir Heissluftfritteuse

10012291  
10021766

10012292  
10027392

# KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Inhalt

Technische Daten . . . . .	2
Sicherheitshinweise . . . . .	2
Geräteübersicht. . . . .	4
Bedienung . . . . .	6
Zubereitungshinweise . . . . .	8
Verwendung des Zubehörs. . . . .	9
Reinigung und Pflege . . . . .	10
Hinweise zur Entsorgung . . . . .	10
Konformitätserklärung . . . . .	10

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Hinweise sorgfältig durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe und Regler.
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, dass die Spannung Ihres Anschlusses mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es richtig zusammengesetzt wurde. Achten Sie außerdem darauf, dass der Deckel richtig auf dem Gerät sitzt, bevor Sie den Netzstecker anschließen und das Gerät einschalten.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist strenge Aufsicht geboten.

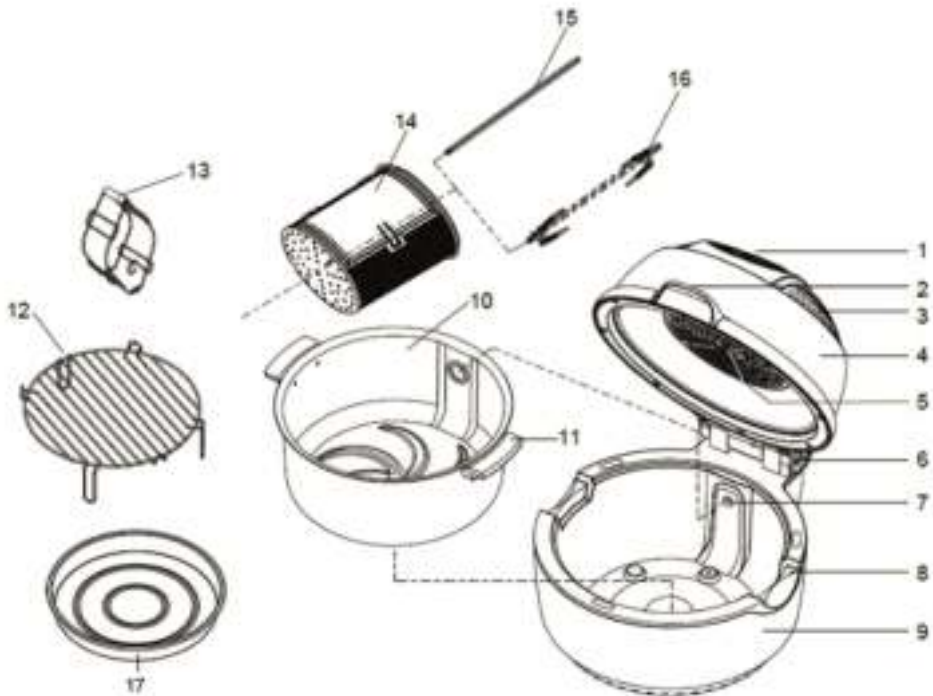
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehör einsetzen oder entnehmen oder bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem kaputten Netzkabel oder Netzstecker, auch nicht, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte oder auf eine Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät in dem Fall zur Begutachtung oder Reparatur an den Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen als dem angegebenen Zweck.
- Das Gerät sollte nicht an einem überlasteten Stromkreis angeschlossen werden, ansonsten funktioniert es nicht korrekt.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in den Deckel gelangen.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie das Gerät mit heißem Inhalt bewegen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben eine elektrische oder Gasheizung.
- Lassen Sie während der Benutzung ausreichend Abstand zu anderen Gegenständen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder eine heiße Fläche berühren.
- Lassen Sie das Kabel nicht hängen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht ab, indem Sie am Netzkabel ziehen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um Unfälle durch Verstricken und Stolpern über ein langes Netzkabel zu vermeiden.
- Überfüllen Sie den Innentopf nicht. Die Obergrenze ist 5 kg.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, während Sie es benutzen.
- Reinigen Sie den Deckel, die Sichtfenster und den Spritzschutz mit einem Schwamm und einer Seifenlauge.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet durch Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen bedient zu werden, außer sie werden bei der Bedienung des Gerätes begleitet oder wurden vorher von jemanden in die Bedienung des Gerätes eingewiesen, der für sie verantwortlich ist.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.



**Warnung: Verbrennungsgefahr**

*Berühren Sie die nicht den Griff des Innentopfes oder anderes Zubehör, wenn Sie mit der Essenszubereitung fertig sind! Entnehmen Sie den Innentopf und anderes Zubehör nur mit der Zange!*

## Geräteübersicht



1 Armatur

2 Deckelgriff

3 Luftaustritt

4 Sichtfenster

5 Ventilator

6 Entsperrknopf

7 Einhängöffnung

8 Griff-Aussparung

9 Gehäuse

10 Innentopf

11 Griff

12 Aufstellbarer Grillrost

13 Zange

14 Frittierkäfig

15 Grillpieß

16 Hähnchenspieß

17 Pfanne

## Bedienfeld

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



## Zubehör



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

# Bedienung

## Inbetriebnahme

1. Ja nachdem, was Sie zubereiten möchten, legen Sie die Pfanne, den Grillrost oder anderes Zubehör in den Garraum. Lassen Sie etwa 15-22 mm bis zum Rand hin Luft, um die bestmögliche Luftzirkulation zu ermöglichen. Wenn Sie den Backkäfig benutzen, geben Sie das Gargut erst in den Backkäfig, bevor Sie den Backkäfig in das Gerät setzen.
2. Schließen Sie den Deckel.

*Vor dem Herunterklappen des Deckels müssen Sie ihn am Hebel hinten entriegeln. Drücken Sie den Deckel nicht Gewalt herunter, sonst beschädigen Sie das Gerät.*



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

*Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt!*

## Programme








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

### Starten eines Programms

1. Drücken Sie die Taste „Start“
2. Anschließend aktivieren Sie die Programme über die Taste „Menü“. Gehen Sie die Programme nacheinander durch, indem Sie wiederholt die Taste "Menu" drücken. Wenn ein Programm aktiviert ist, erscheint im Display das zugehörige Symbol.
3. Drücken Sie nun die „Start“-Taste. Das Programm startet.

4. Wollen Sie das Programm vorzeitig beenden, drücken Sie wieder „Start“

In der folgenden Tabelle sehen Sie die Programme.

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


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

#### Manuelle Einstellung der Temperatur

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

Sie können eine Temperatur von 50 °C bis 230 °C einstellen.

#### Manuelle Einstellung der Garzeit

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

Sie können eine Zeit von 1-60 Minuten einstellen.

#### Startzeitpunkt des Gerätes programmieren


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

5. Drücken Sie „Start“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Ein Countdown beginnt.

### Pause

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

### Dreh-Funktion

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

## Zubereitungshinweise

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



# Verwendung des Zubehörs

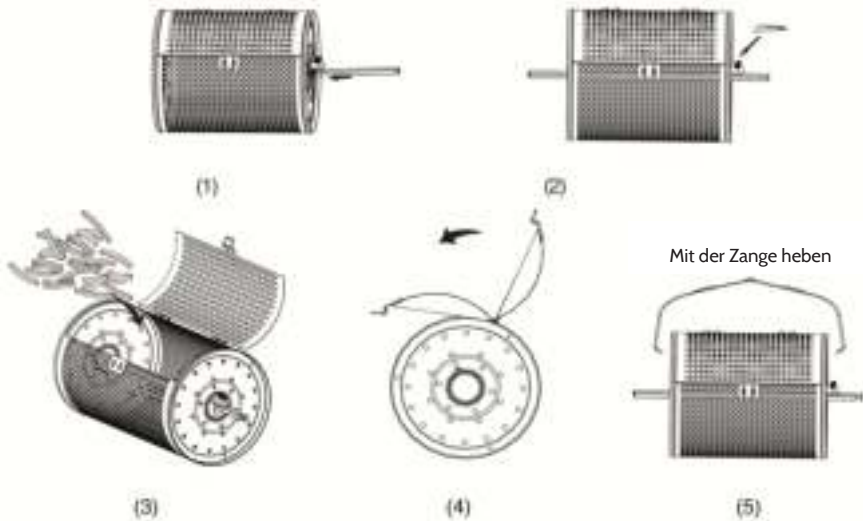
## Grillrost und Pfanne



## Hähnchenspieß



## Backkäfig



## Reinigung und Pflege

Trocknen und reinigen Sie nach jeder Verwendung sämtliche Teile. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das verwendete Zubehör vor der Reinigung und Pflege vollständig abkühlen.

### Reinigung

- Wenn das Gerät völlig abgekühlt ist, reinigen Sie den Innentopf gründlich mit einer warmen Seifenlauge und einem feuchten Tuch.

### Selbstreinigung:

1. Geben Sie einen guten Zentimeter Wasser mit einer milden Reinigungslösung in das Gefäß. Schließen Sie den Deckel.
2. Stellen die Temperatur auf 60 °C und den Timer auf 15 Minuten. Weichen Sie so die Rückstände ein, während das Gerät heizt. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.

### Ventilatorschutz

Um den Ventilatorschutz zu reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reiben Sie den Ventilatorschutz mit einem in Spülmittel getauchten Tuch oder Schwamm ab, um Fettrückstände zu entfernen.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability."

## Contents

Technical Data . . . . .	11
Safety Instructions . . . . .	12
Product Overview . . . . .	13
Operation . . . . .	15
Cooking Table . . . . .	17
Usage of the Accessories . . . . .	18
Cleaning and Maintenance . . . . .	19
Disposal Considerations . . . . .	19
Declaration of Conformity . . . . .	19

## Technical Data

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

## Safety Instructions

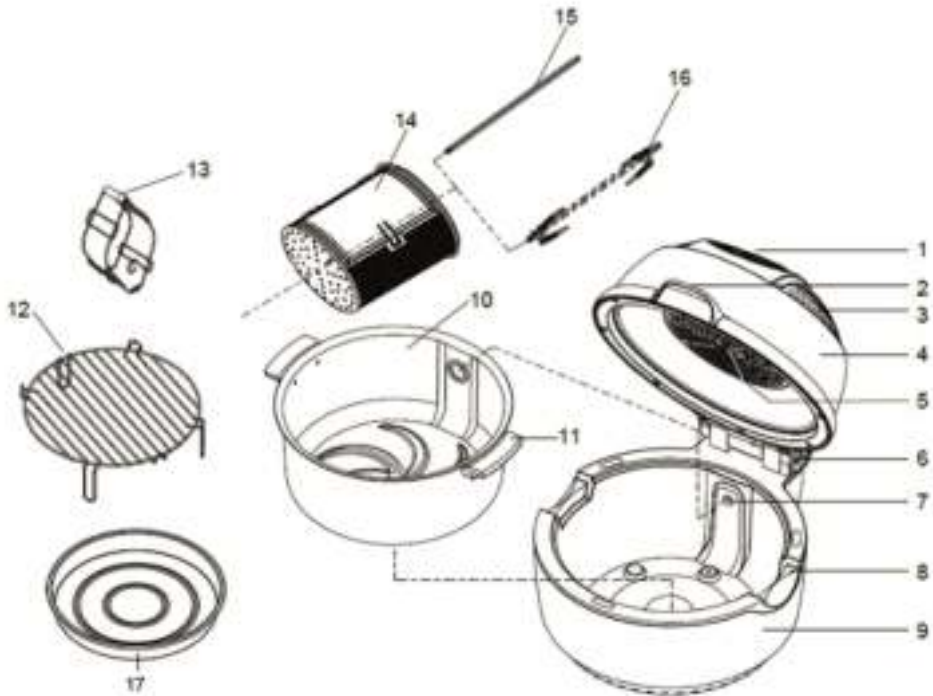
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
- Do not turn the power on unless this appliance is properly assembled. Also make sure to place the top unit/lid onto the pot correctly before plugging the power cord and switching on.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use appliance for other than intended use. And this is household only and do not use in outdoor.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- The unit should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliance. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not work properly.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Also keep away from the flammable material such as curtains, draperies when it is working.
- Leave enough open space from other subject when in use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not overload stainless steel bowl, the maximum weight of the food is 5 kg.
- Do not cover the appliance while in use.
- Clean the lid, windows, odour/splash guard with a sponge and soapy water. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

### Warning: Danger of getting charred



*Please do not touch the surface of the pot handle or other accessories when finish cooking. It is hot! You may take out the cooking pot and other accessories with the tongs.*

## Product Overview



1 Control panel

2 Lid handle

3 Heat emission hole / louvre

4 Transparent cover

5 Heating fan

6 Fixed switch

7 Spindle hole

8 Notch for handles

9 Base

10 Non-stick coating bowl

11 Bowl handle

12 Low / high rack

13 Tongs

14 Baking cage

15 Spindle

16 Chicken fork

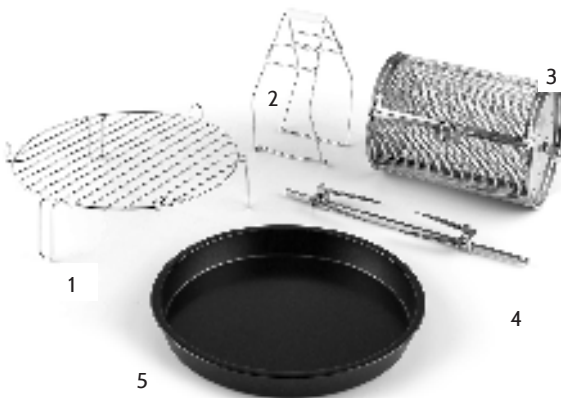
17 Baking pan

## Control panel

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



## Accessories



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

# Operation

## Getting started

1. According to your cooking, place the fryer pan, low rack or even streamer into the bowl container before putting food inside. Keep the food about 15-20mm from the bowl edge to allow maximum hot air circulation. If you use the baking cage, please put the food inside before placing it into the container.
2. Close the function lid and make sure the food will not touch the top of the lid.

*Before closing the lid you must push the slider on the hinge. Do not push down the lid forcefully lest you should damage the appliance.*



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

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








## Programs

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

### Starting a program

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

Below is our menu combination,

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


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

#### Custom setting of the temperature

1. Press “Temp/Timer” till the thermometer symbol flashes.
2. By pressing “+” and “-” you can adjust the temperature up and down in steps of 1 °C. Holding the keys will set the temperature in 10-degree steps.

The max cooking temperature is 230° and min is 50°.

#### Custom setting of the cooking time

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

The cooking time range is from 1-60 mins.

#### Preset function

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


#### Pause

The “Start” key and “Roll” key work, and others are locked. Put the lid down correctly, the cooking process will resume automatically.



If you are using "Roll" function before opening the lid, the heating element will stop working, but "Roll" function still save. Now you can add sauce on the food and resume the heating process again.

### Rotation function

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

## Cooking Table

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

# Usage of the Accessories

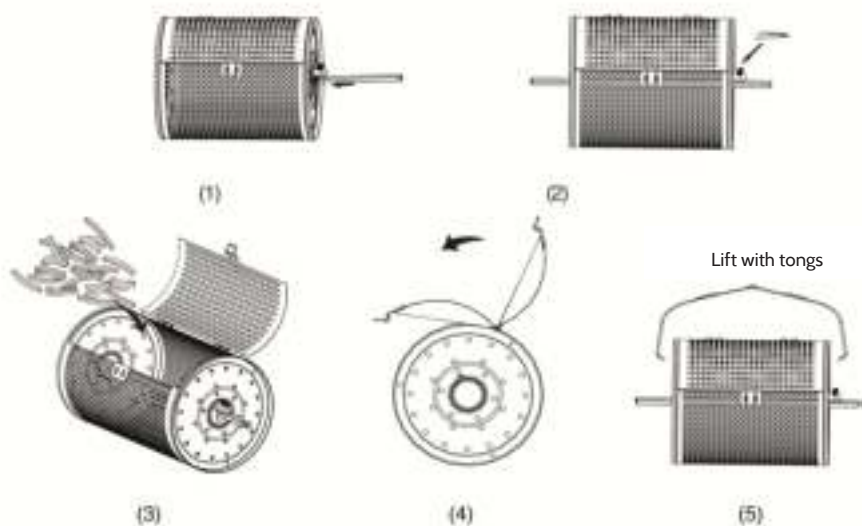
## Rack



## Chicken fork



## Baking cage



## Cleaning and Maintenance

Completely clean and dry all parts after every use. Unplug the unit and allow it to cool down completely before any cleaning or maintenance.

### Cleaning

Once the unit has cooled completely, clean the bowl thoroughly with warm soapy water and damp cloth. The bowl, baking tray and food roller are dishwasher safe.

### Self-cleaning:

1. For self-cleaning, add half inch of water with mild liquid detergent. Close the head / lid.
2. Set the temperature to 60 °C, set the timer for 15 minutes and allow residue to soften as it heats. Unplug and cool completely before continuing to clean

### Fan cover

To clean fan cover unplug the appliance and cool completely. Wipe top of fan cover with a soapy damp cloth or sponge to remove any grease.

## Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:

2004/108/EC (EMC)  
2006/95/EC (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

## Indice

Dati tecnici . . . . .	20
Avvertenze di sicurezza . . . . .	20
Descrizione del prodotto . . . . .	22
Utilizzo . . . . .	24
Consigli pratici . . . . .	26
Utilizzo degli accessori . . . . .	27
Pulizia e manutenzione . . . . .	28
Smaltimento . . . . .	28
Dichiarazione di conformità . . . . .	28

## Dati tecnici

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

## Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e conservare il manuale per consultazioni future.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare esclusivamente le impugnature e le manopole.
- Collegare il dispositivo a prese la cui tensione è conforme a quella indicata sulla targhetta identificativa.
- Accendere il dispositivo solo dopo averlo assemblato correttamente. Assicurarsi inoltre che il coperchio sia inserito correttamente sul dispositivo prima di collegare il cavo di alimentazione e accendere il dispositivo.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il dispositivo stesso in acqua per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Disinserire il cavo di alimentazione se non si utilizza il dispositivo e prima di eseguire ogni operazione di pulizia. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di inserire o rimuovere gli accessori e prima di pulirlo.

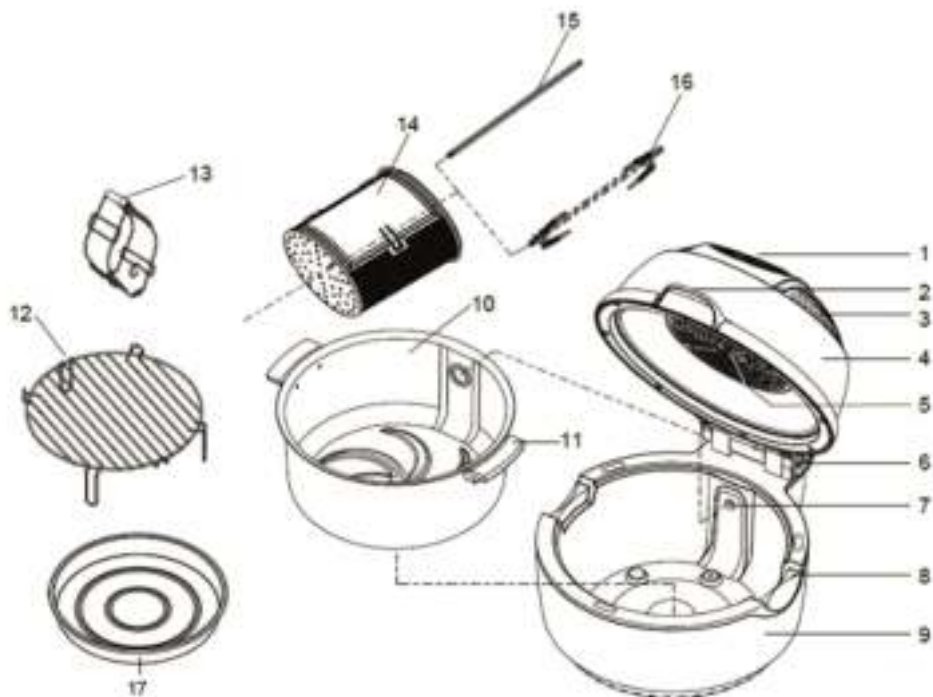
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e nel caso in cui il dispositivo non funzioni correttamente oppure è stato danneggiato in qualche modo. In questi casi, spedire il dispositivo al servizio clienti per la riparazione.
- Utilizzare solo gli accessori approvati dal produttore.
- Non utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo al quale è destinato.
- Non collegare il dispositivo ad una presa sovraccarica, altrimenti potrebbe non funzionare correttamente.
- Assicurarsi che non penetrino liquidi nel coperchio.
- Spostare con estrema cautela il dispositivo se al suo interno ci sono alimenti caldi.
- Non collocare il dispositivo sopra o accanto a stufe elettriche o a gas.
- Lasciare spazio sufficiente tra il dispositivo e altri oggetti quando questo è in funzione.
- Non far pendere il cavo di alimentazione su spigoli appuntiti e non collocarlo su superfici calde.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non disinserire la spina tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare prolunghe. Il dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione corto per evitare di inciampare in un cavo di alimentazione troppo lungo.
- Non riempire eccessivamente la pentola interna. Il limite massimo è di 5 kg.
- Non coprire il dispositivo mentre questo è in funzione.
- Pulire il coperchio e il paraschizzi con una spugna e acqua saponata.
- Il dispositivo non è destinato a persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, a meno che un supervisore ha prima spiegato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo.
- Conservare il manuale per consultazioni future.



**Attenzione: pericolo di ustioni**

*Non toccare il manico della pentola interna o altri accessori quando gli alimenti sono pronti!  
Estrarre la pentola interna e gli altri accessori solo con le pinze*

## Descrizione del prodotto



1 Pannello di controllo

2 Manico coperchio

3 Uscita aria

4 Coperchio trasparente

5 Ventola

6 Tasto di sblocco

7 Foro mandrino

8 Scanalatura impugnatura

9 Base

10 Pentola interna

11 Impugnatura

12 Griglia

13 Pinze

14 Cestello

15 Girarrosto

16 Spiedo per pollo

17 Teglia

## Pannello di controllo

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



## Accessori



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

## Messa in funzione

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

*Prima di chiudere il coperchio, è necessario sbloccare la leva posteriore. Non forzare il coperchio altrimenti potrebbe danneggiarsi.*



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

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

## Programmi

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

### Avvio di un programma

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



Di seguito sono elencati i programmi.

Programma	Temperatura	Tempo in minuti	Rotazione	Simbolo
Speedy (veloce)	230 °C	15		
Roast (arrostire)	200 °C	25		
French Fries (Patatine fritte)	230 °C	25		
Bake (Cuocere)	180 °C	20		
Pizza	200 °C	10		
Steak (bistecca)	190 °C	15	●	
Skewer (Spiedo)	200 °C	12	●	

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

#### Impostazione manuale della temperatura

1. Premere il tasto “Temp/Timer” fino a quando il simbolo del termometro lampeggia sul display.
2. Premendo “+” e “-” è possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 grado. Se si tiene premuto “+” o “-”, si possono regolare i valori con incrementi di 10 gradi.

È possibile impostare una temperatura compresa tra i 50 °C e i 230 °C.

#### Impostazione manuale del tempo di cottura

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

Il tempo impostabile è compreso tra 1-60 minuti.

#### Start programmato

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

## Pausa

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

## Funzione di rotazione

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

## Consigli pratici

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

## Utilizzo degli accessori

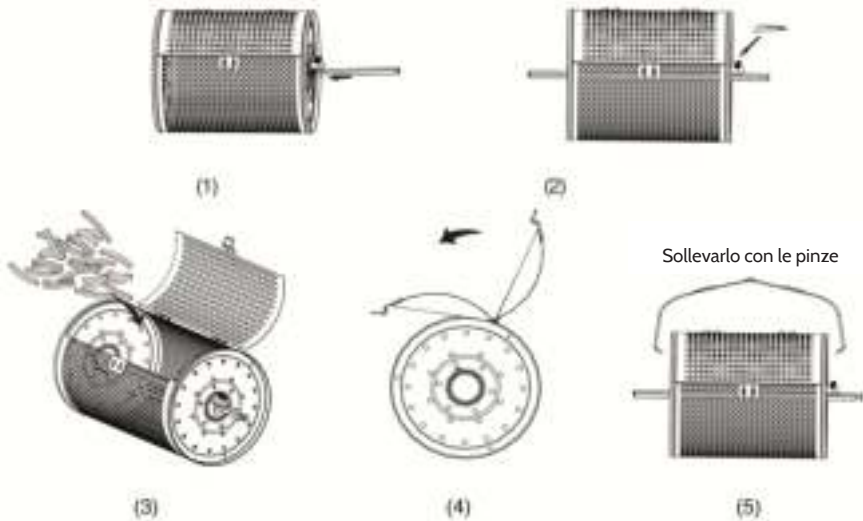
### Griglia e teglia



### Spiedo per pollo



### Cestello



## Pulizia e manutenzione

Lavare e asciugare il dispositivo dopo ogni utilizzo e lavare tutti i componenti. Staccare la spina e lasciare raffreddare completamente gli accessori utilizzati prima di ogni operazione di pulizia.

### Pulizia

- Quando il dispositivo si è completamente raffreddato, lavare a fondo la pentola interna con acqua calda e sapone. Utilizzare un panno morbido.

### Pulizia automatica:

1. Mischiare un po' di acqua con una soluzione detergente delicata nella pentola. Chiudere il coperchio.
2. Impostare la temperatura a 60 °C ed il timer a 15 minuti. In questo modo si eliminano le incrostazioni. Staccare la spina e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di proseguire con la pulizia..

### Protezione ventola

Per pulire la protezione della ventola, per prima cosa staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo. Rimuovere i residui di sporco con un panno umido o una spugna e un po' di detergente.

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità



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

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)  
2006/95/CE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Sommaire

Fiche technique . . . . .	29
Consignes de sécurité . . . . .	29
Aperçu de l'appareil . . . . .	31
Utilisation . . . . .	33
Conseils de préparation . . . . .	35
Utilisation des accessoires . . . . .	36
Nettoyage et entretien . . . . .	37
Information sur le recyclage . . . . .	37
Déclaration de conformité . . . . .	37

## Fiche technique

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

## Consignes de sécurité

- Lire attentivement les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons de réglage.
- Avant la première utilisation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Mettre l'appareil en marche uniquement lorsqu'il a été correctement assemblé. De plus, s'assurer que le couvercle est correctement positionné sur l'appareil avant de brancher la fiche d'alimentation et d'allumer l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau pour éviter tout risque d'électrocution.
- Il est conseillé de surveiller les enfants de près lorsque ceux-ci se trouvent à proximité de l'appareil en fonctionnement.

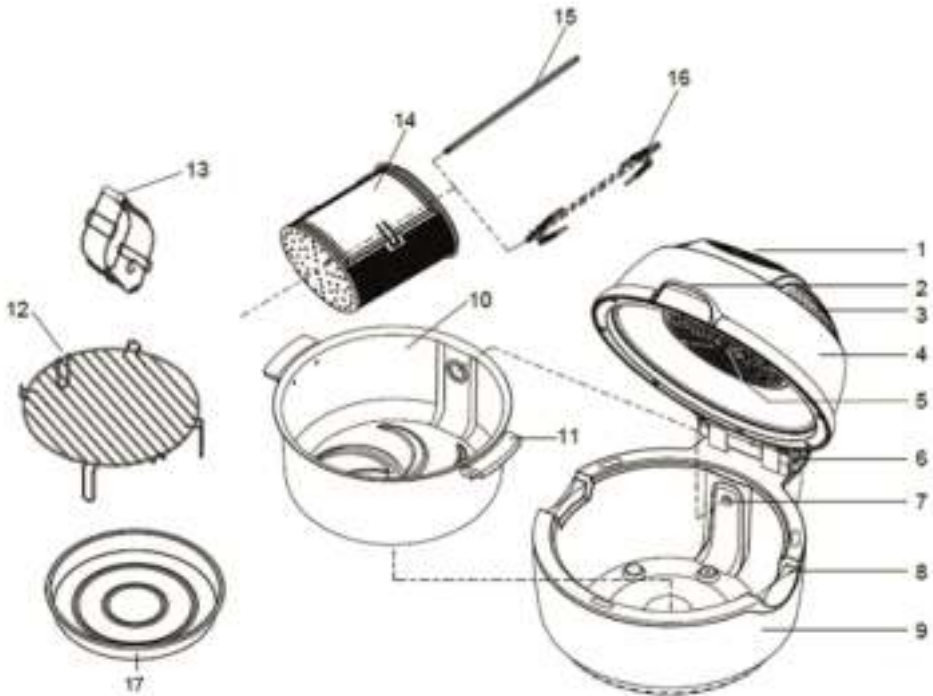
- Débrancher l'appareil en fin d'utilisation de l'appareil ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y installer ou d'en retirer les accessoires ou avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation abîmés, ni s'il présente des dysfonctionnements ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si tel est le cas, l'apporter au service après-vente pour le faire réviser ou réparer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sur un circuit électrique surchargé, faute de quoi il ne fonctionnera pas correctement.
- Empêcher tout liquide d'entrer en contact avec le couvercle.
- Déplacer l'appareil avec extrême prudence lorsque son contenu est brûlant.
- Ne pas poser l'appareil sur ou à proximité d'un chauffage électrique ou au gaz.
- Ménager un écart suffisant entre l'appareil en utilisation et les objets environnants.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou sur un plan de travail et ne pas le faire passer au-dessus de surfaces chaudes.
- Ne pas laisser pendre le câble.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique. L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour empêcher quiconque de se prendre les pieds dans un long cordon emmêlé ou de trébucher dessus.
- Ne surcharger la cuve. La limite maximale est de 5 kg.
- Ne pas recouvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Nettoyer le couvercle, le couvercle transparent et la surface anti-giclures avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes présentant des troubles physiques, sensoriels et mentaux, sauf s'ils sont supervisés ou ont été sensibilisés à une utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Conserver précieusement ce mode d'emploi.



**Attention : risques de brûlure**

Ne pas toucher la poignée de la cuve ou tout autre accessoire lorsque la nourriture est fin prête ! Sortir la cuve et les autres accessoires à l'aide de la pince !

## Aperçu de l'appareil



- 1 Armature
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Sortie d'air
- 4 Couvercle transparent
- 5 Ventilateur
- 6 Bouton de déverrouillage
- 7 Trou d'accrochage
- 8 Créneau pour poignées
- 9 Corps de l'appareil

- 10 Cuve
- 11 Poignée
- 12 Gril amovible
- 13 Pince
- 14 Cage à friture
- 15 Broche à rôtir
- 16 Broche à poulet
- 17 Poêle

## Panneau de commande

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



## Accessoires



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



# Utilisation

## Mise en marche

1. En fonction de la préparation prévue, placer le poêle, le gril ou un autre accessoire dans la cuve de cuisson. Laisser un espace de 15-22 cm par rapport aux bords, pour permettre une circulation de l'air optimale. Pour utiliser la cage à friture, y introduire d'abord les aliments à cuire avant de l'installer dans l'appareil.
2. Fermer le couvercle

*Avant de rabattre le couvercle, le déverrouiller avec le levier situé à l'arrière de l'appareil. Ne pas appuyer sur le couvercle en forçant pour éviter d'endommager l'appareil.*



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

*Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide !*








## Programme

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

### Démarrage d'un programme

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

4. Pour interrompre un programme avant la fin, appuyer de nouveau sur « Start ».

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

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

#### Réglage manuel de la température

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

Il est possible de régler la température entre 50 °C et 230 °C.

#### Réglage manuel du temps de cuisson

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

Il est possible de régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

#### Programmer l'heure de démarrage de l'appareil

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

## Pause

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

## Fonction de rotation

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

## Conseils de préparation

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

# Utilisation des accessoires

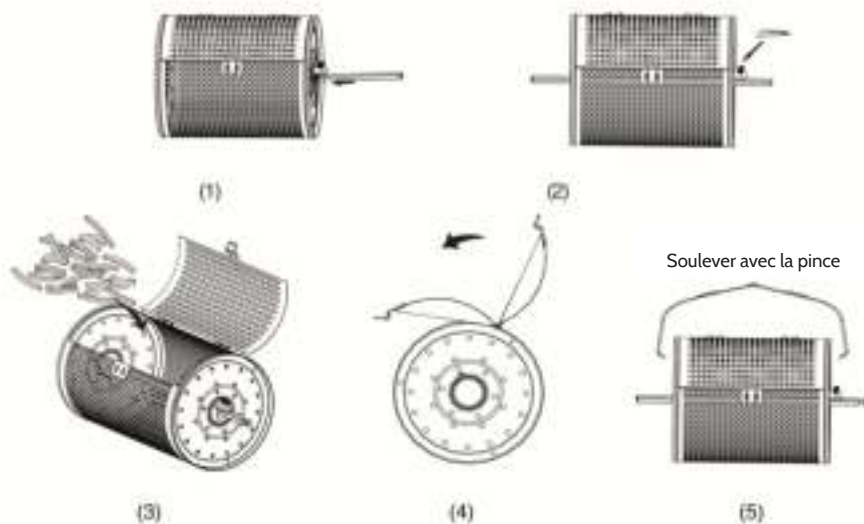
## Gril et poêle



## Broche à poulet



## Cage à friture



## Nettoyage et entretien

Sécher et nettoyer tous les éléments après utilisation. Débrancher l'appareil et laisser complètement refroidir les accessoires utilisés avant de les nettoyer et de les entretenir.

### Nettoyage

Lorsque l'appareil a complètement refroidi, nettoyer la cuve en profondeur à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge humide.

### Auto-nettoyage:

1. Verser un bon centimètre d'eau au fond du récipient mélangé à un produit de nettoyage. Fermer le couvercle.
2. Régler la température sur 60 °C et le minuteur sur 15 minutes. Laisser tremper les résidus de nourriture pendant que l'appareil chauffe. Débrancher la fiche d'alimentation et laisser l'appareil refroidir complètement avant de poursuivre le nettoyage.

### Protection du ventilateur

Pour nettoyer le ventilateur, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Nettoyer la protection du ventilateur en frottant avec un chiffon ou une éponge imbibés de liquide vaisselle et retirer les restes de graisse.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité



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

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE (CEM)

2006/95/CE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

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

## Índice

Datos técnicos . . . . .	38
Indicaciones de seguridad . . . . .	38
Descripción del aparato . . . . .	40
Utilización . . . . .	42
Indicaciones para la preparación de alimentos . . . . .	44
Utilización de los accesorios . . . . .	45
Limpieza y cuidado . . . . .	46
Indicaciones para la retirada del aparato . . . . .	46
Declaración de conformidad . . . . .	46

## Datos técnicos

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

## Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice solamente las asas y el regulador.
- Compruebe antes del primer uso que la tensión de su suministro eléctrico se adecua a la del aparato.
- Encienda el aparato una vez lo haya montado correctamente. Preste atención a que la tapa esté en su sitio antes de conectar el enchufe y encender el aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua para evitar descargas eléctricas.
- Si utiliza el aparato en presencia de niños, estos deberán encontrarse bajo supervisión.
- Desconecte el enchufe si no utiliza el aparato o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de montar o desmontar accesorios o antes de limpiar el aparato.

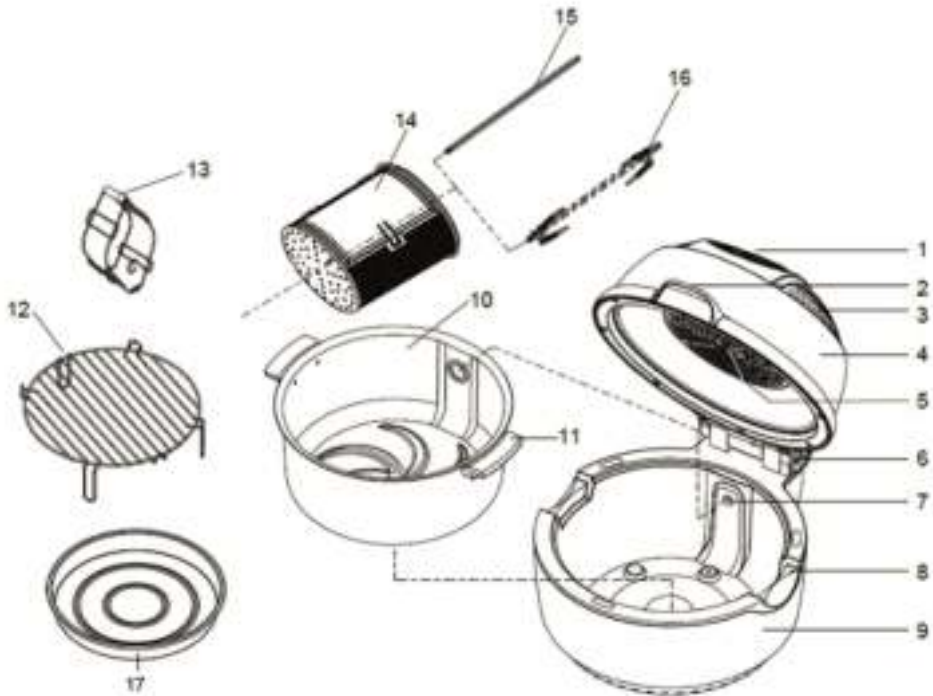
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si se ha visto dañado de alguna manera. En estos casos, contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice el aparato solamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- No conecte el aparato a un circuito eléctrico sobrecargado para evitar fallos en el funcionamiento.
- No deje que se filtre líquido en la tapa.
- Tome precauciones al mover la freidora con elementos calientes en su interior.
- No coloque el aparato cerca o encima de radiadores eléctricos o de gas.
- Deje suficiente espacio entre el aparato y otros objetos durante su funcionamiento.
- No deje que el cable entre en contacto con los cantos de una mesa o que quede colgando de la superficie de trabajo ni que toque superficies calientes.
- No deje que el cable quede colgando.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No utilice un cable alargador. El aparato está equipado con un cable de alimentación de dimensiones reducidas para evitar que alguien pueda tropezar con él.
- No llene el interior de la freidora por encima de su capacidad. El límite son 5 kg.
- No cubra el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Limpie la tapa, el visor y la protección anti salpicaduras con una esponja y agua con jabón.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre sus funciones y conocen las indicaciones de seguridad.
- Conserve este manual de instrucciones.



**Advertencia: riesgo de quemaduras**

*No toque el asa del recipiente interior u otras partes cuando haya terminado el proceso de cocción. Retire el recipiente y el resto de accesorios con pinzas!*

## Descripción del aparato



1 Panel de control

2 Agarre de la tapa

3 Salida de aire

4 Tapa transparente

5 Ventilador

6 Botón de bloqueo

7 Orificio para el espetón

8 Muesca para las asas

9 Base

10 Recipiente interior

11 Asa

12 Parrilla

13 Pinzas

14 Cestillo para freír

15 Espetón giratorio

16 Tenedor para pollo

17 Bandeja



## Controles

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



## Accesorios



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

# Utilización

## Puesta en marcha

1. Dependiendo del tipo de alimento que desee preparar, coloque la bandeja, la parrilla u otro accesorio en el interior del recipiente. Deje un espacio de 15-20 mm alrededor del aparato para facilitar la circulación del aire. Si utiliza el cestillo, introduzca primero los alimentos en él y a continuación el accesorio dentro del aparato.
2. Coloque la tapa.

*Antes de cerrar la tapa deberá presionar el botón de bloqueo de la bisagra. No fuerce la tapa para evitar daños en el aparato.*



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

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






## Programas

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

### Inicio de un programa

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

A continuación le indicamos la lista de los programas de la freidora.

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


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

### Configuración manual de temperatura

1. Pulse “Temp/Timer” hasta que el símbolo del termómetro parpadee en el display.
2. Con los botones “+” y “-” podrá aumentar o reducir la temperatura en intervalos de un grado. Si mantiene pulsados cualquiera de los dos botones, los intervalos serán de 10 grados.

Puede ajustar la temperatura en un rango de 50 °C a 230 °C.

### Ajuste manual del tiempo de cocción

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

Puede ajustar el tiempo en un rango entre 1-60 minutos.

### Inicio programado de la freidora

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

## Pausa

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

## Función giratoria

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

## Indicaciones para la preparación de alimentos

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

## Utilización de los accesorios

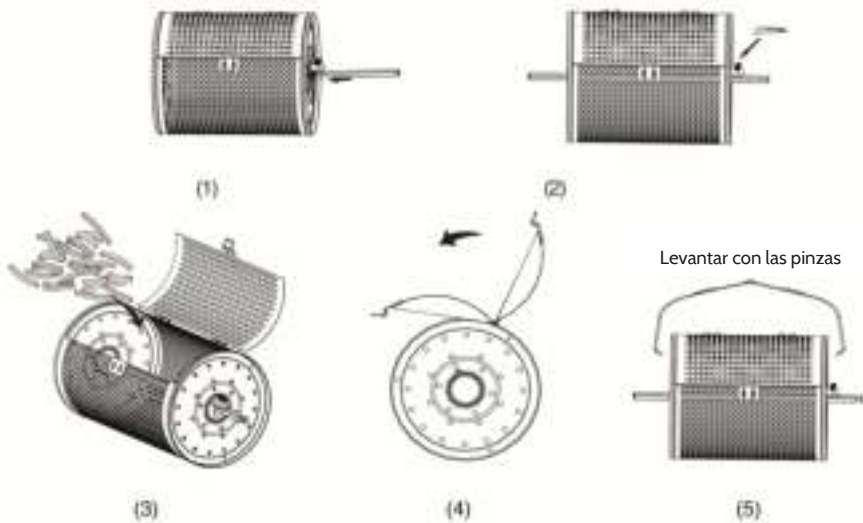
### Parrilla y bandeja



### Espetón para pollo



### Cestillo



Levantar con las pinzas

## Limpieza y cuidado

### Limpieza y cuidado

Seque y limpie todas las piezas después de su uso. Desconecte el enchufe y deje que la freidora se enfríe completamente antes de limpiarla.

### Limpieza

- Si el aparato está completamente frío, limpie el interior completamente con un paño húmedo y agua tibia con jabón.

### Autolimpieza:

1. Introduzca un poco de agua con un poco de detergente lavavajillas en el recipiente. Cierre la tapa.
2. Ajuste la temperatura a 60 °C y el temporizador en 15 minutos. Limpie los restos mientras el aparato se calienta. A continuación, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente antes de continuar con la limpieza.

### Protección del ventilador

Para limpiar la cubierta del ventilador, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente. Frote la cubierta del ventilador con un detergente lavavajillas y un paño húmedo o una esponja para eliminar los restos de grasa.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. 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. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

- 2004/108/CE (EMC)
- 2011/65/UE (refundición RoHS 2)
- 2006/95/CE (baja tensión)